**ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»**

**Темы для самостоятельной работы обучающихся группы 2419**

**по МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

**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 установленный срок**

**Преподаватель: Никольская Л.А.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Задания |
| **04.05-08.05** | | |
| 1 | Дифференцированный зачёт. | **Ответить на задания.**  1.Что такое полуфабрикат?  А- сырье  Б-пищевой продукт, доведенный до кулинарной готовности  В- продукт, прошедший первичную, но не прошедший тепловую обработку.  2. Дайте определение основному профессиональному термину: «сырье»?  3. Из каких операций состоит технологический процесс обработки мяса?   1. 4. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?   а) разрушается;  б) улетучивается с паром;  в) переходит в клейкое вещество глютин.  5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  6.  Обработку овощей начинают с операции:  а/ очистка, доочистка;  б/ сортировка, калибровка;  в/ мытье овощей;  7. В каком цехе обрабатывают рыбу?  а/ заготовочный цех  б/ мясорыбный цех  в/ холодный цех  8. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:  а/Р.В.  б/М.С.  в/Р.С.  9. Что такое шпигование мяса?  10. Какое оборудование устанавливают в мясном цехе?  11. В каком случае организуют мясо-рыбный цех?  12. С какой целью отбивают мясо? |

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