**Дата:** 27.05.20

Лекция 69-70

**Тема:** Приготовление блюд из жаренных овощей.

**Электронный ресурс** <https://znanium.com/read?id=84398> с.141

Изучив теоретические сведенья, составить конспект по теме раскрыв вопросы:

1. Общие правила жаренья овощей
2. Составить технологическую схему приготовления ***Картофель жареный***
3. Составить технологическую схему приготовления блюда ***Крокеты картофельные.***

**Дата:** 27.05.20

Лекция 71-72

**Тема:** Приготовление блюд из запеченных овощей.

**Электронный ресурс** <https://znanium.com/read?id=84398> с.144

Изучив теоретические сведенья, составить конспект по теме раскрыв вопросы:

1. Общие правила запекания овощей
2. Составить технологическую схему приготовления блюда ***Швейцарские картофельные рёшти***
3. Составить технологическую схему приготовления блюда ***Картофель бек***
4. Составить технологическую схему приготовления блюда ***Овощной гратен***

*Выполненные работы отправить преподавателю по окончанию занятия!!!!!*

*При оформлении работы соблюдаем формат: дата, тема, формулировка вопроса , №п\п ,талица№, название табл. !*

*Работу выполняем аккуратно, пишем разборчиво (текст должен быть читаемым). Фото работ, при отправке должно иметь книжную ориентацию (текст располагается с права налево, переворачиваем), страницы располагаются по порядку!!! Подписываем работу: Фамилия, дата. № лекции/ ПЗ !!!!*

**Дата:** 27.05.20

Лекция 73-74

**Тема:** Приготовление блюд из грибов.

**Электронный ресурс** <https://znanium.com/read?id=84398>

Изучив теоретические сведенья, составить конспект по теме раскрыв вопросы:

1. Составить технологическую схему приготовления блюда ***Сморчки. Жаренные в масле***
2. Составить технологическую схему приготовления блюда ***Грибы в сметанном соусе запеченные***

**Дата:** 27.05.20

Лекция 75-76

**Тема:** Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов.

**Электронный ресурс** <https://znanium.com/read?id=84398> 147

Изучив теоретические сведенья, составить конспект по теме раскрыв вопросы:

1. Требования к качеству блюд из овощей(внешний вид, вкус, цвет , запах)
2. Температурный режим, условия. сроки хранения блюд из овощей.

*Выполненные работы отправить преподавателю по окончанию занятия!!!!!*

*При оформлении работы соблюдаем формат: дата, тема, формулировка вопроса , №п\п ,талица№, название табл. !*

*Работу выполняем аккуратно, пишем разборчиво (текст должен быть читаемым). Фото работ, при отправке должно иметь книжную ориентацию (текст располагается с права налево, переворачиваем), страницы располагаются по порядку!!! Подписываем работу: Фамилия, дата. № лекции/ ПЗ !!!!*