**Дата:** 14.05.20

Лекция 27-28

**Тема:** Оборудование для обработки мяса и рыбы.

**Ссылки на ЭБС Знаниум**

<https://znanium.com/read?id=347293&pagenum=44> с 65

<https://znanium.com/read?id=335034&pagenum=48> с 73

**Учебник** Лотушкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места с.149-156

**Задание:** изучив теоретический материал, ответить на вопросы:

1. Какие комплектации режущих инструментов применяются в мясо-

рубках для общественного питания?

1. Объясните устройство и принцип действия мясорубки МИМ-300.
2. Объясните устройство фаршемешалок горизонтального типа. Пере-

числите их разновидности.

1. Объясните устройство фаршемешалок вертикального типа.
2. Объясните принципиальное устройство роторных и барабанных фор-

мующих машин.

1. Как устроен настольный котлетоформовочный механизм? Как он ра-

ботает?

1. Найдите общие принципы в конструкциях мясорыхлителя и механизма

для нарезки мяса на бефстроганов.

1. Объясните принципиальную разницу между двумя конструкциями

рыбоочистительных машин, используемых в общественном питании. Рыбочистка фирмы АО «КОНЕТЕОЛЛИУУС» (Финляндия)и РО-1М (Россия)

*Выполненные работы отправить преподавателю по окончанию занятия!!!!!*

*При оформлении работы соблюдаем формат: дата, тема, формулировка вопроса , №п\п!*

*Работу выполняем аккуратно, пишем разборчиво (текст должен быть читаемым). Фото работ, при отправке должно иметь книжную ориентацию (текст располагается с права налево), страницы располагаются по порядку!!! Подписываем работу: Фамилия, дата, № лекции!!!!*

**Дата:** 14.05.20

Лекция 29-30

**Тема:** Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров, тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.

**Ссылки на ЭБС Знаниум**

<https://znanium.com/read?id=347293&pagenum=44> с 132

<https://znanium.com/read?id=335034&pagenum=48> с 120

**Учебник** Лотушкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места с.164-167

**Задание:** изучив теоретический материал, ответить на вопросы:

1. Назовите конструкции хлеборезательных машин.
2. Какие конструкции хлеборезок позволяют качественно нарезать

мягкий хлеб?

1. Каково назначение слайсеров? Приведите их классификацию.
2. Что обозначают цифры в марке слайсера?

*Выполненные работы отправить преподавателю по окончанию занятия!!!!!*

*При оформлении работы соблюдаем формат: дата, тема, формулировка вопроса , №п\п!*

*Работу выполняем аккуратно, пишем разборчиво (текст должен быть читаемым). Фото работ, при отправке должно иметь книжную ориентацию (текст располагается с права налево), страницы располагаются по порядку!!! Подписываем работу: Фамилия, дата, № лекции!!!!*