

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	423
Дата	27.11.2021
Время	10.10-11.00, 11.10-12.00
Наименование УД/МДК/УП /ПП	МДК 05.01
Ф.И.О. преподавателя	Рукинова Марина Борисовна
Электронная почта	rukinoва.marina@mail.ru
Основная литература	Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для среднего профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 (<a href="http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/p3.php#me
tkadoc17">http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/p3.php#me tkadoc17) Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник.-М.: ИЦ «Академия», 2014 (<a href="http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatij_obshest
vennogo_pitaniya.pdf">http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatij_obshest vennogo_pitaniya.pdf)
Тема 191-192 193-194	Оборудование, инструменты, инвентарь цеха. Работа с каталогами оборудования.
Задание	https://www.studmed.ru/view/radchenko-la-organizaciya-proizvodstva-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya_988fb32d78d.html страница 219-259
Контрольный тест	Работа с информационными источниками. Сделать конспект. Подготовить реферат на тему: «Сырье и правила его подготовки для приготовления сложных десертов». Работы принимаю по 3.12.2021 года в электронном виде в формате документ Word.

Дата 27.11.2021

Рукинова Марина Борисовна

Подпись Рукинова

Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	423
Дата	27.11.2021
Время	12.10-13.00
Наименование УД/МДК/УП /ПП	МДК 05.01
Ф.И.О. преподавателя	Рукинова Марина Борисовна
Электронная почта	rukinoва.marina@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/kulinaria/1982/index.html Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для среднего профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 (<a href="http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/p3.php#me
tkadoc17">http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/p3.php#me tkadoc17) Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник.-М.: ИЦ «Академия», 2014 (<a href="http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatij_obshest
vennogo_pitaniya.pdf">http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatij_obshest vennogo_pitaniya.pdf)
Тема 195-196	Виды, классификация технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов, соусов, начинок, глазури
Задание	<p>. МДК.05.01. Тема: «Виды, классификация технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов, соусов, начинок, глазури</p> <p>Цель - способствовать созданию условий для освоения знаний по МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>Технологический процесс производства десертов должен осуществляться по технологической инструкции с соблюдением «Санитарных правил для предприятий по производству десертов». Все конструктивные решения помещений должны предусматривать последовательность и поточность технологического процесса, отсутствие встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Количество выпускаемых изделий должно соответствовать проектной мощности предприятия.</p> <p>Все технологическое оборудование должно быть сертифицировано и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</p>

Весь инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, иметь санитарно-эпидемиологические заключения и быть сертифицированы в установленном порядке.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть размещено с учетом последовательности технологического процесса так, чтобы исключить встречные и перекрещивающиеся потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности на рабочих местах.

Основное оборудование цеха — производственные столы, передвижные стеллажи, холодильники, взбивальные машины, низкие табуреты с крышкой, обитой металлом, и с круглым вырезом для установки котлов с полусферическим дном.

Промышленность выпускает секционное модулированное оборудование, рассчитанное на линейный принцип расстановки. Применение его высвобождает около 25% полезной площади цеха и сокращает передвижение работников. Использование секционного оборудования улучшает условия труда, повышает культуру производства. Секционные столы снабжены полками, ящиками для хранения специй и инвентаря, вкладышами для хранения различных досок, имеют встроенные ванны и др. В цехах используют бактерицидные лампы. Благодаря этим лампам на производстве обеспечивается высокая санитарная культура, сокращается расход электроэнергии в холодильниках, так как скоропортящиеся изделия можно хранить не при низкой, а при обычной температуре.

В зависимости от мощности предприятия и выпускаемого ассортимента должны быть организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц;
- для просеивания муки;
- для подготовки других видов сырья;
- для замеса песочного, бисквитного, миндального теста;
- для отделки изделий;
- для выпечки изделий;
- для мойки инвентаря и тары;
- для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- кладовая и холодильная камера суточного хранения продуктов;
- отделение хранения готовой продукции.

ки для приготовле На рабочем месте для обработки яиц установлен производственный стол с овоскопом, четыре ванны для их санитарной обработки, подтоварник. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении по соседству с отделением замеса теста. На этом рабочем месте установлены специальные просеиватели с качающимися и неподвижными ситами. Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой устанавливают подтоварник.

Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудовано подтоварниками и стеллажами для хранения сырья, производственным столом, ванной для горячей и холодной воды, холодильным шкафом.

Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами: емкости из нержавеющей стали, дуршлаг, шумовка, сито с ячейками различных размеров, мельницы, весы, мерная посуда, силиконовые коврики, выемки, факел, ножи, лопатки,

скребки, формы металлические, пластмассовые, силиконовые, коврики рельефные и др.

На рабочем месте приготовления песочного, бисквитного, миндального теста может быть установлена тестомесильная машина (для замеса песочного теста), взбивальная машина для замеса миндального, воздушного, бисквитного теста, производственный стол со встроенной ванной и производственный стол с охлаждаемой камерой для хранения теста, тестораскаточная машина.

На рабочем месте разделки теста установлен производственный стол с деревянным покрытием с выдвижными ящиками для муки и инвентаря, передвижные стеллажи, весы настольные, холодильный шкаф. Изделия из песочного теста формируют при помощи фигурных выемок.

На участке выпечки изделий из различных видов теста установлены пекарские шкафы, стеллажи для выстаивания заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный, на который укладывают листы с изделиями для смазывания, выпекают большинство изделий на силиконовых ковриках.

В моечном отделении кондитерского цеха установлена ванная, моечная с тремя отделениями и стеллажами.



Взбивальная машина (МВ-35М)

предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, кремов) и жидкого теста в кондитерских цехах предприятия общественного питания. Эта машина состоит из корпуса, механизма подъема бака и приводного механизма. На передвижном кронштейне крепится съемный бак, который может перемещать его в вертикальном направлении при помощи рукоятки механизма подъема. Сменные механизмы взбивателей крепятся к рабочему валу с помощью штифта и фигурного выреза. На боковой стенке машины установлен автоматический выключатель для пуска и остановки двигателя.



Кондитерская электрическая печь (ПК-

9Э). Печи предназначены для небольших производств кондитерских цехов, ресторанов, баров, магазинов, универмагов, торговых центров, вокзалов и рынков, для выпечки широкого ассортимента мелкоштучных изделий из муки (сдобных булочек, пиццы, пирожков с различными начинками, хотдогов, изделий из слоеного теста, в том числе замороженных, и многое другое), а также для разогрева и приготовления различных блюд.



Шкаф пекарский (ЭШП-10) предназначен

для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей и других продуктов.

Конструкция обеспечивает возможность визуального контроля процесса выпечки за счет оснащения пекарских камер стеклянными дверьми и наличия системы освещения. Пекарские камеры оснащены системой пароувлажнения. Предусмотрена дополнительная регулировка тэнов по мощности (верхняя и нижняя группы). На группу предусматривается четырехступенчатая регулировка. Модификация с электронным блоком управления. К работе со шкафом допускаются лица, знающие его устройство и правило техники безопасности. Ежедневно перед включением шкафа проверяют исправность заземления и санитарное состояние. Устанавливают лимб терморегулятора на необходимую температуру, подключают шкаф к электросети и с помощью пакетных переключателей включают рабочий режим камеры на сильный нагрев, при этом загораются сигнальные лампы. Как только камера прогреется до заданной температуры, сигнальные лампы гаснут. Осторожно открывают двери, устанавливают противни с продукцией. При переводе

шкафа на более низкую температуру выключают тэны и дают шкафу остыть. После этого переводят лимб на более низкую температуру нагрева и включают тэны. Шкаф содержат в чистоте. Ежедневно протирают влажной тканью или промывают мыльным раствором. Перед санитарной уборкой шкаф обязательно отключают от сети.



Тестораскаточная машина (MPT-60M)

предназначена для механизации процессов раскатки различных видов теста для кондитерских, кулинарных изделий и полуфабрикатов. Вид раскатываемого теста: слоеное, хвороста, лапши.

Так же для приготовления десертов применяют инвентарь для работы с мастикой, марципаном, шоколадной массой: вырубки разных форм, палочки для моделирования, паллеты, силиконовые коврики с «кружевами», перчатки силиконовые, скребки, вилки для работы с шоколадом, ножи струнные для нарезки мягких десертов, аэрограф для равномерного распыления цвета (дизайн), лампа для создания декора из карамели.

Контрольный тест

Работа с информационными источниками. Подготовить презентацию на тему: «Современное оборудование и инвентарь для приготовления десертов». В работе необходимо представить min 10 слайдов. Работы принимаю по 3.12.2021 года в электронном виде в формате PowerPoint

Дата 27.11.2021

Рукинова Марина Борисовна

Подпись Рукинова

Ф.И.О. преподавате