**Курбанова Е.Х.**

**гр.3 1**2 мая 2020 г.

**Лекция по ПМ.02**

Тема**: Организация хранения, отпуска и оформления горячих и концентрированных соусов с раздачи, упаковки, подготовка готовых соусов на вынос. Требования к качеству и сроки хранения соусов .**

**Домашнее задание:** стр.107-109, учебник"приготовление супов и соусов", А.А.Богачёва, 2018г.

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

**1**.По каким органолептическим показателям производится оценка качества соусов?

2.При какой температуре подают соусы с мукой? 3. Записать показатели качества красных соусов. 4.Выписать характеристику белых соусов. 5.Выписать характеристику сметанных и молочных соусов. 6.Запишите требования к качеству всех групп холодных соусов . 7..Напишите сроки хранения всех соусов.

.

**Выполненное Д/З задание прислать на мой вацап**

**Срок выполнения задания: до 15 мая 2020г.**

**Курбанова Е.Х.**

**гр.3** 21 апреля 2020 г.

**Практическая работа по ПМ.02** **(2 часа)**

Тема**: Расчет пищевой ценности и сырья для приготовления холодных соусов . Технологические карты на 3-5 соусов. Санитарные правила при приготовлении соусов. Замораживание и охлаждение соусов.**

**Домашнее задание:**. выполнить 4 задания практической работы , в т.ч. таблицы , в практической тетради.

**Выполненное задание практической работы** **прислать на мой вацап**

**Срок выполнения задания: до 15 мая 2020г.**