**Задание с 11.05.20 по 16.05.20 года**

**группа 21/22 «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

***Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.***

**Тема: «Механическое оборудование»**

**1)** Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.

2) Классификация и характеристика. Устройство и назначение основных видов оборудования для обработки овощей МОК-250, 160. Правила безопасной эксплуатации.