

Сміренко Л.А. Устаткування підприємств харчування, кухар 4 розряд.

05.09.2023 р

Урок № 1.

Тема уроку: Вступ. Знайомство з технікою підприємств харчування.

Мета уроку: Ознайомитись з предметом технікою підприємств.

Конспект уроку: 1.Вступ : Технологічний процес приготування страв являє собою сукупність операцій, які перетворюють сировину на готову продукцію.Більшу частину цих операцій виконують машини та механізми,які мають на виробництві.Застосування автоматичних пристроїв зумовлює не тільки підвищення економічної ефективності,а й дотримання санітарно – гігієнічних умов у випуску продукції з певними якісними показниками продукції.На підприємствах харчування використовується велика кількість механічних помічників,тому майбутнім працівникам потрібно знати це устаткування,вміти на ньому працювати,управляти ним та дотримуватися безпечних правил при роботі з механізмами. Ось ці питання ми з вами і будемо розглядати на уроках устаткування.

2. Ознайомлення з технікою підприємств харчування.

Метою вивчення курсу є ознайомлення учнів з устаткуванням, що забезпечує роботу підприємств ресторанного господарства вивчення його призначення, будови, принципу дії, правил експлуатації, основ безпечної та раціональної експлуатації обладнання.

Устаткування підприємств харчування – це прилади, машини та механізми, які використовуються для організації технологічного процесу у закладах громадського харчування.

Устаткування підприємств харчування поділяється на 4 групи:

- в **МЕХАНІЧНЕ** - змінює форму, розмір та консистенцію продуктів за рахунок механічного впливу
- в **ТЕПЛОВЕ** - змінює смак, колір, консистенцію продуктів за рахунок підвищеної температури
- в **ХОЛОДИЛЬНЕ** - впливає на продукти пониженою температурою, збільшує термін зберігання
- в **ДОПОМІЖНЕ** - не впливає на харчові продукти, допомагає організувати технологічний процес

Основні напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства:

- Ø Механізація та автоматизація процесів – заміна ручної праці на машини та механізми
- Ø Модернізація устаткування – заміна старого, морально та фізично застарілого устаткування на нове, сучасне
- Ø Індустріалізація – централізоване виробництво напівфабрикатів високого ступеню готовності
- Ø Спеціалізація підприємств



Домашнє завдання: Матеріал законспектувати.(Завести зошит на 48 аркушів)