**ПРЕДМЕТ «УСТАТКУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ»**

**16.03.2020**

**Тема:** Електричні пекарські печі та жарові шафи: призначення, будова та правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці

**Опрацювати тему**

**Завдання:** Підготувати технічні рисунки устаткування.

**23.03.2020**

**Тема:** Пароконвекційні шафи: призначення, будова та правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці

**Опрацювати тему**

**Завдання:** Підготувати технічні рисунки устаткування.

**30.03.2020**

**Тема:** Харчоварильні котли та пароварильні апарати: призначення, будова, принцип роботи та правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці

**Опрацювати тему**

**Завдання:**

1. Записати конспект;
2. Підготувати технічну таблицю в робочих зошитах для подальшої перевірки;
3. Підготувати технічні рисунки устаткування.

**Література для самостійного опрацювання:**

1. С.Ю. Саєнко «Електронний каталог обладнання та проектних рішень закладів ресторанного господарства» стор. 21-23, стор. 25-30; посилання <http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/1484>;
2. Н.П. Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування» стор. 218-233.

**06.04.2020**

**Тема:** Сосисковарки та кавоварки, апарати для варіння борошняних виробів: призначення, будова, принцип роботи та правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці

**Опрацювати тему**

**Завдання:**

1. Записати конспект;
2. Записати правила експлуатації в робочих зошитах;
3. Підготувати технічні рисунки устаткування.

**13.04.2020**

**Лабораторно-практична робота** «Вивчення будови, підготовка до роботи устаткування для варіння їжі. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики регулювання теплового режиму та безпеки»

**Посилання:** <https://vseosvita.ua/library/laboratorna-robota-6-vivcenna-budovi-pidgotovka-do-roboti-elektronagrivaciv-elektricnih-kotliv-parovarilnih-saf-110855.html>

**Завдання:**

1. Виконати лабораторну роботу;
2. Позначити на технічних рисунках основні частини устаткування;
3. Опрацювати технічні таблиці;
4. Зробити результативні висновки щодо виконання роботи.

**27.04.2020**

**Лабораторно-практична робота** «Вивчення будови, підготовка до роботи устаткування для смаження їжі: ФЕСМ – 20; ШЖЕСМ – 0,2; СЕСМ – 0,2; ШЖЕ – 0,85. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики регулювання теплового режиму та безпеки»

**Посилання:** <https://infopedia.su/2x59c4.html>

**Завдання:**

1. Виконати лабораторну роботу;
2. Позначити на технічних рисунках основні частини устаткування;
3. Опрацювати технічні таблиці;
4. Зробити результативні висновки щодо виконання роботи.

**04.05.2020**

**Лабораторно-практична робота** «Вивчення будови, підготовка до роботи устаткування: електричні пекарські печі, пароконвекційні апарати. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією, приладами автоматики регулювання теплового режиму та безпеки»

**Посилання:** <https://infopedia.su/2x59c4.html>

**Завдання:**

1. Виконати лабораторну роботу;
2. Позначити на технічних рисунках основні частини устаткування;
3. Опрацювати технічні таблиці;
4. Зробити результативні висновки щодо виконання роботи.

**07.05.2020**

**Тема:** Допоміжне устаткування: призначення, види, класифікація, технологічне використання. Водонагрівники

**Опрацювати тему**

**Завдання:**

1. Записати конспект;
2. Записати правила експлуатації в робочих зошитах;
3. Записати технічні характеристики водонагрівників (таблиця стор. 256);
4. Підготувати технічні рисунки устаткування;
5. Записати міні-лексикон основних термінів.

**Література для самостійного опрацювання:**

1. Н.П. Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування» стор. 275-279.

**14.05.2020**

**Тема:** Призначення, будова, принцип роботи та правила експлуатації кип’ятильників

**Опрацювати тему**

**Завдання:**

1. Записати конспект;
2. Записати правила експлуатації в робочих зошитах;
3. Підготувати технічні рисунки устаткування.

**Питання для самоперевірки знань:**

1. Як видалити накип з кип’ятильника?
2. Опишіть роботу поплавкового клапана.
3. Про що свідчить інтенсивне виділення пари з кип’ятильника?

