

МДК.03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.

20.11.2023

Группа 10-У

Тема: Устройство, назначение картофелечистки, овощерезательной машины, универсального привода, аппаратов для жарки и выпечки, протирачной машины.

2. Правила эксплуатации, безопасность труда.

3. Практическая работа: Ознакомление с работой картофелечистки, мясорубки, эл. сковороды, протирачной машины.

Ответы на вопросы присылать на электронную почту : n9092151@gmail.com

Учебник : В.В. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания ,М.- «ПрофОбрИздат»,2018 стр .42-45,48-49, 51, 134-136,144-145,

1. Устройство, назначение картофелечистки.

На поп первичная обработка овощей производится по следующей схеме: сортировка (по качеству), калибровка(по размеру), мытье, очистка ,доочистка, измельчение.

Все процессы, кроме доочистки могут быть механизированы.

Картофелеочистительная машина МОК- 125.

Машины предназначены для очистки картофеля и корнеплодов.

Основными узлами являются : корпус, рабочая камера с абразивными сегментами с загрузочной и разгрузочной дверцами, вращающийся конусный рабочий диск с абразивным покрытием , приводного механизма и пульт управления.

Принцип действия:

Овощи при загрузке через воронку получают вращательное движение , попадая 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 через рабочую камеру из водопровода водой.

Перед началом работы проверяют исправность заземления, производят внешний осмотр машины, санитарное состояние, затем включают машину и проверяют работу на холостом ходу. Если машина исправна, приступают к работе на ней.

Во время работы машины категорически запрещается опускать руки в рабочую камеру, так как это приведет к травме.

2. Овощерезка универсальная машина МРО50-200- машина настольного типа, используется для нарезки сырых овощей кружочками, ломтиками, соломкой,, брусочками, а так же можно шинковать капусту.

Эта машина состоит из корпуса, привода, загрузочной камеры и сменных рабочих инструментов.

Рабочая камера выполнена в виде цилиндра, над которой крепится съемная загрузочная емкость, имеющая окна для загрузки овощей. В комплект машины входит дисковый нож, два терочных диска и два комбинированных ножа.

Дисковый нож используется для нарезки ломтиками и шинкования капусты. Комбинированные ножи используются для нарезки овощей брусочками.

Эксплуатация и принцип действия машины

Сначала выполняют правила ТБ и БТ.

Включают машину, закладывают овощи в загрузочное устройство и прижимают толкателем к вращающемуся опорному диску, который ножами срезает от овощей последовательно слой за слоем в виде ломтиков, брусочков или соломкой.

Отрезанные частицы продукта проходят в отверстия опорного диска, расположенного под ножами, захватываются вращающимся сбрасывателем и подаются в разгрузочный лоток, через который попадают в подставленную тару.

Во время работы машины категорически запрещается опускать руки в рабочую камеру! Санитарную обработку проводить после отключения и останова машины.

### 3. Протирачная машина МП-800 (кг / час).

Предназначена для протирания вареных овощей, так же творога, печени, рыбы и мяса. Рабочей камерой машины служит цилиндр с конической загрузочной воронкой. На дне рабочей камеры устанавливают неподвижные сменные сита или терочный диск. На вертикальном валу устанавливают сменные роторы, которые протирают продукты подаваемые в машину.

Принцип работы:

Вареные продукты, предназначенные для протирания, загружают в бункер рабочей камеры машины. Вращающийся ротор своими лопастями захватывает продукт и подает к сите, где продавливается через отверстия в сите. Готовая продукция сбрасывателем подается по лотку в подставленную тару.

Техника безопасности: перед началом работы проверяют правильность сборки и исправность заземления. Повара при работе должны быть в сухой обуви на резиновом ходу. Категорически запрещается во время работы поправлять и проталкивать продукты руками.

Поправлять и проталкивать можно только специальным толкателем или остановив и отключив машину.

4. Универсальные приводы представляют собой сварную станину и корпус, внутри которого находится электродвигатель и редуктор. К горловине привода подсоединяются различные сменные механизмы.

5. Электросковорода предназначена для жарки продуктов основным способом.

Общие правила эксплуатации оборудования и требования техники безопасности.

1. Перед началом работы проверить санитарно-техническое состояние машины: исправность электропроводки и заземления, наличие ограждений у всех движущихся частей; у рубильника, пакетного переключателя; правильную установку рабочих органов, санитарное состояние, работу на холостом ходу.
2. Загружать машину только после ее пуска. Не рекомендуется перегружать машину, т.к. это ухудшает качество обрабатываемых продуктов и ускоряет износ машины.
3. Недогрузка машины приводит к снижению ее производительности
4. Нельзя оставлять рабочую машину без присмотра; при возникновении повышенного шума или стука немедленно выключить ее!

5. Категорически запрещается проталкивать или поправлять продукт руками при включенном двигателе. Для этой цели необходимо пользоваться специальным толкачем.
6. Запрещается ремонтировать или прочищать разгрузочное отверстие во время работы машины.
7. После окончания работы машину выключают, производят ее частичную разборку и очищают от остатков продуктов, затем тщательно промывают до полного удаления остатков продуктов. Наружные поверхности машины протирают сначала влажной, затем сухой тканью. Промытые части машины просушивают, после чего смазывают пищевым несоленым жиром. Все трущиеся и подверженные коррозии места.
8. В нерабочее время машина должна быть отключена от электросети.

Ответить на вопросы.

1. Что необходимо сделать после окончания работы машины?
2. Почему нельзя допускать перегрузку и недогрузку машины?