**ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»**

**Темы для самостоятельной работы обучающихся группы 2417**

**по МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок**

**Уважаемые обучающиеся, после выполнения заданий отправляйте фото конспектов, либо скриншоты выполненных заданий на электронную почту** [79532836522@yandex.ru](mailto:79532836522@yandex.ru) **или WhaftsApp 89532836522**

**в соответствии с указанными сроками**

**Преподаватель: Никольская Л.А.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Задания** |
| **01.06- 13.06.2020** | | |
| 1 | Типы и виды обслуживания в системе питания. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Академия», 2017год. Стр.7-8 |
| 2 | Типы и виды обслуживания в системе питания. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Академия», 2017год. Стр.9-11. |
| 3 | Состав, структура помещений и требования к ним. Требования к рабочим местам. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Академия», 2017год. Стр.11-15. |
| 4 | Организация технологического процесса холодного цеха. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Академия», 2017год. Стр.23-28. |
| 5 | Организация технологического процесса холодного цеха. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Академия», 2017год. Стр.35-38. |
| **15.06- 27.06.2020** | | |
| 1 | Организация технологического процесса холодного цеха. Техника безопасности. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Академия», 2017год. Стр.38-40. |
| 2 | Организация технологического процесса холодного цеха. Вакуумная упаковка. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Академия», 2017год. Стр. 28-31. |
| 3 | Практическое занятие «Оборудование холодного цеха». | По указанным видам оборудования определить его параметры и назначение. Заполнить таблицу на стр. 41. |
| 4 | Практическое занятие «Подбор инструментов холодного цеха для холодных блюд». | Заполнить таблицу на стр. 41. |
| 5 | Дифференцированный зачёт. | 1.Какое немеханическое оборудование используют в холодном цехе.  2.Кейтеринг это…  3.Условия хранения продукции холодного цеха6  А- 2-4 градусов  Б- 5-7 градусов  В- 0-1 градусов  4.Срок хранения салатов с майонезом:  А- 24часа  Б- 6 часов  В- 12 часов.  5.Последовательность обработки яиц.  6.Температура хранения овощей и фруктов не ниже:  А-8 градусов  Б- 14 градусов  В- 12 градусов  7.Почему повар холодного цеха должен соблюдать повышенные санитарные правила?  8.Требования к качеству картофеля.  9.Использование сливочного масла в приготовлении холодных блюд.  10.Жирный творог имеет жирность:  А- 18%  Б- 7%  В-9%  11.Что такое товарное соседство при хранении продуктов на складе? 12.Чем протирают хлебный шкаф один раз в неделю? |

Преподаватель: ­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Никольская Л.А.)