**18.05.2020**

**Тема:** Призначення, будова, принцип роботи та правила експлуатації мармітів для перших страв

**Опрацювати тему**

**Завдання:**

1. Записати конспект;
2. Записати правила експлуатації в робочих зошитах;
3. Підготувати технічні рисунки устаткування;
4. Записати міні-лексикон основних термінів.

**21.05.2020**

**Тема:** Призначення, будова, принцип роботи та правила експлуатації мармітів для других страв

**Опрацювати тему**

**Завдання:**

1. Записати конспект;
2. Записати правила експлуатації в робочих зошитах;
3. Підготувати технічні рисунки устаткування;
4. Записати міні-лексикон основних термінів холодильних вітрин, прилавків для наборів, холодильних прилавків.

**22.05.2020**

**Лабораторно-практична робота** «Вивчення будови, підготовка до роботи допоміжного устаткування. Набуття експлуатаційних навичок з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Ознайомлення з технічною документацією»

**Завдання:**

1. Виконати лабораторну роботу;
2. Позначити на технічних рисунках основні частини устаткування;
3. Опрацювати технічні таблиці;
4. Зробити результативні висновки щодо виконання роботи.

**25.05.2020**

**Тема:** Лінії роздавання страв

**Опрацювати тему**

**Завдання:**

1. Записати конспект;
2. Записати міні-лексикон основних термінів;
3. Записати призначення ліній самообслуговування та їх комплектність;
4. Підготувати технічні рисунки лінії роздавання страв.

**Література для самостійного опрацювання:**

1. Н.П. Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування» стор. 265-273.

**28.05.2020**

**Тема:** Термостати, теплові вітрини та теплові шафи, підігрівачі для посуду: призначення, будова, принцип роботи та правила експлуатації

**Опрацювати тему**

**Завдання:**

1. Записати конспект;
2. Підготувати технічні рисунки устаткування;
3. Записати міні-лексикон основних термінів.

**29.05.2020**

**Лабораторно-практична робота** «Вивчення будови, підготовка до роботи, набуття експлуатаційних навичок з дотриманням вимог безпеки праці допоміжного устаткування»

**Завдання:**

1. Виконати лабораторну роботу;
2. Позначити на технічних рисунках основні частини устаткування;
3. Опрацювати технічні таблиці;
4. Зробити результативні висновки щодо виконання роботи.

**01.06.2020**

**ПІДСУМКОВИЙ УРОК**

Підготувати технічні рисунки з визначенням будови та правил експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці.

Підготувати реферат на одну із вивчених тем (за вибором).

**Тестові завдання для перевірки знань**

1. Як перевірити рівень води в парогенераторі?

А. відкрити зливний кран

Б. відкрити кришку котла

В. відкрити кран рівня води

1. Яке обладнання використовують для варіння їжі?

А. сковороди, пекарські шафи

Б. котли, автоклави, пароварильні апарати

В. марміти, термостати

1. Експлуатаційними вимогами до теплових апаратів є:

А. запобігання механічному забрудненню продуктів

Б. забезпечення умов технологічного процесу

В. забезпечення високої продуктивності

1. Манометр вимірює к процесі роботи тиск у:

А. паровій сорочці котла

Б. варильному сосуді

В. парогенераторі

1. Чим розрихлювач МС-19-1400 відрізняється від машини МРМ-15?

А. будовою робочих органів

Б. немає електроприводу

В. має індивідуальний привід

1. Тістомісильна машина ТММ-1М після вмикання зупинилася, хоча є напруга. Назвіть причину:

А. перевантаження

Б. не зайшла в зчеплення діжа

В. щитки знаходяться у верхньому положенні

1. Назвіть види робочих камер:

А. бачок, діжа

Б. платформа, лопасті

В. решітка, діжа

1. Привідний механізм призначається для:

А. приведення в дію виконавчих механізмів

Б. передачі руху від двигуна до робочих органів

В. контролю за роботою машини

**Доповніть твердження:**

1. Простір між внутрішніми та зовнішніми котлами утворює\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Клапан-турбінка призначено для \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. Для зменшення втрат тепла жарова шафа має\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
4. Після закінчення роботи конфорки електроплит вимикають \_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. За допомогою \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ встановлюють в жарових шафах необхідну температуру.