План урока.

***Тема:*** *«*Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров».

***Цель:*** изучить оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

***Ход работы:***

Проверка знаний изученной прежде темы «Машины кондитерского цеха». Выполнений заданий в карточках. Фронтальный опрос. Актуализация опорных знаний:

* Объясните принцип действия планетарного механизма?
* Объясните назначение электроблокировки и заземления?
* Почему нельзя работать с машиной при неисправной блокировке?
* Назовите, в каких производственных помещениях устанавливается: тестораскаточная, взбивальная и тестомесильная машина?
* От чего зависит толщина раскатываемого теста?
* Почему в тестораскаточных машинах при подъеме предохранительной решетки электродвигатель отключается?
1. Изучение новой темы:

*Хлеборезки*

Хлеборезки (хлеборезательные машины) предназначены для нарезки батонов, формового, подового хлеба ломтиками различной толщины. Машины для нарезки хлеба широко применяются на предприятиях общественного питания, хлебопекарных производствах.

Устройство: состоит из рамы, кожуха, механизма резания, привода, механизма подачи, разгрузочного и приемного устройства, регулятора толщины нарезаемых ломтиков, блокировочных и пусковых устройств.

На лицевой панели расположен блок управления (двухкнопочный выключатель). При подаче в зону резки продукт удерживается прижимными пластинками и шипами выталкивателя. Под зоной резки и разгрузочным лотком предусмотрен ящик для сбора крошки. Конструкция безопасна в эксплуатации, так как включает блокирующее устройство, исключающее возможность прикосновения руки человека с режущим инструментом и перемещающим хлеб толкателем. Обеспечивается высокое качество нарезки за счет применения ножа сложной (серповидной) формы.

Хлеборезательные машины подразделяются по принципу работы, производительности и форме ножей:

1. Машины нарезки хлеба периодического и непрерывного действия (с горизонтальным или наклонным приёмным столом),

2. Хлеборезки с вращательным и возвратно-поступательным движением ножей.

Промышленные хлеборезки обладают высокой производительностью. Этот аппарат способен нарезать до 300 батонов за один час.

## *Слайсеры*

Слайсеры получили широкое распространение на предприятиях общественного питания, на заготовительных предприятиях, в супермаркетах.

Слайсер - компактный электромеханический аппарат для нарезки гастрономических продуктов, хлеба, мяса для стейков, рыбного филе и т.п.

Слайсеры могут быть с автоматическим, полуавтоматическим и полностью механическим управлением.

Автоматические слайсеры. В производственных цехах крупных предприятий устанавливают, как правило, автоматические слайсеры с программным управлением. Продукт удерживается двумя прижимными устройствами, а каретка совершает возвратно-поступательные движения. На практике часто такие слайсеры включают в поточную производственную линию: продукт нарезается, укладывается в лотки, упаковывается пленкой, наклеивается этикетка со штрих - кодом и товар готов к выкладке на витрину.

Полуавтоматические слайсеры самый популярный вид слайсеров. В данных моделях привод крутит дисковый нож, продукт, прижимается специальным устройством, а каретка вручную направляется по направлению к ножу и обратно.

Механические слайсеры (раритетные модели). Собранные вручную аппараты с кареткой на шарнирах, ручным маховиком и расширенной консолью. На рынке представлены как отреставрированные, так и вновь созданные модели. Помимо своей основной функции, эти слайсеры могут стать украшением любого зала.

*На нарезку одного батона сырокопченой колбасы тонкими — в 1 мм — ломтиками повар тратит не менее 5—7 минут, на слайсере же это время сокращается вдвое. А при стандартной нарезке в 2,5—3 мм машина справится с задачей и вовсе за 1,5—2 минуты.* *Кроме того, данная операция не только не потребует каких-либо серьезных физических затрат, но и будет выполнена идеально — нарезка получится ровной, что называется, кусочек к кусочку.*

Корпус слайсера выполняется из нержавеющей стали или анодированного алюминия.

Основные детали слайсера:

- подвижная каретка,

- направляющая панель,

- дисковый нож,

- прижимное устройство,

- узел регулировки.

(Видео) Самостоятельная работа - составить алгоритм действий для безопасной эксплуатации слайсера.

3. Рефлексия, проверка полученных знаний и усвоения пройденной темы: «Назначение хлеборезательной машины?», «В чем заключается их преимущество использования на производстве?, Назначение слайсеров?, Каких видов управления они могут быть?, Основные детали слайсера?»

4. Подведение итогов.

5. Домашнее задание:

1.Заполнение таблицы «Возможные неисправности машин для нарезания гастрономических товаров »,

2. Ответы на контрольные вопросы к теме:

- от чего зависит толщина нарезки хлеба и как ее можно изменить?

- как узнать о качестве заточки ножа?

- каково назначение электроблокировки?

- в чем отличие машин и механизмов?