**Vzdelávacie úlohy z predmetu Zariadenie závodov - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 25.týždeň – 15.2.2021-19.2.2021**

**Názov témy:**

**Opakovanie tematického celku: Kotly a prístroje na varenie v pare**

***Z uvedenej témy si napíš poznámky do zošita a vypracuj odpovede na nasledujúce otázky.***

1. **Z akého materiálu sa vyrábajú kotly na varenie?**
2. **Charakterizuj sklopné kotly.**
3. **Napíš najvšeobecnejšie zásady (hygiena a bezpečnosť), ktoré treba dodržiavať pri obsluhe varných kotlov.**

**Opakovanie tematického celku: Kotly a prístroje na varenie v pare**

Kotly majú kovovú konštrukciu. Malé kotly, predovšetkým **diétne batérie,** sú celé z nehrdzavejúceho plechu. Časti veľkých kotlov, ktoré prichádzajú do priameho styku s potravinami (veko, manžeta a vnútorná varná nádoba) sú z nehrdzavejúceho materiálu alebo smaltované.

**Sklopné kotly**

 **Sklopné kotly** majú názov odvodený od toho, že sa ich obsah vyberá sklápaním. Majú samočinné sklápanie, ktoré sa regulujú kolieskom.

**Najvšeobecnejšie zásady (hygiena a bezpečnosť), ktoré treba dodržiavať pri obsluhe varných kotlov:**

* so strojmi môžu pracovať iba tí zamestnanci, ktorí absolvovali kurz obsluhy strojov a zariadení,
* všetky inštalácie, opravy a úpravy môže vykonávať len odborník,
* dôsledne udržiavať všetky zariadenia v suchu,
* dbať na pravidelné prehliadky a nastavenie všetkých zariadení na tepelnú úpravu pokrmov.