**ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»**

**Задания для самостоятельной работы обучающихся группы 2417**

 **по УП.03 Учебная практика**

**(ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента)**

**Уважаемые обучающиеся, после выполнения заданий отправляйте фото выполненных заданий на электронную почту**

**o.subratowa@yandex.ru**

**в соответствии с указанными датами**

**Мастер производственного обучения Субратова О.Н.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дата** | **Тема** | **Задания** |
| **02.06** | Приготовление, оформление закусок сложного ассортимента. | Приготовление, оформление канапе, корзиночек с различными наполнителями. Основные источники Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), учебник, издательский центр «Академия» 2018 г. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» (2017 г.) |
| **03.06** | Приготовление, оформление закусок из овощей и грибов. | Приготовление, оформление помидоров, фаршированных яйцом и луком; приготовление роллов из огурцов.Основные источникиСемичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), учебник, издательский центр «Академия» 2018 г. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» (2017 г.) |
| **05.06** | Приготовление, оформление закусок из яиц, сельди. | Приготовление, оформление яиц, фаршированных креветками, Приготовление сельди рубленой с гарниром.Основные источникиСемичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), учебник, издательский центр «Академия» 2018 г. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» (2017 г.) |
| **09.06** | Приготовление, оформление холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. | Приготовление, оформление рыбы заливной.Основные источникиСемичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), учебник, издательский центр «Академия» 2018 г. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» (2017 г.) |
| **16.06** | Приготовление, оформление холодных блюд и закусок из мяса. | Приготовление, оформление мяса отварного с гарниром.Основные источникиСемичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), учебник, издательский центр «Академия» 2018 г. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» (2017 г.) |
| **19.06** | Приготовление, оформление холодных блюд и закусок из мяса сложного ассортимента. | Приготовление, оформление паштета из печени.Основные источникиСемичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), учебник, издательский центр «Академия» 2018 г. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» (2017 г.) |
| **23.06** | Дифференцированный зачет. | Основные источникиСемичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.), учебник, издательский центр «Академия» 2018 г. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» (2017 г.) |

Мастер п/о:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/О.Н. Субратова/