



تعمیر لوازم خانگی گردنده (جلد ۵)

شاخه: کاردانش

زمینه: صنعت

گروه تحصیلی: برق

زیرگروه: الکترو تکنیک

رشته مهارتی: تعمیر لوازم خانگی برقی

شماره رشته مهارتی: ۱-۱۰-۱۰۱-۳۱۹

کد رایانه‌ای رشته مهارتی: ۹۹۶۰

نام استاندارد مهارتی مبنا:

تعمیر لوازم خانگی برقی حرارتی و گردنده

کد استاندارد متولی: ۸-۵۵/۷۷/۱/۳

شماره درس: نظری: ۹۹۳۴ عملی: ۹۹۳۵

عنوان و نام پدیدآور: تعمیر لوازم خانگی گردنده حرارتی [کتاب‌های درسی] شاخه کاردانش، زمینه صنعت، گروه تحصیلی برق... / مؤلف: فریدون عرب‌پوریان؛ [برای] سازمان پژوهش و برنامه‌ریزی آموزشی وزارت آموزش و پرورش؛ برنامه‌ریزی محتوا و نظارت بر تألیف دفتر برنامه‌ریزی و تألیف آموزش‌های فنی و حرفه‌ای و کاردانش.

مشخصات نشر: شرکت چاپ و نشر کتاب‌های درسی ایران.

مشخصات ظاهری: ۱۵۲ ص، مصور (رنگی)، جدول.

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۶۳۸۲-۱۱-۱

وضعیت فهرست نویسی: فیپا

موضوع: لوازم خانگی برقی - نگهداری و تعمیر

شناسه افزوده: عرب‌پوریان، فریدون، ۱۳۳۰-

شناسه افزوده: سازمان پژوهش و برنامه‌ریزی آموزشی

شناسه افزوده: سازمان پژوهش و برنامه‌ریزی آموزشی، دفتر برنامه‌ریزی و تألیف آموزش‌های فنی و حرفه‌ای و کاردانش.

رده‌بندی کنگره: TK ۹۹۰۱۶۷ ۱۳۹۱

رده بندی دیویی: ۲۷۳

شماره کتابشناسی ملی: ۲۷۱۵۰۵۲

جمهوری اسلامی ایران
وزارت آموزش و پرورش
سازمان پژوهش و برنامه‌ریزی آموزشی

همکاران محترم و دانش‌آموزان عزیز:

پیشنهادها و نظرهای خود را درباره محتوای این کتاب به نشانی
تهران - صندوق پستی شماره ۴۸۷۴/۱۵ دفتر برنامه‌ریزی و تألیف
آموزش‌های فنی و حرفه‌ای و کاردانش، ارسال فرمایند.

tvoccd@roshd.ir

پیام‌نگار (ایمیل)

www.tvoccd.medu.ir

وب‌گاه (وب‌سایت)

برنامه‌ریزی محتوا و نظارت بر تألیف: دفتر برنامه‌ریزی و تألیف آموزش‌های فنی و حرفه‌ای و کاردانش

عنوان و کد کتاب: تعمیر لوازم خانگی گردنده (جلد ۵) - ۶۰۹/۶۱

مجری: انتشارات گویش نو

مؤلف: فریدون عرب‌پوریان

ویراستار فنی: نادر مسلمی، محمد حیدری

صفحه آرا: توفیق علایی، رامین سرافراز

رسام: توفیق علایی

عکاس: فرید عرب‌پوریان

طراح جلد: امیر رشیدی مقدم

چاپخانه: خجستگان

نظارت بر چاپ و توزیع: اداره کل نظارت بر نشر و توزیع مواد آموزشی

تهران - خیابان ایرانشهر شمالی - ساختمان شماره ۴ آموزش و پرورش (شهید موسوی)

