**ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»**

**Темы для самостоятельной работы обучающихся группы 2418**

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

**Уважаемые обучающиеся, после выполнения заданий отправляйте фото конспектов, либо скриншоты выполненных заданий на электронную почту** [79532836522@yandex.ru](mailto:79532836522@yandex.ru) **или WhaftsApp 89532836522**

**в соответствии с установленными сроками**

**Преподаватель: Никольская Л.А.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Задания** |
|  | **01.06- 13.06.2020** | |
| 1 | Тушеные мясные блюда. | Выполнить конспект. Учебник «Кулинария», Н.А. Анфимова, стр.222-227. |
| 2 | Запеченные мясные блюда. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы. | Выполнить конспект. Ответить на вопросы: как жарят и отпускают разные блюда. Учебник «Кулинария», Н.А. Анфимова. Стр.227-231. |
| 3 | Блюда из отварной, жареной и тушеной птицы. | Выполнить конспект. Учебник «Кулинария», Н.А. Анфимова, стр.240-245. |
| 4 | Дифференцированный зачет. | 1.Какие крупы не моют перед варкой?  2.Составить схему приготовления вязкой рисовой каши.  3.как сохранить цвет свеклы при тепловой обработке?  А-добавить уксус  Б-обжарить свеклу  В-добавить соль и сахар.  4.Почему вареный картофель протирают в горячем виде?  5.какой соус подают к отварной рыбе:  А- польский  Б- красный  В- сметанный.  6.Для чего рыбу перед жарением панируют?  7.От чего зависит продолжительность размягчения мяса при тепловой обработке?  8.Как определить готовность отварного мяса?  А- по вкусу и запаху  Б- проколом  В- по времени варки.  9.Что происходит с белком мяса при тепловой обработке?  А- разрушается  Б- не изменяет свойств  В- переходит в другое вещество.  10.Для чего в котлетную массу добавляют хлеб?  11.Меланж –это…  12.В чем причина, если у яичницы весь желток покрыт белыми пятнами?  13.Чем отличаются вареники от вареников ленивых?  14.Какую крупу можно использовать при приготовлении сырников:  А- манную  Б- рисовою  В- пшенную. |

Преподаватель :­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Никольская Л.А.)