

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

**Дисциплина: МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

1 курс

Задания для самостоятельной работы

1. Составьте технологические схемы обработки: клубнеплодов, корнеплодов, луковых овощей, капустных, десертных овощей.

2. Составьте и заполните таблицу.

Простые нарезки			
Виды овощей	Вид нарезки	Размеры	Назначение

3. Составьте технологическую последовательность подготовки овощей для фарширования (капусты, кабачков, перца, помидоров).

4. Решение задач по расчету массы брутто: Сколько необходимо получить картофеля весом брутто если нетто составляет 500 кг в январе месяце. Рассчитайте какой % отхода моркови в марте месяце будет при приготовлении 100 порций котлет морковных?

5. Составьте таблицу отходов картофеля по сезонам (смотрите сборник рецептур и кулинарных изделий).

6. Составьте технологическую схему обработки чешуйчатой рыбы.

7. Составьте технологические схемы 6 способов разделки чешуйчатой рыбы: целиком без головы, целиком с головой, кругляши, пластование, филе с кожей и костью, филе с кожей без костей, филе без кожи и без костей.

8. Составьте технологическую схему обработки бесчешуйчатой рыбы.

9. Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы.

10. Составьте и заполните таблицу:

Название полуфабриката	Вид панировки	Рисунок
------------------------	---------------	---------

11. Составьте технологическую схему обработки мяса домашней птицы.

12. Работа со сборником рецептур. Составьте расчёт сырья для приготовления 150 порций «Котлет по-киевски», 20 порций «Лангет из говядины».

13. Составьте схему технологической последовательности разделки туш говядины свинины баранины.

14. Составьте технологическую схему приготовления натурально-рубленной массы.

15. Составьте технологическую схему мясной котлетной массы.

16. Составьте и заполните таблицу характеристики мясных полуфабрикатов:

	Название п/ф	Характеристика
Крупно - кусковые		
Натурально - порционные		
Мелко - кусковые		

Натурально-рубленные		
Из котлетной массы		

17. Котлеты из мясной котлетной массы деформированные. Укажите причину.
18. Выполните презентацию на тему: «Сложные полуфабрикаты из птицы», «Сложные полуфабрикаты из мяса», «Сложные полуфабрикаты из рыбы».
19. Составьте презентацию на тему: «Инновационное оборудование заготовочных цехов».