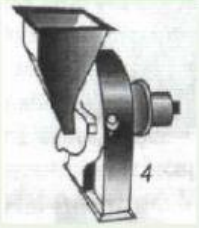
Інтерактивний аркуш: Машини для обробки овочів

1. **Вставте пропущені слова:**
   Машини і механізми для обробки овочів виконують наступні операції:
   [ ] , [ ] , [ ] сирих і варених овочів, [ ] варених овочів.

2. ***Чим відрізняються очищувальні машини періодичної дії та безперервної дії?***
   Потужністю
   Габаритами
   Режимом роботи

3. **Знайди пару:**

ФММ Машина для миття овочів і фруктів	МПР-350 Машина протирально-різальна	МОК-125 Машина для обчищення овочів і картоплі	МЗ – 160 Механізм для нарізання сирих овочів
			

4. **Встанови послідовність виконання операцій при роботі машини типу МОК (перетягни числа у відповідні місця)**

	Подаємо в штуцер воду.
	Перевіряємо машину на холостому ходу. Вмикаємо машину.
	Обробка картоплі в робочій камері машини протягом 2 - 4 хвилин в залежності від сорту, якості овочів
	По закінченню роботи машину промивають на холостому ходу, а корпус протирають.
	Засипаємо через люк у кришці порцію помитої відкаліброваної картоплі, дотримуючись норми.
	Перед початком роботи необхідно перевірити надійність заземлення (занулення) машини та наявність гумового килимка, чистоту зливного патрубка і трапа, надійність кріплення робочих дисків, справність корпуса і пульта управління, відсутність у робочій камері побічних предметів
	Перед розвантажуванням зупинити подачу води, відкрити дверцята та вивантажити овочі в підставлену тару.

1 *2* *3* *4* *5* *6* *7*

5.Стінки робочої камери картоплеочисної машини МОК-250 виготовлені з...

металевих пластин

абразивних сегментів

кам'яних дисків

Посилання: Робота картоплечистки

LIVEWORKSHEETS

6. При завантаженні картоплеочисної машини не відкаліброваними та немитими овочами картопля:

не очиститься; очиститься частково; збільшиться кількість відходів.

картопля очиститься частково, призведе до спрацювання робочих деталей та абразивних сегментів, забивання зливного патрубку;

7. До змінних робочих органів овочерізки МРО-50-200 відносяться:

a) Завантажувальна воронка, повзуни з ножами, шнек;

b) Розвантажувальний отвір, штовхач,скидач;

c) терткові диски, диск з серпоподібними ножами, диски з плоскими ножами і гребінками.

8. **Розмір нарізання овочів у машині МРОВ-160 залежить від...**

розміру овочів
виду овочів
дискового ножа
гостроти ножа

9. **Машина протирально-різальна типу МПР-350М призначена:**

для нарізування сирих овочів на частинки геометричної форми, тонкого подрібнювання моркви та буряків, шаткування капусти та цибулі, нарізання варених овочів, протирання варених овочів, сиру тощо

для нарізування сирих овочів соломкою та брусочками, шаткування капусти та цибулі, протирання варених овочів

для нарізування різними формами та протирання сирих і варених овочів

10. **Яке призначення скидача в овочерізках?**

для подачі продукції до робочих деталей;
для запобігання розбризкування;
для видалення переробленого продукту із зони нарізування;
для видалення відходів.

11. **Категорично забороняється…**

Проштовхувати або поправляти овочі під час роботи двигуна машини руками
Завантажувати гарячі овочі
Протирати корпус машини вологою тканиною
Завантажувати овочі при ввімкненій машині

https://www.youtube.com/watch?v=4DcbDdqQsLc

LIVEWORKSHEETS

12. **Знади пару. Який робочий орган треба обрати для виконання операцій?**

			кубики 10х10х10мм
			дрібне нарізання розміром 1,3х3,5мм
			протирання на пюре
			протирання сиру
			брусочки 5х10мм
			тонке подрібнення (для драників)
			нарізка по-корейські 2х2мм
			ломтики завтовшки 2мм
			соломка 4х3мм

LIVEWORKSHEETS