**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](mailto: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- соломка  Б- брусочки  В- кубики  2.Указать вид тепловой обработки овощей для салатов:  А- варка  Б- жарение  В- тушение  3.Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»:  А- филе с кожей и костями  Б- чистое филе  В- филе с кожей  4.Почему овощи для салатов нельзя переваривать:  А- снижается санитарное состояние  Б- увеличивается потеря масс  В- при последующем нарезании овощи крошатся  5.канапе относится к …………. бутербродам:  А- открытым  Б- закрытым  В- закусочным  6.Не заправленные салаты можно хранить в течение:  А- 8 часов  Б- 10 часов  В- 12 часов  7.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.)