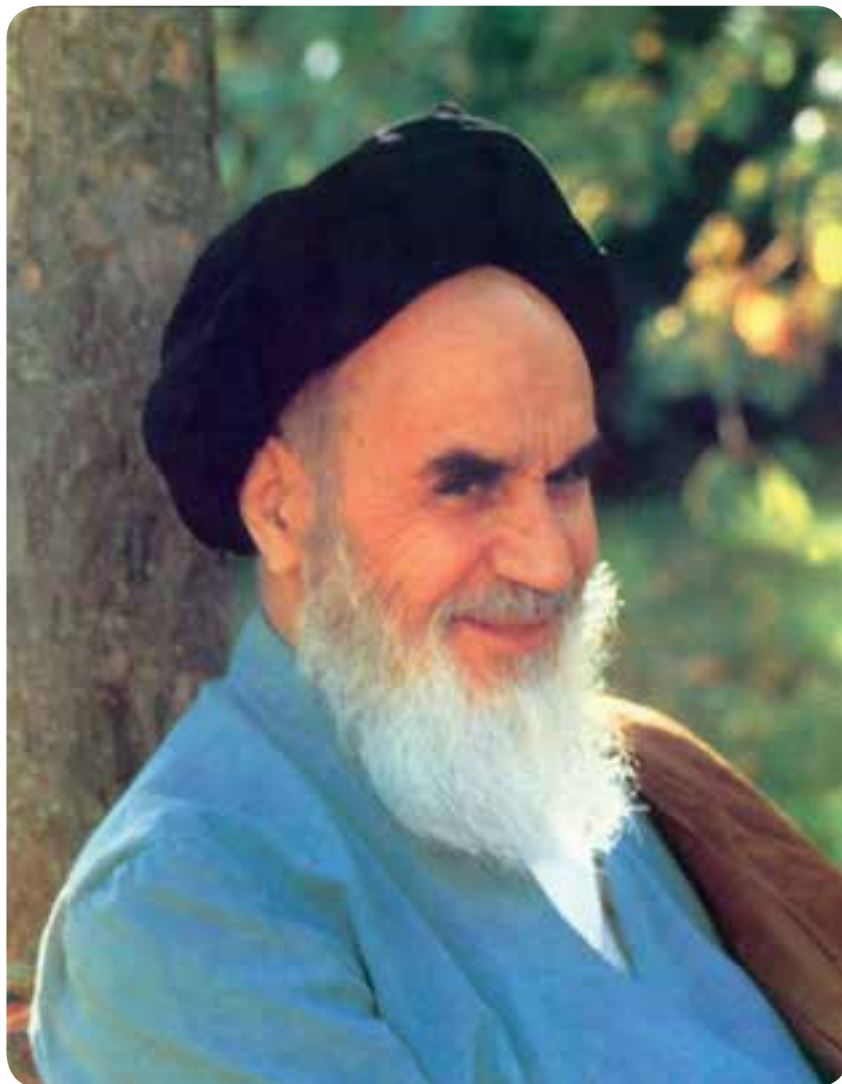
تلفن: ۹ - ۸۸۸۳۱۱۶۱، دورنگار: ۸۸۳۰۹۲۶۶، کد پستی: ۱۵۸۴۷۴۷۳۵۹

وب‌سایت www.chap.roshd.ir

ناشر: شرکت چاپ و نشر کتاب‌های درسی ایران: تهران - کیلومتر ۱۷ جاده مخصوص کرج - خیابان ۶۱ (داروپخش)

تلفن: ۵ - ۴۴۹۸۵۱۶۱، دورنگار: ۴۴۹۸۵۱۶۰، صندوق پستی: ۳۷۵۱۵-۱۳۹

حق چاپ محفوظ است.



