**гр.3 10 апреля 2020г.**

**Лекция по химии** Тема**: Внутренняя энергия ,энтальпия.**

**Домашнее задание:** стр.99-103, учебник"химия для спо", Т.В.Мартынова,2019г. ответить на вопросы **ПИСЬМЕННО В ТЕТРАДИ ДЛЯ ЛЕКЦИЙ**

1.Дайте определение внутренней энергии

2.Записать 1-ый закон термодинамики.

3.Написать определение энтальпии.

4.Привести формулировку закона Гесса и следствия из этого закона.

 **гр.3 Лекция по ПМ.02** Тема**: Приготовление компонентов и полуфабрикатов для соусов. взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.**

**Домашнее задание:** стр.78-80, учебник"приготовление супов и соусов", А.А.Богачёва, 2018г.

ответить на вопросы **ПИСЬМЕННО В ТЕТРАДИ ДЛЯ ЛЕКЦИЙ**

**1.**Какие виды бульонов используются для приготовления соусов? 2. Какие пассеровки готовят для соусов с мукой? 3.Укажите норму жидкости для коричневого бульона. 4.Составить схему приготовления коричневого бульона.

 **гр.3 Лекция по ПМ.02** Тема**: Технология приготовления основного красного соуса и его производных и порционирование мерным инвентарём, дозатором.**

**Домашнее задание:** стр.80- 84, учебник"приготовление супов и соусов", А.А.Богачёва, 2018г.

ответить на вопросы **ПИСЬМЕННО В ТЕТРАДИ ДЛЯ ЛЕКЦИЙ**

**1.**Записать таблицу принципы подбора соусов и правила их подачи. 2. Составить схему приготовления соуса красного пикантного. 3. Какую пассеровку используют для соуса красного основного? 4. 5. Составить схему приготовления соуса красного с луком и грибами.

гр.3 **Лекция по ПМ.02** Тема**: Технология приготовления основного белого мясного соуса и его производных.**

**Домашнее задание:** стр.84- 87, учебник"приготовление супов и соусов", А.А.Богачёва, 2018г.

ответить на вопросы **ПИСЬМЕННО В ТЕТРАДИ ДЛЯ ЛЕКЦИЙ**

1.Составить схему приготовления белой жировой пассеровки для белого соуса. 2.К каким блюдам подают соус белый с луком? 3. Составить схему приготовления соуса томатного. 4.Как подготовить вино для соуса белого парового? 5.Записать ингридиенты для соуса сюпрем. 6.Записать отличие белых соусов от красных.