

Группа 4 ТХК – специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий – Коваленко О.Н. olg-kovalenk@yandex.ru

Основные источники (Основная литература):

1. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Плотникова И.В. Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий. Санкт-Петербург, 2016.

Дополнительные источники (дополнительная литература):

1. Герасимова И.В., Новикова Н.В., Карушева Н.В. Основы кондитерского производства. Москва «Колос» 2017.

2. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Мирошникова Т.Н. Практикум по технологии кондитерских изделий. Санкт-Петербург, 2017.

3. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий. М.: издательский центр «Академия», 2016.

Подписные электронные ресурсы библиотеки техникума: ЭБС IPRbooks:

Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия : лабораторный практикум. Учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-00032-410-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88450.html> (дата обращения: 19.02.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Дата:09.11.2021 г.

Тема: Способы формования. Формование конфетных корпусов отсадкой.

Вопросы:

1. Отсадка как способ формования штучных изделий в сложной конфигурации.
2. Устройство и принцип действия отсадочной машины.
3. Достоинства и недостатки отсадочных машин.

При формовании отсадкой получают штучные изделия сложной конфигурации из конфетных масс путем выдавливания через профилирующие насадки на приемный транспортер или листы. Этот способ формования является разновидностью выпрессовывания.

Особенностью способа формования отсадкой является возможность формования конфетных масс, подверженных легкому разрушению структуры. По этой причине этим способом формуруют в основном кремовые и сбивные конфетные массы, а также некоторые высшие сорта помадных масс, содержащие повышенное количество жира, такие как «Сливочная помадка с цукатом». При отсадке изделия получают куполообразной формы, поэтому при использовании такого способа не требуется последующей резки. Обычно кремовые массы, типичным представителем которых является масса для конфет «Трюфели», сбиваются непосредственно перед формованием. Часто сбивальный агрегат является составной частью отсадочной машины. Для выдавливания массы из отсадочной машины применяют три различных способа: плунжерный, валковый и шнековый. Применение того или иного способа зависит от свойств формируемых масс и подготовки их к формованию.

Наиболее распространена отсадочная машина со шнековым нагнетателем. На такой машине формуют кремовую конфетную массу для конфет куполообразной формы — «Трюфели».

Рассмотренная машина не обеспечивает стабильной массы каждого изделия в ряду и в соседних рядах. Это объясняется неравномерностью истечения массы из разных отверстий матрицы вследствие неравномерного распределения давления в общей предматричной камере, сочетания непрерывной работы нагнетательных шнеков с периодической работой отсекающего планки, что вызывает повышение давления в массе в тот момент, когда формирующие отверстия матрицы перекрыты.

Для устранения перечисленных недостатков в предматричную камеру машины монтируют устройство, которое состоит из 12 цилиндров (по числу отверстий), снабженных поршнями. Формуемая масса заполняет цилиндр, объем которого соответствует предусмотренной рецептурой массе изделия, а в момент совпадения отверстий отсекающей планки и матрицы поршни выталкивают отмеренную порцию через насадки на ленту транспортера. Привод цилиндров и поршней осуществляется от главного вала машины кулачково-рычажным механизмом. Машина производит 18 отсадок в 1 мин, т. е. ее производительность равна 216 шт./мин.

Формование шоколадных конфет «Ассорти». Шоколадные конфеты «Ассорти» значительно отличаются от конфет других групп как по составу (рецептуре), так и по способу приготовления. Эти конфеты состоят в значительной части (56-60%) из шоколада. Доля шоколада в конфетах зависит от вида начинки: в конфетах с более твердыми начинками — около 56%, в конфетах с более жидкими — около 60%. Для изготовления этих конфет используют специальный полуфабрикат шоколадного производства — «шоколад для формования». В качестве начинки применяют следующие конфетные массы: пралиновая, шоколадная, фруктово-мармеладная,

помадно-шоколадная, помадно-фруктовая, помадно-сливочная, помадная крем-брюле и арахисовая. Кроме того, конфеты «Ассорти» готовят с ликерной начинкой. Приготовление таких конфет ведут по особой усложненной технологии, которая обеспечивает герметичность (отсутствие вытекания жидкой начинки из конфеты). Для этого на поверхности начинки создают корочку или на залитую в форму начинку наносят тонкий слой какао-масла, которому дают возможность закристаллизоваться, и только после этого наносят слой шоколадной массы (донышко конфеты).

