**02 мая 2020**

**МДК. 05.02.**Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Урок 1-2**

**Лабораторная работа № 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов**

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов

***Содержание лабораторной работы***

1. Подбор и оценка качества сырья для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов

2. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов

1. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.
2. Приготовление: сиропа сахарного, глазури сырцовой (шоколадной), крема сливочного основного.
3. Проведение бракеража готовых изделий
4. Оформление отчета.

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-4ШБ, ШЖЭСМ-3К, весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический производственные столы.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** ножи поварской тройки, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, кисти для смазки изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

***Ход работы****:*

1. **Организация рабочего места.** Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Изготовление производить за производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. **Первичная обработка сырья.** Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. **Приготовление отделочных полуфабрикатов**
4. **Бракераж и органолептическая оценка качества изделий**
5. **Уборка рабочего места.**

**Оформление отчета.**

* + - 1. Запишите технологию приготовления сиропа сахарного, крема сливочного, глазурь сырцовая.
      2. Заполните таблицу.

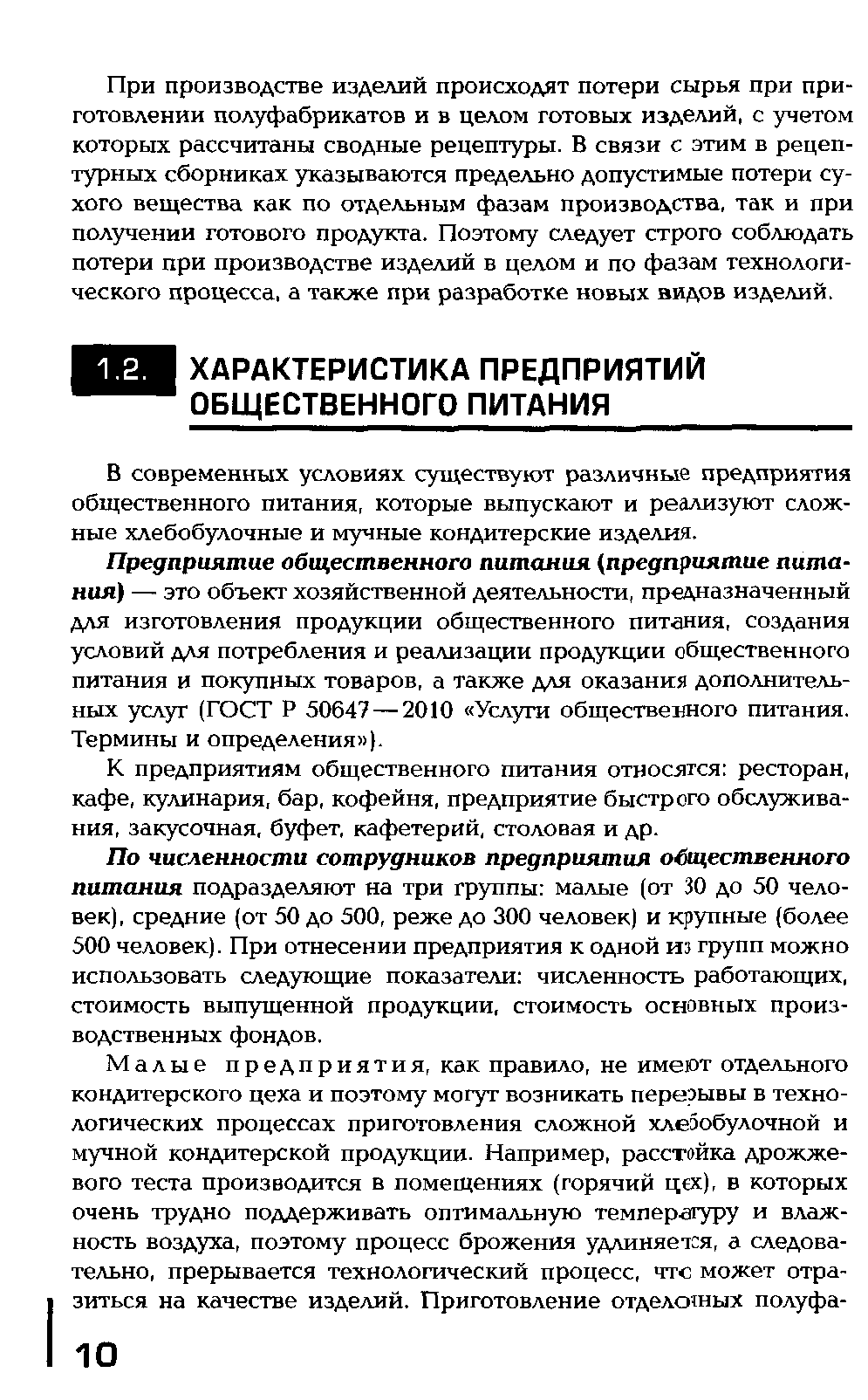
|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Изделие** | **Дефекты изделия** | **Причина возникновения** | **Оценка** |
| Сироп сахарный |  |  |  |
| Крем сливочный основной |  |  |  |
| Глазурь сырцовая |  |  |  |

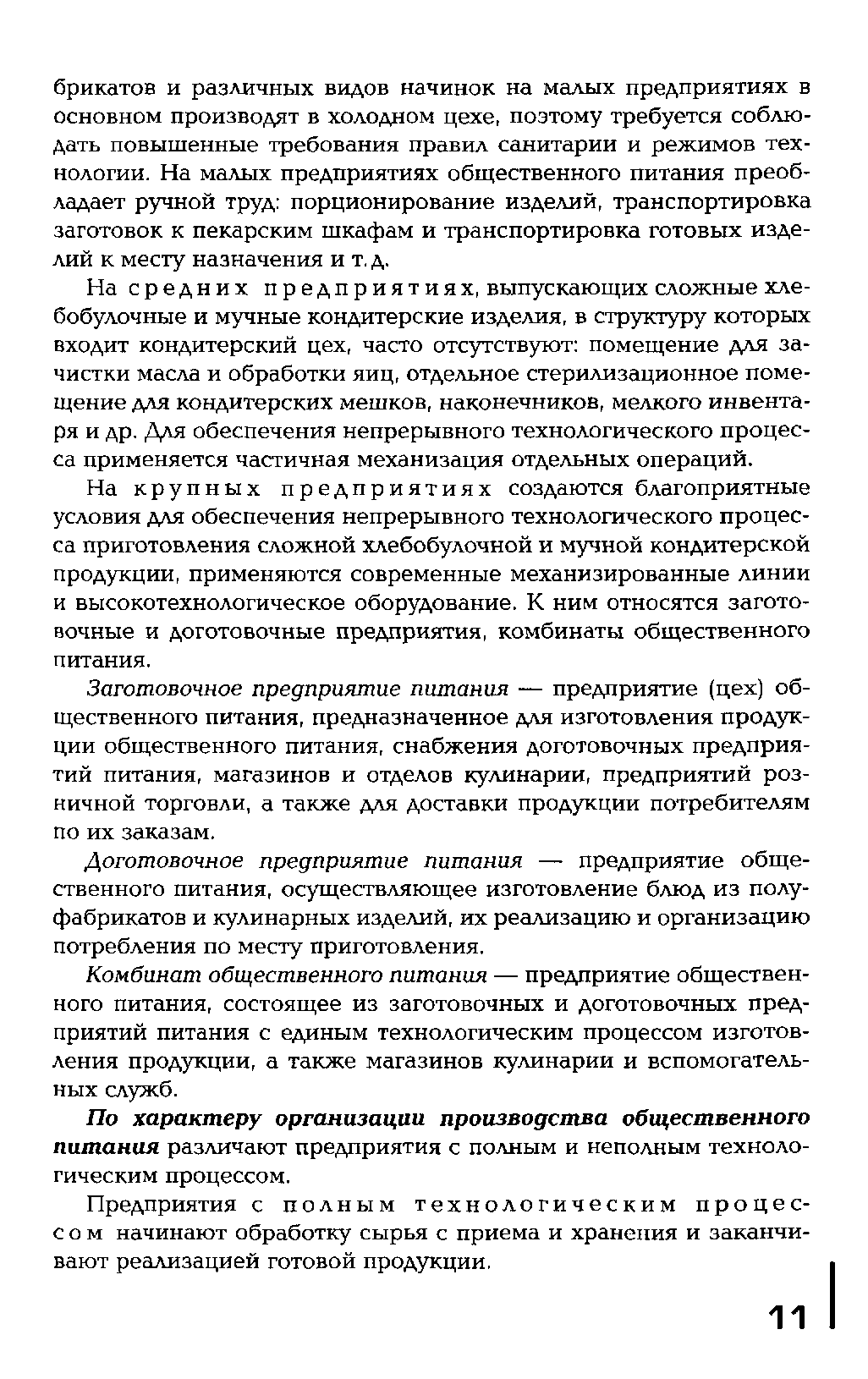
**02 мая 2020**

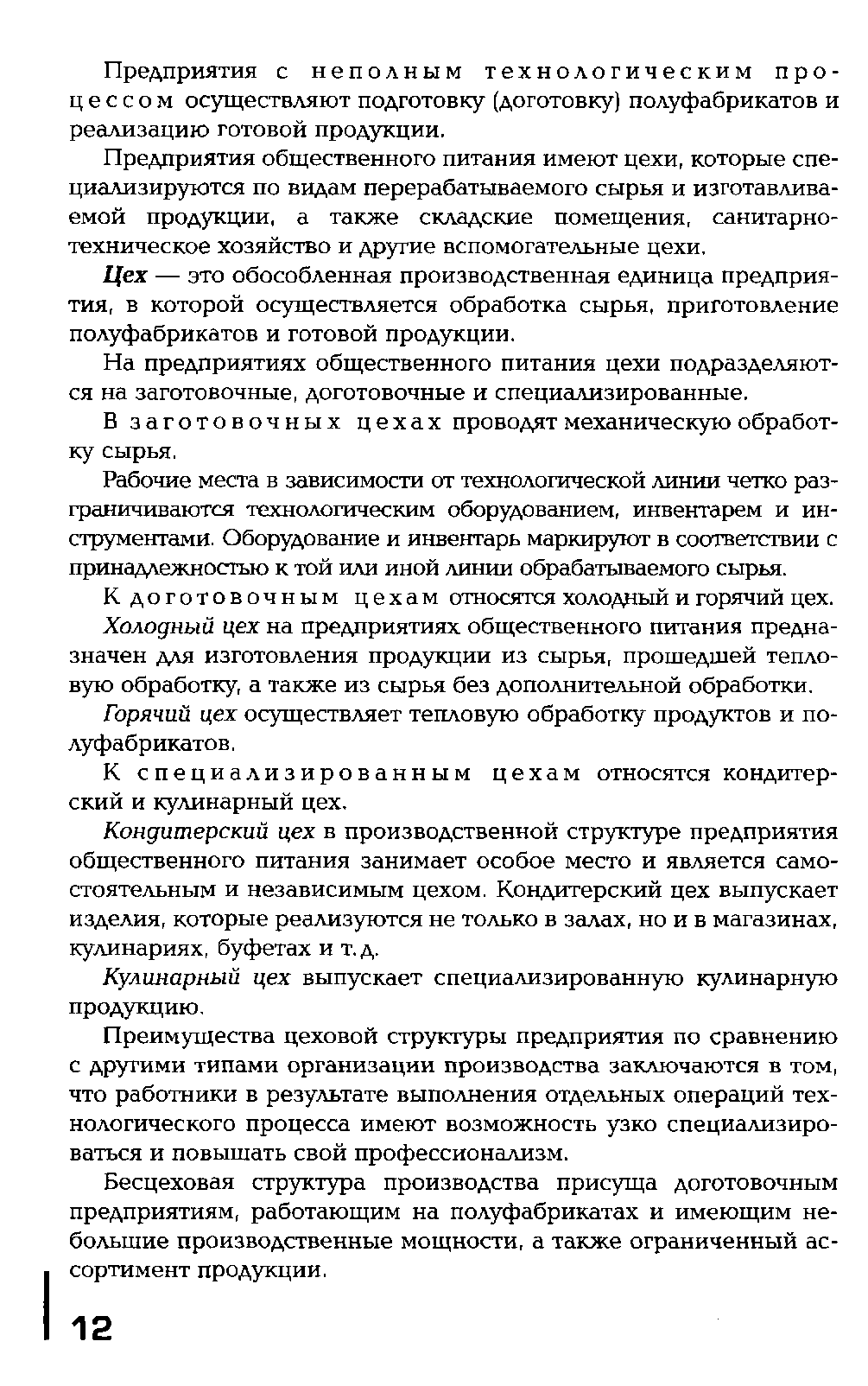
**МДК. 05.01.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Урок 3 - 4**

