**Задание с 20.04.20 по 25.04.20 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 реализации готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания

**Выполнить практическую работу в рабочей тетради по теме.**

**Практическое занятие №1-2**

**по теме: 1.2**

**«Принципы организации кулинарного и кондитерского производства»**

**«Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции»**

**Цель:** Научиться организовать рабочее место повара по приготовлению холодной кулинарной продукции в холодном цехе, в соответствии санитарным требованиям.

**По завершению практического занятия студент должен уметь:**

- организовать рабочее место повара по приготовлению холодной кулинарной продукции, в соответствии санитарно-эпидемиологическим требованиям;

- подготовить необходимое оборудование, инструменты, инвентарь, посуду для приготовления холодной кулинарной продукции в холодном цехе:

- уметь разделять оборудование для работы в холодной цехе, соответственно маркировке инвентаря, инструментов, посуды.

**Задание**

Письменно ответить на вопросы:

-Особенности организации работы холодного цеха.( [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» стр. 91-92)

-Каким современным оборудованием должен быть оснащен холодный цех общедоступной столовой?

- Перечислить основное оборудование рабочего места повара по приготовлению холодной кулинарной продукции.

-Какую посуду, инвентарь используют в холодном цехе при приготовлении кулинарной продукции?

**Оформление отчета**

В тетрадь для практических занятий вначале записать полностью задания, вопросы, а затем ответ.

Отвечать четко, строго на поставленный вопрос.

**Контрольные вопросы**

1. Назовите используемое оборудование, для хранения продуктов и готовых изделий, инструменты для ручного нарезания продуктов, инвентарь холодного цеха.(Например: УКМ-универсальная кухонная машина с комплектом сменных механизмов, машины для измельчения и нарезки вареных овощей, кухонный процессор, т.д.)
2. Почему при приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать санитарные правила и нормы (повар должен работать в одноразовых перчатках и т.д.)?

**Литература**

1. [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.- стр.82-91

2. [2] В.П.Золин

«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учеб. Для НПО, 2-е издание, М., «Академия», 2010г., 256с.