Для изготовления конфет «Ассорти» используют специальные агрегаты, предназначенные и для отливки шоколада с начинками.

На этих агрегатах все технологические операции комплексно механизированы. Технологический процесс изготовления конфет на таком агрегате состоит из следующих операций.

Заполненные начинкой формы проходят через вибратор и охлаждающую камеру. Далее форма поступает под электронагреватель, который подогревает и размягчает верхние кромки шоколадной оболочки ячеек. После того форма поступает в отливочную машину для заливки шоколадной массой донышка изделий. После удаления излишков шоколадной массы с поверхности и боковых сторон формы скребками, установленными на машине, формы поступают в охлаждающую камеру, из которой передаются на машину для выборки изделий из ячеек.

Реализуют конфеты «Ассорти» большей частью расфасованными в коробки, а также весовыми, завернутыми в фольгу. В 1 кг конфет должно быть не менее 80 шт.

Задание на дом:

1. Составьте краткий конспект лекционного материала..
2. Ответьте на контрольные вопросы:
 - 2.1. Особенности формования конфетных корпусов отсадкой.
 - 2.2. Объясните почему способ формования отсадкой считают разновидностью выпрессовывания.
 - 2.3. Назовите форму конфетных корпусов, получаемую отсадкой.
 - 2.4. Укажите наименование отсадочной машины со шнековым нагнетателем.
 - 2.5. Назовите основной недостаток отсадочной машины со шнековым нагнетателем.
 - 2.6. Опишите принцип работы отсадочной формовочной машины.

2.7. Укажите производительность отсадочной машины в минуту.

Срок отчётности: 10.11.2021 г.

Группа 4 ТХК – специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий – Коваленко О.Н. olg-kovalenk@yandex.ru

Основные источники (Основная литература):

1. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Плотникова И.В. Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий. Санкт-Петербург, 2016.

Дополнительные источники (дополнительная литература):

1. Герасимова И.В., Новикова Н.В., Карушева Н.В. Основы кондитерского производства. Москва «Колос» 2017.

2. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Мирошникова Т.Н. Практикум по технологии кондитерских изделий. Санкт-Петербург, 2017.

3. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий. М.: издательский центр «Академия», 2016.

Подписные электронные ресурсы библиотеки техникума: ЭБС IPRbooks:

Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия : лабораторный практикум. Учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-00032-410-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88450.html> (дата обращения: 19.02.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Дата:10.11.2021.

Тема: Способы формования. Формование конфетных корпусов выпрессовыванием.

Вопросы:

1. Технологическая характеристика метода формования выпрессовывания.

2. Устройство и принцип действия выпрессовывающих машин.
3. Требования к конфетным массам.

Основой метода является выдавливание конфетной массы через отверстия матриц в жгуты соответствующего профиля (круглого, овального, прямоугольного и др.). Этим методом формируют пластичные массы, к которым относятся преимущественно жиросодержащие. В основном это ореховые конфетные массы. Этот метод используют и для формирования марципановых масс с массовой долей жира не ниже 25%. Выпрессовывание применяют и для некоторых помадных масс.

На работу выпрессовывающих машин большое влияние оказывает подготовка массы к формированию. Такую подготовку для пралиновых масс рекомендуется проводить в две стадии. Первоначально пралиновую массу вымешивают в течение 30 мин при температуре на 2-8° С выше, чем температура плавления смеси жиров, входящих в ее состав. При этом происходит полное разрушение структуры и масса приобретает жидкую консистенцию. Затем такую массу охлаждают при перемешивании до оптимальной температуры формирования.

В зависимости от конструкции формирующей машины выпрессовывание конфетной массы осуществляют через 6, 18 и 22 отверстия формирующей матрицы. Производительность формирующих машин зависит от числа отверстий формирующей матрицы, профиля и площади сечения получаемого жгута, скорости формирования и т. д.