شما جوان‌های محصل و سایر جوان‌ها امید من هستید، نوید من هستید. امید من به شما
توده جوان و شما توده محصل است. من امید آن را دارم که مقدرات مملکت ما بعد از
این به دست شما عزیزان بیافتد و مملکت را شما عزیزان حفظ کنید .
امام خمینی (ره)

مقدمه‌ای بر چگونگی برنامه‌ریزی کتاب‌های پودمانی

برنامه‌ریزی تألیف «پودمان‌های مهارت» یا «کتاب‌های تخصصی شاخه کاردانش» بر مبنای استانداردهای «مجموعه برنامه‌های درسی رشته‌های مهارتی شاخه کاردانش، مجموعه‌ی هشتم» صورت گرفته است. بر این اساس ابتدا توانایی‌های هم‌خانواده (Harmonic Power) مورد مطالعه و بررسی قرار گرفته است. سپس مجموعه مهارت‌های هم‌خانواده به صورت واحدهای کار تحت عنوان (Unit) دسته‌بندی می‌شوند. در نهایت واحدهای کار هم‌خانواده با هم مجدداً دسته‌بندی شده و پودمان مهارتی (Module) را شکل می‌دهند.

دسته‌بندی «توانایی‌ها» و «واحدهای کار» توسط کمیسیون‌های تخصصی با یک نگرش علمی انجام شده است به گونه‌ای که یک سیستم پویا بر برنامه‌ریزی و تألیف پودمان‌های مهارت نظارت دائمی دارد. با روش مذکور یک «پودمان» به عنوان کتاب درسی مورد تأیید وزارت آموزش و پرورش در «شاخه کاردانش» چاپ‌سازی می‌شود.

به طور کلی هر استاندارد مهارت به تعدادی پودمان مهارت (M_1 و M_2 و ...) و هر پودمان نیز به تعدادی واحد کار (U_1 و U_2 و ...) هر واحد کار نیز به تعدادی توانایی (P_1 و P_2 و ...) تقسیم می‌شوند. به طوری که هنرجویان در پایان آموزش واحدهای کار (مجموع توانایی‌های استاندارد مربوطه) و کلیه پودمان‌های هر استاندارد، تسلط و مهارت کافی در بخش نظری و عملی را به گونه‌ای کسب خواهند نمود که آمادگی کامل را برای شرکت در آزمون جامع نهایی جهت دریافت گواهینامه مهارت به دست آورند.

بدیهی است هنرآموزان و هنرجویان ارجمند شاخه کاردانش و کلیه‌عزیزانی که در امر توسعه آموزش‌های مهارتی فعالیت دارند، می‌توانند ما را در غنای کیفی پودمان‌ها که برای توسعه آموزش‌های مهارتی تدوین شده است رهنمون و یاور باشند.

سازمان پژوهش و برنامه‌ریزی آموزشی
دفتر برنامه‌ریزی و تألیف آموزش‌های
فنی و حرفه‌ای و کاردانش

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۱	فصل ۱ - هود
۱	هدف های رفتاری
۲	مقدمه
۲	پیش آزمون
۳	انواع هود برقی
۳	محل نصب انواع هودها
۴	آشنایی با انواع هودهای برقی
۶	کار عملی شماره ۱
۱۴	آشنایی با ساختمان و نقشه های انفجاری هود آشپزخانه یک موتور در دو حالت مختلف
۱۹	طریقه ی تعویض فیلتر هود برقی دو موتوره:
۲۰	کار عملی شماره ۲ - نحوه ی باز کردن، رفع عیب و بستن موتورهای هود برقی دو موتوره:
۲۳	طریقه ی باز کردن و بستن موتور هود برقی زیر کابینت
۲۸	طریقه ی پرچ کردن قاب نگهدارنده ی کلیدهای فرمان
۲۹	آشنایی با اجزای هود برقی طرح شومینه
۳۲	حفاظت و ایمنی
۳۴	نکات حفاظتی و ایمنی در انواع هودهای برقی
۳۵	طریقه ی آزمایش قطع مدار و تشخیص اتصال بدنه
۳۶	عیب یابی
۳۶	فصل ۲ - چندکاره
۳۶	هدف ها و رفتاری
۳۷	پیش آزمون
۳۷	مقدمه
۳۸	نکات ایمنی
۴۰	انواع چند کاره
۴۱	آشنایی با نحوه کار کردن چندکاره (در کار عملی از این نوع چندکاره استفاده شده است):
۴۲	کار کرد اول: طریقه رنده کردن و تولید چیپس با دیسک دو طرفه
۴۳	کار کرد دوم: طریقه کار کردن با تیغه برنده برای سبزی خردکن
۴۵	کار کرد سوم: طریقه هم زدن مواد غذایی

