Группа 20

Задание за 19.09.20 две пары

*Первая пара*

Выполнить презентацию на тему «Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха»

*Вторая пара*

Проработать материал по теме « Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса в кондитерском цехе» учебник стр.96-105

Ответить на вопросы:

1.Какие помещения в кондитерских цехах могут быть исключены при выработке изделий без крема

2.Какие устройства используют на предприятиях общественного питания для борьбы с насекомыми и грызунами

3.Какие требования предъявляют к обработке отсадочных кондитерских мешков многократного использования

4.Какие требования предъявляют к обработке производственных столов в конце смены

5.Какое сырье кондитерского производства запрещено использовать в производстве кондитерских изделий

6.Какие торты и пирожные запрещено изготавливать в теплый период года

7.Какие правила личной гигиены должен соблюдать персонал предприятия общественного питания