Большое значение для получения продукции высокого качества и снижения количества отходов имеет процесс подготовки пралиновых масс к формированию. Эту подготовку ведут так, чтобы в массе перед формированием содержалось необходимое количество центров кристаллизации (мелкие закристаллизовавшиеся частицы жира). Охлаждение позволяет значительно сократить продолжительность последующего структурообразования массы. При этом продолжительность нахождения массы в охлаждающем шкафу после формирования значительно уменьшается, что позволяет соответственно повысить скорость движения ленты транспортера и увеличить производительность линии.

Для охлаждения пралиновой массы в тонком слое в непрерывном потоке используют трехвалцовые мельницы, в которых валки охлаждаются циркулирующим рассолом температурой от минус 6 до минус 8° С.

При таком охлаждении масса должна сохранить пластичную консистенцию. Температура ее должна быть на 4-5° С выше температуры застывания смеси жиров, входящих в ее состав.

Выдавливание массы при формовании, осуществляется шнековым или валково-шестеренным нагнетателем, в который масса поступает из загрузочной воронки. Из формующего механизма масса выходит в виде бесконечных лент или жгутов. Сечение таких лент или жгутов, выходящих из матрицы после выдавливания, несколько увеличивается, что приводит к колебаниям геометрических размеров готовых изделий, а это, в свою очередь, отрицательно влияет на работу завертывающих машин. Этот процесс изменения сечения интенсифицируется при увеличении скорости формования и снижается при увеличении длины канала матрицы и повышении температуры массы при формовании.

Полученные в результате выпрессовывания жгуты охлаждают на транспортере в шкафах при температуре охлаждающего воздуха 2-8° С. При этом температура жгутов снижается до 19-20° С. Жгуты приобретают значительную прочность, жир, содержащийся в массе, кристаллизуется. Продолжительность охлаждения обычно 7-8 мин.

Машины со шнековыми нагнетателями имеют недостатки, связанные с неодинаковым давлением выпрессовывания по длине матрицы. Вследствие различной величины давления скорость выхода жгутов у различных отверстий матрицы неодинакова. Крайние отверстия матрицы имеют несколько меньшую скорость выпрессовывания жгута, чем средние. Для выравнивания скоростей применяют различные способы. Например, увеличивают длину средних формующих каналов по сравнению с крайними, устанавливают дополнительное сопротивление перед средними каналами или в самих каналах. Иногда устанавливают более высокую температуру в крайних формующих каналах. Однако не удается добиться полного равенства скоростей во всех каналах.

Эти недостатки в значительно меньшей степени имеют машины с нагнетателями в виде двух шестеренных роторов.

Машины со шнековыми нагнетателями имеют недостатки, связанные с неодинаковым давлением выпрессовывания по длине матрицы.

Нагнетательный механизм шестеренного типа может быть использован на размазном конвейере вместо кареток для выпрессовывания конфетного пласта. В этом случае матрица представляет собой не ряд каналов, а длинную щель, ширина которой соответствует толщине пласта, а длина щели равна ширине размазного конвейера.

Задание на дом:

3. Составьте краткий конспект лекционного материала..
4. Ответьте на контрольные вопросы:
 - 2.1. Докажите каким методом формуют пластичные массы.
 - 2.2. Охарактеризуйте пищевую ценность и состав марципановых конфетных масс.
 - 2.3. Назовите помадные массы, формуемые выпрессовыванием.
 - 2.4. Составьте технологическую схему подготовки пралиновых масс к формованию.
 - 2.5. Дайте технологическую характеристику процессу кристаллизации конфетных масс.
 - 2.6. Укажите назначение трехвальцовых мельниц.
 - 2.7. Назовите режим охлаждения пралиновой массы.

Сроки отчётности: 11.11.2021 г.

Группа 4 ТХК – специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий –
Коваленко О.Н. olg-kovalenk@yandex.ru**

Основные источники (Основная литература):

1. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Плотникова И.В. Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий. Санкт-Петербург, 2016.

Дополнительные источники (дополнительная литература):

1. Герасимова И.В., Новикова Н.В., Карушева Н.В. Основы кондитерского производства. Москва «Колос» 2017.

2. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Мирошникова Т.Н. Практикум по технологии кондитерских изделий. Санкт-Петербург, 2017.

3. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий. М.: издательский центр «Академия», 2016.

Подписные электронные ресурсы библиотеки техникума: ЭБС IPRbooks:

Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия : лабораторный практикум. Учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-00032-410-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88450.html> (дата обращения: 19.02.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Дата:11.11.-12.11.2021г.

Тема: Глазирование конфет.

Вопросы:

1. Способ защиты конфетных корпусов глазированием;
2. Виды глазури и их характеристика;
3. Темперирование шоколадной глазури;
4. График изменения температуры шоколадной массы при темперировании;
5. Явление полиморфизма какао-масла шоколадной массы;
6. Глазирование конфетных корпусов;
7. Устройство и принцип действия машин для глазирования.

Глазированием конфет называют покрытие конфетных корпусов равномерным тонким слоем шоколада или других кондитерских масс. Такое покрытие производят в целях предохранения конфетных корпусов от воздействия внешних атмосферных влияний (высыхания, увлажнения и т. п.), для повышения пищевой ценности, улучшения вкуса, придания изделиям привлекательного внешнего вида.

Для глазирования используют следующие виды глазури: чаще всего шоколадную и жировую (на гидрожире); реже помадную; карамельную; приготовленную из сахарной пудры. Широкое применение шоколадной глазури обусловлено ее высокими вкусовыми качествами, стойкостью в хранении, низкой вязкостью при определенных условиях, что позволяет получить равномерное плотное покрытие.

Шоколадная глазурь повышает срок хранения изделий, так как предохраняет их от высыхания и других изменений, связанных с потерей или поглощением влаги.

Шоколадная глазурь представляет собой продукт переработки какао-бобов и сахара с введением или без введения вкусовых и ароматизирующих добавок. В качестве добавок в нее может входить сухое молоко (шоколадно-молочная

глазурь) или тертый орех (шоколадно-ореховая глазурь). Кроме того, в шоколадную глазурь вводят ванильную эссенцию. Для снижения вязкости рецептурой шоколадной глазури предусмотрено введение разжижителя (фосфатидных концентратов). Шоколадную глазурь вырабатывают двух видов: для массовых и высших сортов кондитерских изделий. Она может представлять собой стружку, крошки, блоки, а также быть в жидком виде. Массовая доля влаги в шоколадной глазури должна находиться в пределах 0,5—1,3 %, а жира — 33,9—37,9 %.

Задание на дом:

1. Составить краткий конспект по теме: «Глазирование конфет»
2. Ответить на контрольные вопросы:
 - 2.1. Охарактеризовать способ защиты конфетных корпусов глазированием;
 - 2.2. Составить технологическую схему производства шоколадной глазури, как продукта переработки какао-бобов;
 - 2.3. Перечислить химический состав шоколадной глазури;
 - 2.4. Указать отличие жировой глазури от шоколадной;
 - 2.5. Назвать 4 вида жировой глазури в зависимости от ее рецептуры;
 - 2.6. Доказать необходимость темперирования шоколадной глазури;
 - 2.7. Обосновать явление полиморфизма, как основного свойства какао-масла;
 - 2.8. Охарактеризовать принцип действия автоматизированных темперующих машин;
 - 2.9. Проиллюстрировать график изменения температуры шоколадной массы при темперировании;

Проиллюстрировать схему глазирования конфетных корпусов на глазировочных машинах.

Срок отчетности: 13.11.2021 г.

Группа 4 ТХК – специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий –
Коваленко О.Н. olg-kovalenk@yandex.ru**

Основные источники (Основная литература):

1. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Плотникова И.В. Технологические расчеты при производстве кондитерских изделий. Санкт-Петербург, 2016.

Дополнительные источники (дополнительная литература):

1. Герасимова И.В., Новикова Н.В., Карушева Н.В. Основы кондитерского производства. Москва «Колос» 2017.
2. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Мирошникова Т.Н. Практикум по технологии кондитерских изделий. Санкт-Петербург, 2017.
3. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий. М.: издательский центр «Академия», 2016.

