

Сміренко Л.А. Устаткування х/п виробництва пекар 3 розряд.

02.06.2023 р

Урок № 50 -51(15 – 16).

Тема уроку: Лабораторно – практична робота №2. Вивчення будови та правил експлуатації тістоподільників та округлювачів тістових заготовок.

Мета уроку: Вивчити будову та правила експлуатації механізмів для поділу тіста та округленню тістових заготовок.



Відповідайте на питання:

1. Яка машина перед вами представлена?
2. Для чого вона використовується?
3. Яке тісто вона може ділити?
4. Як на ній працювати?

Запам'ятай:

Точність ділення залежить від:

- Тиску тіста в тістовій камері (вищий тиск більша точність).
- Якості тіста.
- Роботи тістодільної машини
- Конструкції машини

Розробила викладач Л.З.Матушківська

Технічні вимоги безпеки праці

5. В аварійних ситуаціях:

- Від'єднати машину від електромережі;
- Визвати спеціаліста з обслуговування машин;
- При нещасних випадках надати долікарську допомогу.



Вирішіть проблему: Що робити, коли порції тіста мають іншу вагу чим запрограмовано?



Надайте

відповідь на питання: 1. Яка машина зображена?

2. Для чого вона використовується?

3. Від чого залежить якість округлення тістової заготовки?

4. Для чого використовується борошно?

Вирішіть проблему: Що робити якщо тісто прилипає до поверхні машини? Ваші дії?

Відповіді запишіть у зошит і надішліть на пошту чи в Вайбер викладача:

ludasmirenko@ukr.net