

**МДК.03.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**  
**Тема "Виды, назначение производственного инвентаря, посуды, правила безопасной эксплуатации"**

**Просмотрите презентацию и прочитайте лекцию, все ответы на вопросы найдете там!!!!!!!**

**Задание 1**

**Задание 2**

**Задание 3**