**25.06.2020г.**

**«Технология продукции общественного питания»**

**2 курс**

**Учебная практика 07**

Тема: «Приготовление простых блюд и гарниров из овощей и грибов»

Цели: 1. Изучить особенности запекания овощей. Приготовление, отпуск.

2.Разобрать, какие предъявляются требования к качеству готовых блюд

3.Закрепить полученные знания.

<https://nsportal.ru/npo-spo/tekhnologiya-prodovolstvennykh-produktov-i-potrebitelskikh-tovarov/library/2020/02/17/blyuda>

Задание: приготовить одно из блюд, прислать фото! Написать выход и состав продуктов, количество.