

## **Контрольные вопросы к дифференцированному зачету по междисциплинарному курсу МДК**

### **01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

Специальность **19.02.10** Технология продукции общественного питания

1. Термины и определения по ГОСТу
2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из верхней и внутренней частей туши задней части говядины
3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из боковой и наружной частей задней ноги говядины
4. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из корейки свинины
5. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из тазобедренной части баранины
6. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из мясной котлетной массы
7. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из натуральной рубки
8. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов
9. из молочного поросенка (фаршированного)
10. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов (сердце, печень, язык, мозги)
11. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
12. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы осетровых пород
13. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (головоногие моллюски)
14. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья (двустворчатые моллюски)
15. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из чистого филе рыбы
16. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы
17. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы
18. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из филе птицы
19. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из целой тушки птицы
20. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из кнельной массы
21. Организация процесса подготовки корнеплодов
22. Организация процесса подготовки клубнеплодов
23. Организация процесса подготовки луковых овощей
24. Организация процесса подготовки капустных овощей
25. Организация процесса подготовки плодовых овощей
26. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы (щука фаршированная)
27. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы (судак фаршированный)
28. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы (каarp фаршированный)
29. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов (почки, рубец, говяжьи ноги)
30. Организация процесса и процесс подготовки овощей к фаршировке.