

Самостоятельная работа по МДК 06.01 Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей

для студентов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

4-5 курс

Виды самостоятельной работы:

1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы по индивидуальному заданию преподавателя.
2. Подготовка презентаций на темы:
 - «Современные предприятия общественного питания».
 - «Итальянская кухня»,
 - «Французская кухня»,
 - «Немецкая кухня»,
 - «Польская кухня»,
 - «Венгерская кухня»,
 - «Английская кухня»,
 - «Кухня США»,
 - «Кухня Канады»,
 - «Египетская кухня»,
 - «Кухня Саудовской Аравии»,
 - «Кухня Сирии, Ливии, Ирана»,
 - «Китайская кухня»,
 - «Японская кухня»,
 - «Индийская кухня».
3. Решение задач по расчёту заработной платы, экономических показателей структурного подразделения организации (по указанию преподавателя).
4. Подготовка дополнительной информации по видам меню. Описание приемов составления меню. Составление меню, с учетом расположения всех блюд и закусок в очередной последовательности. Разработка меню для диетического питания, бизнес-ланча. Планирование потребности в продуктах для приготовления блюд по разработанному меню на основе прогнозируемого спроса.
5. Подготовка рефератов на темы:
 - «Определение объемов и сроков приготовления блюд по меню коллективного питания с учетом их многообразия».
 - «Осуществление анализа и совершенствование меню коллективного питания».