۴۶	کارکرد چهارم: طریقه ورز دادن خمیر مخلوط کن
۴۸	کار عملی شماره ۱: تعمیر گیربکس رابط
۴۹	کار عملی شماره ۲- طریقه باز و بسته کردن محفظه ی حاوی الکتروموتور و گیربکس چند کاره:
۵۹	فصل ۳ - مایکروفر
۵۹	هدف های رفتاری
۶۰	پیش آزمون
۶۰	مقدمه
۶۱	کاربرد امواج مایکروویو:
۶۱	چگونگی عملکرد اجاق های مایکروفر:
۶۲	انواع مایکروفر:
۶۲	چگونگی پخت غذا در مایکروفر:
۶۳	قسمت هایی از داخل مایکروفر
۶۴	المنت گریل:
۶۴	المنت فوری گریل:
۶۴	دیود ولتاژ بالا (V.H):
۶۴	خازن ولتاژ بالا (V.H):
۶۵	فیوز ولتاژ بالا (V.H):
۶۵	ترانس ولتاژ بالا (V.H):
۶۵	المنت کانوکشن
۶۶	موتور فن کانوکشن
۶۶	موتور فن خنک کننده
۶۶	مگنترون (MAGNETRON)
۶۶	موتور سینی گردان
۶۷	ترانس تغذیه
۶۷	برد فیلتر
۶۷	برد کنترل کباب پز
۶۷	برد فرمان
۶۸	مجموعه میکروسوئیچ ها
۶۸	لامپ روشنایی و محل نصب آن:
۶۸	کار عملی شماره ۱ - طریقه ی باز و بسته کردن یک دستگاه مایکروفر:
۹۰	ساختمان اجزای مایکروفر
۹۰	اجزای داخلی مایکروفر

۹۳	کار عملی ۳- تعویض فن سوخته و دسترسی به ترانس و خازن ولتاژ بالا و موتور سنکرون
۹۷	اجزاء در و ولولای آن
۹۸	اقدامهای احتیاطی قبل از تعمیرات
۹۹	فصل ۴- سبزی خردکن برقی
۹۹	هدف های رفتاری
۱۰۰	پیش آزمون
۱۰۰	مقدمه
۱۰۱	انواع سبزی خردکن
۱۰۱	روش راه اندازی سبزی خردکن جدید
۱۰۲	مشخصات فنی یک نوع الکتروموتور سبزی خردکن
۱۰۲	مشخصات فنی یک نوع سبزی خردکن
۱۰۳	اجزای اصلی دستگاه سبزی خردکن
۱۰۴	نکات ایمنی سبزی خردکن
۱۰۵	کار عملی شماره یک
۱۰۹	کار عملی شماره ی ۲: طریقه ی باز و بسته کردن نوعی سبزی خردکن جدید
۱۱۷	اجزای سبزی خردکن
۱۱۸	روش صحیح تیز کردن تیغه ی سبزی خردکن
۱۲۱	فصل ۵- دستگاه غذاساز
۱۲۲	هدف های رفتاری
۱۲۲	پیش آزمون
۱۲۲	مقدمه
۱۲۳	حفاظت و ایمنی دستگاه غذاساز
۱۲۴	اجزای دستگاه غذاساز
۱۳۰	طرز کار دستگاه غذاساز
۱۳۳	آماده سازی قسمت همزن دستگاه غذاساز
۱۳۵	آماده سازی دیسک ها و تیغه های غذاساز
۱۳۹	آماده سازی پرس مرکبات دستگاه غذاساز
۱۴۰	آماده سازی آبمیوه گیری دستگاه غذاساز
۱۴۴	کار عملی ۱: طریقه ی باز کردن غذاساز
۱۵۰	جدول عیب یابی دستگاه غذاساز