**Тема:** Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.







**Домашняя работа**

Ознакомиться с материалом, составить конспект и письменно ответить на вопросы:

* + - 1. Дайте определение понятию – ПРЕДРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
      2. Как классифицируют ПОП в зависимости от численности сотрудников
      3. Заполните таблицу «Специализированные цехи »

|  |  |
| --- | --- |
| **Цех** | **Характеристика** |
| Кулинарный |  |
| кондитерский |  |

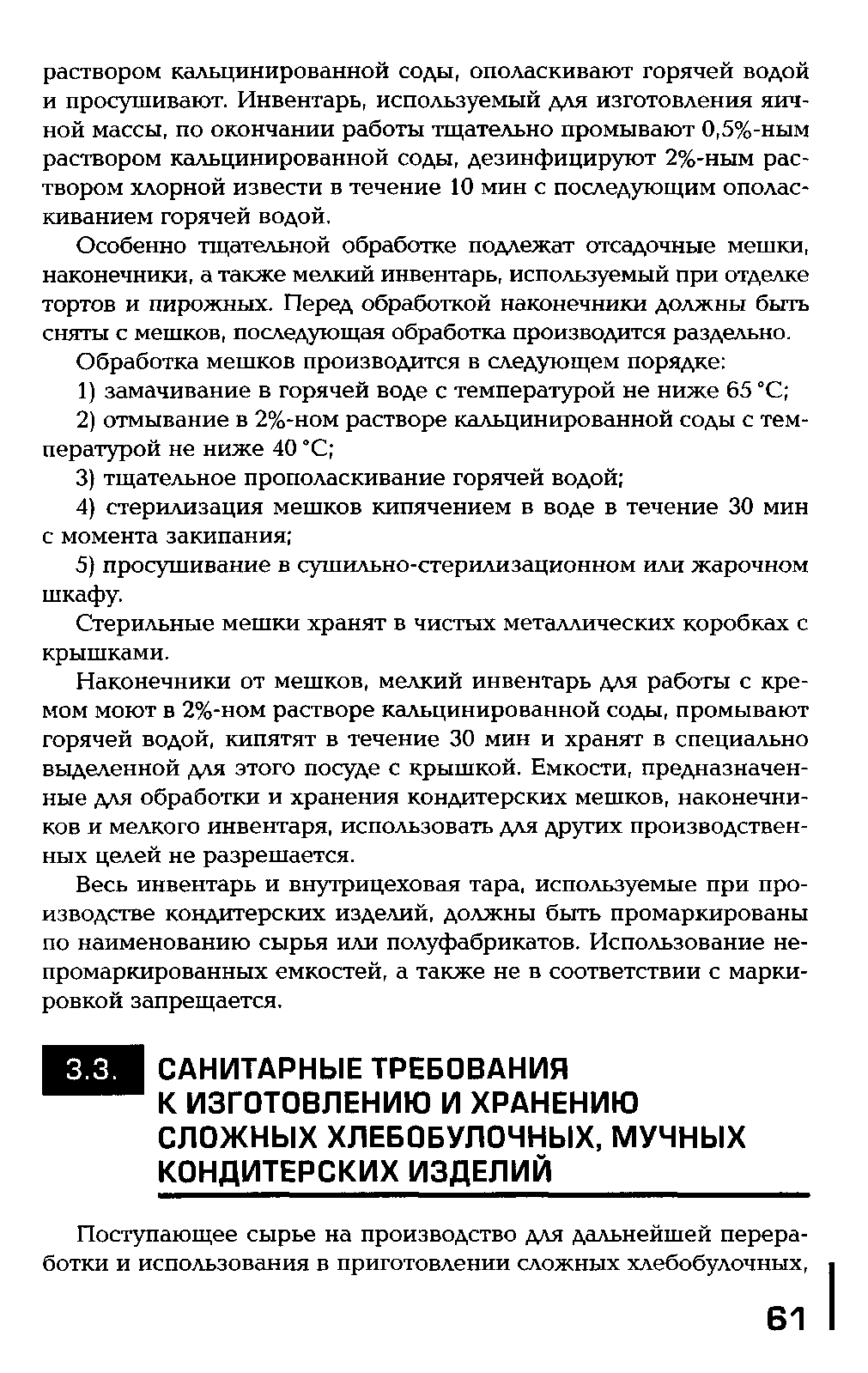
* + - 1. Преимущества цеховой структуры ПОП?

