

## Лабораторная работа № 8

**Тема:** «Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки теста и полуфабрикатов»

**Количество часов:** 3

### Цели работы:

*обучающая*

Формирование, подтверждение и проверка теоретических знаний назначения, классификации, характеристики, буквенно – цифровой индексации машин и механизмов для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов, его устройства и правил безопасной эксплуатации.

*развивающая*

Развивать умение сравнивать, анализировать информацию, делать выводы и обобщения; практические навыки изображения сборочных чертежей, схем классификации.

*воспитывающая*

Воспитывать самостоятельность при выполнении работы и оформлении результатов; умение работать самостоятельно.

**Тип урока:** Лабораторная работа.

**Форма проведения:** Фронтальная.

**Виды контроля:** Индивидуальный, бригадный.

**Формы контроля:** Выполнение практических заданий; составление схемы классификации технологического оборудования.

### Литература, оснащение:

Техническое оснащение производства: учебное пособие для средн. проф. образования. – ГБПОУ СПЦ № 5, 2017г.

Презентация, инструкция, сборочные чертежи по теме: «Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки теста и полуфабрикатов».

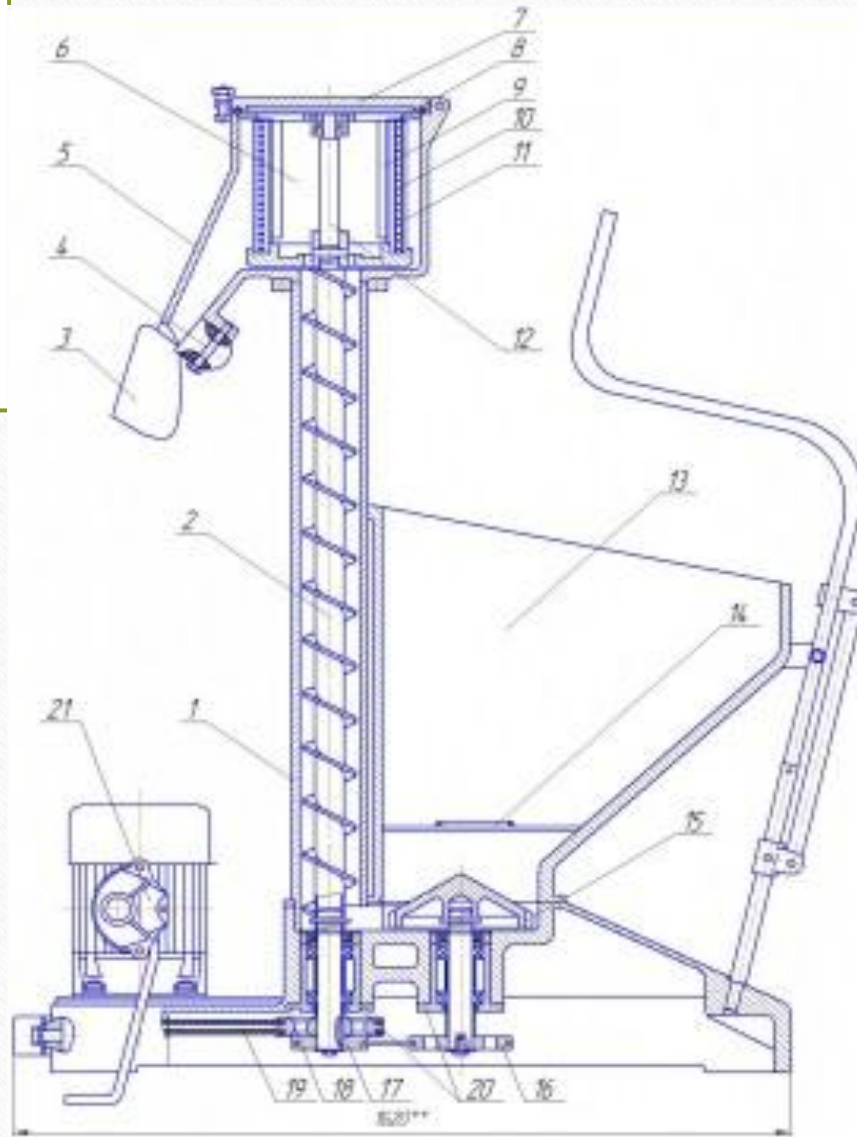
### Организационный момент:

Оформление доски; проверка наличия у обучающихся тетрадей для лабораторных работ, канцелярских принадлежностей; отчет старосты группы по посещаемости; озвучивание темы и целей работы.

