

**Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской 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 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Самостоятельная работа №1.

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

- Составьте технологическую схему основных операций при производстве холодной кулинарной продукции.
- Подготовьте реферат «Оценка качества холодной кулинарной продукции», «Санитарные требования к технологии приготовления холодных блюд».
- Подготовьте презентацию на тему: «Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне».

Самостоятельная работа №2

Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции.

- Составьте и заполните таблицу:

Название холодного соуса / заправки	Ингредиенты	Кулинарное использование

- Составьте расчет сырья для приготовления соусов: *Майонез, Тар-тар, Маринад овощной на 25, 70 и 90 порций.*
- Составьте презентацию на тему: «Авторский подход к технологии приготовлению соусов».

Самостоятельная работа №3

Приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.

- Составьте таблицу особенности приготовления салатов по способу приготовления, их краткая характеристика.

Перемешиваемые	Не перемешиваемые

- Составьте презентации: « Современное оформление и способы подачи салатов с учетом международных стандартов».

Самостоятельная работа №4

Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы, нерыбного водного холодного сырья разнообразного ассортимента.

1. Составьте технологические карты приготовления:

- Форель фаршированная грибами
- Рыба порционными кусками
- Рулет из кальмаров.
- Сельдь рубленая
- Лосось под соусом грибной
- Щука фаршированная картофелем
-

2. Подготовка презентаций (любую из темы):

- « Рыбная гастрономия порциями».
- «Закуски из сельди».
- «Фаршированные блюда и закуски из сельди».
- «Заливные блюда и закуски из рыбы».
- « Блюда и закуски из нерыбного водного сырья».
- «Закусочные бутерброды капале».
- «Закуски в корзиночках и валованах».
- «Легкие закуски на шпажках».
- «Закуски из яиц».
- «Закусочные рулеты».
- «Блюда и закуски из измельченных масс».
- «Блюда и закуски из сыра».
- «Закусочные изделия из теста».
- «Блюда и закуски из овощей».

