НВГ №124 Тема уроку: «Електрична плита ПЕСМ-4ШБ»

розглянути за підручником Н.П. Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування», стор. 178-179, або за електронною адресою:

<https://vuzlit.ru/719722/pliti_elektrichni>.

*Домашнє завдання:*

 Дайте відповідь перевірковому тестові з теми «Електрична плита ПЕСМ-4ШБ»:

Кожна вірна відповідь оцінюється 2 балами, є шість питань в тестові № 1:

**1.  Електричну плиту використовють:**

      а) у овочевому цеху;

      б) у гарячому цеху;

      в) у кондитерському цеху.

**2.  Секційно-модульованою плитою з  духовою шафою з бортами є:**

      а) ПЕСМ-4ШБ;

      б) ПЕСМ-4Ш;

      в) ПЕСМ-2.

**3. Рівень конфорок у плиті ПЕСМ-4ШБ  становлюють за допомогою:**

     а) перемикачів;

     б) регулювального гвинта;

     в) упора.

**4.   Для регулювання нагріву конфорок у плиті ПЕСМ-4ШБ передбачено:**

      а) 2 перемикачі;

      б) 1 перемикач;

      в) 4 перемикачі.

**5.    Духова шафа у плиті обігрівається:**

     а) двоми верхніми і нижніми тенами;

     б)  верхніми тенами;

     в) трьома нижніми і верхніми тенами.

**6.   Захисне заземлення і гумові килимки  є засобами:**

     а) гігієни;

     б) захисту від ураження струмом;

     в) економії електроенергії.

Надсилайте, будь-ласка, свої домашні роботи та запитання по темі

мені на електронну адресу osadcuknatalia266@gmail.com. Дякую за увагу!

НВГ №124 Тема уроку: «Плита газова ПГСМ-2Ш» розглянути за підручником Н.П. Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування», стор. 150-152, або за електронною адресою: https://rada.info/upload/users\_files/02542840/01bddd64518b05c61138e4f8a9265759.pdf

*Домашнє завдання:*

Контрольні запитання і завдання для повторення:

Прочитати матеріал і скласти конспект за наступними розділами:

1. З яких основних робочих елементів складається газова плита ?

2. Будова плити ПГСМ-2Ш ;

3. Правила експлуатації газових плит з електричною шафою.

Надсилайте, будь-ласка, свої домашні роботи та запитання по темі

мені на електронну адресу osadcuknatalia266@gmail.com. Дякую за увагу!

НВГ №124 Тема уроку: «Сковорода СЕ -0,45М» розглянути за підручником Н.П. Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування», стор. 237-238, або за електронною адресою: https://rada.info/upload/users\_files/02542840/01bddd64518b05c61138e4f8a9265759.pdf

*Домашнє завдання:*

Контрольні запитання і завдання для повторення:

Прочитати матеріал і скласти конспект за наступними розділами:

1. Яку теплову обробку продуктів можна робити в сковороді?

2. З яких основних робочих елементів складається сковорода СЕ -0,45М ?

3. Які правила безпеки потрібно дотримуватись при роботі з сковорідкою СЕ-0,45М?

Надсилайте, будь-ласка, свої домашні роботи та запитання по темі

мені на електронну адресу osadcuknatalia266@gmail.com. Дякую за увагу!

НВГ №124 Тема уроку: «Шафа ШЖЕ-0,85-01» розглянути за підручником Н.П. Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування», стор. 197-198, або за електронною адресою: https://rada.info/upload/users\_files/02542840/01bddd64518b05c61138e4f8a9265759.pdf

*Домашнє завдання:*

А) Дати відповідь на контрольні запитання, вірна відповідь оцінюється в 2 бали:

1. Яке функціональне призначення ШЖЕ-0,85-01?
2. Яка кількість робочих камер ШЖЕ-0,85-01?
3. Яка кількість нагрівальних елементів в одній робочій камері?
4. Яка загальна кількість нагрівальних елементів в ШЖЕ-0,85-01?
5. Подовий лист захищае кулінарний виріб від пригорання з якої сторони?
6. Завдяки чому тримаються решітки які встановлюють в жарову камеру ?

