**03.06.2020г.**

**«Технология продукции общественного питания»**

**2 курс**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 01**

Тема: «Приготовление полуфабрикатов из птицы»

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

Задание:

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

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

3.Составить технологическую карту на п/ф из рыбы «Котлеты по-киевски» и «Кнели из птицы».

4.Приготовить п/ф из птицы «Котлеты по-киевски» .

5. Приготовить п/ф из птицы «Кнели из птицы».

6. Дать органолептическую оценку качества.

7. Оформить отчет, заполнить дневник.