**Задание с 30.03.20 по 04.04.20 года**

**группа 13/14 «Повар, кондитер»**

**ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**Выполнить практическую работу в рабочей тетради по теме.**

**Практическое занятие №9**

**по теме 2.2: «Тепловое оборудование»**

**«Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования**»

**Цель:** Научиться правилам безопасной эксплуатации теплового оборудования.

.

**Задание**

**Ознакомиться с правилами эксплуатации оборудования, с соблюдением правил техники безопасности, составить и заполнить таблицу.**

**Варочное оборудование:**

-Пищеварочный котел КЭП-100

-Аппарат пароварочный электрический секционный модулированный АПЭСМ-2

**Жарочно-пекарное оборудование:**

**-**Электрические сковороды

**-**Фритюрницы

- Шкаф пекарский электрический секционный модулированный ШПЭСМ-3

-Грили

**Водогрейное оборудование**

**-**Электрокипятильники

-Кофеварки

**Оборудование для раздачи пищи:**

**-**Мармиты для первых и вторых блюд

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды оборудования** | **Применение оборудования** | **Правила безопасной эксплуатации оборудования** |
| Пищеварочный котел КЭП-100 |  |  |
| Аппарат пароварочный электрический секционный модулированный АПЭСМ-2 |  |  |
| Электрическая сковорода |  |  |
| Фритюрница |  |  |
| Шкаф пекарский электрический секционный модулированный ШПЭСМ-3 |  |  |
| Гриль |  |  |
| Электрокипятильник |  |  |
| Кофеварка |  |  |
| Мармит для первых и вторых блюд |  |  |

**Оформление отчета (в ходе работы)**

Ознакомились с правилами эксплуатации теплового оборудования, с соблюдением правил техники безопасности. Данные занесли в таблицу.

**Контрольные вопросы (вывод)**

1. Назовите основные способы тепловой обработки.

2.Почему предприятия общественного питания оснащают секционным модулированным оборудованием?

**Литература**

1. [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.- стр.172-199

2. [2] В.П.Золин

«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учеб. Для НПО, 2-е издание, М., «Академия»

3.[3] Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», 12-е изд., Ростов н/Д; Феникс, 2012г.-373с.,

**Практическое занятие №10**

**по теме 2.2: «Тепловое оборудование»**

**«Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования»**

**Цель:** Научиться правилам безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.

**По завершению практического занятия обучающийся должен уметь:**

- обслуживать основное технологическое многофункциональное тепловое оборудование с применением правил техники безопасности;

-уметь различать способ обогрева, степень автоматизации, принцип действия теплового оборудования по конструктивным особенностям.

**Задание**

**Ознакомиться с правилами эксплуатации оборудования, с соблюдением правил техники безопасности, составить и заполнить таблицу.**

СВЧ-шкаф (микроволновая печь)

Плита электрическая секционная модулированная

Индукционная плита

Пароконвектомат

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды оборудования** | **Применение оборудования** | **Правила безопасной эксплуатации оборудования** |
| СВЧ-шкаф (микроволновая печь) |  |  |
| Плита электрическая секционная модулированная |  |  |
| Индукционная плита |  |  |
| Пароконвектомат |  |  |

**Оформление отчета (в ходе работы)**

Ознакомились с правилами эксплуатации многофункционального теплового оборудования, с соблюдением правил техники безопасности. Данные занесли в таблицу.

**Контрольные вопросы (вывод)**

1. Назовите основные способы тепловой обработки.

2.Почему предприятия общественного питания оснащают многофункциональным тепловым оборудованием.

**Литература**

1. [1] Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина «Техническое оснащение организаций питания» Учебник для учреждений СПО-изд. «Академия», 2017г.- стр.172-199

2. [2] В.П.Золин

«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учеб. Для НПО, 2-е издание, М., «Академия»

3.[3] Л.А.Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания», 12-е изд., Ростов н/Д; Феникс, 2012г.-373с., (СПО)

**Найти материал, прочитать материал, подготовить конспекты в рабочей тетради по темам.**

**Рекомендованная литература:**

1. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Москва 2016

2. Н.Г. Бутейкис «Организация производства предприятий общественного питания» Москва 2018

**Тема: «*Холодильное оборудование*»**

1) Способы охлаждения (естественное, искусственное, без машинное и машинное).

2) Классификация и характеристика холодильного оборудования: холодильные камеры КХС. Правила безопасной эксплуатации.

3) Классификация и характеристика холодильного оборудования: холодильные прилавки и витрины. Правила безопасной эксплуатации.

4) Классификация и характеристика холодильного оборудования: шкафы шоковой заморозки. Правила безопасной эксплуатации.