Учебная практика «Повар, кондитер» - дистанционное обучение.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вторник** | **Среда** | **Задание** |
| **114 – 115 пов** | **112 – 113 пов** |
| 07.04.20 | 08.04.20 | 1. Произвести расчет продуктов (вес нетто) соусов по сборнику рецептур по заданию  и оформить технологическую карту (можно в тетради учебной практики)  2. Приготовить производные соуса белого: соус белый с овощами – 250г, соус паровой - 250г  3. Провести бракераж приготовленных соусов (если качество соуса не соответствует качественным показателям данного соуса, то проанализировав, заполнить таблицу «Виды и причины брака» |
| 14.04.20 | 15.04.20 | 1. Произвести расчет продуктов (вес нетто) соусов по сборнику рецептур по заданию  и оформить технологическую карту (можно в тетради учебной практики)  2. Приготовить соус сметанный - 500г, соус сметанный с луком - 250г (производный)  3. Провести бракераж приготовленных соусов (если качество соуса не соответствует качественным показателям данного соуса, то проанализировав, заполнить таблицу «Виды и причины брака» |
| 21.04.20 | 22.04.20 | 1. Произвести расчет продуктов (вес нетто) соусов по сборнику рецептур по заданию  и оформить технологическую карту (можно в тетради учебной практики)  2. Приготовить соус молочный - 250г, соус молочный сладкий - 250г  3. Провести бракераж приготовленных соусов (если качество соуса не соответствует качественным показателям данного соуса, то проанализировав, заполнить таблицу «Виды и причины брака» |
| 28.04.20 | 29.04.20 | 1. Произвести расчет продуктов (вес нетто) соусов по сборнику рецептур по заданию  и оформить технологическую карту (можно в тетради учебной практики)  2. Приготовить соус голландский - 250г, соус сабайон - 250г  3. Провести бракераж приготовленных соусов (если качество соуса не соответствует качественным показателям данного соуса, то проанализировав, заполнить таблицу «Виды и причины брака» |
| 12.05.20 | 06.05.20 | 1. Произвести расчет продуктов (вес нетто) соусов по сборнику рецептур по заданию  и оформить технологическую карту (можно в тетради учебной практики)  2. Приготовить соус польский - 250г  3. Провести бракераж приготовленных соусов (если качество соуса не соответствует качественным показателям данного соуса, то проанализировав, заполнить таблицу «Виды и причины брака» |
| 19.05.20 | 13.05.20 | 1. Произвести расчет продуктов (вес нетто) соусов по сборнику рецептур по заданию  и оформить технологическую карту (можно в тетради учебной практики)  2. Приготовить соус сладкий (по выбору 2 соуса) - 250г  3. Провести бракераж приготовленных соусов (если качество соуса не соответствует качественным показателям данного соуса, то проанализировав, заполнить таблицу «Виды и причины брака» |
| 25.05.20 | 20.05.20 | Практическая работа |
| 26.06.20 | 26.05.20 | Практическая работа |

\*Технологическая карта и таблица «Виды и причины брака» представлены в отдельных папках.

\*Данные соусы готовятся и отпускаются по аналогии соусов на сухой мучной пассеровке и жировой мучной пассеровке, которые уже пройдены и приготовлены по темам.

\*Качественные показатели соусов в тетрадях по МДК.02