|  |  |
| --- | --- |
| **21 мая 2020 ЧЕТВЕРГ** | |
| Ф.и.о. обучающегося: |  |
| Учебная дисциплина: | **МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** |
| Профессия: | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Преподаватель: | Мировова Елена Леоновна |
| Тема: | Тема 1.2.  Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов |
| Тема урока  **23-24** | 23-24 № 5 Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины) |

**УРОК №12**

**Задачи урока:**

- **обучающая**: изучить назначение, строение, принцип работы картофелеочистительной машины МОК- 250, правила эксплуатации и техники безопасности. Решить производственно-ситуационные задачи;

- **развивающая**: развивать навыки систематического самоконтроля, творческий подход к работе как способу воспитания стойкого профессионального интереса, способствовать развитию мышления (учить выделять главное, анализировать, сравнивать, обобщать), способствовать умению использовать приобретенные знания в профессиональной деятельности;

- **воспитательная**: воспитать вдумчивое отношение к изучаемому материалу, побудить чувство ответственности, интерес к выбранной профессии.

**НАЗНАЧЕНИЕ-** картофелеочистительные машины МОК – 125, МОК- 250, МОК – 400 предназначены для очистки картофеля корнеплодов.

**Устройство**

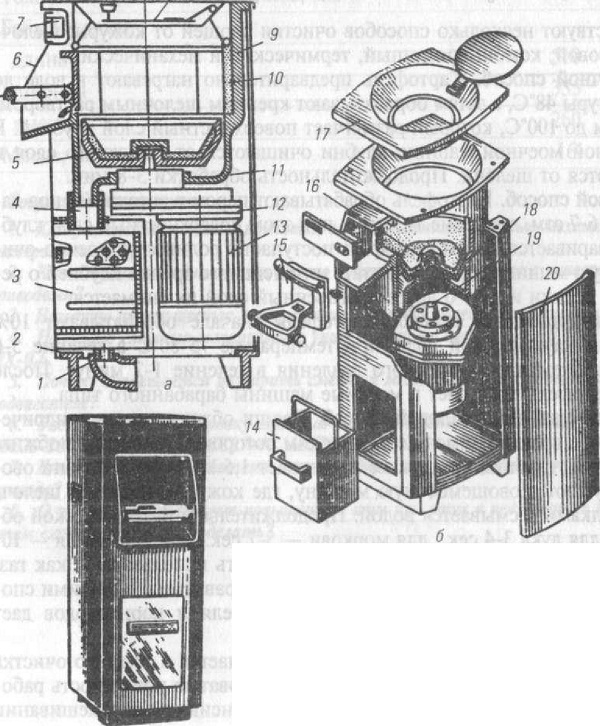
****

Рис. 3-1. Картофелечистка МОК-250.

а - разрез: 1 - сливной патрубок,

2 - основание,

3 - камера отходов,

4 - резиновый патрубок,

5 - конусный диск,

6 - разгрузочный лоток,

7 - пульт управления,

8 - откидная крышка,

9 - рабочая камера,

10- абразивные вставки,

11 - дно камеры,

12 - зубчатый редуктор,

13 - электродвигатель: б - схема расположений частей:

14 - сборник мезги,

15 - дверца,

16 - гнездо конуса,

17 - загрузочная крышка,

18 - стойка,

19 - шип вала,

20 - облицовка; в - общий вид.

**Принцип действия машины**. Овощи при загрузке через воронку получают вращательное движение, падая на вращающийся конусный диск с абразивным покрытием и под действием центробежной силы прижимаются к стенкам машины. За счет трения об абразивные поверхности происходит снятие кожуры с овощей. Образующаяся мезга удаляется через сливной патрубок в канализацию, непрерывно поступающей в рабочую камеру из водопровода водой.

**ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ МАШИН ДЛЯ ОЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ**

* **перед началом работы** проводят осмотр, проверяют санитарно-техническое состояние машины;
* закрывают дверцу рабочей камеры и проверяют на холостом ходу;
* загружают картофель и корнеплоды в рабочую камеру до пуска машины и при выключенной подаче воды;
* картофель должен быть отсортирован, и его загружают в количестве, на которое рассчитан объем рабочей камеры машина (7 кг или 12кг), или из расчёта 3\4 объёма;
* после загрузки камеру обработки закрывают крышкой, включают подачу воды;
* очистка картофеля длится от 2 до 3мин. в зависимости от сорта, сезона;
* **во время работы запрещается** опускать руки в рабочую камеру, это может привести к травме;
* перегружать машину, это ухудшает обработку клубнеплодов и перегружается электродвигатель;
* оставлять машину без присмотра;
* перед выгрузкой картофеля необходимо перекрывать воду, чтобы уменьшить разбрызгивание;
* по окончании цикла перекрывают воду, и, не выключая двигатель, открывают дверцу, под действием центробежной силы клубни высыпаются из разгрузочного устройства в подставленную тару;
* после разгрузки дверцу закрывают, загружают новую порцию картофеля, открывают вентиль на водопроводе и, процесс очистки повторяется;
* **после окончания работы** машину промывают на холостом ходу, затем отключают от электросети, корпус протирают;
* при промывании необходимо следить, чтобы вода не попала на двигатель и кнопочную станцию.

ИЗУЧИТЬ!!!!!!!!

**ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ В РАБОТЕ КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Возможные**  **неисправности** | **Причина** | **Способы**  **устранения** |
| Очистка клубней  происходит  медленно, процент  отходов  превышает норму | Сильно загрязнены клубни. Недостаточное поступление воды в камеру.  Перегрузка рабочей камеры овощами.  Сносился абразив. | Промыть овощи.  Увеличить поступление воды в рабочую камеру.  Уменьшить единовременную загрузку овощей. Заменить абразивы рабочего органа. |
| Рабочий орган  вращается  медленно | Перегрузка машины овощами.  Проблема с редуктором | Уменьшить загрузку.  Проверить смазку. |
| Через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода | Чрезмерное поступление воды в рабочую камеру  Засорение отверстий в дне рабочей камеры. | Уменьшить подачу воды, прикрыв вентиль водопровода. Прочистить отверстие в дне рабочей камеры. |
| После очистки продукт получается битым | Частично выкрошился абразив, и образова­лись острые углы в ра­бочей камере. | Заменить абразив рабочего органа в камере. |



**Ответьте на контрольные вопросы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Какие факторы влияют на величину отходов при механическом способе очистки? |  |
| 2. | Какие требования техники безопасности следует соблюдать при эксплуатации картофелечисток? |  |
| 3. | Для какой цели в рабочую камеру машин подаётся вода? |  |
| 4 | Почему корнеплоды перед загрузкой в рабочую камеру перебирают и калибруют? |  |
| 5. | Что называется мезгой? |  |
| 6. | От каких факторов зависит время работы? |  |
| 7. | С какой целью выключают воду при выгрузке овощей? |  |
| 8. | Какова причина хранения картофеля в воде? |  |
| 9. | На чём основан принцип действия очистки картофеля в машине? |  |