**08.06.2020г.**

**«Технология продукции общественного питания»**

**2 курс**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА 01**

Тема: «Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы для приготовления сложных блюд»

Цель: закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы, птицы для приготовления сложных блюд.

Задание:

1.Выполнить практические задания.

2. Ответить на контрольные вопросы.