**ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»**

**Темы для самостоятельной работы обучающихся группы 2418**

**по МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, 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** |
|  | **04.08-08.05.2020** |
| 1 | Запечённые блюда из творога. Требования к качеству блюд из творога. | Выполнить конспект. Ответить на вопросы: чем отличается пудинг от запеканки, по каким кретериям оценивают требования к качеству. Учебник «Кулинария», Н.А.Анфимова. стр.259-260. |
| 2 | Урок-семинар по темам: блюда из яиц и творога. | Подготовить доклады по подгруппам на тему «Старинные и новые блюда из яиц и творога». |
|  | **11.05-16.05.2020** |
| 1 | Практическое занятие «Составление калькуляционной карты». | Составить калькуляционную карту на блюдо «Запеканка из творога». |
| 2 | Практическое занятие «Расчёт количества продуктов». | Рассчитать количество продуктов для приготовления 200 порций вареников ленивых в кг. Норма на 1 порцию дана на стр.258. |
| 3 | Изменения, происходящие при тепловой обработке мясопродуктов. | Выполнить конспект. Учебник «Кулинария», Н.А.Анфимова. стр.212-213. |
| 4 | Отварные мясные блюда. | Выполнить конспект. Ответить на вопросы: как варят мясо для вторых блюд, какие гарниры используют для свинины, говядины. Учебник «Кулинария», Н.А.Анфимова. Стр.214-215. |

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