

Устаткування підприємств харчування. Сміренко Л.А, пекар 2 розряд

27.06.2024 р

Урок № 47-48

Тема уроку : Лабораторно-практична робота № 7. Вивчення будови,правил експлуатації допоміжного устаткування.

Мета роботи: вивчити будову кип'ятильників безперервної дії, мармітів, водонагрівників, машин для нарізання хлібу,гастрономічних виробів, харчових принтерів, плотерів,холодильного обладнання;набути навички експлуатації кип'ятильників безперервної дії, мармітів, водонагрівників та іншого допоміжного обладнання; ознайомитись з технічними вимогами безпеки праці під час роботи з допоміжним обладнанням.

Хід роботи:

Завдання: Повторити будову кип'ятильника, водонагрівача, мармітів, машину для нарізання хліба та гастрономічних продуктів,холодильного обладнання,принтерів, аерографів,їх правила експлуатації та надати відповіді на питання.

Контрольні питання:

1.Чим відрізняється кип'ятильник КНЕ -25 від водонагрівника ВЕ- 210 ?

2. Який пристрій зображено на картинці,для чого він?



3.  Яке обладнання на картинці,для чого воно?

4.  Назвіть машину та основні її частини.

5. Який рух здійснює ніж у хліборізки?

6. Описати призначення: холодильної камери, холодильної шафи, холодильних прилавків, шокових морозильних камер.

7. Назвіть основні елементи холодильної машини.

8. Чи можна працювати на електричному обладнанні без заземлення?

9. Яка передача застосовується при роботі машини для нарізання гастрономічних продуктів?

10. Вирішіть проблемну ситуацію: При натисканні кнопки “Пуск” обладнання не включається, що треба робити?

Зробіть висновки по лабораторній роботі.

Відповіді надсилати на пошту!

ludasmirenko@ukr.net