

Специальность: Технология продукции общественного питания

Дисциплина (МДК): МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Курс: 4

Виды самостоятельной работы:

1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы.
2. Подготовка презентаций по темам:
 - «Новые виды оборудования для предприятий общественного питания, их безопасное использование».
 - «Сдобные хлебобулочные изделия».
 - «Современные технологии приготовления тортов», «Низкокалорийные торты».
 - «Новые виды сложных мелкоштучных мучных кондитерских изделий».
3. Изучение СанПин.
4. Подготовка рефератов по темам:
 - «Новые виды отделочных полуфабрикатов и их безопасное использование».
 - «Производство хлеба».
5. Работа со сборником рецептур.
6. Составление технологических схем приготовления сдобных хлебобулочных изделий, технико-технологических карт.
7. Составление алгоритма приготовления тортов.
8. Составления бракеражных таблиц.
9. Решение задач по расчёту сырья и полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий (по индивидуальному заданию преподавателя).
10. Составление алгоритма приготовления пирожных различных видов.