**Тема занятия** : Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.

Подбор, подготовка пряностей и приправ

**Инструкция по выполнению задания:**

1.Изучить теоретический материал ( глава 14 ) учебник Анфимовой Н.А

2.Законспектировать материал , отразив вопросы , содержащиеся в теме занятия. Конспект предоставить для проверки.