**МДК.05.01** 14 неделя (12-17 апреля)

Задание для **группы 323**

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

Здравствуйте ребята!

Вы **заканчиваете** изучение курса по **МДК.05.01,** для этого необходимо повторить и закрепить теоретические и практические знания, используя литературу:

**Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В.** Организация и ведение процессов приготовления , оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. – учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.

**Бутейкис Н.Г.** Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

***Порядок выполнения работы*:**

**Повторить весь изученный материал по МДК. 05.01. и закрепить теоретические и практические знания.**

1. **Решить задачи из практической части Практического занятия №3 и №4.**
2. **Выполнить тестовые задания по одному из вариантов:**

**(1 вариант - выполняют ребята, у кого номер студенческого билета заканчивается на нечетную цифру,**

**2 вариант - выполняют студенты у кого четная цифра)**

Работу отправляйте на электронную почту:

[g.nadezda2019@gmail.com](mailto:g.nadezda2019@gmail.com)

Надежде Васильевне

вопросы вы можете задавать через электронную почту.

**Практическое занятие №3 и №4**

**Тема: "Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья".**

**Цель:** Изучить рациональную организацию рабочего места кондитера по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подборутехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментовв различных отделениях кондитерского цеха**.**

Закрепить теоретические знания по взаимозаменяемости сырья, по умению работать с таблицей «Нормы взаимозаменяемости отдельных видов сырья»

**Задачи:**

1**.** Проверить уровень усвоения знаний и умений по теме.

2. Отработать алгоритм по организации рабочего места кондитера по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

***Задание:***

1. Изучить методические рекомендации к работе.

2. Подготовить рабочее место для безопасной работы по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3. Проверить и подготовить к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

5. Перечислите основные правила техники безопасности при эксплуатации оборудования, указанного в таблице.

6. Решить задачи на взаимозаменяемость сырья, дать полные ответы на ситуационные задачи.

**Алгоритм решения задач**

При решении задач на взаимозаменяемость сырья для определения эквивалентной массы заменяющих продуктов необходимо пользоваться таблицей «Нормы взаимозаменяемости отдельных видов сырья» (из приложения Сборника). По первому столбику находим наименование продукта, который по условию задачи необходимо заменить. Во втором столбике указана масса заменяемого продукта, она выражена в таблице как 1 кг. В третьем столбике находим продукт (или продукты), которым можно заменить данный и в четвертом столбике эквивалентную массу заменяющих продуктов.

В некоторых задачах прежде чем находить массу заменяющих продуктов, необходимо перевести в килограммы продукты, выраженные в условии в штуках. Так, например, если по условию задачи необходимо заменить 5 штук яиц куриных яичным порошком.

1. Переведем штуки в килограммы: для расчетов берется средняя масса куриного яйца равная 40 гр.=0,04 кг. Следовательно, 0,04\*5=0,2 кг
2. По таблице «Нормы взаимозаменяемости отдельных видов сырья» определяем, что 1кг яиц куриных можно заменить 0,28 кг яичного порошка.

Составим пропорцию:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - 0,28 | х=0,2\*0,28= 0,056кг |
| 0,2 - х | 1 |

Ответ: для замены 5 яиц необходимо взять 0,056 кг яичного порошка.

При решении ситуационных задач вначале необходимо внимательно прочитать условие задачи. Затем пользуясь знаниями, полученными на уроках теоретического обучения дать полный ответ, обосновывая его.

**Практическая часть**

***Задачи:***

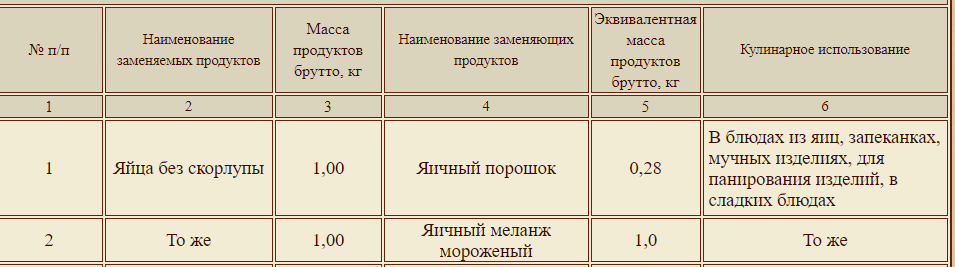
1. Рассчитать сколько необходимо меланжа для замены яиц при приготовлении тарталеток в количестве 270 штук, если на 100 тарталеток расходуется 5 яиц массой нетто 42,4грамма.
2. Рассчитать сколько необходимо яиц для замены меланжа при приготовлении тарталеток в количестве 270 штук, если на 100 тарталеток расходуется 228г меланжа.