Б) Підготуватися до виконання лабораторно-практичної роботи на тему:

«Фитюрниця ФЕСМ-20».

 Надсилайте, будь-ласка, відповіді на контрольні запитання та запитання по темі мені на електронну адресу osadcuknatalia266@gmail.com. Дякую за увагу!

НВГ №124 Тема уроку: «Фитюрниця ФЕСМ-20» розглянути за підручником М.М. Бойко «Експлуатація холодилбного та торговельного обладнання», стор. 346-348, 351, або за електронною адресою: <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/>, стор.43-46.та додатково <http://master-ua.com/userfiles/file/orest/FE-GN.pdf>

*Домашнє завдання:*

1. Вивчити будову фитюрниця ФЕСМ-20.
2. Зробити презентацію на тему «Фитюрниця ФЕСМ-20».

 Надсилайте, будь-ласка, презентації та запитання по темі мені на електронну адресу osadcuknatalia266@gmail.com. Дякую за увагу!

НВГ №124 Тема уроку « Водонагрівники» розглянути за підручником Н.П. Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування», стор. 252-256, або за електронною адресою: https://rada.info/upload/users\_files/02542840/01bddd64518b05c61138e4f8a9265759.pdf , додатково презентація за електронною адресою: <https://timoshchuk-roman-mikolajovich.webnode.com.ua/>, слайди від 1 до 13; додаткова інформація за адресою <https://ppt-online.org/48405>, слайдивід10 до 11.

*Домашнє завдання:*

1. Законспектувати дану тему за таким планом, також можна конспект зробити у форматі презентації:
* На які види можна поділити водонагрівники?
* Скільки літрів води нагріває водонагрівник ВЕ-210?
* До якої температури нагріваєводу водонагрівник ВЕ-210, НЕ-1А?
* Будову водонагрівників ВЕ-210, НЕ-1А.
* Принцип дії водонагрівників ВЕ-210, НЕ-1А.

 Надсилайте, будь-ласка, презентації та запитання по темі мені на електронну адресу osadcuknatalia266@gmail.com. Дякую за увагу!

НВГ №124 Тема уроку « Кипятильники» розглянути за підручником Н.П. Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування», стор. 256-260, або за електронною адресою: https://rada.info/upload/users\_files/02542840/01bddd64518b05c61138e4f8a9265759.pdf , а також додатково переглянути матеріал за адресою <http://ito.vspu.net/Naukova_robota/data/Konkursu/2008_2009>; додаткова інформація за адресою <https://ppt-online.org/48405>, слайди від 3 до 9.

*Домашнє завдання:*

Дати відповідь на контрольні запитання:

1. Які типи кипятильників використовують на ПГХ?

2. Назвіть основні елементи будови кипятильників.

3. Про що говорить загорання сигнальних ламп?

4. Із чого складається бачок живлення?

5. Як перевірити стан автоматики захисту тенів від «сухого ходу» ?

 Надсилайте, будь-ласка, відповіді на контрольні запитання та запитання по темі мені на електронну адресу osadcuknatalia266@gmail.com. Дякую за увагу

НВГ №124 Тема уроку «Марміти електричні» розглянути за підручником Н.П. Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування», стор. 261-265, або за електронною адресою: https://rada.info/upload/users\_files/02542840/01bddd64518b05c61138e4f8a9265759.pdf , додаткова інформація за адресою <https://ppt-online.org/48405>, слайдивід13 до 16.

