**Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

**Методические указания по выполнению контрольных работ с тематикой**

Выбор варианта контрольной работы определяется по последней цифре шифра студента.

Вариант 1.

1. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.

2. Блюда из жареной рыбы.

Вариант 2.

1. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов.

2. Блюда из рубленного мяса.

Вариант 3.

1. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.

2. Блюда из яиц и творога.

Вариант 4.

1. Ассортимент полуфабрикатов из говядины.

2. Значение рыбных блюд в питании.

Вариант 5.

1. Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины.

2. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов.

Вариант 6.

1. Полуфабрикаты из рубленного мяса.

2. Значение сладких блюд в питании.

Вариант 7.

1. Централизованное производство мясных полуфабрикатов.

2.Процессы происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.

Вариант 8.

1. Централизованное производство полуфабрикатов из птицы.

2. Блюда из нерыбного водного сырья.

Вариант 9.

1. Приготовление полуфабрикатов из птицы.

2. Значение сладких блюд в питании.

Вариант 10.

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.

2. Блюда и закуски из мяса и птицы.