

24.11.2023

ПМ 03. МДК 03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.

Группа 10-У

Написать конспект. Отправить на почту n9092151@gmail.com

Тема: Холодильные машины. Прилавки и витрины. Прилавок –витрина «Таир». Эксплуатация.

2. Весоизмерительное оборудование. Весы настольные циферблатные. Электронные весы.

1. Холодильной машиной называется совокупность устройств, необходимых для непрерывного отвода тепла от охлаждаемой среды при низкой температуре и передаче его окружающей среде при высокой температуре.

На поп холодильные прилавки и витрины используют для демонстрации и хранения в процессе продажи охлажденных продуктов, холодных блюд, закусок и кондитерских изделий. Прилавки и витрины устанавливают в торговых залах предприятий и магазинах кулинарии, буфетах и кафе.

Прилавок –витрина «Таир» состоит из витрины и прилавка. Охлаждаемая витрина расположена сверху. Спереди и с боков она имеет ограждение из стекла, а сверху установлены раздвижные шторы.

На дне витрины установлены противни для укладки продуктов. Витрина освещается люминесцентной лампой.

Холодильный прилавок предназначен для хранения запаса охлаждаемых продуктов, где имеется выдвигная платформа, на которой устанавливаются две корзины для продуктов, а так же машинного отделения, где расположен холодильный агрегат. Наружная обшивка прилавка выполнена из листовой стали. Окрашенной белой эмалью, а внутренняя из листового алюминия. Пространство между ними заполнено теплоизоляционным материалом. Прилавок витрина со стороны выдвигной платформы имеет рабочий стол. Под рабочим столом в нише со стороны обслуживания расположена решетка для бумаги, емкость для протирочного материала, ручка термо-реле, тумблер для включения холодильного агрегата.

Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Холодильное оборудование закрепляется за определенным работником, который следит за его правильной эксплуатацией и техническим состоянием. Не рекомендуется допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктов, т.к. это ухудшает условия хранения. В камеру охлаждения следует помещать продукты, температура которых не превышает температуры окружающей среды. Горячие продукты увеличивают влажность воздуха, что приводит к образованию на испарителе инея или льда.

Категорически запрещается очищать испаритель инея ножом или скребком т.к. это может нарушить герметичность системы.

Для создания надлежащего температурного режима хранения необходимо как можно реже открывать загрузочные двери, чтобы не допускать притока теплого воздуха. Холодильная камера должна быть заземлена, а токонесущие части холодильных машин закрыты защитным кожухом.

Необходимо периодически проводить санитарную обработку холодильного оборудования и проведение текущего ремонта.

Техническое обслуживание холодильных агрегатов осуществляется механиком, в обязанности которого входят: проверка системы охлаждения, регулировка приборов автоматики, периодическая проверка температурного режима, проведение мелкого текущего ремонта.

## 2. Весоизмерительное оборудование.

Весы – прибор для измерения массы тела путем сравнения ее с массой установленной единицы.

Классификация весоизмерительных приборов осуществляется по признакам:

- место и способ установки весов,
- вид указательного устройства,
- вид отсчета показаний
- способ снятия показаний.

Конструктивно весы состоят из трех взаимосвязанных частей:

- грузоприемного,
- весового (подплатформенного)
- измерительного устройства.

По способу установки на рабочем месте:

- малогабаритные, устанавливаемые на столе,
- передвижные, не связанные с постоянным местом эксплуатации.

Указательные устройства весоизмерительного торгового оборудования для общепита могут быть коромысловыми, циферблатными, пружинными (механические весы), или электронными.

На современных поп применяют в основном электронные весы. Они получили широкое распространение, потому что более просты в эксплуатации и обеспечивают высокую точность показателей при взвешивании.

Товарные весы предназначены для взвешивания больших масс грузов, и в общественном питании применяются при приемке сырья и продуктов.

В общественном питании применяются весы порционные. Эти весы служат для взвешивания небольших масс, применяют для порционирования и выпускают только в настольном исполнении.

Требования, предъявляемые к весам:

- устойчивость показаний, чувствительность, постоянство показаний, точность взвешивания.
- наглядность показаний взвешивания, соответствие конструкции характеру взвешиваемого груза.
- прочность весов.
- нейтральность материалов, из которых изготовлены детали весов, и удобство ухода за весами.
- точность взвешивания.
- электронные весы имеют такое достоинство как «обнуление на тару», и, взвешивая продукт, они показывают его чистый вес за минусом массы, например тарелки.

Надзор за весоизмерительным оборудованием:

- Государственный надзор, который осуществляет Госстандарт РФ, обеспечивает единство и достоверность измерений, содержание весоизмерительной техники в состоянии постоянной готовности к точным измерениям через местные органы метрологической службы.
- Осуществляется плановая государственная поверка 1раз в год.