

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

| | |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Группа | 207 |
| Дата | 27.11.21 |
| Время | 12.10-1300 |
| Наименование УД/МДК/УП/ПП | МДК01.01. |
| Ф.И.О. преподавателя | Мельникова В.А. |
| Электронная почта | vikylya2309@mail.ru |
| Основная литература | Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/ |
| Тема урока 177- 178 | Холодильное оборудование: общие сведения, способы охлаждения. |
| Задание | <p>Холодильное оборудование</p> <p>Общие сведения о холодильном оборудовании</p> <p>Холод является прекрасным консервантом, замедляющим развитие микроорганизмов. Поэтому на предприятиях общественного питания холод используют для хранения продуктов при низких температурах в камерах, шкафах, прилавках и витринах. При этом вкусовые качества продуктов и их внешний вид остается почти без изменения. Понятие холод - означает малое содержание тепла в теле. Охлаждение - это отвод тепла от продуктов питания, сопровождающийся понижением их температуры, различают искусственное и естественное охлаждение. При естественном охлаждении температура продуктов может быть понижена до температуры окружающего воздуха. А при искусственном - получают более низкие температуры. На предприятиях общественного питания используются несколько способов искусственного холода, в основе которых лежат процессы изменения агрегатного состояния вещества -- плавление, испарение и сублимация.</p> <p>Плавление - это процесс перехода вещества из твердого состояния в жидкое.</p> <p>Кипение - называется переход вещества из жидкого состояния в газообразное.</p> <p>Сублимация - это процесс перехода вещества из твердого состояния в газообразное минуя жидкую фазу.)</p> <p>Наибольшее распространение получил процесс использования скрытой теплоты парообразования жидкостей, кипящих при низких температурах. Такие жидкости получили название холодильных агрегатов. Перенос тепла осуществляется в специальном устройстве, называемом холодильной машиной.</p> <p>Способы охлаждения</p> <p>Ледяное охлаждение. Ледяное охлаждение является самым простым способом охлаждения продуктов питания, физическую основу которого составляет процесс плавления льда и снега. В зависимости от способа получения, лед бывает естественным или искусственным. Ледяное охлаждение применяется в сооружениях, называемых</p> |

| | |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>ледниками, они могут иметь различное размещение льда по отношению к охлаждаемым камерам с продуктами. Однако широкое применение получили ледники с боковым размещением льда. Лед закладывают в таком количестве, чтобы его хватило на определенное время, и объем льда должен быть в 4-5 раз больше объема камер с продуктами. При ледяном способе можно понизить температуру до 6-8 градусов °С и влажностью 90-95%.</p> <p>Льдосоленое охлаждение. Источником холода является смесь льда и поваренной соли. Чем больше соли, тем ниже температура смеси. Понижение температуры происходит до определенного предела. Самая низкая температура льда с поваренной солью составляет -21,20°С. Подсоленная смесь позволяет создавать в охлажденной среде более низкие температуры по сравнению с ледяным охлаждением.</p> <p>Охлаждение сухим льдом. Этот способ основан на сублимации твердой углекислоты. Сухой лед - твердая углекислота, которая по внешнему виду представляет собой куски вещества, похожего на мел, но очень холодные и быстро испаряющиеся при обычной температуре. В обычных условиях он из твердого состояния превращается непосредственно в парообразное. При этом температура понижается до -78,90°С. Холодопроизводительность сухого льда в 1,9 раза больше водяного. Сухой лед очень удобен для охлаждения продуктов, так как не выделяет влаги, не загрязняет продукты, имеет низкую температуру. Однако применение его ограничено из-за сравнительно высокой температуры.</p> |
| Контрольный тест | <ol style="list-style-type: none"> 1. Назовите способы охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания. 2. Назовите основные части компрессорной машины. 3. Дайте характеристику холодильного агрегата. 4. Какие холодильные агрегаты устанавливаются на холодильном оборудовании? 5. Назовите основные правила эксплуатации холодильного оборудования. |