**09 июня 2020г.**

**Урок 61-62**

**Практическое занятие «*Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различной тепловой обработки*»**

**Цель:** научиться грамотно и эргономично подбирать технологическое оборудование для различных групп блюд.

**Материально-техническое обеспечение урока:** конспект лекций.

**Ход работы:**

**1**. Вы работаете в горячем цехе. Подберите оборудование для приготовления и отпуска супа, если необходимо его приготовить 150 литров.

**2**. Вы работаете на раздаче. Подберите оборудование для хранения блюд на раздаче.

**3**. Вы приготавливаете пассеровку овощную для супа горохового. Объём готового супа 150 литров. Какое оборудование Вы будете использовать, если масса пассеровки нетто должна составить 15 килограммов?

**4**. Для приготовления 10 литров супа вермишелевого вы воспользуетесь следующим оборудованием: (перечислить)

**5**. Укажите, какое оборудование Вам необходимо для приготовления супа (включая все технологические операции).

**6**. Вы работаете п овощном цехе. Вам поступила заявка на подготовку сырья для приготовления щей. Какое оборудование Вы будете использовать для подготовки сырья?

**7**. Вы работаете в мясном цехе. Вам поступила заявка на приготовления полуфабриката «Фрикадельки». Какое оборудование Вы будете использовать, чтобы наиболее автоматизировать Ваш труд?

**8**. На кухню поступила заявка на приготовление супа рыбного. Какое оборудование Вы будете использовать для подготовки рыбы к варке?

**9**. Вам поставлена задача сварить борщ объёмом 100 литров. Как вы подготовите котёл пищеварочный к работе?

**10**. Для очистки 20 кг. картофеля Вы будете использовать машину МОК-250. Как Вы подготовите её к работе? Какие действия необходимы после окончания работы?

**НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ИНТЕРНЕТОМ!!!**

**ПРИ ОТВЕТЕ УКАЗЫВАЕТСЯ МАРКА ОБОРУДОВАНИЯ И ЕГО МОДЕЛЬ!**