**05.06.2020г.**

**«Технология продукции общественного питания»**

**2 курс**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 01**

Тема: «Проведение входного контроля партии полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов»

Цель: научиться проводить оценку качества полуфабрикатов при помощи органолептических методов оценки качества, а так же знать методы входного контроля и оценки качества продукции.

План занятия:

1. Изучить требования к качеству п/ф из мяса (32,42,50 слайд записать подробно) <http://www.myshared.ru/slide/1356562/>

2. Проведение входного контроля партии п/ф

источник: <http://aquagroup.ru/normdocs/135>

Задание: ответить на вопросы:

1. Сплошной контроль это?

2. Выборочный контроль это?

3. Как оформляются результаты входного контроля?