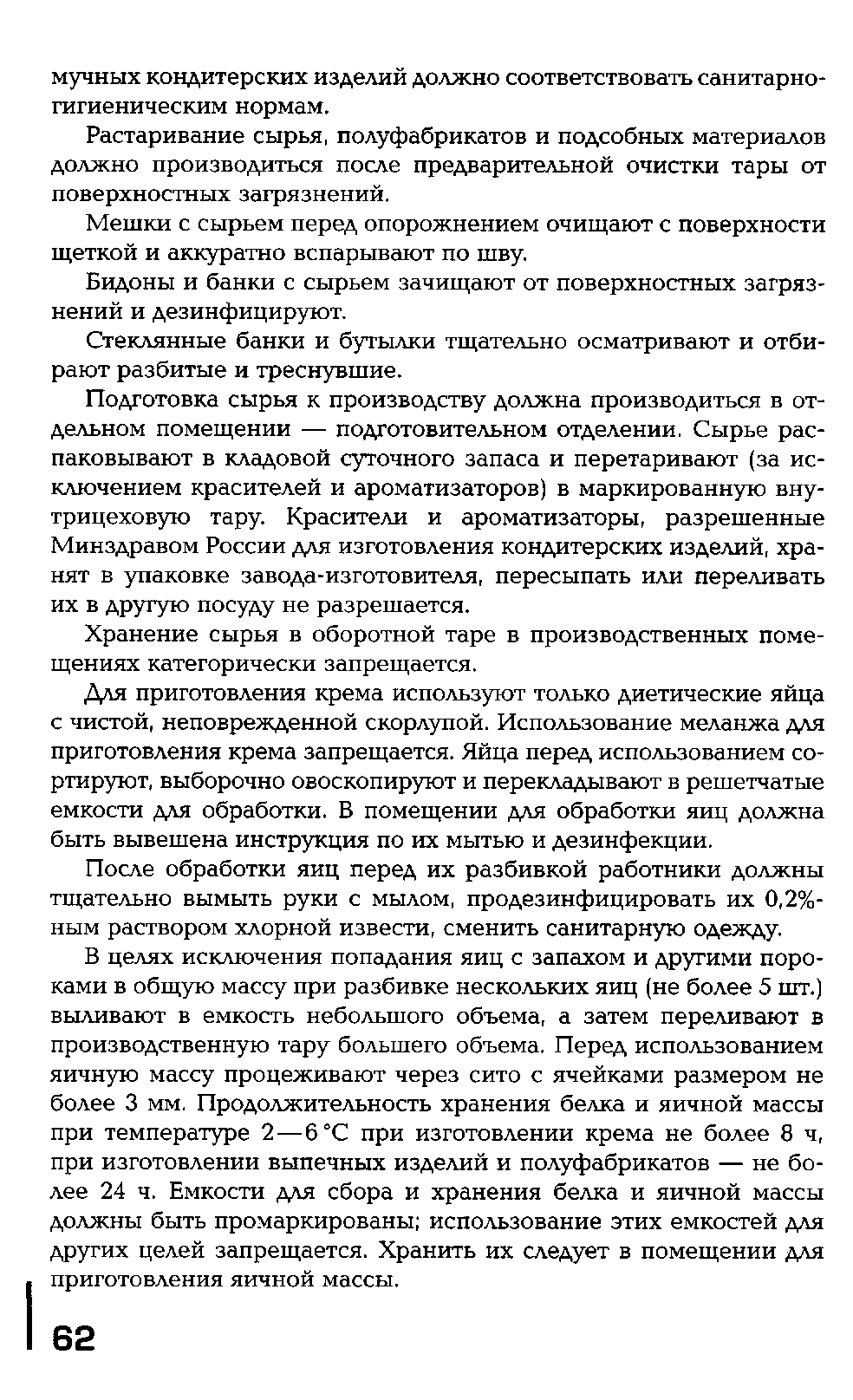
**06 мая 2020**

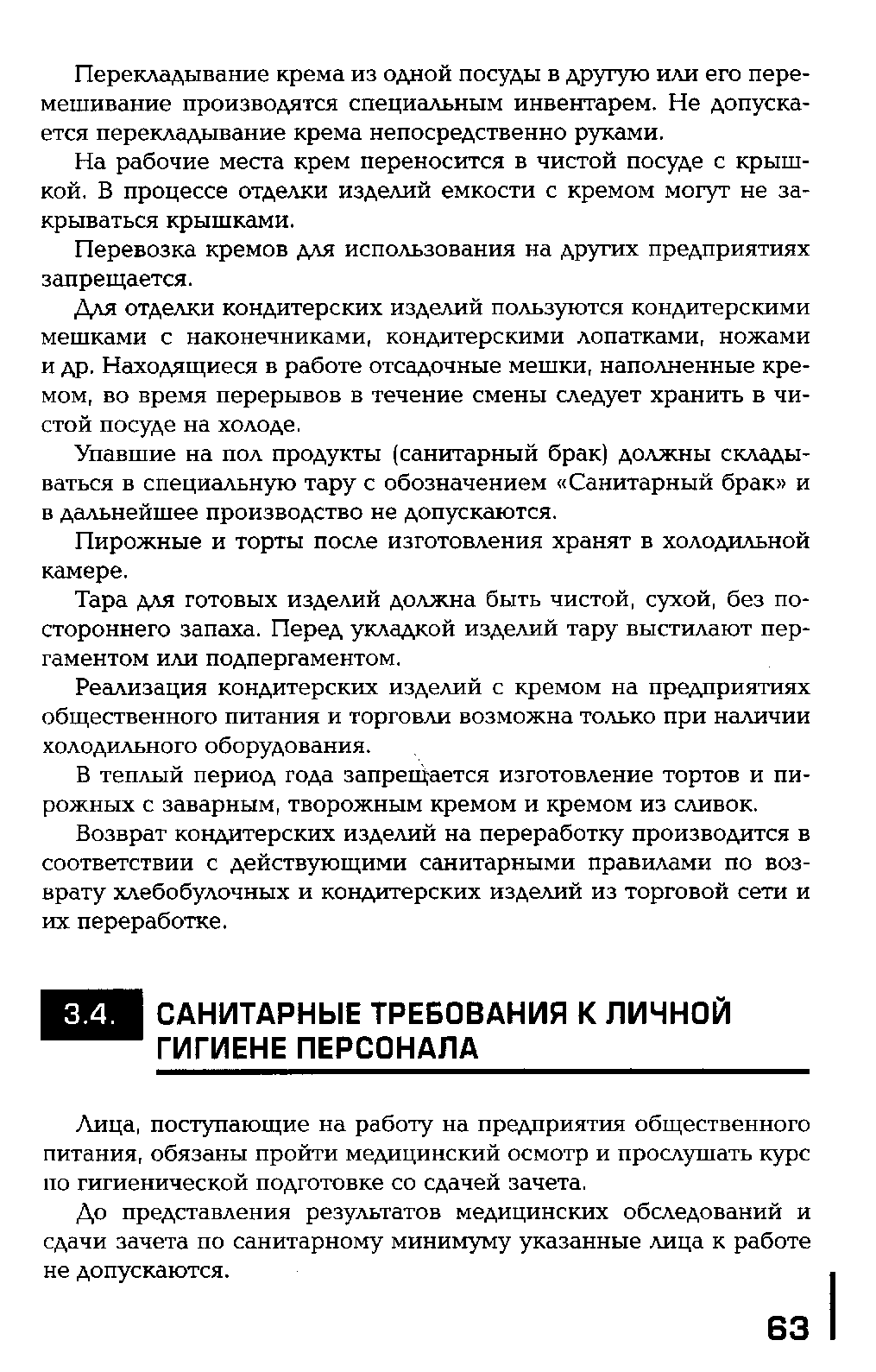
**МДК. 05.01.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Урок 1 - 2**

**Тема:** Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.







**Домашняя работа**

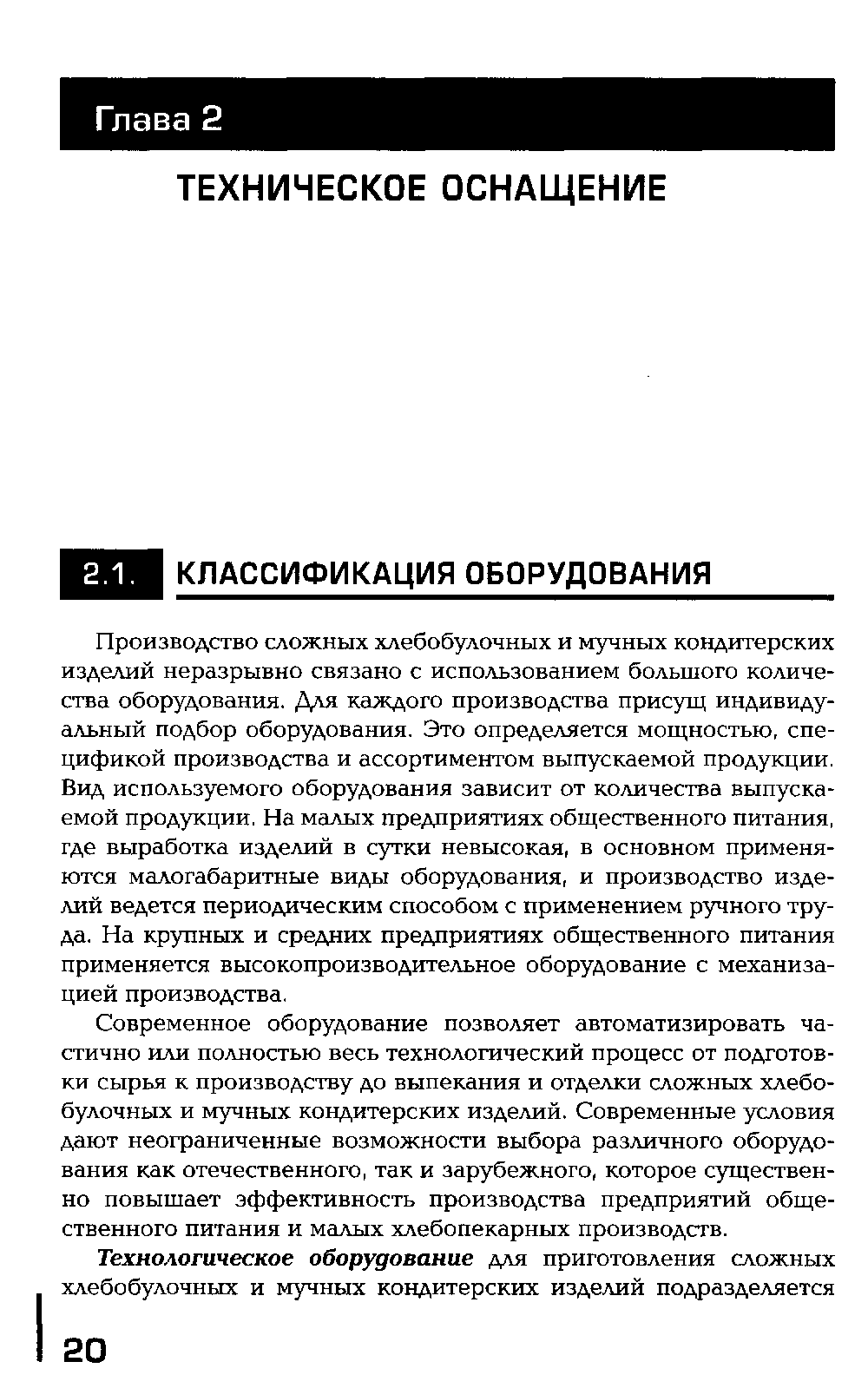
Ознакомиться с материалом, составить конспект и письменно ответить на вопросы:

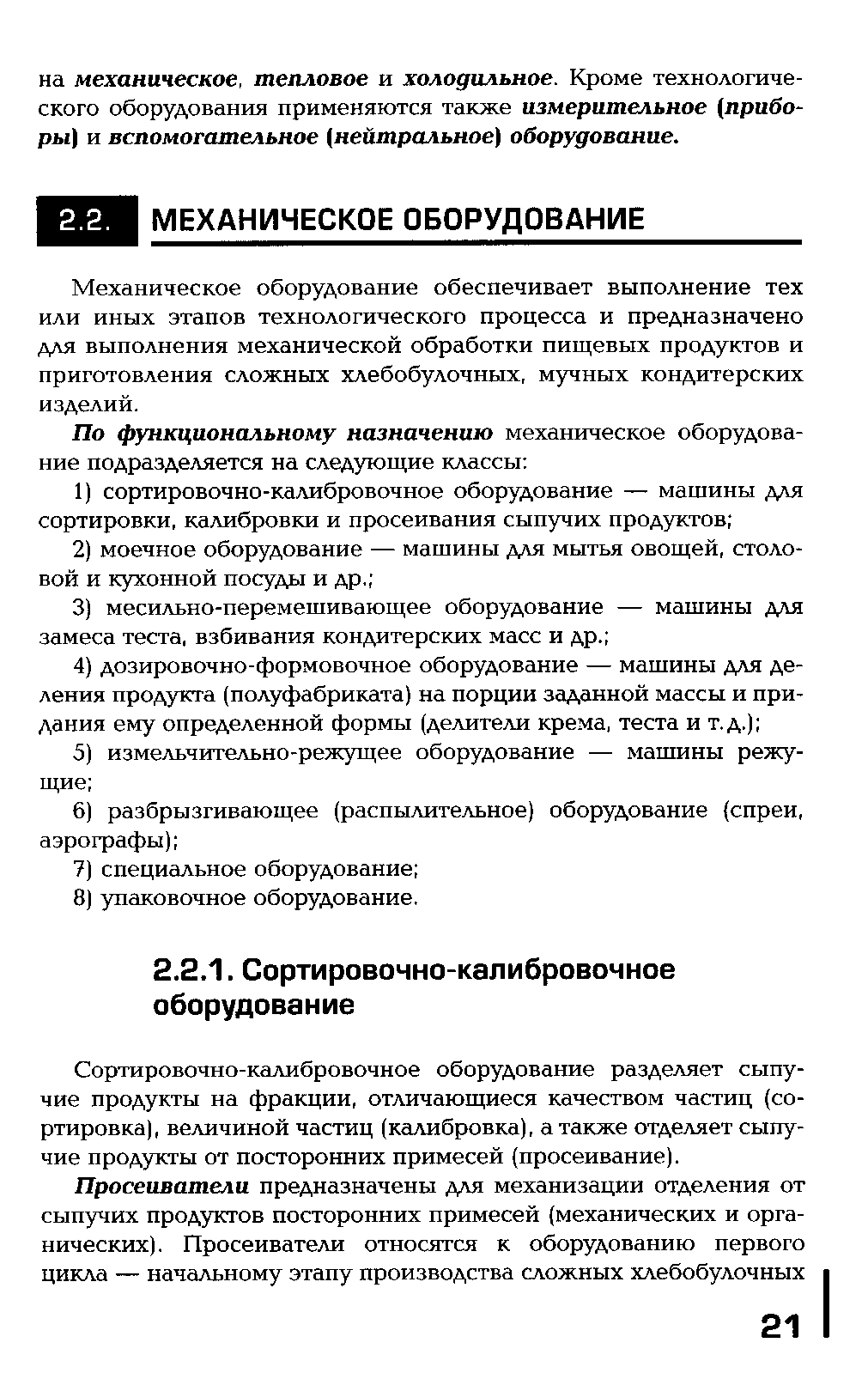
1. Как производится подготовка кондитерского сырья к использованию
2. Правила подготовки яиц к использованию
3. Санитарные требования к крему: перекладывание, перевозка, отделка изделий
4. Санитарные требования к реализации кондитерских изделий с кремом

