**Уважаемые студенты!**

**По ранее изученным темам выполните задания и самостоятельно законспектируйте тему: «Организацию труда в кондитерском цехе». Для выполнения конспекта можно использовать интернет – ресурсы или учебник «Организация производства на предприяия общественного пмитания» автор Л.А. Радченко - стр. 235-238.**

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**

**Задание для проверки знаний**

*Задание 1: Ответьте на вопросы по организации холодного цеха.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование инвентаря, инструмента** | **Вопросы** |
| 1. *Карбовочный нож* 2. *Хлебный нож* 3. *Сырный нож* 4. *Гастрономический нож* 5. *Ручной маслоделитель* 6. *Приспособление для украшения из овощей* 7. *Яйцерезка* 8. *Портативная взбивалка* 9. *Формочка для желе, муссов* 10. *Яблокорезка* 11. *Ножи поварской тройки* 12. *Скребок для масла* 13. *Форма для заливных блюд* | 1. *Набор инвентаря, инструментов для приготовления холодных овощных и сладких супов* |
| 1. *Набор инвентаря, инструментов для приготовлени заливных блюд* |
| 1. *Набор инвентаря для приготовления бутербродов* |
| 1. *Набор инвентаря для приготовления овощных салатов* |
| 1. *Набор инвентаря для приготовления сладких блюд* |

*Задание 2: Заполните таблицу*

|  |  |
| --- | --- |
| **Подбор оборудования для горячего цеха общедоступной столовой** | **Подор оборудования для диетических блюд** |
|  |  |