

Предмет : "Облік обчислення ,калькуляція і звітність" 2 години

Тема: Нормативні документи для складання технологічних карт. Види, зміст та призначення технологічних карт. Завдання : Опрацювати та законспектувати матеріал по лекції. Опрацювати матеріал за

посиланням:

<https://drive.google.com/file/d/1wkyRrixVT0LpFgfer-xPlx4guUJHZTyL/view?usp=drivesdk>

Предмет: Устаткування підприємств харчування.

3 урок

Тема: Електричні фритюрниці.

Завдання:

1. Фритюрниці ФЕ-20М, ФЕ-20М-01, ФЕСМ-20 будова, принцип дії.

2. Правила експлуатації фритюрниць

Домашнє завдання: Н.П.Саєнко ст.. 243-245.

Опрацювати за посиланням.

Предмет: Устаткування підприємств харчування.

Заміна. Консультація

Тема: Електричні харчові котли.

Завдання:

1. Котел КХЕ-100 стаціонарний, КХЕ-60 перекидний.

Домашнє завдання: Н.П.Саєнко ст.223-228. Повторити за посиланням.

