**Преподаватель: Курбанова Елена Хизриевна 17 апреля 2020г.**

**группа № 3 Дисциплина ПМ.02**

Тема**: Технология приготовления соусов сметанных.**

**Дата урока: 17 апреля 2020 г.**

**Домашнее задание:** стр.94-95, учеб. пос."приготовление супов и соусов", А.А.Богачёва, 2018г.

ответить на вопросы **ПИСЬМЕННО в тетради для лекций**

**1**.Составить схему приготовления соуса сметанного с луком и томатом.

2.Для каких блюд готовят сметанные соусы и выделить общие особенности их приготовления.

3.Перечислить ассортимент рассмотренных сметанных соусов не менее 5-ти и 2-3 варианта вами найденных разновидностей сметанных соусов с ингридиентами.

4.Заполнить таблицу принципы подбора сметанных и молочных соусов с вашими 2-3 найденными разновидностями сметанных соусов.

**Выполненное задание прислать на мой вацап**

**Срок выполнения задания: до 21 апреля 2020г.**

**Преподаватель: Курбанова Елена Хизриевна**

**группа № 3 Дисциплина ХИМИЯ**

Тема**: Обратимость химических реакций.**

**Дата урока: 17 апреля 2020 г.**

**Домашнее задание:** стр.141-142, учебник."Химия 11 кл. ", , 2018г.

ответить на вопросы **ПИСЬМЕННО в тетради для лекций**

****

**Выполненное задание прислать на мой воцап Срок выполнения задания: до 20 апреля 2020г.**

**Преподаватель: Курбанова Елена Хизриевна**

**Практическая работа № 13-14** **Дисциплина ПМ.02**

 (2 часа)

Тема: **Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов. Время варки основных соусов.**

**Цель работы:** Записатьпоследовательностьпоорганизации рабочего места повара по приготовлению горячих соусов и нарисовать схему линии для приготовления соусов в горячем цехе . Найти и записать в предложенную таблицу время варки рассмотренных и найденных вами соусов по изученным группам.

**Вывод по работе Зачёт**

**Выполненную практическую работу прислать на мой вацап**

**Срок выполнения задания: до 21 апреля 2020г.**