*Домашнє завдання:*

А) Дати відповідь на контрольні запитання:

[1. Які види мармітів ви знаєте?](http://ito.vspu.net/Naukova_robota/data/Konkursu/2008_2009/Gordiychyk_2008_2009/Kuhar_Dist/predmet/Oblad/Obl_kk_11/urok/T_18/V_18/1.htm)

[2. Будова марміту для перших страв.](http://ito.vspu.net/Naukova_robota/data/Konkursu/2008_2009/Gordiychyk_2008_2009/Kuhar_Dist/predmet/Oblad/Obl_kk_11/urok/T_18/V_18/2.htm)

[3. Будова марміту для других страв.](http://ito.vspu.net/Naukova_robota/data/Konkursu/2008_2009/Gordiychyk_2008_2009/Kuhar_Dist/predmet/Oblad/Obl_kk_11/urok/T_18/V_18/3.htm)

[4. Що є теплоносієм у марміті МСЕ-84М? Чому?](http://ito.vspu.net/Naukova_robota/data/Konkursu/2008_2009/Gordiychyk_2008_2009/Kuhar_Dist/predmet/Oblad/Obl_kk_11/urok/T_18/V_18/4.htm)

[5. Як підготувати марміт МСЕ-84М до роботи?](http://ito.vspu.net/Naukova_robota/data/Konkursu/2008_2009/Gordiychyk_2008_2009/Kuhar_Dist/predmet/Oblad/Obl_kk_11/urok/T_18/V_18/5.htm)

Б) Підготуватися до виконання лабораторно-практичної роботи на тему:

«Лінії роздавання страв».

 Надсилайте, будь-ласка, відповіді на контрольні запитання та запитання по темі мені на електронну адресу osadcuknatalia266@gmail.com. Дякую за увагу

НВГ №124 Лабораторна робота на тему урока « Лінії роздавання страв» розглянути за підручником Н.П. Саєнко «Устаткування підприємств громадського харчування», стор. 265-274, або за електронною адресою: https://rada.info/upload/users\_files/02542840/01bddd64518b05c61138e4f8a9265759.pdf , а також додатково переглянути інформацію за адресою <https://ppt-online.org/48405>, слайди від 3 до 9.

*Домашнє завдання:*

Дати відповідь на контрольні запитання:

1. Призначення ліній самообслуговування.
2. Комплектність ліній самообслуговування.
3. Переваги прямолінійних і кутових ліній роздавання обідів «Бела-Нева».

Шановні учні! Дана тема є завершальною у нашому курсі вивчення предмету

«Устаткування підприємств харчування», попереду підсумкова контрольна робота.

Домашнє завдання: підготуватися до тематичного опитування.

Надсилайте, будь-ласка, відповіді на контрольні запитання та запитання по темі мені на електронну адресу osadcuknatalia266@gmail.com. Дякую за увагу

НВГ №124. Тема уроку: «Залік». Шановні учні, для підведення підсумків нашого навчання потрібно буде вам відповісти на тестові питання, кожна вірна відповідь оцінюється в 0,5 балів:

1.За структурою робочого циклу машини поділяються на групи:

а) безперервної та періодичної дії;

б) неавтоматичної та автоматичної дії;

в) безперервної і автоматичної дії;

г) періодичної і неавтоматичної дії.

2. Яке можна замісити тісто на машині МБТМ – 140?

а) дріжджове, пісочне;

б) листкове, бісквітне;

в)дріжджове, пісочне, листкове, бісквітне;

г) тільки тверде для вареників та пельменів.

3. Яку збивачку використовують для збивання легко рухомих мас (вершки, білки, муси)?

а) пруткову;

б) плоско решітчасту;

в) гачкову;

г) замкнуту.

4. Який процент втрат маси продуктів під час теплового оброблення в пароконвекційних шафах?

а) 5 – 15%;

б) 15-30%;

в) 30 – 40%;

г) 35 – 45;

5. За принципом дії водонагрівники поділяють на:

а) проточні та ємнісні;

б) ємнісні та трубчасті;

в) трубчасті та проточні;

г) спіральні та проточні .

6. До загальних засобів захисту від ураження електричним струмом використовують:

а) гумові килимки;

б) дерев’яний трап;

в) захисне заземлення, захисне занулення, захисне вимкнення;

г) гумові рукавички.

