**МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

**Занятие № 21,22**

**Задание:** согласно конспектов оформить отчет и выполнить практическое занятие №6. Готовое задание выслать на почту или в личном сообщении в контакте или в сообществе.

**Практическое занятие № 6.**

**Тема:** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов.

Цель: формирование знаний, умений и навыков по организации работы зоны кухни обработки мяса.

Ход работы:

Задание № 1. Зарисовать организацию рабочего места по обработке мяса и приготовлению полуфабрикатов из него.

Задание № 2. Заполнить таблицу организации рабочих мест.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование процесса | Оборудование | Посуда, инструменты, инвентарь |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Задание № 3. Написать вывод.

По всем вопросам обращаться по адресу электронной почты:

***annaburkova90@yandex.ru***