

Навчальний предмет "Технічне оснащення підприємств харчування"

Викладач Токарська Оксана Вікторівна

№ з/п	Дата	Назва предмету	№ групи	Тема	Завдання
1	18.01	Технічне оснащення підприємств харчування	12/Іс	ЛПР. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для просіювання борошна, замішування тіста.	Виконати ЛПР згідно інструкційної картки https://docs.google.com/document/d/145cYV4qEAB2RN0QG80W-qelBkvBtrPVI/edit
2	18.01	Технічне оснащення підприємств харчування	12/Іс	Призначення, класифікація підйомно-транспортного устаткування. Будова, правила експлуатації та технічні вимоги	Опрацювати матеріал за посиланням та зробити конспект https://pidru4niki.com/16310528/marketing/pidyomno-transportne-obladnannya-skladiv-yogo-vikoristannya-dlya-mehanizatsiyi-skladskih-operatsiy

				безпеки праці під час роботи з ліфтами, підйомниками.	
3	19.01	Технічне оснащення підприємств харчування	16/Іт	Машини «Прима-40», МТМ-15	Сасенко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування Опрацювати пункт 6.2, ст 94-99. https://drive.google.com/file/d/126060V_GAnQAtMV5bKZPo5yqclzMVaK-/view Фільм https://www.youtube.com/watch?v=kFrmTJPDvLk
4	19.01	Технічне оснащення підприємств харчування	16/Іт	Збивальні машини	Сасенко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування Опрацювати пункт 6.4, ст 102-105. https://drive.google.com/file/d/126060V_GAnQAtMV5bKZPo5yqclzMVaK-/view Фільм https://www.youtube.com/watch?v=oSnWXnGOnuU
5	20.01	Технічне оснащення підприємств харчування	5/ІІс	Загальні відомості про охолодження харчових продуктів.	Сасенко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування Опрацювати пункт 12.1-12.3, ст.275-281 https://drive.google.com/file/d/126060V_GAnQAtMV5bKZPo5yqclzMVaK-/view

				Способи охолодження. Холодильне устаткування з машинним способом охолодження.	
6	20.01	Технічне оснащення підприємств харчування	5/Шс	Моноблочні холодильні машини та спліт-системи. Фреонові холодильні компресійні машини.	Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування Опрацювати пункт 12.3, ст 281-285. https://drive.google.com/file/d/126060V_GAnQAtMV5bKZPo5yqclzMVaK-/view
7	22.01	Технічне оснащення підприємств харчування	3/Пс	ЛПР. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації електричних пекарних шаф, фритюрниць, сковорід	Виконати ЛПР згідно інструкційної картки https://docs.google.com/document/d/1ATDWmv0jxPd_HBZ2_SGP56gZQA4tl4HN/edit

8	22.01	Технічне оснащення підприємств харчування	3/Пс	ЛПР. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації електричних пекарних шаф, фритюрниць, сковорід	Виконати ЛПР згідно інструкційної картки https://docs.google.com/document/d/1ATDWmv0jxPd_HBZ2_SGP56gZQA4tl4HN/edit
9	23.01	Технічне оснащення підприємств харчування	16/Іт	Механізми для збивання	Механізм МЗ 4-7-8-20 опрацювати за посиланням https://studopedia.org/13-109794.html

10	23.01	Технічне оснащення підприємств харчування	16/Іт	ЛПР. Вивчення будови, принципу роботи, правил експлуатації машин і механізмів для замішування тіста та збивання продуктів	Виконати ЛПР згідно інструкційної картки https://docs.google.com/document/d/1ilc2X0F3fHtLHyrV4dFpNjz43-Mzd4xJ/edit
----	-------	--	-------	---	---