

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 13.04 по 17.04.2020р. в групі №29 з професії «Кухар-кондитер»

Лабораторно-практична робота №9	№ п/п	Тема	Забезпечення уроку
	66	Вивчення будови та підготовка до роботи фритюрниць та сковорід	Н.П Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування» Параграф 10.10-10.11; схеми, технічна документація, планшети, інструктивно-технологічна картка.
	67	Набуття експлуатаційних навичок з дотримання технічних вимог безпеки праці.	

Викладач Я. В. Кузьмич

Лабораторно-практична робота №9.1

Сковороди електричні СЕСМ-02 та СНЕ-0,3

Мета: вивчити будову сковорід. 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 10.10, 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 електросковороди	Знайти такі основні частини сковороди: 1) Основа 2) Корпус 3) 2 тумби 4) Цапси 5) На правій тумбі – маховик, на лівій – 2 лампочки 6) Кнопкова станція 7) Покришка, чавунна чаша
3	Підготувати сковороду до роботи	Перевірити: 1) Санітарно-технічний стан сковороди 2) Справність теморегулятора та кнопкової станції 3) Надійність заземлення 4) Наявність гумового килимка 5) Справність маховика
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
6	Описати технічну документацію	

Викладач Я. В. Кузьмич

Контрольні запитання та завдання

1. Назвіть прилади за допомогою яких вмикають сковороду в електричну мережу.
2. Які технологічні операції можна виконувати на електросковородах?
3. Чим і в яких межах регулюється температурний режим СЕСМ-02?
4. Які електронагрівачі використовуються в електроковородах?
5. Чим відрізняється СЕСМ-02 від СМЕ-03?

Фритюрниця ФЕСМ-20

Мета: вивчити будову фритюрниці. 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 10.11, 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 фритюрниці ФЕСМ-20	Знайти такі основні частини фритюрниці: 1) Корпус 2) Дверцята 3) Бачок 4) Ванна 5) Фільтр 6) Кран 7) Три ТЕНи, які кріпляться до теноримача 8) Корзина для продуктів 9) Покришка 10) Термореле 11) Відстійник, вимикач
3	Підготувати апарат до роботи	1) Перевірити санітарно-технічний стан 2) Закрити кран для зливання жиру 3) Встановити стакан з фільтром 4) Опустити ТЕНи в робочу камеру 5) Залити жир в робочу камеру 6) Підготувати корзину для продуктів
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. Які вимоги ставляться до якості жиру для фритюра?
2. Для чого у фритюрницях тенотримач?
3. Скільки годин використовується жир у фритюрницях?
4. Які правила санітарної обробки фритюрниці?
5. Як визначити готовність продукту при смаженні у фритюрі?