Подписные электронные ресурсы библиотеки техникума: ЭБС IPRbooks:

Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия : лабораторный практикум. Учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-00032-410-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/88450.html> (дата обращения: 19.02.2020). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Дата:13.11.2021 г.

Тема: Отходы сахарного производства и их использование

Вопросы:

1. Общие сведения об учете отходов на предприятиях кондитерского производства;
2. Повторное использование шоколада и отходов кондитерского производства;
3. Санитарно-гигиенические правила и нормы при утилизации кондитерских отходов;
4. Технология и оборудование для утилизации отходов.

На современном этапе развития экономики нашей страны важнейшей задачей является необходимость эффективного использования природных, материальных и трудовых ресурсов. Одним из важнейших направлений решения этой задачи является использование вторичных материальных ресурсов.

В период административно-командной экономики проводилась серьезная работа по вовлечению в хозяйственный оборот вторичных материальных ресурсов, предприятиям устанавливались планы сдачи отходов, были введены формы государственной статистической отчетности. Тем не менее, проблема не была решена, о чем свидетельствует низкий уровень использования вторичных ресурсов по сравнению с развитыми странами.

Бухгалтерский учет является самым слабым звеном в проблеме переработки вторичных материальных ресурсов. Препятствием этому служит

практическая нерешенность остальных аспектов переработки вторичного сырья. Совершенствование учета и управления, а также экономического стимулирования вовлечения в производственный оборот вторичного сырья является важным шагом в системном подходе к проблеме вторичных материальных ресурсов.

Необходимость четкой формулировки понятий в области вторичных ресурсов не требует доказательств. Любая наука начинается с определения объекта исследования, установления терминологии и формулировок, которыми следует оперировать.

Л.В. Бобков определяет под вторичными материальными ресурсами «такие статьи производства и потребления, которые могут быть повторно использованы для удовлетворения тех или иных нужд народного хозяйства». Вторичные материальные ресурсы подразделены им на отходы производства, отходы производственного назначения и отходы бытового потребления

В Большом бухгалтерском словаре дано следующее определение: «отходы производства - остатки сырья и основных материалов, получаемые в процессе производства продукции, а также при использовании топлива, нефтепродуктов и других материалов» [2, с. 281].

Таким образом, возникновение отходов непосредственно связано с течением технологических процессов. Это образовавшиеся остатки сырья, материалов, полуфабрикатов и иных используемых в производственном процессе изделий, утратившие частично или полностью свои потребительские качества, подлежащие или не подлежащие, соответственно, использованию при производстве основной или побочной продукции,

К отходам не относятся остатки материальных ресурсов, которые в соответствии с установленной технологией передаются в другие цехи в качестве полноценного материала для изготовления других видов продукции.

К неиспользуемым в основном производстве возвратным отходам относятся: загрязненные очистки и крошка кондитерских масс, бисквитного теста; выбой из мешков; смет сахара муки, какао-порошка; шелухи семян и т.п. Фактический размер отходов, не используемых в основном производстве, устанавливается комиссией и оформляется актом на санитарный брак. Стоимость этих отходов исключается из стоимости материальных затрат на производство.

В то же время необходимо выделять остатки сырья и материалов, сохранившие исходные потребительские свойства материалов и которые могут быть использованы для повторного вовлечения их в производство основной продукции. Данный вид отходов определен Л.И. Васильевой и Т.С. Булдаевой, как деловые отходы [3]. При этом грань между «отходами» и «остатками» зависит от организационно-производственных факторов и работы технологической службы организации.

Таким образом, можно выделить следующие признаки отходов: выход за рамки основного технологического процесса; отсутствие в качестве аналогов самостоятельного производственного процесса.

В мармеладно-пастильном производстве основной полуфабрикат - фруктово-ягодное пюре. Доброкачественные отходы подлежат повторной переработке.

Отходы при производстве конфет главным образом образуются при резке конфетных пластов, а также при формовании корпусов в результате отливки конфетных масс в деформированные ячейки, отштампованные в крахмале. При глазировании корпусов шоколадом могут быть слипшиеся корпуса. Отходы конфет с ореховыми корпусами используются при приготовлении соответствующих конфетных масс или для специальных сортов («Кара - кум»), конфет на вафельной основе измельчаются и используются как добавки в пралине. При производстве ириса отходы растворяются в воде и добавляются в рецептурную смесь. Отходы при производстве драже используются при изготовлении сиропов и конфетных масс. В процессе производства халвы полученная лузга используется для выработки спирта, остатки карамельной массы - при изготовлении сиропа, халвовая масса — при вымешивании халвы.

