**Задание №1**

Подготовка зерновых и молочных продуктов, жиров, сахара, яиц для приготовления блюд и изделий

**Задание №2**

Технология приготовления каш и гарниров из рисовой, гречневой, пшенной, овсянной крупы: каша рисовая, каша гречневая пассыпчатая с луком, каша овсянная вязкая с черносливом, каша пшенная с тыквой.

**Задание №3**

Сервировка, оформление, подача, оценка качества готового блюда.

**Задание №4**

Офомление технико-технологических карт

Приготовление блюда и предотавление фотоотчёта

Оформление дневника практики

Предоставить отчёт до 18:00 08.06.2020г.