**Группа 28 задание за 20.03.20**

1. **Записать в рабочую тетрадь следующий материал:**

Тема: Значение мучных кондитерских изделий в питании человека. Требования,предъявляемые к кондитеру.

Мучные кондитерские изделия являются неотъмлемой частью русской национальной кухни и имеют большое значение в питании человека.

Изделия из теста высококалорийны благодаря содержанию углеводов ( крахмал, сахар), жиров, белков, минеральных веществ и витаминов группы В, РР, А.

От квалификации кондитера. Его профессиональных навыков, образования напрямую зависит качество приготовляемых изделий.

Для соответствия современным требованиям специалист должен уметь выполнять свою работу, работать с заказчиком, планировать свою работу, т.е. производить технологические и экономические расчеты, а также заниматься самоконтролем своего труда.

Требования, предъявляемые к кондитеру:

1. Иметь среднее профессиональное образование
2. Знать рецептурыи технологию производства мучных кондитерских изделий из различных видов теста, отделочных п/ф
3. Знать товароведную характеристику сырья, виды вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей и красителей. Используемых для изготовления мучных кондитерских изделий
4. Соблюдать санитарно-гигиенические условия производствамучных кондитерских изделий, их сроки хранения, транспортирования и реализации
5. Знать органолептические методы оценкикачества мучных кондитерских изделий, признаки их недоброкачественностии способы устранения пороков
6. Соблюдать концентрации используемых пищевых добавок и красителей при изготовлении мучных кондитерских изделий
7. Знать способы и приемы высокохудожественной отделки сложных видов мучных кондитерских изделий, технику изготовления оригинальных фигурных, заказных тортов
8. Знать и уметь применять на практике методы расчета муки и других компонентов теста
9. Уметь пользоваться Сборником рецептур, стандартами предприятия и технологическими картами при изготовлении мучных кондитерских изделий
10. Знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при изготовлении мучных кондитерских изделий
11. Знать и соблюдать меры пожарной и электробезопасности
12. Соблюдать культуру и этику общения с коллегами по работе
13. Знать рациональную организацию труда на рабочем месте и уметь четко планировать работу.
14. Осознавать ответственность за выполняемую работу

**2.Сфотографировать и выслать практическую работу, которую должны были написать в тетради на предыдушем уроке**

Тем кто на уроке писал в тетради не надо