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

**Занятие № 23,24**

**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 № 7**

**Тема:** Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика.

Цель: приобрести опыт в организации рабочего места для обработки домашней птицы, дичи, кролика.

Ход работы:

Задание № 1. Выбрать цех с учетом ведения технологического процесса.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тип предприятия \  Сырье | Заготовочные предприятия | Столовая на 500 мест | Ресторан на 100 мест | Кафе на 30 мест | Шашлычная |
| Сельскохозяйственная птица |  |  |  |  |  |
| Кролик |  |  |  |  |  |
| Пернатая дичь |  |  |  |  |  |
| Дикие животные |  |  |  |  |  |
| Субпродукты |  |  |  |  |  |

Задание № 2. Организовать рабочее место в цехе с учетом характера выполняемых операций. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду для обработки птицы и изготовления полуфабрикатов из него.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процесс | Оборудование | Инструменты, инвентарь |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Задание № 3. Организовать рабочее место в цехе с учетом характера выполняемых операций. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду для обработки кролика на полуфабрикаты.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процесс | Оборудование | Инструменты, инвентарь |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Задание № 4. Написать вывод.

По всем вопросам обращаться по адресу электронной почты:

***annaburkova90@yandex.ru***