Тема:

Организация работы в мясном цехе, правила техники безопасности при эксплуатации машин и механизмов мясного цеха. Механическая кулинарная разделка говяжьих туш: разруб на полутуши, деление на четвертины, обвалка, сортировка. Кулинарное назначение частей говядины Механическая кулинарная разделка свиной туши: разруб на полутуши, деление на части, обвалка, сортировка.

1.Изучить организацию работы в мясном цехе.

2.Знать механическую кулинарную разделку говяжьей туши, свиной туши и кулинарное назначение частей туш.

3.Оформить дневник.

4. Предоставить фото отчет не позднее 16:00 каждого дна в группе " В Контакте".