**Задание:** СОСТАВИТЬ СХЕМУ КЛАССИФИКАЦИИ МАШИН ДЛЯ ОБРАБОТКИ ТЕСТА И ПОЛУФАБРИКАТОВ



**МТМ - 800**



№ п/п	Обозначения устройства
1	Станина
2	Электродвигатель
3	Передаточный механизм
4	Крыльчатка
5	Загрузочный бункер
6	Предохранительная решетка
7	Вертикальная труба со шнеком
8	Просеивательный механизм крышка с крепёжными болтами
9	Сито
10	Лопасты (подвижные неподвижные)
11	Разгрузочное отверстие
12	Гибкий рукав
13	Магнитная ловушка



**ТММ - 1М**



№ п/п	Обозначения устройства
1	Станина
2	Электродвигатель
3	Передаточный механизм
4	Кнопочный выключатель
5	Дежа (140л.) на трехколесной тележки
6	Месильный рычаг с лопастью
7	Предохранительное устройство

## 1. Назначение тестораскаточных машин

Тестораскаточная машина **МРТ - 60М** предназначена для раскатывания различных видов теста.

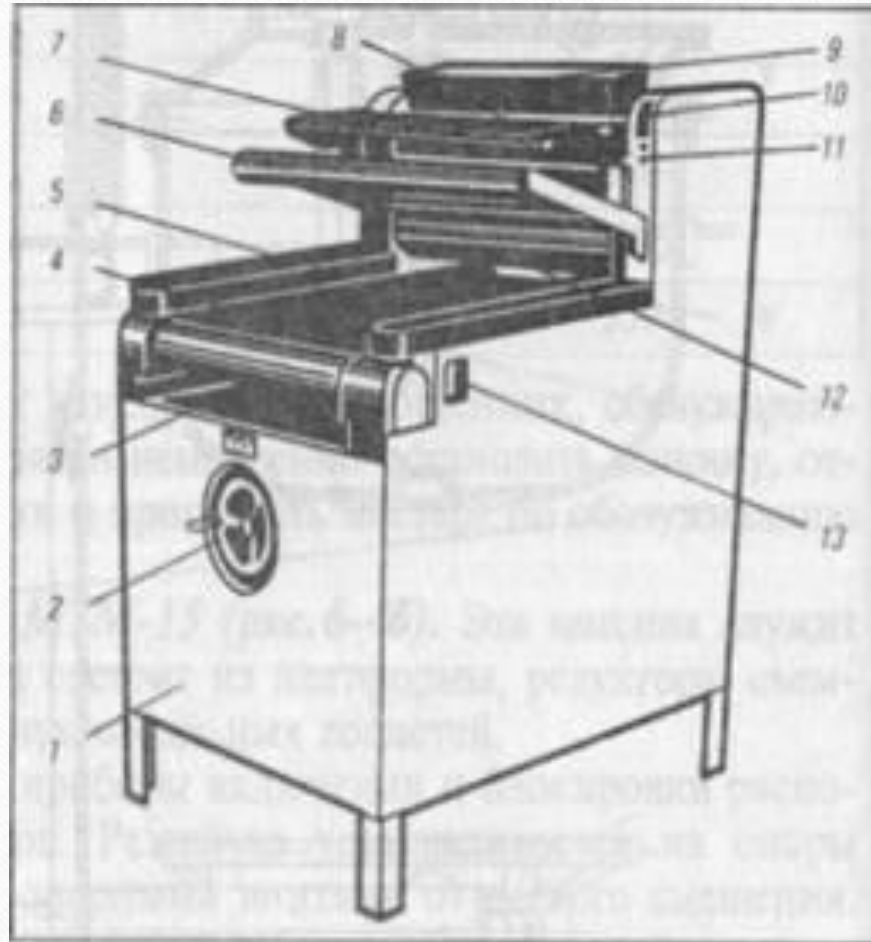


## 2. Буквенно - цифровая индексация машины

М	Машина
Р	для Раскатывания
Т	Теста
60 кг/ч	Производительность машины



**MPT - 60M**



№ п/п	Обозначения устройства
1	Корпус
2	Маховик изменения толщины раскатываемого теста
3	Поддон
4	Транспортер
5	Вспомогательный лоток
6	Загрузочный лоток
7	Предохранительная решетка
8	Фиксатор
9	Мукосей
10	Шкала контроля толщины теста
11	Микровыключатель
12	Рабочий вал
13	Кнопочный выключатель

## 1. Назначение взбивальных машин

Взбивальные машины МВ – 6 (60, 35М) предназначены для взбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично – сахарных, кремовых и др.).

