**МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

**Занятие № 27, 28**

**Задание:** согласно конспектов, выполнить практическое занятие, прислать отчет на почту или в контакте.

**Практическое занятие № 9.**

**Тема:** Отработка приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки

**Цель:** формирование знаний, умений и навыков по устройству и правильной эксплуатации фаршемешалки, куттера.

Ход работы:

**Задание № 1**. Заполнить таблицу.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Производительность, кг\ч |  |
| 2 | Единовременная загрузка, кг |  |
| 3 | Время перемешивания фарша, с |  |
| 4 | Масса, кг |  |

**Задание № 2.** Назовите основные части механизма

**Задание № 3.** Ответить на вопросы.

1. Рабочим органом фаршемешалки \_\_\_\_\_\_\_
2. Лопасти в рабочем органе расположены\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Мясо нужно загружать в фаршемешалку\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 4.** Расшифруйте маркировку фаршемешалки.

М-

С-

8-

150-

**Задание № 5.** Напишите наименование рубленных изделий и изделия из котлетной массы.

**Задание № 6.** Заполнить таблицу.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Частота вращения, кг\ч |  |
| 2 | Производительность, кг\ч |  |
| 3 | Назначение |  |

а) Рабочим органом куттера является\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) Бликсер – это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) С помощью бликсера\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание № 7.** Опишите правила эксплуатации куттера.

**Задание № 8.** Написать вывод.

По всем вопросам обращаться по адресу электронной почты:

***annaburkova90@yandex.ru***