

Погоджено

Заступником директора

 М.В.Кваснюк

Затверджую

В.о. директора

 В.В.Голік



План проведення занять за асинхронною формою дистанційного навчання з предмету «Устаткування підприємств громадського харчування» на період з 6.04 по 10.04.2020р. в групі №29 з професії «Кухар-кондитер»

Лабораторно-практична робота №8	№ п/п	Тема	Забезпечення уроку
	64	Вивчення будови, підготовка до роботи електричних і газових плит	Н.П Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування» Параграф 10.3; схеми, технічна документація, планшети, інструктивно-технологічна картка.
	65	Набуття експлуатаційних навичок з дотримання технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією.	

Викладач Я. В. Кузьмич

Лабораторно-практична робота №8.1

Електрична плита секційно-модульна ПЕСМ-4Ш

Мета: вивчити будову електричних плит. Набути навичок раціональної експлуатації устаткування та принципу дії з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Обладнання: підручник Н.П.Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування» Параграф 10.3; схеми, технічна документація, планшети.

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 плити ПЕСМ-4Ш	Знайти такі основні частини плити: 1) Жарова поверхня 2) Піддон 3) Бортова поверхня 4) Пакетні перемикачі 5) Жарова шафа 6) Металевий короб з напрямними 7) Тени 8) Пульт управління, еморегулятор, сигнальні лампи, пакетні перемикачі
3	Підготувати плиту до роботи	1) Перевірити надійність заземлення 2) Перевірити справність пульта управління 3) Перевірити чистоту і горизонтальність конфорок
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
6	Описати технічну документацію	

Контрольні запитання та завдання

1. Чому конфорки електричних плит повинні бути виставлені чітко горизонтально?
2. Чому наплитний посуд повинен мати рівне, товсте дно?
3. Для чого призначений висушний піддон в електроплитах?
4. Чому кожна конфорка має індивідуальний пакетний перемикач?
5. Як можна зменшити використання електроенергії та збільшити строк служби конфорок?

Викладач Я. В. Кузьмич

Лабораторно-практична робота №8.2

Газові плити ПГСМ-2Ш секційно-модульні.

Мета: вивчити будову газових плит. Набути навичок раціональної експлуатації устаткування та принципу дії з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

Обладнання: підручник Н.П.Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування» Параграф 9.6; схеми, технічна документація, планшети.

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 плити ПГСМ-2Ш	Знайти такі основні частини плити: 1) Рами з регулювальними ніжками 2) Чавунний настил, жарова шафа 3) Прилади газової автоматики безпеки та регулювання теплового режиму 4) Крани газових пальників 5) Загальний газовий план 6) Терморегулятор 7) Рукоятка вентиляційного пристрою
3	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 Вказати на технічні вимоги безпеки праці в аварійних ситуаціях
4	Прибрати робоче місце	Здати викладачеві планшети, схеми та технічну документацію
5	Ознайомитися із технічною	

	документацією	
--	---------------	--

Контрольні запитання та завдання.

1. Який прилад регулює температуру в жаровій шафі?
2. Для чого призначена бортова поверхня плити?
3. Що призводить до деформації та утворення тріщин на жаровій поверхні?
4. Яким чином можна економити газ під час експлуатації газових плит?
5. Чому і як повинен кухар контролювати колір полум'я під час роботи з газовою плитою?

Викладач Я. В. Кузьмич