

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

**Дисциплина: МДК 01.01. Организация подготовки к реализации и хранению
кулинарных полуфабрикатов**

1 курс

Задания для самостоятельной работы

1. Работа с нормативной документацией. Справочной литературой. Составьте заявку на сырье для овощного цеха.
2. Составьте схему последовательности работы на картофелечистке, овощерезательной машине.
3. Составьте схему технологической последовательности работы на мясорубке
4. Составьте схему технологической последовательности с рыбоочистительной машиной.
5. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.
6. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.
8. С какой целью картофель моют, перед тем как загрузить в картофелечистку?
9. Подготовка компьютерных презентаций по темам: Новое оборудование: овощного, мясного, рыбного цехов.
10. Если картофель не полностью очистился в картофелечистке, что необходимо предпринять чтобы очищенный картофель соответствовал требованиям качества?
11. Составьте и заполните таблицу. Устранение неисправности мясорубок.

Неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
---------------	-------------------	------------------