**ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»**

**Задания для самостоятельной работе 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 конспектов, либо скриншоты выполненных заданий на электронную почту**

o.subratowa@yandex.ru

 **в соответствии с указанными сроками**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Задания |
| **04.05-08.05.2020** |
| 1. | Организация рабочего места (6 часов). | Техника безопасности в холодном цеху, организация технологического процесса холодного цеха. Санитарные требования, условия хранения, сроки годности скоропортящихся продуктов, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.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. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании (1-е изд.) учебник, издательский центр «Академия» 2018 г.  |
| 2. | Приготовление холодных соусов (6 часов). | Приготовление соуса майонеза, соуса тартар, соуса айоли.Основные источникиСемичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.), учебник, издательский центр «Академия» 2018 г.Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - 2017 г. |
| 3. | Приготовление, оформление салатов из сырых овощей (6 часов). | Приготовление, оформление салата витаминного; салата из моркови с яблоками, или черносливом.Основные источникиСемичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.), учебник, издательский центр «Академия» 2018 г.Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» 2017 г. |
| **11.05-16.05.2020** |
| 4. | Приготовление, оформление салатов из вареных овощей (6 часов).  | Приготовление, оформление салата «Зимнего»; салата картофельного с кальмарами. Основные источникиСемичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.), учебник, издательский центр «Академия» 2018 г.Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» 2017 г. |
| 5. | Приготовление, оформление винегретов (6 часов). | Приготовление, оформление винегрета овощного, винегрета с сельдью.Основные источникиСемичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.), учебник, издательский центр «Академия» 2018 г.Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» 2017 г. |

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