7. Причиною проливання рідини на поверхню плити є:

     а) неспівпадання конфорок;

     б) переповнення посуду;

     в) перегрівання конфорок;

 г) неуважність кухаря.

8. На початку роботи з електроплитою встановлюють:

     а) середній нагрів;

     б) максимальний нагрів;

     в) слабкий нагрів;

 г) поставити кухонний посуд і включити плиту.

9. Після роботи конфорки очищають:

     а) розчином мийного засобу;

     б) сухим способом;

в) вологою тканиною;

г) залити водою щоб відстало забруднення.

10. Універсальний приводи являють собою

а) об’єднані загальною станиною електродвигун і редуктор;

б) об’єднані загальною станиною електродвигун і змінні механізми;

в) об’єднані загальною станиною редуктор і змінні механізми;

г) об’єднанні між собою виконавчі механізми.

11. Універсальні приводи складаються :

а) із власного приводу і кількох виконавчих механізмів;

б) із декількох виконавчих механізмів;

в) із власного приводу і спеціального пристосування;

г) із спеціального пристосування і змінного механізму.

12. Машина ФММ призначена для :

а) нарізання овочів та фруктів;

б) миття овочів та фруктів;

в) нарізання та миття овочів;

г) нарізання та миття фруктів.

13. В якому цеху може використовуватись універсальний привід загального призначення П – ІІ:

а) м'ясному, гарячому, холодному, овочевому;

б) м'ясному, гарячому, холодному, кондитерському;

в) м'ясному, гарячому, овочевому, кондитерському;;

г) м'ясному, гарячому, кондитерському, овочевому;

14. Привід установлюють **:**

а) на трубчасту підставку і прикріплюють болтами;

б) на столі і прикріплюють болтами;

в) на підлозі і прикріплюють болтами;

г) на вікні і прикріплюють болтами.

15. Яка буква означає назву цеха в універсальних приводах:

а) перша;

б) друга;

в) третя;

г) четверта.

16.Технічна документація складається :

а) Експлуатаційної та технічної документації;

б) Експлуатаційної та ремонтної документації;

в) Формуляра та посібника з експлуатації;

г) Технічної та ремонтної документації.

17. Розрізняють універсальні приводи:

а) загального та спеціального призначення;

б) загального та універсального призначення;

в) спеціального та універсального призначення;

г) універсального та спеціального призначення;

18. Із кількох секцій складається машина ФММ:

а) одної;

б) двох;

в) трьох;

г) чотирьох.

19. Машина МОК -16 призначена для :

а) нарізання картоплі;

б) для миття картоплі;

в) очищування картоплі;

г) протирання картоплі.

20. Скільки кілограмів картоплі потрібно зхавантажити за один робочий цикл в машину МОК-150:

а) 1…..4 кг

б) 3…...4 кг;

в) 6…..7 кг;

г) 15…..20 кг

21. Для полегшення складання, розбирання, ремонту машина повинна:

а) складатися з окремих легко знімних вузлів і деталей;

б) складатись з одної цілої деталі;

в) щоб деталі були з пластмаси та красиві;

г) щоб було добре освітлення.

22. Як виконати санітарну обробку машини після закінчення роботи:

а) вимкнути машину і промити водою зі шланга корпус та всі деталі;

б) робочу камеру машини промити на холостому ходу, а корпус протерти тканиною;

в) корпус протерти тканиною, машину вимкнути і промити водою;

г) промити водою зі шлангу корпус та всі деталі.

23. Скільки конфорок має плита ПЕСМ-4ШБ:

 а) дві;

 б) три;

 в) чотири;

 г) п'ять.

24. За джерелом тепла теплове устаткування поділяється:

 а) на електричне, газове, парове;

 б) на електричне, газове, на дровах;

 в) на електричне, на дровах, парове;

 г) на дровах, парове, газове.

Надсилайте, будь-ласка, свої тестові відповіді та запитання по темі

мені на електронну адресу: osadcuknatalia266@gmail.com. . Дякую за увагу!