**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** |
| **18.05- 23.05.2020г.** | | |
| 1 | Температурный режим порционирования холодных блюд и закусок. | Выполнить конспект.  Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Академия», 2017 год. Стр.71. |
| **25.05- 30.05.2020г.** | | |
| 2 | Условия хранения холодных блюд и закусок. | Выполнить конспект.  Отметить особенности хранения блюд. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» «Академия», 2017год. Стр.71-73. |

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