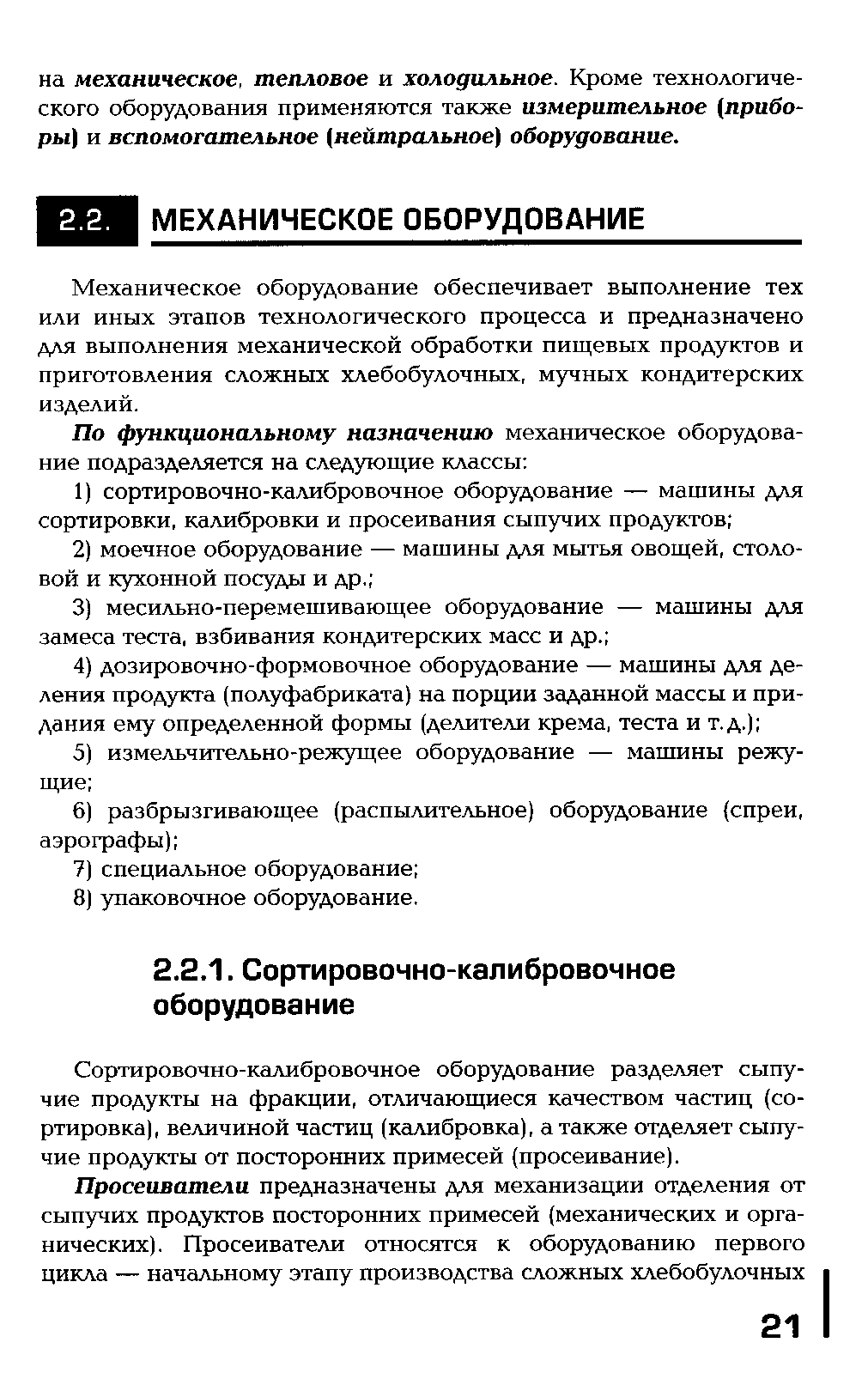
**07 мая 2020**

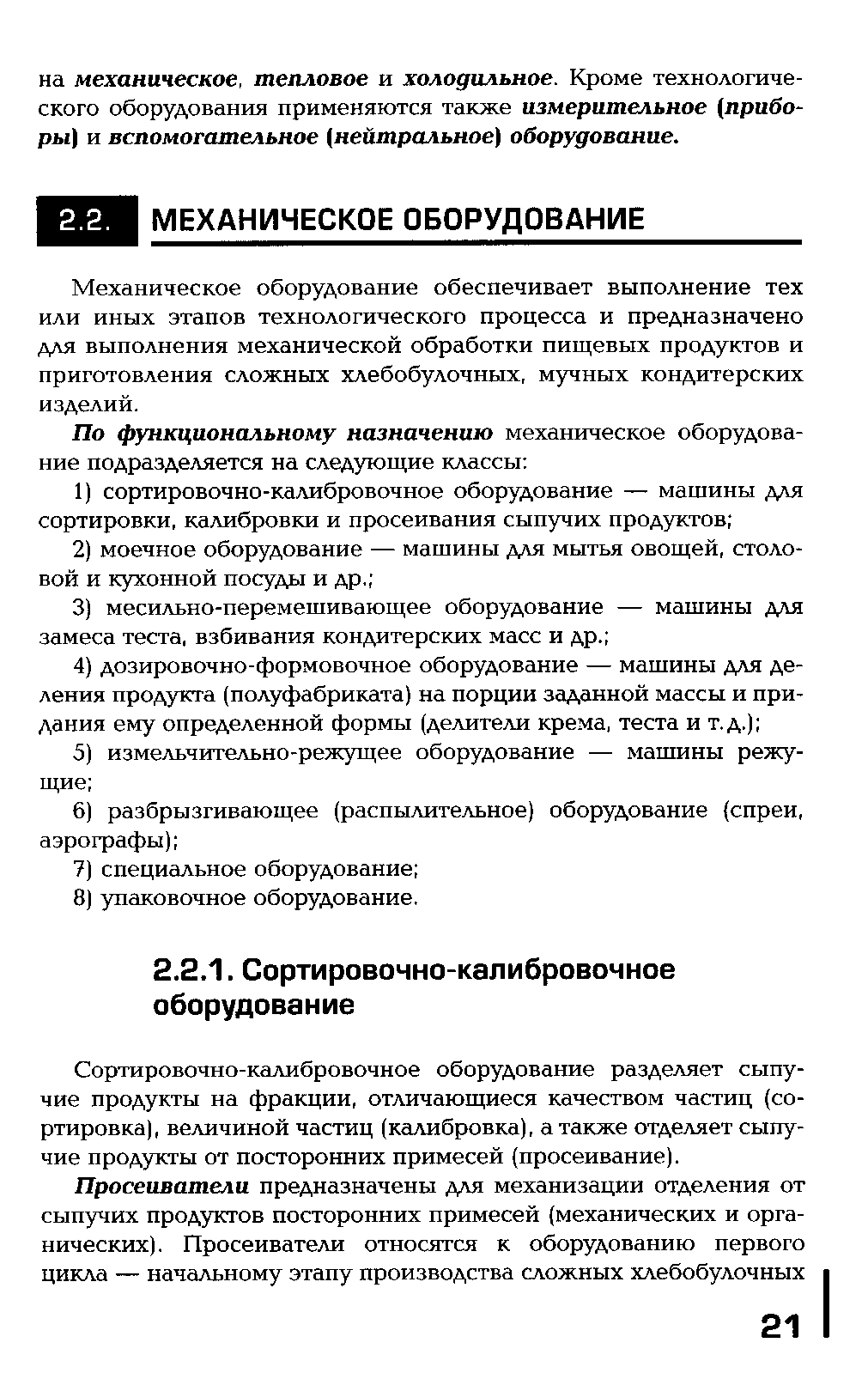
**МДК. 05.01.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

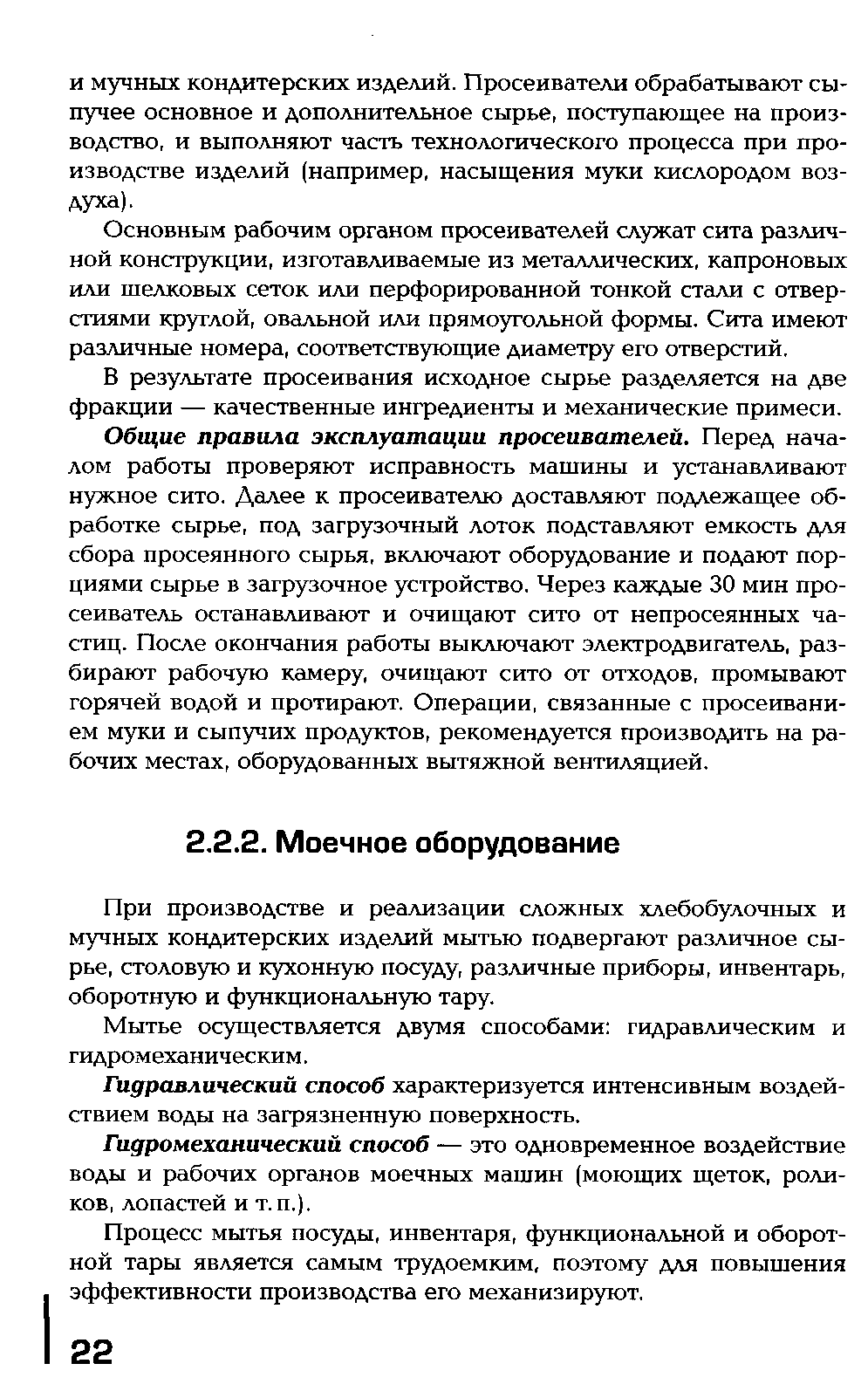
**Урок 1**

**Тема:** Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.









**Домашняя работа**

Ознакомиться с материалом, составить конспект и письменно ответить на вопросы:

1.Запишите классификацию технологического оборудования

2. как подразделяют механическое оборудование в зависимости от функционального назначения.

