

Учебная дисциплина Оборудование предприятий общественного питания. Методические указания для студентов группы № 2 по профессии по профессии 16675 Повар

**Преподаватель:** Суворова Нина Васильевна, nin.suworowa [2017@yandex.ru](mailto:2017@yandex.ru),

т. 89247110649 ( WhatsApp, группа №2).

**Рабочая программа учебной дисциплины Оборудование предприятий общественного питания**

Название темы	№ Урока в теме	Тема урока	Вид урока	Дата	Дата выполнения
Тема № 4 Машины для обработки овощей и картофеля	4	Правила эксплуатации и техники безопасности машин для обработки овощей.	Комбинированный	24.11.20	25.11.20
	5	<b>Практическая работа по теме:</b> «Сборка и эксплуатации картофелеочистительных машин».	ПР	01.12.20	02.12..20
	6	<b>Протиры – резальные машины.</b> Классификация машин для обработки овощей	ДНЗ	08.12.20	09.12.20
	7	Устройство, техническая характеристика протиро – резательных машин.	Комбинированный	15.12.20	16.12.20
	8	Правила эксплуатации и техники безопасности с протиро – резательными машинами	Комбинированный	22.12.20	24.12.20

**Задание для обучающихся**

**Инструкция по выполнению**

**1.Внимательно прочитайте задание.**

**2.Изучите теоретический материал на стр. 44 – 45 учебник**

Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач. проф.

**3.Составить конспект в виде таблицы:**

Марка машины	Правила эксплуатации техники безопасности машин для обработки овощей.			
	Перед началом работы	Во время работы	Окончании работы	Примечание
МОК -250				

## Практическая работа № 1

Тема: «Машины для обработки овощей и картофеля МОК -250» (1 час)

**Цели работы:** Подготовить машину для мытья и очистки овощей и картофеля.

Межпредметная связь: Кулинария, тема «Первичная обработка овощей»,  
Производственное обучение.

### Оборудование:

1. Машина для очистки овощей МОК - 250;
2. Плакат: МОК - 250;
3. Техническая документация.
4. Литература: Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, интернет ресурсы <http://www.cafemars.ru/>, <http://studopedia.ru/>

**Организация работы:** каждый обучающийся должен выполнить задание в соответствии с инструктивной картой.

**Место проведения:** учебная лаборатория, столовая.

### Задание №1.

#### 1. Повторение теоретического материала по теме: «Машины для обработки и картофеля».

Картофелеочистительные машины МОК – 125, МОК- 250, МОК – 400 предназначены для очистки картофеля корнеплодов. Машина для очистки картофеля 125 производительностью кг/ч. Перед началом работы производят внешний осмотр машины, заземления, санитарного состояния и после этого машину включают и проверяют ее работу на холостом ходу. Если машина исправна, приступают к работе на ней. Овощи должны пройти предварительную обработку: калибровку и мойку. Это способствует лучшей очистке и удлиняет срок службы машины. Загружать картофель и овощи в рабочую камеру следует только после пуска машины и при подаче в камеру воды, картофель должен быть откалиброванным и промытым. Немытые овощи загрязняют продукт и приводят к быстрому износу абразивных сегментов камеры. Вес загружаемого картофеля должен соответствовать весу, рекомендуемому инструкцией, оптимальной величиной 2/3 объема рабочей камеры машины. Рабочими органами машины служат очистительные валики, которые состоят из стальных стержней и насаженных на них абразивных роликов, имеющих форму усеченного конуса и образующих волнистую поверхность.

#### 2. Анализ работы машины для обработки овощей и картофеля

1. Картофелеочистительная машина предназначена \_\_\_\_\_;
2. Расшифровка машины МОК-250 \_\_\_\_\_

### Задание № 2.

1. Назовите рабочие органы машины \_\_\_\_\_
2. Составить схему последовательности подготовки работы машины МОК-250

**Задание №3.** Ответить на вопросы:

- 1.) Как сохранить очищенный картофель?
- 2.) Почему необходимо проводить сортировку овощей?
- 3.Расшифровать МОК -150 У \_\_\_\_\_

**Вывод:** \_\_\_\_\_

**Форма предоставления выполненной работы:**

Письменное оформление заданий в тетради по практическим работам.

**Тема урока №5 – 8**

**Протиры – резательные машины.**

Классификация машин для обработки овощей. Устройство, техническая характеристика протиры – резательных машин. Правила эксплуатации и техники безопасности с протиры – резательными машинами

**Выполните задания согласно инструкции**

**ЗАДАНИЯ №1 Прочитайте текст учебника**

**Золин В. П.** Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. на стр. 48 – 49

**Задание № 2.** Используя учебную литературу заполните таблицу по следующим графам:

Название и тип машины	Расшифровка машины	Назначение	Техническая характеристика	Устройство	Техника безопасности