Повторное использование (переработка) шоколада и отходов кондитерского производства

Все производственные процессы дают отходы, которые не могут использоваться в готовом изделии. Пищевые продукты, включая шоколад и кондитерские изделия, не являются здесь исключением.

В массовом пищевом производстве в ходе технологических процессов (особенно связанных с резкой и штамповкой) в значительных количествах образуются обрезки. Это вполне доброкачественный материал, который, чтобы качество продаваемого продукта никоим образом не страдало, в стабильном количестве должен возвращаться на предыдущую технологическую стадию.

Санитарно-гигиенические правила и нормы при утилизации кондитерских отходов

Задание на дом:

1. Составить краткий конспект лекции по теме: «Отходы сахарного производства и их использование»
2. Проанализировать, дать характеристику и направление использования отходов шоколадного производства;

3. Проанализировать, дать характеристику и направление использования отходов при производстве карамельных сиропов:
 - сахарных;
 - инвертных;
 - сахаро-инвертных;
 - сахаро-паточных;
 - сахаро-паточно-инвертных.
4. Проанализировать, дать характеристику и направление использования отходов при производстве глазированных и неглазированных конфет;
5. Составить технологические схемы утилизации отходов холодным и горячим способами.
6. Проиллюстрировать технологическую схему утилизации отходов, включая оборудование и его наименование;
7. Дать сравнительную характеристику горячего и холодного способа утилизации отходов.

Срок отчетности: 15.11.2021 г.

Группа 4 ТХК - специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий – Радишевская Н.А. – nata.radishevskaya.nata@mail.ru

Дата: 10.11.2021

Тема: Технология приготовления прибалтийских хлебных изделий

Характерной чертой национального хлебопечения стран Прибалтики является широкое использование различных сортов ржаной муки: обойной, обдирной, сеяной. Находит применение и пшеничная мука обойная и II сорта. Выпекается хлеб из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки. Население отдает предпочтение изделиям большой массы – 1,5 – 2,0 кг с толстой коркой и крупнопористым мякишем. Традиционно массовые сорта хлеба готовят на заквасках, в качестве вкусовых добавок применяют красный солод, тмин, кориандр и т. д. Из пшеничной сортовой муки готовят в основном сдобные изделия с включением в рецептуру большого количества жира и сахара.

Ассортимент национальных хлебных изделий постоянно обновляется с учетом национальных традиций. Для повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий широко используют молочную сыворотку. В табл. 1 и 2 приведены соответственно рецептуры и нормы качества некоторых традиционных сортов латвийского хлеба.

Хлеб балтияс имеет продолговатую форму, одинаковую по длине, с тупыми концами, гладкой поверхностью, нижняя корка мучнистая, масса - 1,88 и 0,94 кг.

Хлеб караш круглой формы, Масса-0,5 и 0,8 кг.

Хлеб земниеку вырабатывают из смеси муки ржаной обойной и сеяной. Он имеет продолговато-овальную форму, нижняя корка мучнистая, масса- 1,0 кг.

Хлеб латвийский вырабатывается из ржаной обойной муки, имеет форму батона, поверхность обсыпана тмином, масса - 1,0 и 2,0 кг. Тесто для хлеба латвийского готовят в три или четыре стадии. В первом случае процесс состоит из следующих стадий: заварки, закваски и теста. Производство теста в четыре стадии сводится к приготовлению закваски, заварки, опары и теста.

Закваску готовят так же, как и для хлеба из ржаной обойной муки. Перед посадкой в печь тестовые заготовки смачивают водой и посыпают тмином, Посадка тестовых заготовок должна быть неплотной, чтобы не было бледных боковых корок и притисков. Поверхность готового хлеба при выемке из печи смачивают водой.

