**УРОК 27**

ВНИМАНИЕ! 30 июня ЭКЗАМЕН!

|  |  |
| --- | --- |
| **20 июня суббота** | |
| Ф.и.о. обучающегося: |  |
| Учебная дисциплина: | **МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** |
| Профессия: | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Преподаватель: | Мировова Елена Леоновна |
| Тема: | **Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.** |
| Тема урока  51-52 | **53-54 Контрольная работа № 1**  **Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них** |

Цель - познакомить обучающихся с алгоритмом составления технологических схем, с соблюдением последовательности технологического процесса



**Контрольная работа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.** |  |
| **2.** | **Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы** |  |
| **3.** | **Правила размораживания рыбы мороженой, филе, осетровых пород.** |  |
| **4.** | **Виды инструктажей по ТБ?** |  |
| **5.** | **Сроки хранения**  **1.Рыба всех наименований –охлажденная-**  **2.Филе рыбное-**  **3.Рыба специальной разделки-**  **4. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом**  **5. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные** |  |