**Группа ПК-222**

**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

**Тема 7.3.**

Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи и кролика.

Задания:

1. Изучить технологию приготовления и подготовку к реализации блюд из домашней птицы, дичи и кролика

2. Составить конспект по данной теме

3. выполнить самостоятельную работу: Составить технологические карты и рассчитать норму расхода сырья для приготовления 3 порций блюда (подобрать соусы и гарниры с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме: Жульен с курицей и шампиньонами (горячая закуска), Котлета по-киевски с гарниром и соусом, курица отварная с гарниром и соусом, Гусь или утка по домашнему, Жареная утиная грудка с яблочным терином, фрикассе.

4. с помощью методического пособия для выполнения лабораторно-практических работ выполнить практическую работу №7 Определение качества мяса по органолептическим показателям.