Национальному хлебопечению Литвы присущи многие общие черты, свойственные хлебопечению Прибалтики вообще. Предпочтение также отдается хлебу, приготовленному из различных сортов ржаной муки и из ее смеси с пшеничной. Хлеб выпекается большой массы. При выработке этих изделий широко применяют заваривание части муки. В рецептуру булочных изделий вводят большое количество сдобящих продуктов и вкусовых добавок. Хлеб вырабатывается подовым штучным и весовым.

Хлеб жемайчу выпускается массой 0,8 кг подовым четырехугольной формы. Состав рецептуры: 80 % муки ржаной обдирной и 20 % пшеничной II сорта, 5 % яблочного повидла, 0,5 % тмина, 0,6 % семян льна. Не менее 25 % муки заваривается. При выработке этого изделия расход муки уменьшается более чем на 0,7 %, соответственно возрастает выход по сравнению с аналогичными сортами. Хлеб жемайчу имеет высокие показатели качества.

Хлеб паюрис имеет следующую рецептуру: 80 % ржаной сеяной муки и 20 % пшеничной I сорта, 10 % яблочного повидла, 0,3 % тмина, 0,3 % семян льна. Форма четырехугольная или батанообразная. Масса фасованного Хлеба-0,35 кг, нефасованного - 0,7 кг.

Булочки «Палангос» выпускаются массой 0,05 кг из пшеничной муки I сорта, имеют форму саек. Заготовки расстаиваются на тех же кассетах, что и выпекаются.

Особенности приготовления хлеба бочю

Хлеб бочю вырабатывается подовым массой 1,5 кг

Минимальный выход изделий - 136,0 % при влажности муки 14,5 %.

Тесто для хлеба бочю готовят с применением заварки на жидких полуфабрикатах по отдельным стадиям технологического процесса (табл. 4) с применением сухого лактобактерина.

Приготовление заварки. В заварочную машину подают воду, ржаную обдирную муку, патоку, солод с последующей подачей пара для нагревания заварки до температуры $(64 \pm 2) ^\circ\text{C}$. Продолжительность осахаривания $-(100 \pm 15)$ мин. Осахаренную заварку охлаждают до $(50 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

Приготовление сброженной заварки. В емкость, в которой остается % выброженной заварки кислотностью (13 ± 1) град, вносят осахаренную заварку температурой $(50 \pm 2) ^\circ\text{C}$. Всю массу хорошо перемешивают. Длительность брожения заварки $-(100 \pm 15)$ мин, конечная кислотность $-(13 \pm 1)$ град.

Приготовление питательной смеси. В заварочную машину вносят муку ржаную обдирную и воду, которые перемешивают до однородной массы. Начальная температура смеси - $(29 \pm 2) ^\circ\text{C}$, влажность - $(75 \pm 2) \%$.

Приготовленную питательную смесь перекачивают в емкость для брожения.

Приготовление жидкой закваски. В емкость, в которой оставлено 2/3 рабочего объема жидкой закваски, добавляют 1/3 объема питательной смеси. Все хорошо перемешивают. Смесь бродит до кислотности (10 ± 1) град. Температура жидкой закваски $-(29 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

Приготовление жидкой опары. В емкость с мешалкой и рубашкой откачивают охлажденную до $(29 \pm 2) ^\circ\text{C}$ заквашенную заварку кислотностью (13 ± 1) град. Добавляют жидкую закваску кислотностью (10 ± 1) град и все перемешивают. Жидкая опара бродит (100 ± 15) мин до кислотности (12 ± 10) град.

Приготовление густой опары. В жидкую опару кислотностью (12 ± 1) град добавляют муку ржаную обдирную, соль в сухом виде, дрожжи, тмин и хорошо

перемешивают. Густая опара бродит (200 ± 15) мин до кислотности (12 ± 1) град. Начальная температура $-(29 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

Приготовление теста на густой опаре. В выброженную густую опару добавляют муку пшеничную I сорта, патоку и замешивают тесто. Оно бродит (40 ± 15) мин до кислотности (11 ± 1) град.

Расстойка и выпечка. Продолжительность расстойки тестовых заготовок (45 ± 15) мин.

