**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 **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- сырьеБ-пищевой продукт, доведенный до кулинарной готовностиВ- 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 цехб/ мясорыбный цехв/ холодный цех8. 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.)