

**Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тулской области «Донской политехнический колледж»**

**Профессия: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**3 курс, группа ПКД 21.3.1**

**Задания для самостоятельной работы**

**по МДК 03.01. Организация приготовления подготовки к реализации и хранения  
холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.**

**Самостоятельная работа №1.**

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд.

- Составьте и заполните таблицу: «Оборудование холодного цеха».

№	Вид оборудования	Назначение	Правила техники безопасности

- Составьте и заполните таблицу: «Инвентарь холодного цеха».

№	Вид оборудования	Назначение	Правила техники безопасности

- Подготовьте презентацию «Инновационное оборудования холодного цеха, их характеристика».

**Самостоятельная работа №2.**

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных кулинарных блюд и закусок.

- Составьте планировку холодного цеха.

- Составьте планировку рабочего места повара холодного цеха с размещением инвентаря.
- Подготовьте реферат по теме: «Организация хранения и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции».
- Подготовьте реферат по теме: «Безопасное пользование производственным инвентарем для приготовления сложных холодных блюд».