**27.06.2020г.**

**«Технология продукции общественного питания»**

**2 курс**

**Учебная практика 07**

Тема: «Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы»

Цель: создать условия, для усвоения и закрепления технологических знаний по теме. Формирования умений и навыков по приготовлению блюд из котлетной и кнельной массы из рыбы.

Задание:

1.Организовать рабочее место для приготовления котлетной и кнельной массы.

2.Подготовить и определить качество сырья для приготовления котлетной и кнельной массы.

3.Приготовить котлетную массу из рыбы.

4. Приготовить кнельную массу из рыбы.

5. Дать органолептическую оценку качества.

6. Оформить отчет, заполнить дневник.

7.Ответить на вопросы.