**04.06.2020г.**

**«Технология продукции общественного питания»**

**2 курс**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 01**

Тема: «Приготовление полуфабрикатов из гусиной и утиной печени»

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

Задание:

1.Организовать рабочее место для приготовления п/ф из утиной и гусиной печени.

2.Подготовить и определить качество сырья для приготовления п/ф из утиной и гусиной печени.

3.Составить технологическую карту на п/ф из утиной и гусиной печени «Стейк из фуа-гра» и «Паштет из фуа-гра», рассчитать на 5 порций.

4.Приготовить п/ф из утиной и гусиной печени «Стейк из фуа-гра» .

5. Приготовить п/ф из утиной и гусиной печени «Паштет из фуа-гра».

6. Дать органолептическую оценку качества.

7. Оформить отчет, заполнить дневник.