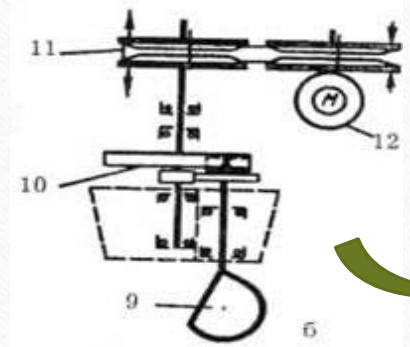
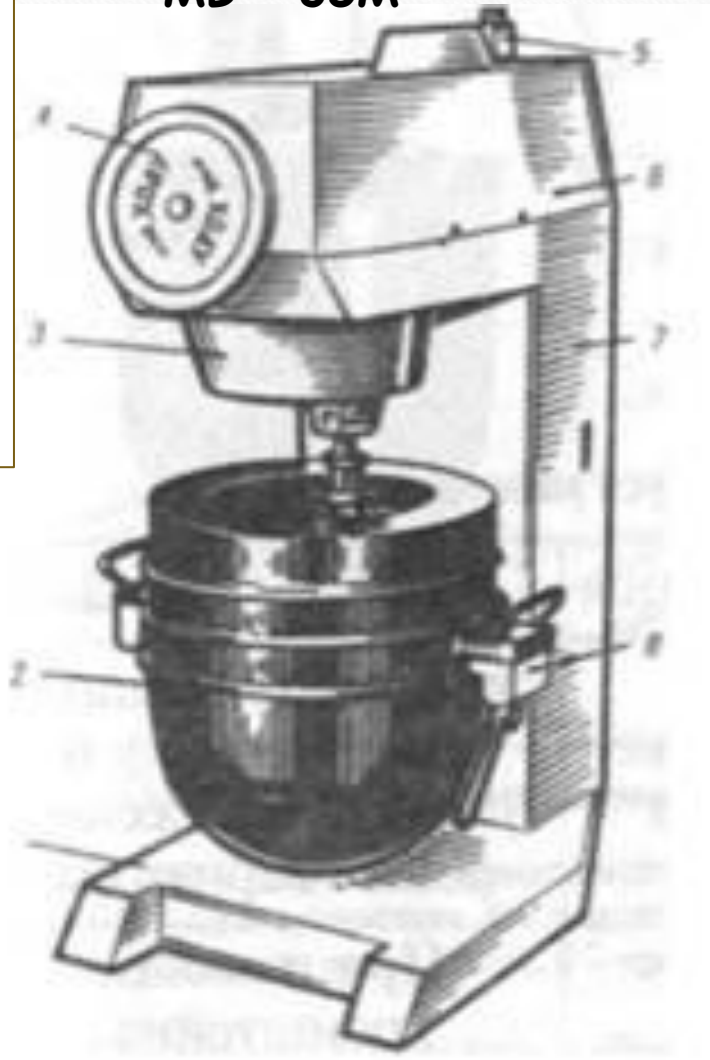


## 2. Буквенно – цифровая индексация машины

М	Машина
В	Взбивальная
35 л	Вместимость бака (6, 20, 40, 60, 100 дм <sup>3</sup> )
М	Модернизированная