3. Характеристика просеивателей.

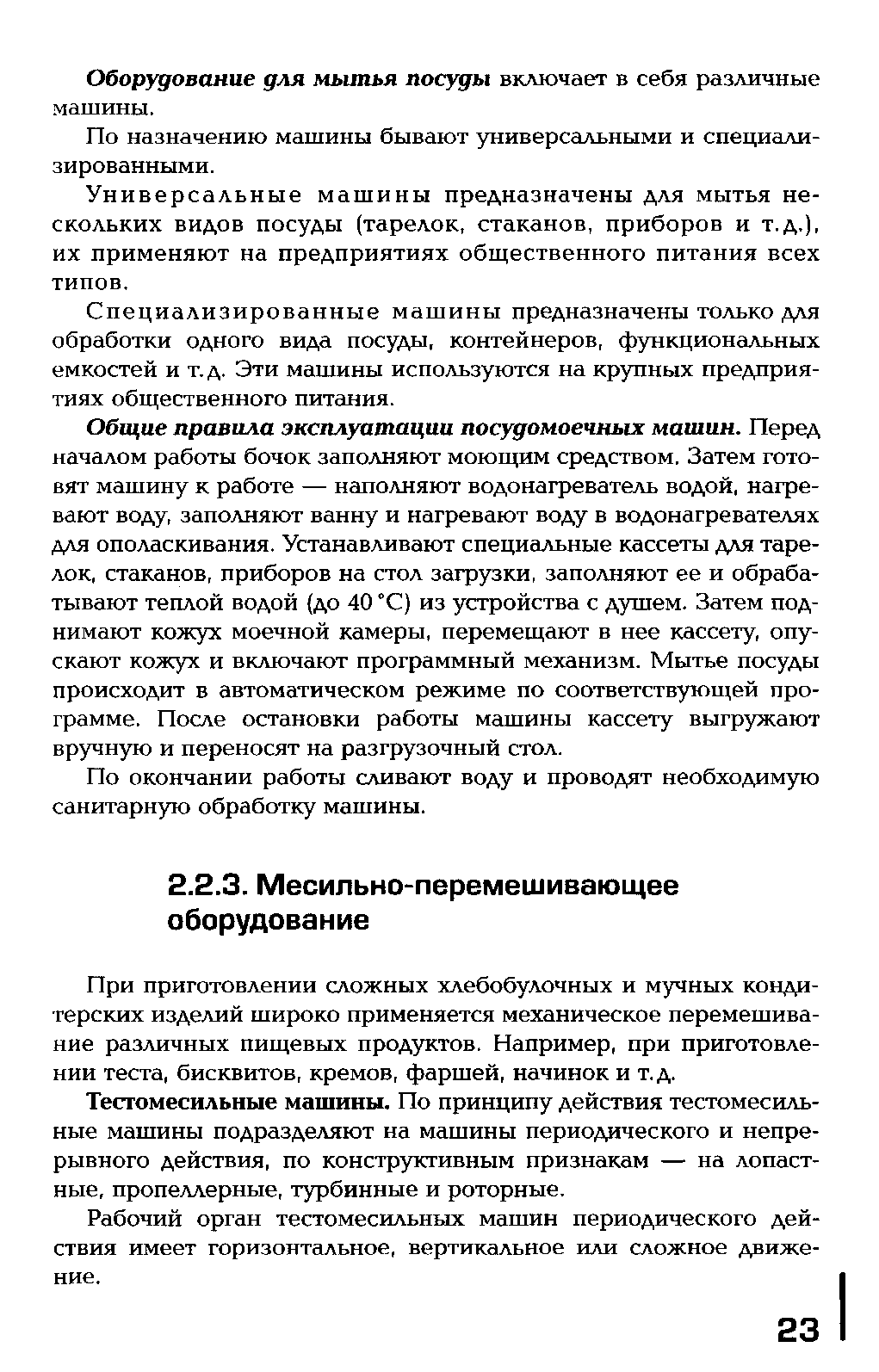
4. Правила безопасной эксплуатации просеивателей.

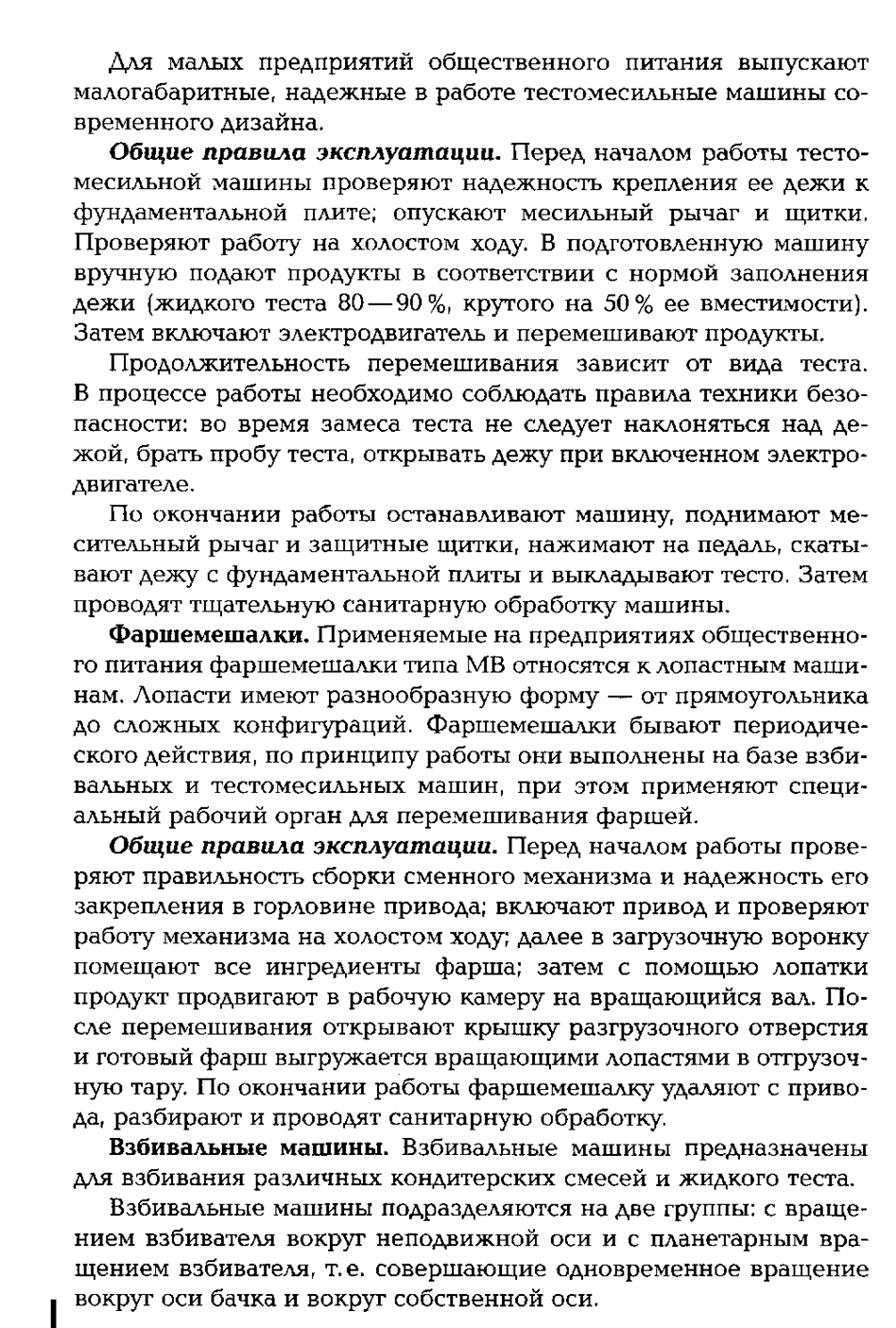
**07 мая 2020**

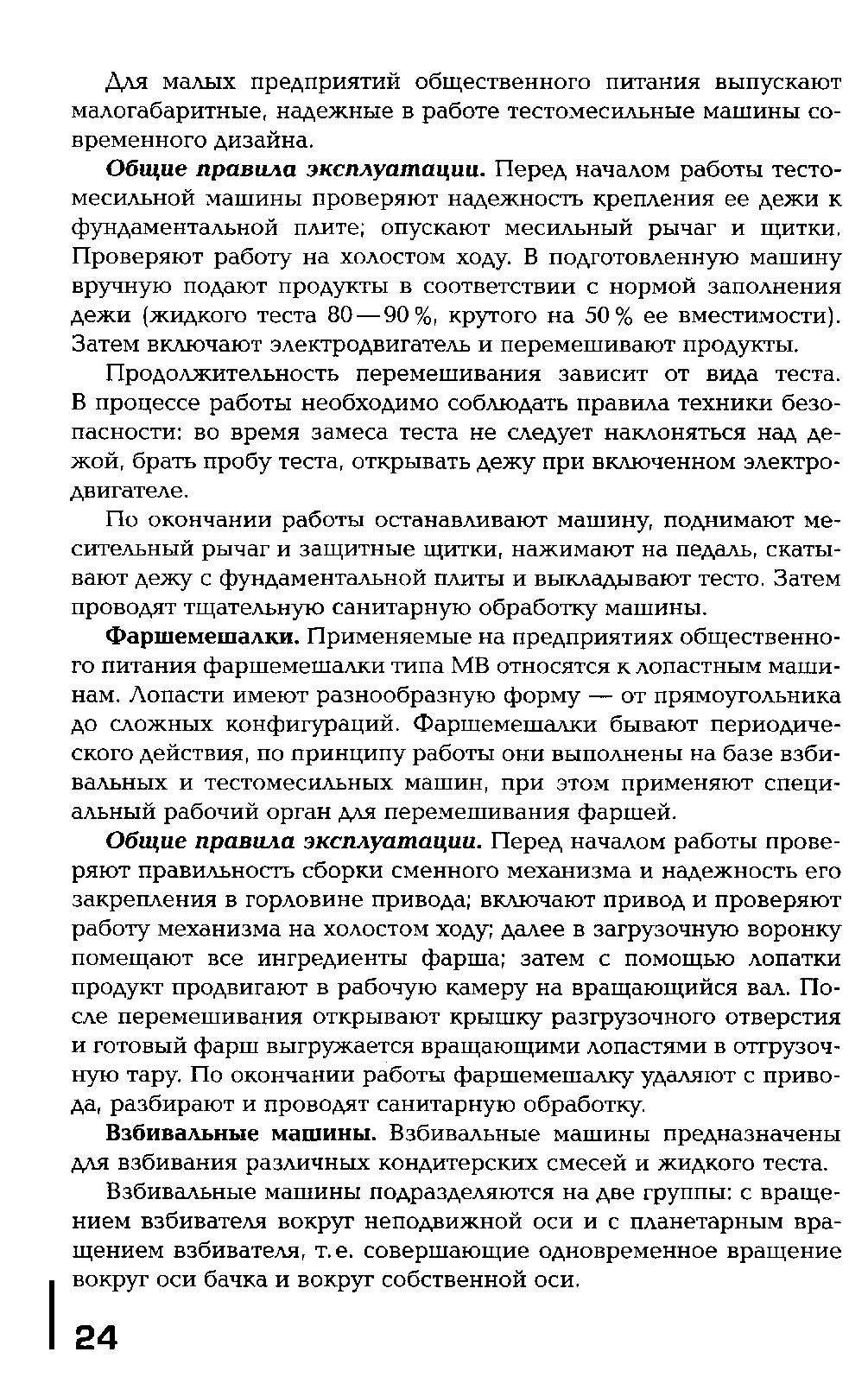
**МДК. 05.01.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

