**ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»**

**Темы для самостоятельной работы обучающихся группы 2419**

**по МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

**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**

**Преподаватель: Никольская Л.А.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Тема | Задания |
| 1 | Практическое занятие «Полуфабрикаты из говядины» | Заполнить таблицу на стр. 79. Н. А. Анфимова «Кулинария» |
| 2 | Практическое занятие «Составление технологической схемы» | Составить технологическую схему приготовления котлет полтавских. |
| 3 | Подготовка реферата на тему «Организация работы заготовочных цехов» | Подготовить реферат на тему по выбору: 1.Организация работы мясного цеха.  2. Организация работы рыбного цеха. |

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