**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 **или WhaftsApp 89532836522**

**в установленный срок**

**Преподаватель: Никольская Л.А.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Задания |
| **01.06- 13.06.2020** |
| 1 | Полуфабрикаты из птиц и дичи. | Составить конспект. Учебник Н.А.Анфимова «Кулинария», стр.85-88. |
| 2 | Дифференцированный зачет. | 1.Какие овощи относят к корнеплодам.2.Как подготавливают капусту для голубцов.3.Указать размеры соломки из картофеля.4.Как хранят очищенный картофель.5.Как используют мелкую рыбу:-кругляшами-целиком-разделывают на филе.6.Что такое двойная панировка.7.В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный лук:-котлеты-зразы- тефтели8.На сколько частей делят свиную тушу:-5-6-79.Составить схему приготовления котлетной массы из мяса.10.Из какой части говядины нарезают бифштекс.11.Форма нарезки гуляша.12.Как размораживают мясо:- в воде- на воздухе- комбинированным способом. |

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