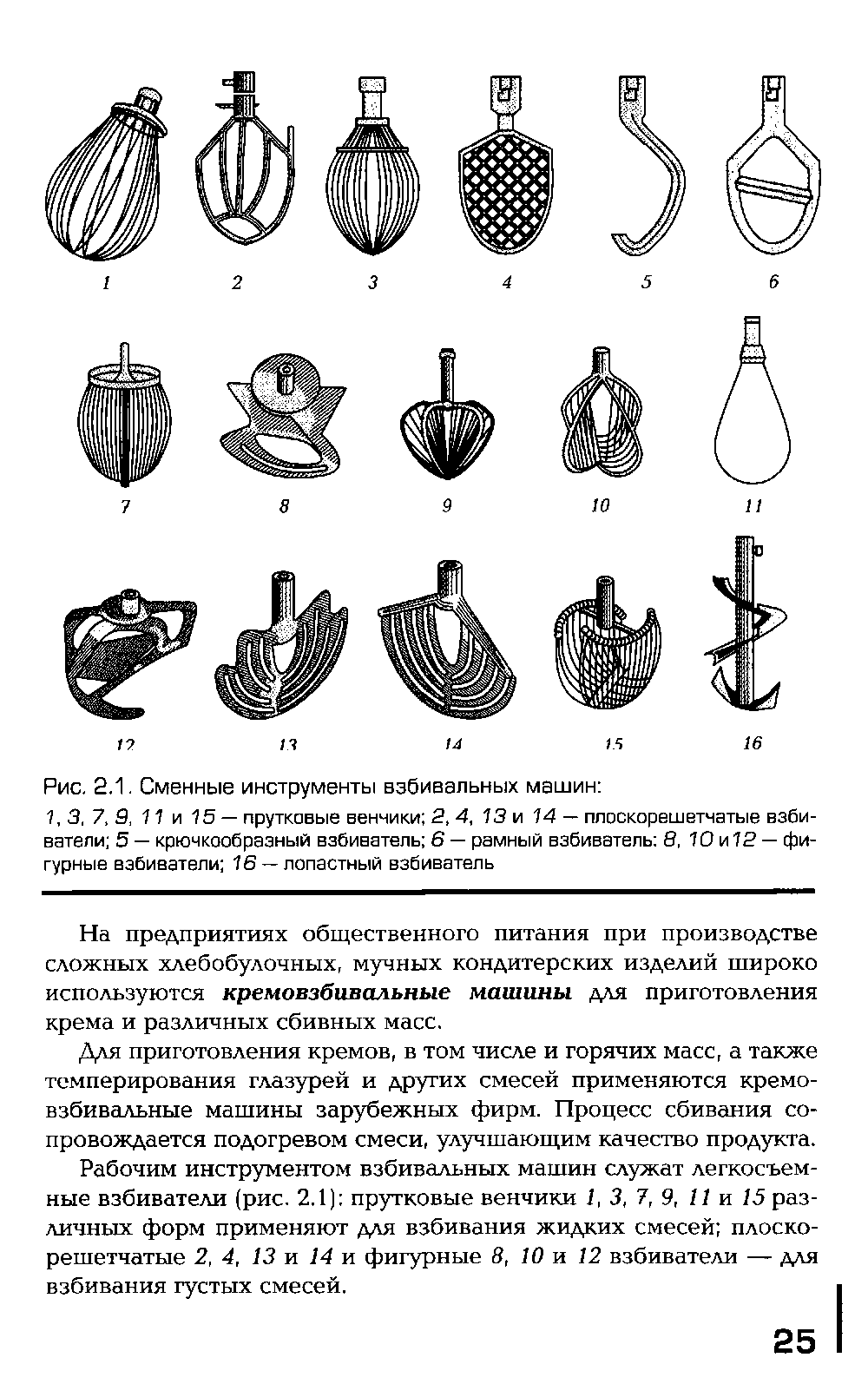
**Урок 2**

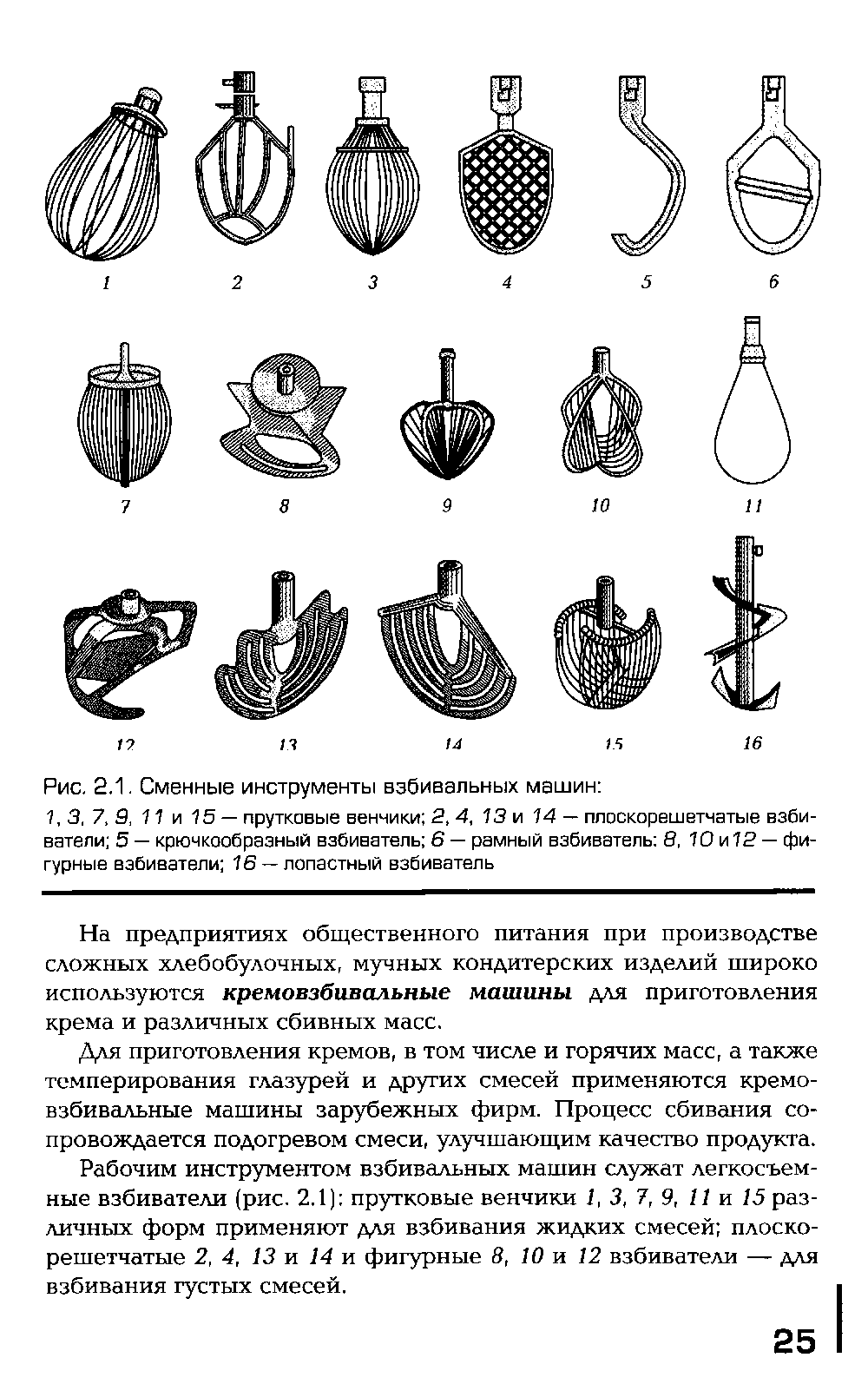
**Тема:** Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха

