**ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»**

**Темы для самостоятельной работы обучающихся группы 2419**

**по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации 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**

**в установленные сроки**

**Преподаватель: Никольская Л.А.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Задания |
| **18.05-23.05.2020** | | |
| 1 | Практическое занятие «Составление технологической схемы» | Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Бифштекс рубленый». Н.А.Анфимова «Кулинария»,стр.72. |
| 2 | Обработка птицы и дичи. Общие требования к птице и дичи. | Выполнить конспект. Ответить на вопросы: в каком состоянии поступают птица и дичь; отличия мяса птицы и дичи. Н.А.Анфимова «Кулинария»,стр.80. |
| **25.05-30.05.2020** | | |
| 1 | Механическая кулинарная обработка птицы и дичи. | Выполнить конспект. Ответить на вопросы: рассмотрение этапов обработки. Н.А.Анфимова «Кулинария»,стр.81-83. |
| 2 | Заправка птицы и дичи. | Выполнить конспект. Ответить на вопросы: для чего заправляют птицу и дичь; способы заправки птицы и дичи.. Н.А.Анфимова «Кулинария»,стр.83-85. |

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