**ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»**

**Темы для самостоятельной работы обучающихся группы 2417**

**по МДК.03.02 Процессы 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 **или WhaftsApp 89532836522**

**в соответствии с установленными сроками**

**Преподаватель: Никольская Л.А.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Задания** |
| **01.06 – 13.06.2020** |
|  | Украшения из яиц. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». «Академия», 2017год. Стр.160-161. |
|  | Украшения из сливочного масла. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».Стр.161-162. |
|  | Украшения из желе. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».Стр.162-163. |
|  | Механическое, химическое и термическое щажение. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».Стр.199-201. |
|  | Характеристика диет. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Стр.201-203.  |
|  | Практическое занятие «Физиологические свойства диет». | Заполнить таблицу на стр.203. |
|  | Бутерброды, салаты и закуски лечебного питания. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Стр.204-205. |
|  | Бутерброды, салаты и закуски лечебного питания. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Стр.206-208. |
|  | Блюда и закуски из рыбы и морепродуктов лечебного питания. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Стр.208-209. |
|  | Блюда и закуски из рыбы и морепродуктов лечебного питания. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Стр.210-211. |
| **15.06. - 27.06.2020** |
|  | Блюда и закуски из мясных продуктов лечебного питания. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Стр.211-213. |
|  | Практическое занятие «Составление технологической схемы». | Составить технологическую схему приготовления салата с крабами. Технология на стр.207. |
|  | Практическое занятие «Составление технологической схемы». | Составить технологическую схему приготовления паштета из сельди. Технология на стр.209. |
|  | Правила подачи холодных блюд. Использование посуды. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».Стр.74-76.  |
|  | Правила подачи холодных блюд. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Стр.76-77. |
|  | Правила подачи холодных блюд. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Стр.78-79. |
|  | Правила подачи холодных блюд. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Стр.80-82. |
|  | Правила подачи горячих закусок. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Стр.82-85. |
|  | Оценка качества полуфабрикатов. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Стр.221-222. |
|  | Контроль качества продукции. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Стр.222-224. |
|  | Дифференцированный зачёт. | 1.Как нарезают овощи для винегрета:А- соломкаБ- брусочкиВ- кубики2.Указать вид тепловой обработки овощей для салатов:А- варкаБ- жарениеВ- тушение3.Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»:А- филе с кожей и костямиБ- чистое филеВ- филе с кожей4.Почему овощи для салатов нельзя переваривать:А- снижается санитарное состояниеБ- увеличивается потеря массВ- при последующем нарезании овощи крошатся5.канапе относится к …………. бутербродам:А- открытымБ- закрытымВ- закусочным6.Не заправленные салаты можно хранить в течение:А- 8 часовБ- 10 часовВ- 12 часов7.Какие бутерброды называют открытыми?8.В чём подают салаты- коктейли?9.Чем отличаются холодные блюда от закусок?10.При каком заболевании назначают диету №1?11.Для чего проводят контроль качества продукции?12.Почему паштеты нельзя готовить в летнее время? |

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