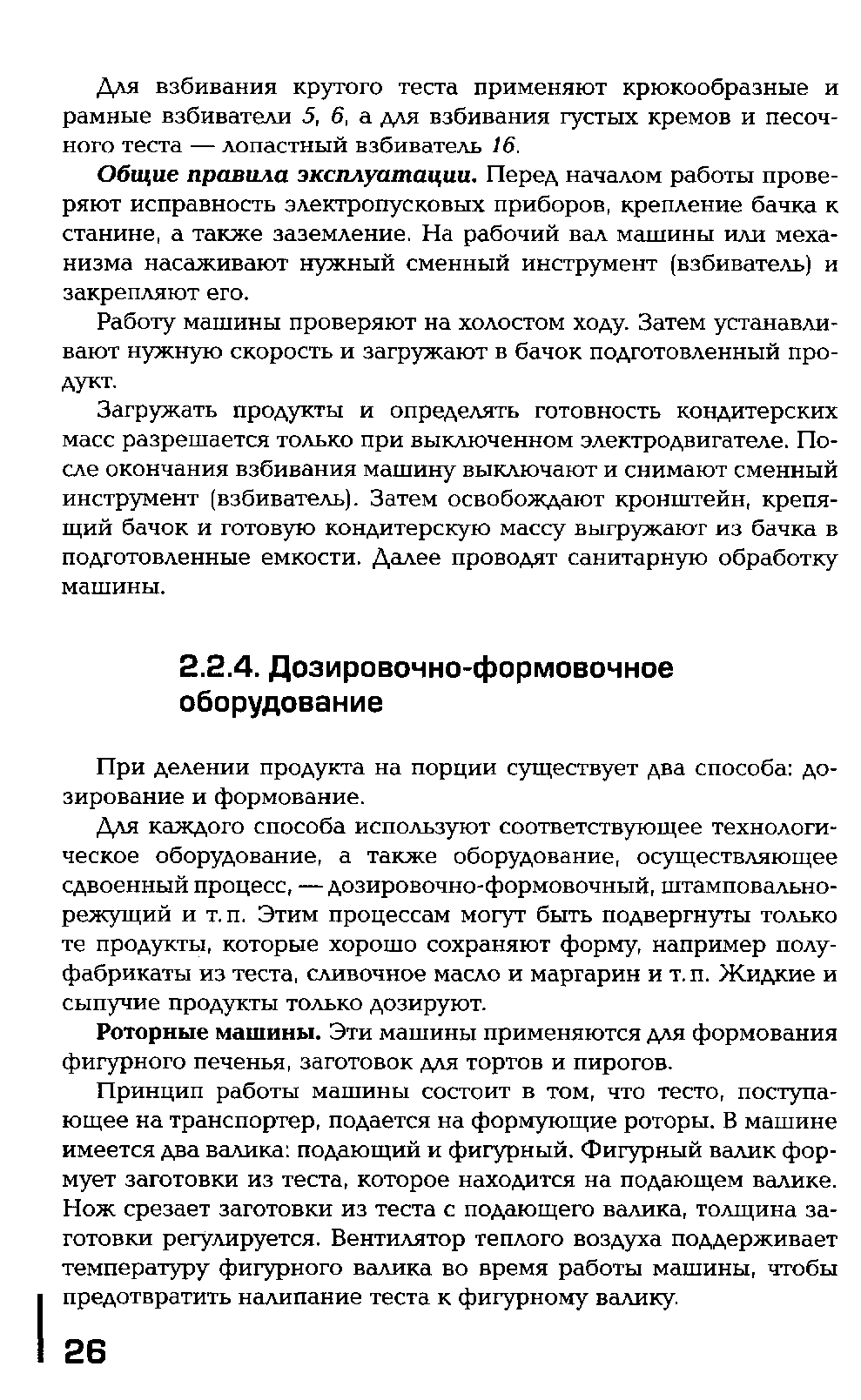


****









**Домашняя работа**

Ознакомиться с материалом, составить конспект и письменно ответить на вопросы:

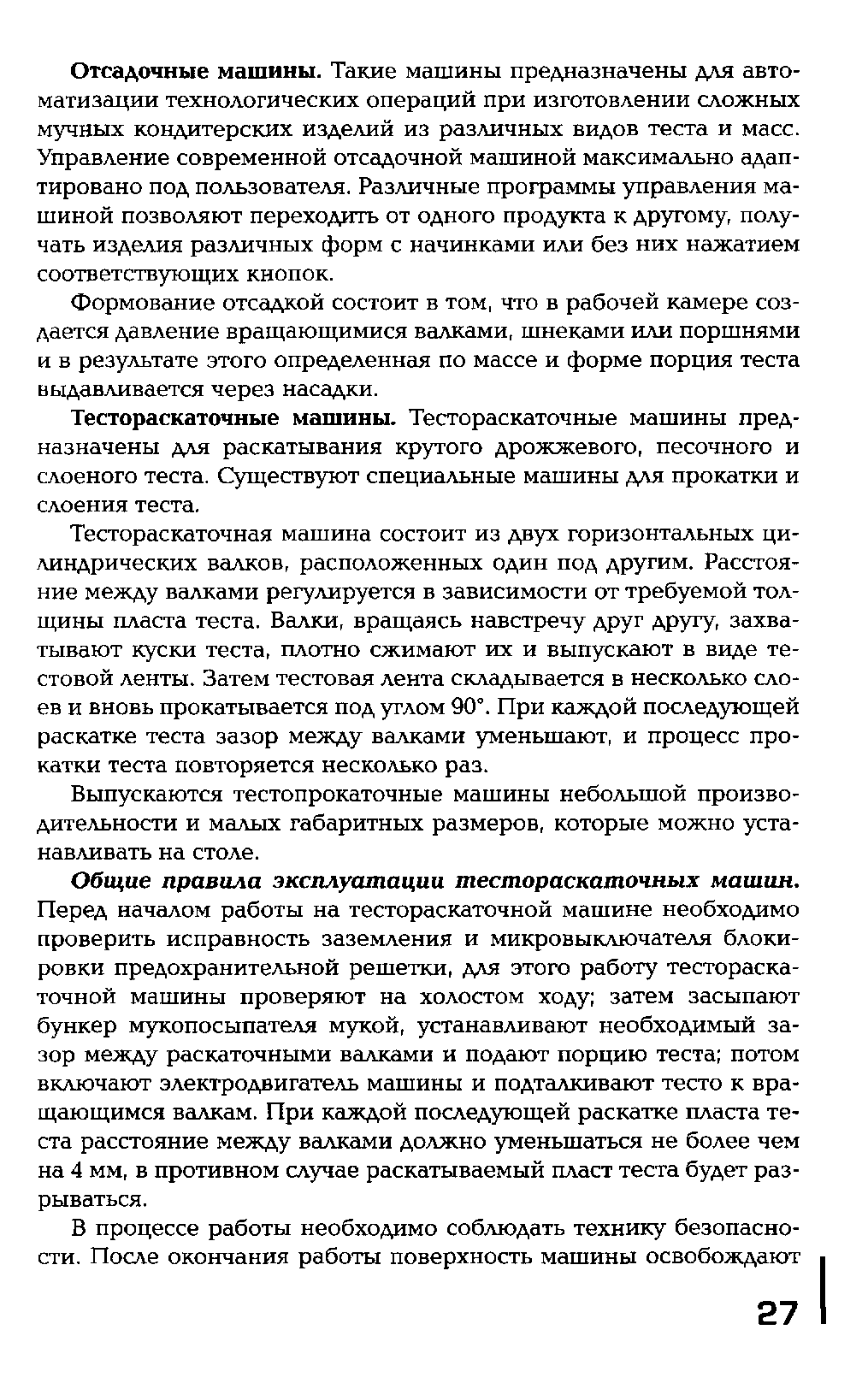
1. Перечислите месильно- перемешивающее оборудование
2. Характеристика тестомесильных машин
3. Правила безопасной эксплуатации тестомесильных машин
4. Характеристика взбивальных машин
5. Правила безопасной эксплуатации взбивальных машин