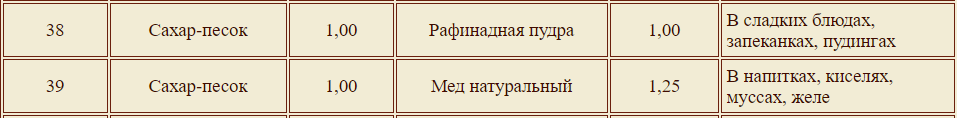
***Ситуационные задачи.***

.

1. Миндаль плохо очищается. Ваши действия.
2. Вы для работы получили муку с посторонним запахом. Можно ли использовать такую муку? Если можно то, для каких изделий?

Дополнительные сведения:







7. Сделайте вывод о проделанной работе.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ.**

## Организация рабочих мест в кондитерском цехе

Кондитерский цех по выпечке мучных кондитерских изделий организуют на крупных, средних и малых предприятиях, которые снабжают своей продукцией широкую сеть мелких предприятий, а также на предприятиях общественного питания.

Для функционального ведения технологического процесса в кондитерском цехе большой мощности предусматривают следующие цеха — производственный и вспомогательный. В *производственном цехе*выполняются основные технологические операции. В нем расположены отделения замеса теста, тесторазделочное, расстойки, выпечки, отделки изделий, приготовление крема, приготовления фаршей и начинок, а во *вспомогательных помещениях* размещаются кладовая суточного запаса сырья, комната начальника цеха, помещения для просеивания муки, моечная тары и инвентаря, отделение обработки яиц, экспедиция с охлаждаемой камерой для кратковременного хранения готовой продукции.

В структуре предприятия общественного питания кондитерский цех является самостоятельным и независимым цехом, количество производственных отделений в нем может быть сокращено до двух-трех.

Планировка цеха должна обеспечивать организацию производства по ходу технологического процесса, исключать перекрещивание потоков движения сырья и готовой продукции, позволять располагать все необходимое оборудование для кондитерского цеха и организовывать удобные рабочие места для пекарей и кондитеров.

Рабочие места кондитеров организуют в соответствии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий.

Правильная расстановка оборудования, подготовка рабочих мест, оснащение их необходимых инвентарем, посудой и транспортными средствами, бесперебойное снабжение в течение смены сырьем, топливом, электроэнергией — важные факторы экономического использования рабочего времени, обеспечение рациональной организации труда и механизации трудоемких процессов.

Производственная программа кондитерского цеха составляется исходя из заявок потребителей. Согласно ей рассчитывают необходимое количество сырья, которое получают на складе и хранят в кладовой суточного запаса. Она должна быть оборудована морозильными ларями, стеллажами, подтоварниками, холодильным шкафом, в который помещают скоропортящиеся продукты.

Прием и хранение всех видов сырья и продуктов — начальный этап кондитерского производства, который осуществляется в складских помещениях производства.

***Рабочее место повара в кондитерском цехе:***

**Оборудование**: весоизмерительное оборудование, 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, лопатки, формы силиконовые, коврики силиконовые, мешки кондитерские с насадками, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

***Техника безопасности при работе с жарочным шкафом***

При работе с жарочным шкафом необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

-не включать жарочный шкаф без заземления;

-не оставлять включенный жарочный шкаф без присмотра;

-санитарную обработку производить только при обесточенном жарочном шкафе;

-периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства жарочного шкафа;

-при обнаружении неисправностей вызывать электромеханика;

-включать жарочный шкаф только после устранения неисправностей.

При открытии дверки соблюдать осторожность. При открытии дверки на работающем жарочном шкафу вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту.

Категорически запрещается:

- производить чистку и устранять неисправности при работе жарочного шкафа;

- работать без заземления;

**Тестовые задания по МДК. 05.01.** «**Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

Профессия: повар - кондитер

**ВАРИАНТ 1**

**Запишите :**

1. Какова последовательность выполнения технологических операций приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?:

1) 4) 7)

2) 5) 8)

3) 6) 9).

**2.**  Виды месильно–перемешивающего оборудования, применяемого в кондитерском цехе:

1)\_\_\_\_\_\_\_\_ , 2)\_\_\_\_\_\_ , 3)\_\_\_\_\_\_\_ ,

**Ответьте на вопросы и допишите предложения:**

**3.** Машина для формования фигурного печенья, заготовок для приготовления тортов и пирожных имеющая два валика \_\_\_\_\_\_\_ .

