

ГБОУ СПО ЛНР
«Краснодонский горный колледж»

***Решение проблемных
ситуаций***

Выполнила:
Преподаватель
1 категории
Юркова Л.Н.



Выполненные задания сфотографировать и отправить на электронную почту: laricanico2020@yandex.ru или на страницу в социальной сети «В Контакте»: <https://vk.com/id589697153>. Индивидуальные консультации и устные ответы по телефону: 0721784402 Юркова Лариса Николаевна.

12 марта 2021г

5 урок по расписанию

Группа - 2 вг

МДК 06.01: «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»

Занятие №44

Практическая работа

Тема: «Решение проблемных ситуаций»

Цель работы: Научиться решать проблемные ситуации в ходе выполнения производственных заданий.

Форма выполнения: практическая работа.

Источник информации: материал, предоставленный преподавателем.

Срок предоставления выполненного задания: до 17 марта 2021г

Домашнее задание: Сборник рецепт блюд и кулинарных изделий стр.86, 88, прочитать.



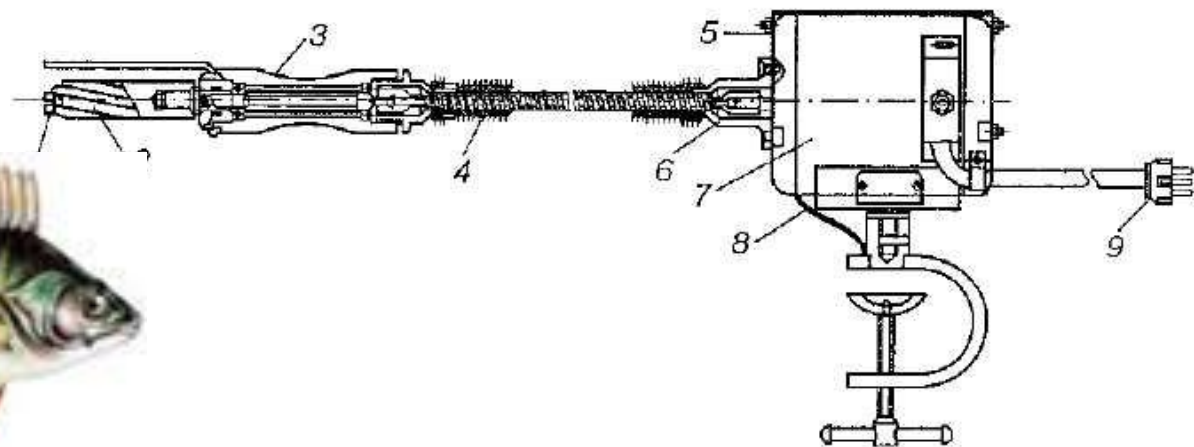
**Решите
проблемные
ситуации:**

Решите проблемную
ситуацию:
на предприятие питания
поступила рыба
сомнительной свежести.
Ваши действия?



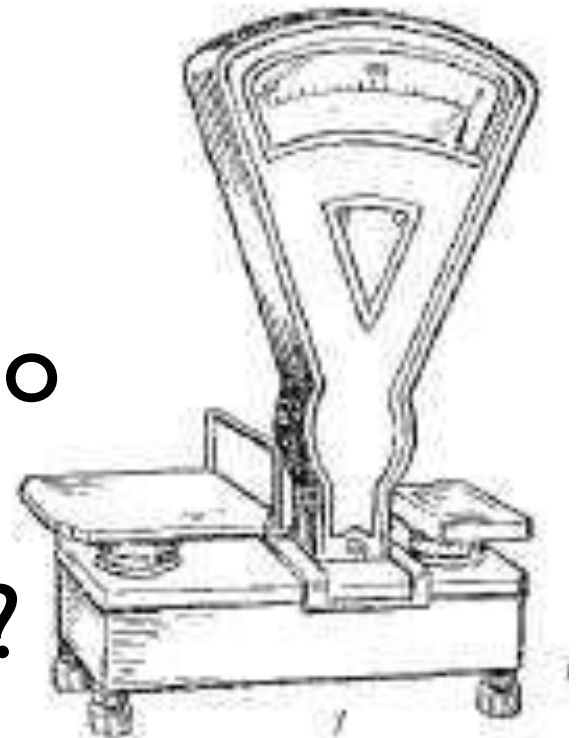
Во время работы на
рыбоочистителе,
он засорился чешуей.
Что необходимо сделать?

РыбалкаЗимой.ru



В процессе
эксплуатации
весоизмерительного
оборудования оно
поламалось.

Что необходимо
сделать, чтобы можно
было на нем
продолжить работу?



Во время приготовления жареной рыбы возникла необходимость замены живой рыбы на соленую.

До какого процентного содержания соли ее необходимо вымочить, чтобы можно было использовать для жарения?



Во время
выполнения
производственных
заданий работник
получил травму с
потерей
трудоспособности.
Что необходимо
предпринять?



Во время работы на
мясорубке на нож,
подрезную решетку,
шнек намотались
сухожилия, что
препятствует работе.
Что необходимо
сделать?



Составьте алгоритм приготовления блюда
«Перец, фаршированный овощами»

