**Урок закрепления знаний**

**1.Установите правильную технологическую последовательность:**

***изготовления кондитерских изделий в кондитерском цехе:***

А) Выпечка,

Б) Обработка яиц,

В) Просеивание муки,

Г) Приготовление теста,

Д) Разделка теста, порционирование,

Е) Отделка кремовых изделий,

Ж) Приготовление отделочных полуфабрикатов: кремов, стропов, помадок,

З) Расстойка дрожжевого теста,

И) Укладка в лотки, маркировка, транспортировка в кладовую

**2.**Какое холодильное оборудование для демонстрации кулинарной продукции и кондитерских изделий Вы знаете?

**Практическая работа**

Эксплуатация холодильного оборудования

Цель работы: научиться распознавать виды холодильного оборудования

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Ход работы

Задание 1. Изучение видов холодильного оборудования

1.      Рассмотрите рисунки холодильного оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| https://fs.znanio.ru/8c0997/52/7e/3587830b6a3b13f027e2994241ccc1350c.png  1. Шкаф шоковой заморозки  до -18 °С | https://fs.znanio.ru/8c0997/67/ad/ad2f075cb38dc157638fdc7908feca26fb.png  2. Льдогенератор | https://fs.znanio.ru/8c0997/10/e7/16b1b170ce243946f86548cb288b58d540.png  3. Охлаждаемый стол  Температурный диапазон:  -2 °C…+10 °C |
| https://fs.znanio.ru/8c0997/f2/1b/197cb25c603017b198e4ed95b1b746fa3b.png  4. Витрина охлаждаемая настольная  Температура +2....+7 | https://fs.znanio.ru/8c0997/94/2b/d1df1b780b856295ff1ca2a12ad3d8fb90.png  5. Стол морозильный  Температура -10.....-18 | https://fs.znanio.ru/8c0997/77/ed/1843a5e9bfe5d8431a4465276333a1b8ed.png  6. Ларь-бонета  Температурный диапазон:  -23 °C...-18 °C |
| https://fs.znanio.ru/8c0997/e4/cd/ea41b87da123dc0f03313133a1642d5926.png  7. Шкаф  Температура -5.....+5 | https://fs.znanio.ru/8c0997/8b/fb/2ee24f1dc7783bd28d08c568457235c35f.png  8. Шкаф  Температура -18...-12 | https://fs.znanio.ru/8c0997/2c/e6/dafafdca9b4cc68b357cf4a25b8cfa5021.png  9. Камера холодильная  КХС – 1- 5,5  Температура +2....+8 |

2. Запишите в тетради ответы на вопросы:

1. Перечислите среднетемпературное оборудование для охлажденных продуктов

2. Перечислите низкотемпературное оборудование для замороженных продуктов

3. Для каждого оборудования укажите цех, в котором оно может быть использовано

**Контрольные вопросы:**

1. Какие основные правила необходимо соблюдать, укладывая продукты в холодильное оборудование? Почему рядом с холодильником не рекомендуется сеять муку и работать с пылящими продуктами?