

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина: МДК 02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок

2 курс

Задания для самостоятельной работы

1. Составьте последовательность действий при работе с пароконвектоматом, жарочным шкафом, электрогрилем, электрофритюрницей.
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Произведите необходимый подбор инвентаря и оборудования для приготовления супа пюре из птицы.
5. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.
6. Перечислите инвентарь, оборудование горячего цеха супового и соусного отделения.
7. Произведите подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления тельного из рыбы.
8. Произведите подбор оборудования и инвентаря для приготовления соуса бешамель.
9. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация.
10. Презентация на тему:
 - Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способы их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними.
11. Подготовка компьютерных презентаций на тему:
 - «Инновационное оборудование горячего цеха предприятий общественного питания».
 - «Современный инвентарь и его назначение»
12. Дайте характеристику оборудования учебно-производственной столовой.