Инструкция по выполнению **Самостоятельной работы** по учебной дисциплине **по ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

**16.01.2021. (4час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**Литература**

1. 1. **ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.** 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
   * 1. **Электронные издания:**
4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г.№213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
5. 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е издание – Москва : Академия, 2016. – 336 с.
2. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва :Академия, 2015. – 432 с.
3. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- Москва: Ресторанные ведомости, 2012. - 160 с.

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** [***marina.lysova.78@mail.ru***](mailto:marina.lysova.78@mail.ru) **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

***ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ***

**3адани**е №1 Укажите соответствие признаков классификации холодильного оборудования их характеристике:

по назначению  \* \*  встроенный агрегат или отдельно стоящий

по расположению агрегата  \* \*  камеры, шкафы, витрины, прилавки-витрины,

  прилавки

по климатическим зонам  \* \*  с машинным охлаждением, охлаждением

  сухим льдом

по условиям использования  \* \*  для магазинов с традиционным методом

  продажи и магазинов самообслуживания

по способу охлаждения  \* \*  для умеренного климата и южных районов

по температурному режиму  \* \*  среднетемпературные и низкотемпературное   оборудование

**ЗАДАНИЕ** №2 Вопросы для самоконтроля:

1)Перечислите, на какие группы и по каким признакам классифицируют холодильное оборудование?

2)Каково функциональное назначение холодильных витрин?

3)Каково назначение холодильных шкафов?

4)Назовите основные правила эксплуатации холодильного оборудования?

**ЗАДАНИЕ №3.**

Перечислить среднетемпературное оборудование для охлажденных продуктов.

  Перечислить  низкотемпературное оборудование для замороженных продуктов