

Предмет: Техническое оснащение и организация рабочего места

Группа №4

Задание на 22 апреля- 2 часа

Преподаватель Рябова Е.Ю.

На основании конспекта от 16 апреля сделать практическую работу.

Прежде чем приступить к выполнению задания повторите теоретический материал, относящийся к теме работы. Если материала недостаточно, обратитесь к учебнику

Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2014.
и дополнительным источникам информации

Задание 1. Заполните таблицу:

1. Рабочие органы МОК:	
2. Части привода машины.	
3. Что собой представляет рабочая поверхность камеры.	
4. Часть машины для сбора мезги.	
5. За счет чего подается вода в камеру?	
6. Норма загрузки МОК-125 МОК-250 МОК-400	

Задание 2. Ответьте на вопросы по овощерезательной машине МРО-200 :

1. Сколько загрузочных отверстий имеет рабочая камера?
2. Форма рабочей камеры?
3. Форма нарезки овощей с помощью терочного диска?
4. Какие ножи используются для нарезки овощей ломтиками?
5. Что укреплено на вертикальном валу для более эффективной выгрузки?
6. Что является обязательным условием техники безопасности при эксплуатации овощерезательных машин?

Задание 3 . Протирочная машина МП-800

Установите верные соотношения. Ответы соедините стрелками.

Вопрос	Ответ
1. Что является рабочим органом машины МП-800?	а) ротор, решетка, сбрасыватель; б) электродвигатель; в) стакан.
2. Какое движение получает ротор и сбрасыватель?	а) вибрационное; б) вращательное; в) возвратно-поступательное.
3. Какую роль выполняет ротор?	а) служит более эффективной выгрузке протертого продукта; б) приводит в действие протираемый стакан; в) обеспечивает прижатие протираемого продукта к сити.
4. Какую роль выполняет сбрасыватель?	а) служит более эффективной выгрузке протертого продукта; б) приводит в действие протираемый стакан; в) обеспечивает прижатие протираемого продукта к сити.
5. Какую роль выполняет стакан?	а) способствует креплению рабочих органов; б) регулирует зазор между ротором и решеткой; в) способствует протиранию продукта.

Задание 4. Ваши действия если при работе протирочной машины слышен скрежет?

Задание 5 . Заполните таблицу «Машины для обработки овощей»

№ п/п	Название машины	Маркировка	Производительность	Рабочие органы	Их движение	Форма рабочей камеры
1						
2						
3						

Задание 8 . Ответьте на вопросы:

1. Как очищается неоткалиброванный картофель?
2. В чём заключается сущность механического способа очистки?
3. Для чего картофель сульфитируют?
4. Что влияет на производительность машин для очистки овощей?
5. Для чего рабочий орган картофелеочистительной машины имеет волнистую поверхность?
6. Почему загрузка и выгрузка картофеля из машины МОК-125 должны производиться во время работы машины?
7. Зачем овощи перед очисткой должны быть откалиброваны и промыты?

8. За счет чего происходит процесс резания овощей в машинах и механизмах различных типов?
9. Чем регулируют толщину нарезки овощей?
10. От чего зависит качество и форма нарезки овощей?
11. Происходит процесс протирания продуктов в протирочных машинах и механизмах?
12. Почему картофель для протирания должен быть горячим?
14. Преимущества и недостатки овощерезательных машин с индивидуальным и универсальным приводами.
15. Какие факторы влияют на производительность механизмов для нарезки и протирания овощей?

Работы присылать по адресу vitalya.ryabov04@mail.ru с пометкой для Рябовой Е.Ю.