**Урок МДК 05.01.**

**Контрольные вопросы**

1. Какие требования предъявляются к расположению кондитерского цеха. Перечислите оборудование цеха, необходимый инвентарь?
2. Перечислите техническое оснащение кондитерского цеха. Опишите организацию рабочего места кондитера.
3. Где организуются отделения по отделке тортов и пирожных, их оснащение в отличии от других отделений?
4. Из каких операций состоит технологический процесс приготовления опарного дрожжевого теста?
5. Опишите пошагово технологию приготовления булочки домашней?
6. В чем особенность организации работы в кондитерском цехе и чем они отличаются от других цехов ( мясного, овощного и т. д)?
7. От чего зависит техническое оснащение кондитерских цехов?

Домашнее задание:

Ответы отправляйте на мою эл. почту [**nata.mukhina.1958@mail.ru**](mailto:nata.mukhina.1958@mail.ru)

На вайбере не открываются некоторые сообщения из- за перегрузки