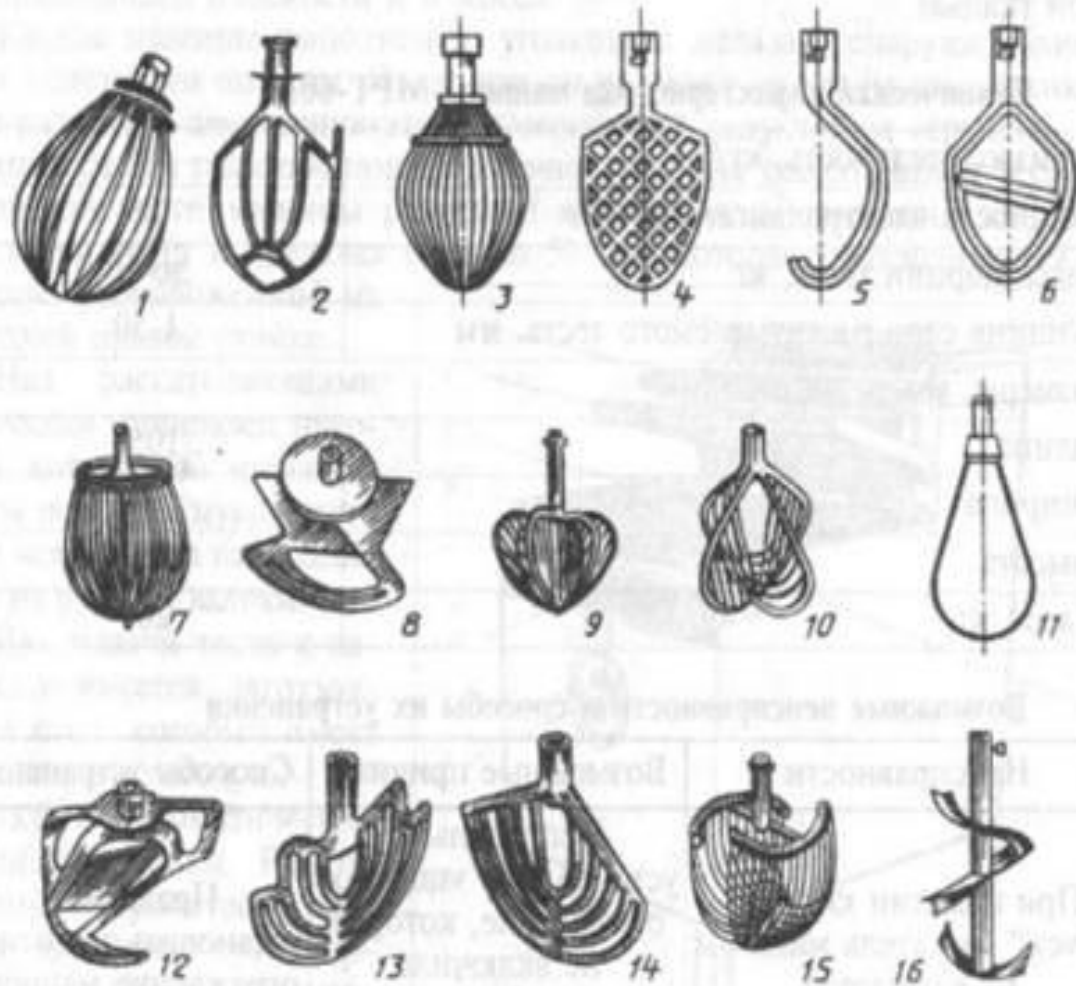
МВ - 35М



Кинематическая схема

№ п/п	Обозначения устройства
1	Чугунная плита
2	Бак (дежа, бачок)
3, 10	Планетарный механизм
4	Маховик
5	Рукоятка
6	Крышка (предохранительная)
7	Корпус
8	Кронштейн
9	Взбиватель
11	Передаточный механизм
12	Электродвигатель





№ п/п	Обозначения взбивателей
1, 3, 7, 9, 11, 15	Прутковый венчик
2, 4, 12, 13, 14	Плоскорешетчатый взбиватель
5	Крючкообразный взбиватель
6	Рамный взбиватель
8, 10	Фигурные взбиватели
16	Лопастной взбиватель

Обозначения взбивателей	Назначение
Прутковый венчик	Взбивание жидких смесей
Плоскорешетчатый взбиватель	Взбивание густых смесей
Крючкообразный взбиватель	Взбивание крутого теста
Рамный взбиватель	Взбивание крутого теста
Фигурные взбиватели	Взбивание густых смесей
Лопастной взбиватель	Взбивание густых кремов, песочного теста

**Задание №1:** ответить на вопросы

1. Перечислить маркировку машин и механизмов для обработки теста и полуфабрикатов.
2. Определить назначение МТМ - 800, МВ - 35 М, ТММ - 1, МРТ - 60М.
3. Перечислить меры предосторожности при работе с оборудованием для обработки теста и полуфабрикатов.

**Задание №2:** заполнить таблицу «Правила безопасной эксплуатации оборудования для обработки теста и полуфабрикатов»

	МТМ - 800	МВ - 35М	ТММ - 1	МРТ - 60М
Перед началом работы с технологическим оборудованием				
В процессе работы с технологическим оборудованием				
По окончании работы с технологическим оборудованием				
<b>Запрещено!!!</b>				

## Рефлексия

Этапы урока	+ все понятно	– много не понял (а)	? интересно, хочу узнать подробнее
<b>Назначение оборудования для обработки теста и полуфабрикатов</b>			
<b>Маркировка оборудования</b>			
<b>Правила безопасной эксплуатации оборудования</b>			