**02.06.2020г.**

**«Технология продукции общественного питания»**

**2 курс**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 01**

Тема: «Приготовление полуфабрикатов из мяса»

Цель: создать условия, для усвоения и закрепления технологических знаний по теме. Формирования умений и навыков по приготовлению блюд из мяса.

Задание:

1.Организовать рабочее место для приготовления п/ф из рыбы.

2.Подготовить и определить качество сырья для приготовления п/ф из рыбы.

3.Составить технологическую карту на п/ф из рыбы «Котлеты или биточки рыбные» и «Тельное из рыбы».

4.Приготовить п/ф из рыбы «Котлеты или биточки рыбные» .

5. Приготовить п/ф из рыбы «Тельное из рыбы».

6. Дать органолептическую оценку качества.

7. Оформить отчет, заполнить дневник.