Уважаемые учащиеся! ВНИМАНИЕ!! Выполнить практическую работу. Работу в рукописном виде для контроля знаний присылать на вайбер 80299968690 преподавателю; Ганжуровой Д.Ю. с указанием (Ф.И.О. и № группы).

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

Практическая работа

**Тема «**Эксплуатация оборудования отечественного и зарубежного производства для специализированных объектов общественного питания»

**Оборудование:** овощной комбайн, куттер, VarioCooking, шоколадница, аппарат шоковой заморозки

**Учебная и техническая документация:**

схемы, технические паспорта оборудования, каталоги оборудования, учебная литература

**Выполнение работы:**

**I.**Рассмотрите оборудование

**II.Заполните таблицу** Таблица 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Тип оборудования | Назначение | Условные обозначения | Устройство |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**III. Письменно ответить на вопросы:**

1.Охарактеризуйте принцип работы оборудования

2.Правила эксплуатации оборудования

3.Меры безопасности оборудования

**IV. Сделать вывод о проделанной работе.**