**ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»**

**Темы для самостоятельной работы обучающихся группы 2418**

**по МДК.02.02 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](mailto:79532836522@yandex.ru) **или WhaftsApp 89532836522**

**в соответствии с установленными сроками**

**Преподаватель: Никольская Л.А.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Задания** |
|  | **18.05-23.05.2020** | |
| 1 | Лабораторная работа №3 «Приготовление крупеника гречневого» | Приготовить 1 порцию крупеника гречневого, используя конспект и учебник Н.А.Анфимова. «Кулинария» ,стр.165. Нормы закладки даны на 1 порцию по массе нетто. |
| 2 | Мясные блюда, жареные крупными кусками | Выполнить конспект. Ответить на вопросы: как жарят и отпускают разные блюда. Учебник «Кулинария», Н.А.Анфимова. Стр.216-218. |
|  | **25.05-30.05.2020** | |
| 1 | Лабораторная работа №4 «Приготовление вареников ленивых». | Приготовить 1 порцию вареников ленивых, используя конспект и учебник Н.А.Анфимова. «Кулинария» ,стр.258. Нормы закладки продуктов даны на 1 порцию по массе нетто. |
| 2 | Мясные блюда, жареные натуральными порционными кусками. | Выполнить конспект. Учебник «Кулинария», Н.А.Анфимова, стр.218-220. |
| 3 | Мясные блюда, жареные мелкими кусками. | Выполнить конспект. Ответить на вопросы: как жарят и отпускают разные блюда. Учебник «Кулинария», Н.А.Анфимова. Стр.220-221. |

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