Группа №18

**ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Курс 1**

**Тема 1.6.**

**Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки** Изучение правил Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации

Объём работы 1 часа

**Тема 1.7.**

**Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде** Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации

Объём работы 1 часа

**Тема 1.8.**

**Оборудование для подготовки кондитерского сырья**

Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации

Объём работы 1 часа

28.10.2021г и по 4.11.21

**Задание: Написать рефераты по всем трём темам.**

**Цель работы:**

- образовательные: приобрести навыки

- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

**Тип урока:** закрепление учебного материала

**Метод проведения:** лекционное занятие

**Оснащение урока:** раздаточный материал.

**Порядок выполнения задания:**

1.Найти иизучить теоретический материал самостоятельно в интернете или учебнике**.  
2.**Написать реферат

**Сроки выполнения задания:**

Выполненную работу предоставить преподавателюдо 7.11.2021.

посредством электронной почты leva66966@bk.ru, группа в Контакте.

**Организация обратной связи:** консультации, ответы на вопросы посредством электронной почты, группа в Контакте.

**Форма контроля работы:** выполненные задания по теме. Форма отчета: Word