**Задание с 13.04.20 по 18.04.20 года**

**группа 13/14 «Повар, кондитер»**

**ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**Найти материал, прочитать материал, подготовить конспекты в рабочей тетради по темам.**

**Рекомендованная литература:**

1. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Москва 2016

2. Н.Г. Бутейкис «Организация производства предприятий общественного питания» Москва 2018

**Тема: «Холодильное оборудование»**

1) Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.

2) Подготовка к дифференцированному зачету. Повторить все темы за 1 курс и 2 курс:

- Классификация и характеристика основных типов организаций питания

- Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

- Механическое оборудование

- Тепловое оборудование

- Холодильное оборудование