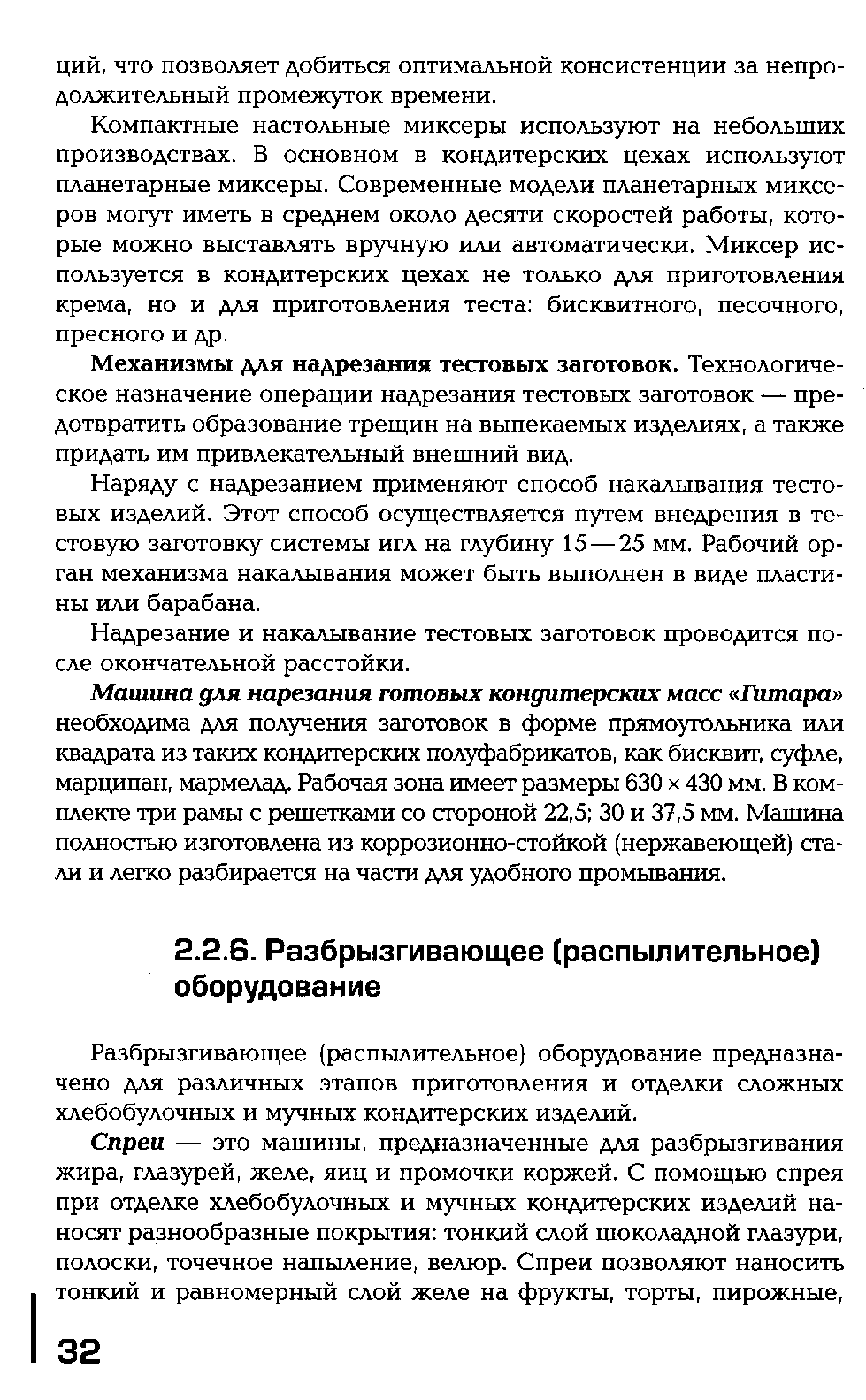
**08 мая 2020**

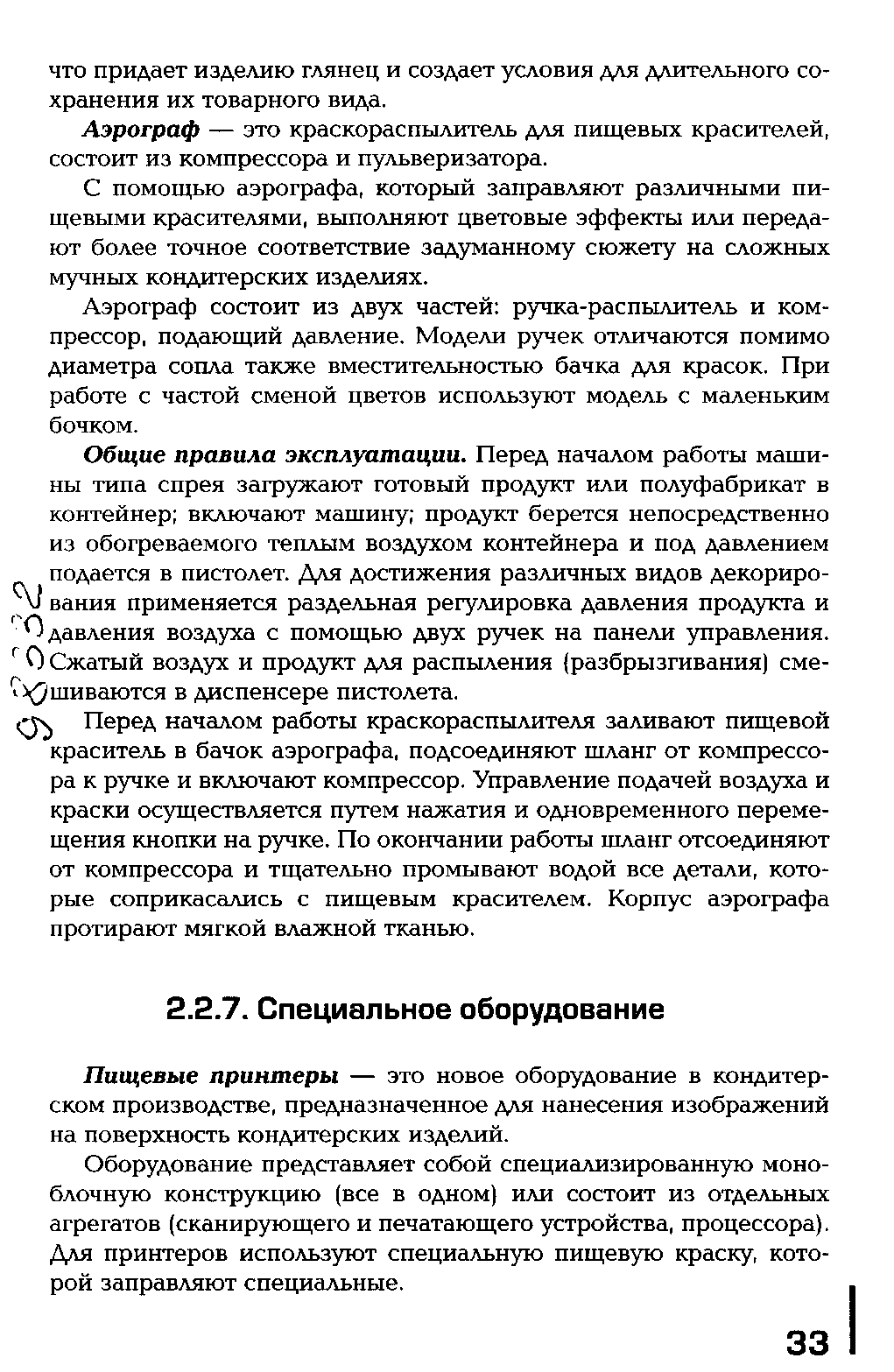
**МДК. 05.01.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

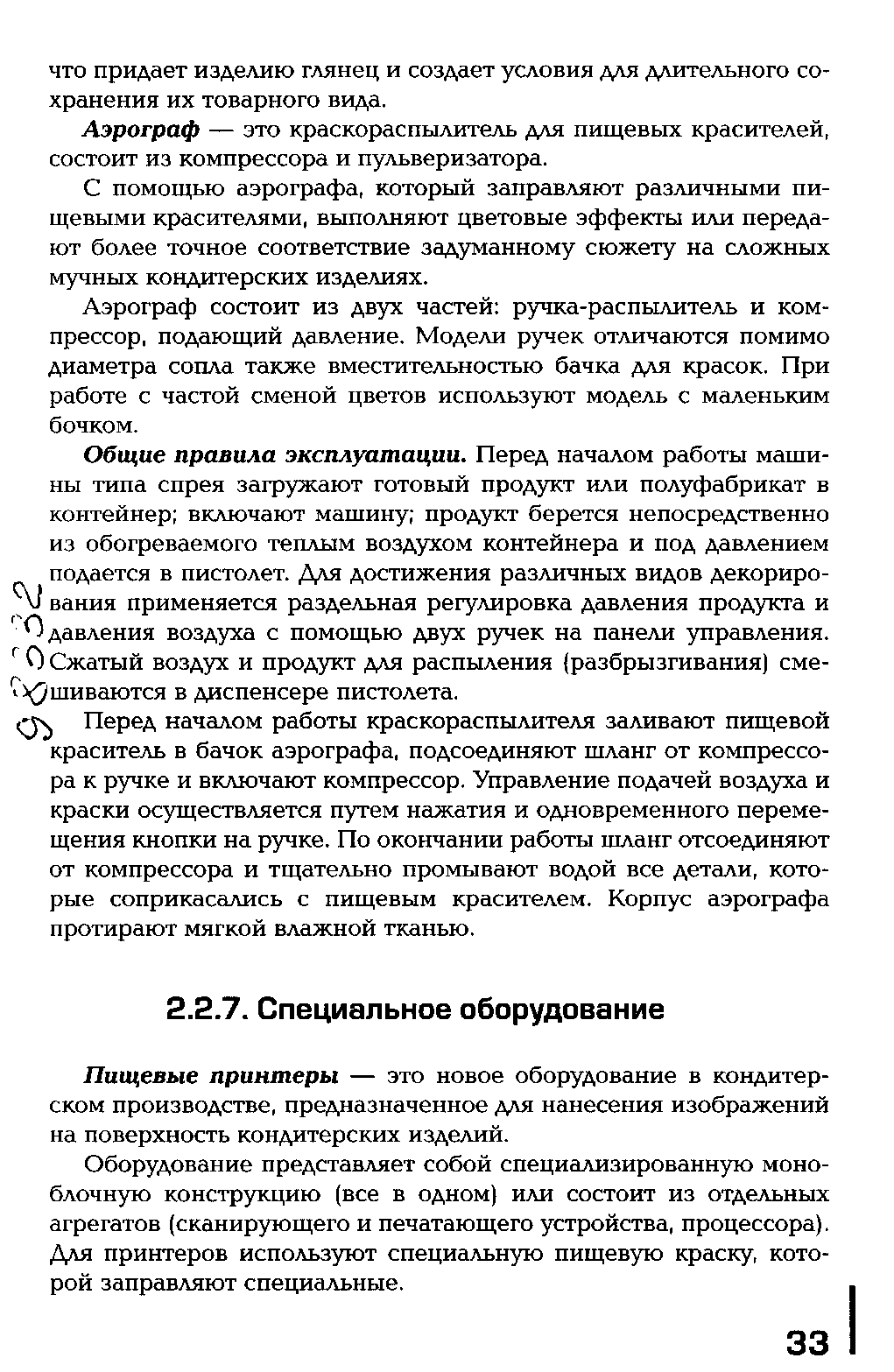
**Урок 1 - 2**

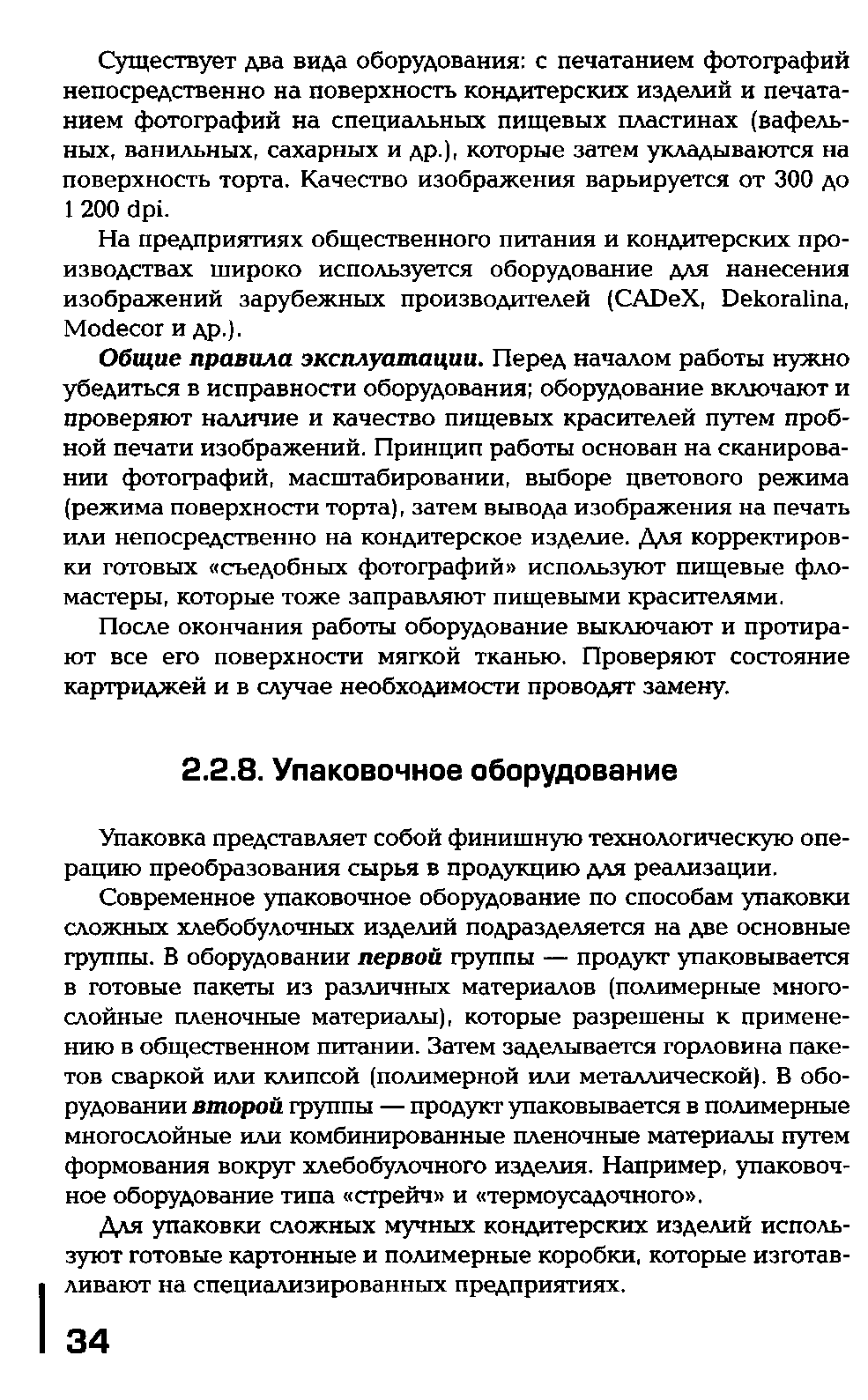
**Тема:** Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.











**Домашняя работа**

Ознакомиться с материалом, составить конспект и письменно ответить на вопросы:

1. Заполните таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Оборудование** | **Назначение** | **Характеристика** |
| Спреи |  |  |
| Аэрограф |  |  |
| Пищевые принтеры |  |  |

1. Основные механизмы аэрографа
2. Способы нанесения фотографий в пищевых принтерах
3. Правила безопасной эксплуатации аэрографа
4. Правила безопасной эксплуатации принтера.