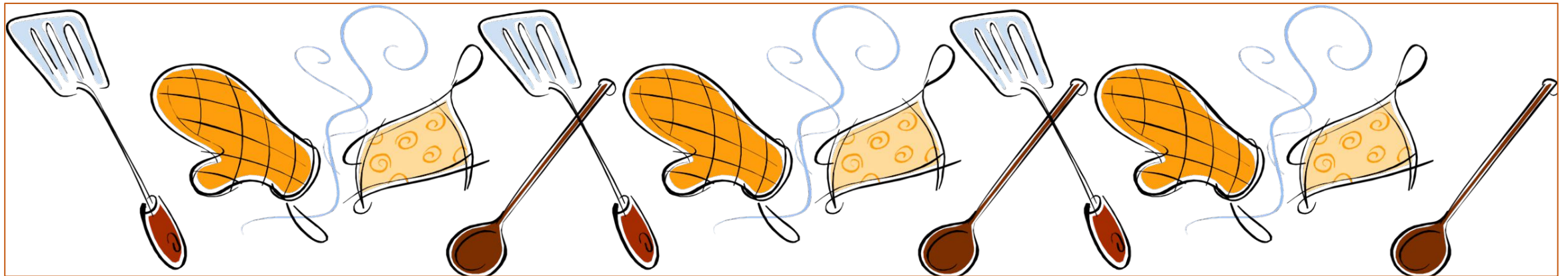


# ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ НА ПРОИЗВОДСТВЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАПРАВОЧНЫХ СУПОВ С КРУПАМИ

**Москвитина А.С. Преподаватель СПб ГБПОУ ККМ**

**Студентка Абдуллаева Айна**

**группа 142**



Перечислить производственные цеха, в которых происходит технологический процесс приготовления блюда

Овощной цех, мясной цех, горячий цех

Подобрать технологическое оборудование, необходимое для приготовления блюда

Механическое оборудование: картофелеочистительная машина, протирочная машина., дисковая овощерезка

Немеханическое оборудование:

Ванна моечная - для мойки и промывания сырья

Тепловое оборудование: электроплита

Стол производственный - для проведения технологических операций

Холодильное оборудование: холодильный шкаф

Стеллаж – для хранения продуктов

Весы электронные - для взвешивания продуктов

Вспомогательное оборудование: тепловой мармит

Подобрать инвентарь

Доска разделочная ОС, доска разделочная МВ.

Деревянная лопатка; Металлическая лопатка

Подобрать инструменты

Нож для очистки овощей

Нож поварской средний

Подобрать посуду

Кастрюля; Миска; Сковорода; Лоток малый; Контейнер;

# ОВОЩНОЙ ЦЕХ



ross-biz.ru

# МЯСНОЙ ЦЕХ



ross-biz.ru





# ГОРЯЧИЙ ЦЕХ



ross-biz.ru



**РАБОЧЕЕ МЕСТО ПОВАРА В ГОРЯЧЕМ ЦЕХУ**



# СЕРВИРОВКА СТОЛА ПРИ ПОДАЧЕ СУПА

