**ПРЕДМЕТ «УСТАТКУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ»**

**19.03.2020**

**Тема:** Сковороди та фритюрниці електричні: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці

**Опрацювати тему**

**Завдання:** Підготувати технічні рисунки СЕСМ-02, ФЕСМ-20.

**26.03.2020**

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

**Опрацювати тему**

**Тести для самоперевірки знань:**

1. *У фритюрниці ФЕ-20М смаження здійснюється при температурі?*

А) 30-50 Со

Б) 60-80 Со

В) 100-120 Со

Г) 160-180 Со

1. *ГЕ-4 призначені для?*

А) Для смаження продуктів основним способом

Б) Для припускання продуктів

В) Для запікання продуктів

Г) Для смаження продуктів у великій кількості жиру

1. *Якщо електрокотел працює в ІІ режимі при набиранні потрібної температури тоді відключається?*

А) 5 тенів

Б) 3 тени

В) 6 тенів

Г) 2 тени

1. *При роботі з фритюрницею загорілася жовта лампа. Це свідчить про?*

А) Фритюрниця увімкнена

Б) Жир для фритюру нагрівся

В) Жир для фритюру нагрівається

Г) Неполадки у роботі фритюрниці

5. *Коли продукт завантажується в камеру фритюрниці?*

А) Відразу після заливання фритюру

Б) Коли температура фритюру досягне максимального значення

В) Коли температура фритюру досягне мінімального значення

Г) Через 30 хвилин після заливання фритюру

1. *Які грилі призначені для приготування гамбургерів і гарячих сосисок у теплій булочці?*

А) Гриль-барбекю "FIESTA"

Б) Гриль "SALAMANDRA"

В) Гриль карусельного ряду ЕХ

Г) Гриль "Командор"

1. *Яке призначення маховика в сковорідці СЕСМ-02?*

А) Увімкнення сковороди в електромережу

Б) Перевертання чаші на 180 Со

В) Теплоізоляція

Г) Нагрів мінерального масла

8. *За допомогою чого підтримується тепловий режим у камері жарової шафи?*

А) датчиків-реле температури

Б) реле часу

В) працює в автоматичному режимі

Г) блоку електроапаратури

1. *За допомогою якого приладу на електроплиті ЕП-2М встановлюють найбільшу ступінь нагріву?*

А) магнітного пускача

Б) теплового реле

В) пакетного перемикача

Г) рубильника

1. *Об’єм жарової поверхні у пароконвекційній шафі Zanussi розраховано на?*

А) 5 дек

Б) 8 дек

В) 10 дек

Г) 15 дек

**02.04.2020**

**Тема:** Жаровні для смаження млинців НВЧ печі: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати міні-лексикон основних термінів.

2. Робота за посиланням: <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2416/1/%2Buph_22.pdf> , стор. 50.

**09.04.2020**

**Тема:** Регулювання температурного режиму правила раціональної та безпечної експлуатації теплових апаратів. Економія електроенергії

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:** зробити у вигляді таблиці температурний режим запікання овочевих, рибних та м’ясних страв

**16.04.2020**

**Тема:** Шашличні печі, тостери, ростери: призначення, будова, правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:**

1. записати міні-лексикон основних термінів.

2. Робота за посиланням: <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/2416/1/%2Buph_22.pdf> , стор. 53-57.

**23.04.2020**

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

**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:** Значення холодильної техніки для підприємств ресторанного господарства. Характеристика способів охолодження

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:** записати міні-лексикон основних термінів.

**Література для самостійного опрацювання:**

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

**14.05.2020**

**Тема:** Класифікація холодильного устаткування. Температурний режим зберігання сировини напівфабрикатів та готової продукції

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:** записати температурний режим зберігання напівфабрикатів та готової продукції

**21.05.2020**

**Тема:** Холодильні збірно-розбірні камери. Холодильні шафи, типи, призначення, будова, прилади автоматики, правила експлуатації з дотриманням вимог безпеки праці

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:** зробити таблицю технічних характеристик холодильних камер та холодильних шаф

**Література для самостійного опрацювання:**

1. Н.П. Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування» стор. 291-296.

**28.05.2020**

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

**Завдання:**

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

**04.06.2020**

**Тема:** Загальні правила експлуатації холодильного устаткування. Економія електроенергії

**Опрацювати тему. Записати опорний конспект**

**Завдання:** записати основні правила експлуатації холодильного устаткування

**Тестові завдання для перевірки знань з вивчених тем**

1. У холодній зоні фритюрниці ФЕСМ-20 температура досягає:

А. 180 Со

Б. 80 Со

В. 40-45 Со

1. Де розташовані тени в пароварильних апаратах?

А. у парогенераторі

Б. у секціях

В. відсутні взагалі

1. Манометр вимірює у процесі роботи тиск у:

А. паровій сорочці котла

Б. варильному сосуді

В. парогенераторі

1. Як регулюється температура в жарових і пекарських шафах?

А. пакетним перемикачем

Б. електроконтактним манометром

В. терморегулятором

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

А. перевантаження

Б. щитки знаходяться у верхньому положенні

В. не зайшла в зчеплення діжа

1. Для чого призначається в котлах клапан-турбінка?

А. для випускання пари з котла

Б. для випускання пари з пароводяної сорочки

В. для заливання гарячої води

1. Як перевірити тягу в газових котлах?

А. запаленим переносним запальником

Б. тонкою смужкою паперу

В. стаціонарним запальником

1. Вихід пекарських і жарочних шаф на робочий режим визначають тоді, коли:

А. спрацьовує реле часу

Б. гаснуть сигнальні лампочки

В. з моменту увімкнення пройде 20 хвилин

1. Що служить нагрівальним елементом в електричних котлах?

А. газові пальники

Б. тени

В. фрези

1. Для чого у пароводяну сорочку котлів заливають кип’ячену відстояну воду?

А. для прискорення процесу кипіння

Б. для зменшення витрат у процесі теплової обробки

В. для запобігання утворення накипу

1. Для нормального теплообміну в циклі холодильної компресійної машини товщина «снігової шуби» на випарнику випускається:

А. 10 мм

Б. 5 мм

В. 8 мм

1. За допомогою якого способу охолодження можна зберігати морозиво в спецконтейнері, який не під’єднаний до електромережі:

А. льодове охолодження

Б. охолодження сухим льодом

В. охолодження рідким хладоном