Группа №55

Урок №41-42

24.04.2020г

*МДК. 01.01.* Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

Тема: «***Практическое занятие 8*** Составление схемыобработки овощей механическим способом»

**Последовательность выполнения работы**

1. В рабочей тетради записать тему практической работы.

2. Пользуясь конспект леций составить схему: «Обработка плодовых клубнеплодов».

3. Пользуясь учебником Н.А.Анфимова «Кулинария» и сборником рецептур блюд и кулинарных изделий рассчитать массу отходов при механической кулинарной обработке овощей.

4. Пользуясь конспектом, учебником и сборником рецептур блюд, студенты составляют технологические схемы обработки различных овощей.

**Задание 1**

**Решение задач**

**Задача № 1**

Сколько необходимо взять картофеля весом брутто в феврале, чтобы приготовить 25 кг картофеля жареного во фритюре.

**Задача №2**

Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработки составляет 25% массы нетто. Определите массу вареного картофеля.

**Тестирование**

**1.В группах овощей найдите лишние:**

а/корнеплоды, клубнеплоды

б/капустные, луковые

в/зерновые, десертные

**2.В группу корнеплодов входят овощи:**

а/лук репчатый, зелёный, порей

б/укроп, эстрагон, мята

в/морковь, свекла, редька, петрушка корневая, редис,

**3.Какие дефекты овощей не допустимы при приемке на производство:**

а/позеленевшие

б/покрытые плесенью

в/имеющие дефекты развития

**4.** **При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от:**

а/качества поступивших овощей, способа обработки и времени года

б/размеров, способа нарезки и качества поступивших овощей

в/способа обработки, внешнего вида и калибровки.

**5.По каким критериям оценивают овощи, поступающие на ПОП:**

а/по накладной,

б/по качеству, количеству и сверяют в данными накладной

в/доверяют экспедитору, так как он материальное лицо

**Теоретические вопросы**

1). Обработка консервированных овощей

2). С какой целью проводят сортировку овощей при механической кулинарной обработке?

**Задание 2**

**Решение задач**

**Задача №1**

Масса очищенного картофеля 56 кг, масса жареного 38 кг640 гр. Определите процент потерь при тепловой обработке.

**Задача №2**

Какое количество моркови припущенной получиться в феврале месяце из 15 кг сырой неочищенной моркови.

**Тестирование**

**1.С какой операции начинают обработку овощей:**

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/мытье овощей;

**2.Картофель обрабатывают в следующем порядке:**

а/сортируют, калибруют, моют, очищают, дочищают, моют

б/калибруют, сортируют, очищают, дочищают, моют

в/сортируют, очищают, моют

**3.** **Для приготовления голубцов лучше использовать**:

а/тугие кочаны капусты

б/рыхлые кочаны капусты

в/ крупные кочаны капусты

**4.** **Мойка картофеля необходима для:**

а/ улучшения санитарных условий дальнейшей обработки

б/ улучшения пищевой ценности картофеля

в/ улучшения внешнего вида картофеля

**5.Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:**

а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища

б/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву

в/ удаляю донце и шейку, очищают чешуйки

**Теоретические вопросы**

1). Механическая кулинарная обработка томатов.

2). С какой целью проводят нарезку овощей перед кулинарной обработкой?

Домашнее задание учебник Лутошкина Г. Г. «Техническое оснащение и организация рабочего места», стр.94-95