**ГБПОУ «Трубчевский политехнический техникум»**

**Темы для самостоятельной работы обучающихся группы 2419**

**по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации 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 установленные сроки**

**Преподаватель: Никольская Л.А.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Задания |
| **04.05-08.05.2020** | | |
| 1 | Обработка субпродуктов. | Выполнить конспект. Ответить на вопросы: как производят обработку различных субпродуктов; классификация субпродуктов; из каких субпродуктов готовят полуфабрикаты. Н.А.Анфимова «Кулинария»,стр.75-77. |
| 2 | Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса. | Выполнить конспект. Ответить на вопросы: какие условия надо соблюдать при хранении мясных полуфабрикатов; какое содержание жира допускается в полуфабрикатах. Стр.77-78. |
| **11.05-16.05.2020** | | |
| 1 | Практическое занятие «Кулинарный диктант». | Ответить на вопросы.  1.Назвать части свиной туши, которые только жарят.  2.Вырезка – это самая …………часть туши.  3.Рулька – это часть ……….. ноги.  4. Полуфабрикаты по размерам делят на:……………….  5.Почему разделка туш называется кулинарной.  6. Почему мясо не размораживают в воде.  7. Субпродукты – это ………….  8. Мясо нарезают ………… волокон.  9. Как нарезают мясо для гуляша.  10. Замоченный хлеб добавляют в ………………. массу.  11. Мясные полуфабрикаты хранят при температуре ….. |

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