**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** |
|  |  |