

Погоджено

Заступником директора

 М.В.Кваснюк

Затверджую

В.о. директора

 В.В.Голик



План проведення занять за асинхронною формою дистанційного навчання з предмету «Устаткування підприємств громадського харчування» на період з 27.04 по 01.05.2020р. в групі №29 з професії «Кухар-кондитер»

Лабораторно-практична робота №10	№ п/п	Тема	Забезпечення уроку
	68	Вивчення будови та підготовка до роботи кип'ятильників та мармітів	Н.П Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування» Параграф 11.2-11.3; схеми, технічна документація, планшети, інструктивно-технологічна картка.
	69	Набуття експлуатаційних навичок з дотримання технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією	
	70	Підсумковий урок	Тести 1 Яке обладнання використовується для варіння їжі? а) Котли. Автоклав, пароварильні апарати б) Сковороди, жарочні та пекарські шафи в) Марміти, стійки, термостати 2 Що служить нагрівальним елементом в електричних котлах? а) Газові горілки б) ТЕНи в) Топки

			3 Для чого у пароводяну сорочку котлів заливають дистильовану або кип'ячену воду? а) Для прискорення процесу кипіння б) Для запобігання утворення накипу в) Для зменшення витрат у процесі теплової обробки 4 Визначте назву сковороди електричної секційно-модульованої. а) СЕСМ-02 б) СЕ-0,45 в) СНЕ-02 5 Як регулюється температура в жарочних і пекарних шафах? а) Терморегулятор б) Пакетний перемикач в) Кнопкова станція 6 Яке паливо використовується для смаження шашликів? а) Деревне вугілля б) Рідке паливо в) Антрацитове вугілля 7 Після ввімкнення пекарних шаф на сильний нагрів робочого режиму необхідно: а) Перевести пакетний перемикач на середнє або слабке нагрівання б) Працювати в даному режимі в) Вимкнути шафу з мережі 8 У фритюрницях ванна має форму відрізної піраміди з метою: а) Створення гарячої і холодної зон б) Кращого зливу жиру в) Покращення процесу фільтрації 9 Робоча камера плити ПЕСМ-4Ш утворена: а) Двома підйомними блоками, на кожному з яких по 2 прямокутні конфорки б) Двома конфорками в) Шістьма конфорками 10 У плитах ПЕ-017 та ПЕ-051 цифрові позначення означають а) Потужність нагрівальних елементів, кВт б) Площу жарочних поверхонь, м.кв. в) Масу плит, тонни
--	--	--	---

Викладач Я. В. Кузьмич

Лабораторно-практична робота №10.1

Електричні кип'ятильники КНЕ-25

Мета: вивчити будову кип'ятильників. Набути навичок раціональної експлуатації устаткування та принципу дії з дотриманням вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.

Обладнання: підручник Н.П.Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування» параграф 11.2, схеми, планшети, технічна документація.

Інструктивно-технологічна картка.

Час роботи – 45хв

№ п/п	Порядок виконання роботи	Інструктивні вказівки
1	Підготувати робоче місце	Отримати у викладача схеми, технічну документацію, ІТК. Організувати робоче місце.
2	Вивчити будову кип'ятильника	Знайти такі основні частини кип'ятильника: 1) Корпус 2) Постачальна коробка з поплавцевим клапаном 3) Збірник окропу з електродами е-2, е-3 4) Кип'ятильний резервуар з двома ТЕНами 5) Покришка з відбивачем 6) 4 трубки 7) АПП з тумблером і сигнальними лампами
3	Вивчити принцип дії	Кип'ятильники працюють за принципом сполучених посудин: постачальна коробка, кип'ятильний резервуар з перекидною трубкою, рівень води в яких автоматично встановлюється однаковим.
4	Технічні вимоги безпеки праці	1) Вказати на технічні вимоги безпеки праці перед початком роботи 2) Вказати на технічні вимоги безпеки праці під час виконання роботи 3) Вказати на технічні вимоги безпеки

		праці після закінчення роботи 4) Вказати на технічні вимоги безпеки праці в аварійних ситуаціях
5	Прибрати робоче місце	Здати викладачеві планшети, схеми та технічну документацію, ІТК

Викладач Я. В. Кузьмич

Контрольні запитання та завдання

1. Яка несправність є в роботі кип'ятильника, якщо на пульті керування блимає червона лампочка?
2. Для чого призначені електроди е-1 і е-3?
3. Для чого призначена сигнальна трубка?
4. Яка температура готового окропу в збірнику?

Лабораторно-практична робота №10.2

Електричні марміти МСЕСМ-55 та МСЕСМ-60

Мета: вивчити будову мармітів. Набути навичок раціональної експлуатації устаткування та принципу дії з дотриманням вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.

Обладнання: підручник Н.П.Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування» параграф 11.3, схеми, планшети, технічна документація.

Інструктивно-технологічна картка.

Час роботи – 45хв

№ п/п	Порядок виконання роботи	Інструктивні вказівки
1	Підготувати робоче місце	Отримати у викладача схеми, технічну документацію, ІТК. Організувати робоче місце.
2	Вивчити основні частини марміта МСЕСМ-55	Знайти такі основні частини марміта: 1) Стіл- піддон з гніздами для мармітниць 2) Парогенератор з ТЕНом, поплавковим клапаном та трубою рівня 3) Теплову шафу з трьома ТЕНами 4) Панель керування

3	Вивчити правила експлуатації	1) Перевірити санітарно-технічний стан, надійність заземлення 2) Відкрити вентиль для наповнення водою парогенератора, через певний інтервал увімкнути в мережу і перевірити роботу реле тиску 3) Увімкнути ТЕНи парогенератора і теплової шафи 4) Гнізда мармітниць закрити покриттями 5) Час розігрівання 40хв 6) Заповнити мармітниці (час зберігання їжі 2години) 7) Після закінчення роботи від'єднати марміт від мережі 8) Виконати санітану обробку
4	Технічні вимоги безпеки праці	1) Вказати на технічні вимоги безпеки праці перед початком роботи 2) Вказати на технічні вимоги безпеки праці під час виконання роботи 3) Вказати на технічні вимоги безпеки праці після закінчення роботи 4) Вказати на технічні вимоги безпеки праці в аварійних ситуаціях 5) Ознайомитися з технічною документацією
5	Прибрати робоче місце	Здати викладачеві планшети, схеми та технічну документацію, ІТК

Викладач Я. В. Кузьмич

Контрольні запитання та завдання

1. Яка температура підтримується в тепловій шафі та мармітницях електромармітів МСЕСМ-55?
2. Чим обігрівається мармітниця та тепла шафа?
3. Які вироби необхідно завантажувати у мармітницю, а які в теплову шафу?