**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 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  - тефтели  8.На сколько частей делят свиную тушу:  -5  -6  -7  9.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.)