**Задание с 30.03.20 по 04.04.20 года**

**группа 21/22 «Повар, кондитер»**

**ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**Найти материал, прочитать материал, подготовить конспекты в рабочей тетради по темам.**

**Рекомендованная литература:**

1. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Москва 2016

2. Н.Г. Бутейкис «Организация производства предприятий общественного питания» Москва 2018

**Тема: «Принципы организации производства»**

1) Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара в холодном цехе.

2) Организация работы доготовочных цехов – холодный цех.