**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** |
| **18.05- 23.05.2020г.** |
|  | Сложные горячие закуски. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». «Академия», 2017год. Стр.193-194 |
|  | Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».Стр.195 |
|  | Требования к качеству холодных блюд и закусок сложного приготовления. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».Стр.196-197. |
|  | Украшение сложных холодных блюд и закусок. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».Стр.149-150. |
|  | Украшения из цитрусовых | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».Стр.150-152. |
| **25.05- 30.05..2020г.** |
|  | Лабораторная работа №3 «Изготовление украшений из цитрусовых». | Выполнить украшения: спиралька, розы из лимона, бабочка. Предоставить фото украшений. |
|  | Украшения из косточковых и семечковых фруктов. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».Стр.152-154. |
|  | Украшения из овощей. | Выполнить конспект. Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».Стр.155-156. |
|  | Украшения из овощей. | Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Заполнить таблицу на стр.157-158. |
|  | Украшения из овощей. | Г.П.Семичева «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента». Заполнить таблицу на стр.159-160. |
|  | Лабораторная работа №4 «Изготовление украшений из овощей». | Выполнить любые три украшения из овощей, используя конспект и учебник. Предоставить фото украшений. |

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