**4.** Ареометр предназначен для определения \_\_\_\_\_\_\_\_ .

**5.** С каким кремом запрещается изготовление тортов и пирожных в теплый период года?

1), 2) , З).

**Установите соответствие (подобрав букве цифру):**

**6.** Вида муки и ее назначения: А\_\_\_, Б\_\_\_, В\_\_\_, Г\_\_ .

А. высший сорт 1) для диетических сортов печенья и галет;

Б. 1 сорт 2) для печенья, пряников;

В. 2сорт 3) для дрожжевого сдобного теста;

Г. обойная 4) для тортов и пирожных.

**7.** Вида сырья и температуры его хранения: А\_\_\_, Б\_\_\_, В\_\_\_.

А. яичный порошок 1) 15-20\*С;

Б. молоко сухое 2) 2-10\*С;

В. масло сливочное 3) 2- 4\*С.

**8.** Показателей, характеризующих качество муки, с их значениями: А\_\_, Б\_\_\_, В\_\_\_, Г.

А. зольность высшего сорта 1) 5%;

Б. зольность 1 сорта 2) 0.75%;

В. кислотность 1 сорта 3) 0.55%;

Г. кислотность 2 сорта 4) 3%.

**Дайте характеристику:**

**9.** « Сильной» клейковине\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Дополните предложения:**

**10.** По стандарту влажность муки составляет \_\_\_\_%, на эту влажность \_\_\_ \_\_\_ .

**11.** Отсыревший крахмал имеет \_\_\_\_ вкус.

**12.** Желток улучшает структуру \_\_\_\_\_ .

**Запишите:**

**13.** Группы разрыхлителей \_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_\_\_ .

**14.** Какие желирующие вещества применяют для получения студнеобразной консистенции кремов и желе? \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_ .

**15.** Смесь жиров для фритюра: \_\_\_ , \_\_\_ , \_\_\_\_ .

**Тестовые задания по МДК. 05.01.** «**Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

Профессия: повар - кондитер

**ВАРИАНТ 2**

**Запишите:**

1. Какие рабочие места (помещения) и участки организуют в кондитерском цехе?:

1) 4) 7) 10)

2) 5) 8) 11)

3) 6) 9) 12)

**2.**  Виды варочного оборудования, применяемые в кондитерских цехах:

1) \_\_\_\_\_\_\_ , 2) \_\_\_\_\_\_ , З) \_\_\_\_\_\_\_ .

**Ответьте на вопросы и допишите предложения:**

**3.** За счет чего обеспечивается равномерный прогрев выпекаемых изделий в ротационных печах \_\_\_\_ , \_\_\_.

**4.** Корнетик предназначен для \_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_ ,

**5.** В какой таре категорически запрещается хранение сырья в производственных помещениях? \_\_\_\_

**Установите соответствие (подобрав букве цифру):**

1. Группы муки по содержанию клейковины и виды теста:

А\_\_\_, \_\_\_ , \_\_\_ , \_\_\_\_ . Б\_\_\_, \_\_\_ , \_\_\_\_ . В\_\_\_, \_\_\_\_, \_\_\_\_ .

А. 1 группа 28 % 1) сдобное; 6) пряничное;

Б. 2 группа 35 % 2) заварное; 7) вафельное;

В. 3 группа 40 % 3) песочное; 8) слоеное пресное;

4) бисквитное(холодный способ);. 9) бисквитное (с подогревом)

5) дрожжевое;

1. Вида сырья и его влажности: А\_\_\_, Б\_\_\_, В\_\_\_, Г\_\_\_ ,

А. мука пшеничная 1) 18%;

Б. крахмал картофельный 2) 15%;

В. сахар – песок 3) 20%;

Г. мед пчелиный 4) 0,14%.

**Дайте характеристику:**

1. « Слабой » клейковине\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Дополните предложения:**

1. При просеивании муки удаляют \_\_\_\_ , она обогащается \_\_\_\_\_ , что способствует лучшему подъему теста.
2. Крахмал образует клейстер при температуре воды \_\_\_\_\*С.
3. При изготовлении сиропов, помады, патока является \_\_\_\_\_\_\_ .
4. Мед слаще \_\_\_\_\_, его влажность \_\_\_\_\_ %.
5. Белок является хорошим \_\_\_\_\_\_ , удерживает сахар .
6. Благодаря \_\_\_\_\_ желток является хорошим \_\_\_\_\_ .
7. В каком виде используют ягоды, плоды, фрукты при приготовлении мучных кондитерских изделий \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_ , \_\_\_\_ , \_\_\_\_ ,