

**ТЕМА 10. Теплове устаткування закладів ресторанного господарства.  
Устаткування для варіння.**

**Орієнтовні теми доповідей для висвітлення на занятті**

1. Будова та принципи роботи стравоварильних котлів.
2. Будова та принципи роботи пароварильних шаф.
3. Будова та принципи роботи кавоварок.
4. Спеціалізоване устаткування для варіння.

**Питання для самоперевірки**

1. У чому полягають особливості теплового розрахунку апарата?
2. За якими показниками класифікують електронагрівачі?
3. Як класифікувати теплові апарати?
4. З якою метою використовують індексацію, уніфікацію теплових апаратів?
5. Як проводять класифікацію кип'ятильників за енергоносієм, конструктивними особливостями?
6. Які існують конструктивні особливості стравоварильних котлів?
7. З якою метою використовують стравоварильні котли?
8. У чому полягає принцип дії стравоварильних котлів?
9. Яке призначення пароварильних шаф?
10. Які існують особливості конструкції, правила експлуатації автоклавів?
11. Які існують особливості конструкції, правила експлуатації пароварильних шаф закордонного виробництва?
12. У чому полягають особливості використання апаратів для приготування кави?