**30.06.2020г.**

**«Технология продукции общественного питания»**

**2 курс**

**Учебная практика 07**

Тема: «Приготовление натурально рубленой и котлетной массы из мяса»

Цель: создать условия, для усвоения и закрепления технологических знаний по теме. Формирования умений и навыков по приготовлению блюд из натурально рубленой массы из мяса

Задание:

1.Организовать рабочее место для приготовления натурально рубленой и котлетной массы из мяса.

2.Подготовить и определить качество сырья для приготовления натурально рубленой и котлетной массы из мяса.

3.Приготовить натурально рубленую массу из мяса.

4. Приготовить котлетную массу из мяса.

5. Дать органолептическую оценку качества.

6. Оформить отчет, заполнить дневник.

7.Ответить на вопросы.