

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

2 курс

Задания для самостоятельной работы

1. Составьте таблицу классификации супов, соусов.
2. Составьте и заполните таблицу: «Сравнительная характеристика заправочных супов».

Название супов	Особенности приготовления

3. Составьте и заполните таблицу кулинарного назначения соусов:

Название соуса	Кулинарное назначение

4. Работа со сборником рецептов:

- составление расчетов сырья для приготовления сложных горячих блюд и кулинарных изделий.

5. Составьте инструкционно–технологические карты по темам:

- «Сложные горячие блюда и гарниры из овощей»;
- «Сложные соусы».

6. Составьте инструкционно–технологические карты по теме:

- «Сложные горячие блюда из рыбы».

7. Составление инструкционно-технологических карт по теме:

- «Горячие сложные блюда из мяса».

8. Составление инструкционно-технологических карт по теме:

-«Горячие сложные блюда из мяса домашней птицы».

9. Составьте и заполните таблицу:

Название п/ф	Характеристика п/ф	Вид тепловой обработки	Гарнир	Соус

10. Составьте презентацию на тему:

- «Соусы европейской кухни»;
- «Супы национальных кухонь».

11. Составьте презентацию на тему: «Инновационные технологии в общественном питании».

12. Дайте характеристику теплового оборудования кафе «Детское».