**Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»**

**Задания для выполнения дифференцированного зачета**

**По МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

**Пацё Полина Андреевна**

**Мастер производственного обучения**

**Вариант 1**

**Задание 1.** Составьте схему обработки мяса диких животных.

**Задание 2.** Напишите кулинарное использование частей мяса диких животных: медвежатина, оленина.

**Задание 3.** **Ответить на тестовые вопросы:**

1. К мясу диких животных относится:

а) медвежатина, свинина, оленина;

б) кабан, лосятина, дикая коза;

в) кролик, лось, корова.

2. Какую часть мяса дикой козы используют для тушения?

а) шейная часть;

б) грудинка;

в) боковой наружный кусок тазобедренной части;

3. Способы заправки дичи:

а) ножка в ножку; в 3 нитки; в 1 нитку

б) в 2 нитки, в 1 нитку, в 3 нитки;

в) ножка в ножку, клювом, в 2 нитки.

4. Способы подготовки рыбы к фаршированию:

а) « чулком»; через спинку; через брюшко;

б) не фаршируют

**Задание 4.** Напишите классификация пернатой дичи.

**Задание 5.** Рассчитать массу нетто севрюги с головой среднего размера при разделке ее на порционные куски с кожей без хрящей, если масса брутто равна 180 кг.

**Задание 6.** Рассчитайте массу нетто осетра с головой среднего размера при разделке его на порционные куски без кожи и хрящей, если масса брутто равна 98 кг.

**Задание 7.** Определите массу брутто креветок сушенных, чтобы получить 3 кг готового продукта.

**Вариант 2**

**Задание 1.** Составьте схему обработки зайца

**Задание 2.** Напишите кулинарное использование частей мяса диких животных: мясо дикой козы, зайчатина.

**Задание 3. Ответить на тестовые вопросы:**

1. К мясу диких животных относится:

а) медвежатина, свинина, оленина;

б) кабан, лосятина, дикая коза;

в) кролик, лось, корова.

2. Какую часть мяса дикой козы используют для тушения?

а) шейная часть;

б) грудинка;

в) боковой наружный кусок тазобедренной части;

3. Способы заправки дичи:

а) ножка в ножку; в 3 нитки; в 1 нитку

б) в 2 нитки, в 1 нитку, в 3 нитки;

в) ножка в ножку, клювом, в 2 нитки.

4. Способы подготовки рыбы к фаршированию:

а) « чулком»; через спинку; через брюшко;

б) не фаршируют

**Задание 4.** Приведите примеры классификации дичи.

**Задание 5.** Рассчитать массу нетто севрюги с головой среднего размера при разделке ее на порционные куски с кожей без хрящей, если масса брутто равна 39 кг.

**Задание 6.** Рассчитайте массу нетто осетра с головой среднего размера при разделке его на порционные куски без кожи и хрящей, если масса брутто равна 50 кг.

**Задание 7.** Определите массу брутто креветок сушенных, чтобы получить 3 кг готового продукта.