Выпечка производится в увлажненной пекарной камере при температуре (280 ± 15) $^\circ\text{C}$ в течение (60 ± 5) мин. Перед посадкой в печь тестовые заготовки опрыскивают водой, накалывают и обсыпают тмином.

Для традиционного хлебопечения Эстонии характерны использование сложных заквасок и выработка кисло-сладкого хлеба из крутого теста. В рецептуру ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба входит разнообразное сырье, например картофель, мед и пр., несвойственное хлебопечению других регионов.

Кроме ржаной и пшеничной, используется мука других злаков. Например, оригинальный хлеб сэпик в кустарных условиях готовят из смеси ржаной и ячменной муки. Так как в промышленных масштабах ячменная мука не вырабатывается, в промышленном хлебопечении сэпик выпекают из смеси ржаной и пшеничной муки.

Сэпик эстонский подовый продолговатой формы с округленными концами, на поверхности могут быть наколы, масса - 0,5 и 1,0 кг.

Тесто для хлеба эстонского и деревенского готовят в четыре стадии: заварка, закваска I, закваска II и тесто.

Для приготовления заварки используют 20 кг муки и 0,3 кг тмина, а для деревенского хлеба еще и 1 кг красного солода. Добавляют горячую ($90 - 95 ^\circ\text{C}$) воду в количестве 50 - 55 л и тщательно перемешивают. Продолжительность осахаривания и охлаждения - 10 ч.

Для приготовления закваски I 15 кг муки и 0,1 кг прессованных дрожжей заливают 10 л воды, тщательно перемешивают и оставляют бродить в течение 3 ч.

Для приготовления закваски II используют все количество заварки и закваски I, добавляют 5 кг муки, тщательно перемешивают и оставляют бродить в течение 1 - 1,5 ч.

Тесто замешивают на всей закваске II, добавляя раствор соли и оставшуюся по рецептуре муку.

В дальнейшем технологический процесс осуществляется по схеме, принятой для изделий из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.

Задание на дом:

1. Охарактеризуйте ассортимент национальных хлебобулочных изделий стран Прибалтики.

2. Составьте процессуально-технологическую схему приготовления национальных изделий (на примере хлеба бочю).

3. Дайте подробную характеристику технологическим операциям (в соответствии с составленной процессуально-технологической схемой), проводимым при приготовлении национальных изделий стран Прибалтики, особенностям их разделки и выпечки, режимами, методами контроля и марками оборудования (в виде таблицы):

Наименование технологической операции. Методика ее выполнения	Режимы проведения технологической операции	Методы техноконтроля	Используемое оборудование, его марка

Дата: 10.11.2021

Дифференцированный зачет

1. Рассчитайте производственную рецептуру для приготовления лепешек узбекских кульча, на основании имеющейся унифицированной рецептуры, тесто для которых готовится на традиционной опаре. Далее рассчитайте выход данного сорта узбекских национальных хлебулочных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи прессованные	1,5
Масло подсолнечное	4,0
Сахар	5,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	112,15

Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	40,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	5,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	4,0
Пористость не менее, %	68,0

Примечание. Нормы по содержанию сахара и жира являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1 %, жира — не более 0,5 %.

Производственные потери составляют, %:

- затраты на брожение – 3,0;
- упек – 12,0;
- усушка – 3,0.

2. Рассчитайте производственную рецептуру для приготовления лепешек узбекских ширмай, на основании имеющейся унифицированной рецептуры, тесто для которых готовится на большой густой опаре. Далее рассчитайте выход данного сорта узбекских национальных хлебулочных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,5
Сахар	2,0
Масло растительное	2,0
Молоко натуральное, л	10,0
Итого сырья	117,5

Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность не более, %	44,0
Кислотность не более, °Н	3,0
Пористость не менее, %	75,0

Производственные потери составляют, %:

- затраты на брожение – 3,0;
- упек – 12,0;
- усушка – 2,5.

3. Рассчитайте производственную рецептуру для приготовления лепешек узбекских пулаты нон, на основании имеющейся унифицированной рецептуры, тесто для которых

готовится на жидкой опаре. Далее рассчитайте выход данного сорта узбекских национальных хлебобулочных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,0
Соль	1,5
Сахар	3,0
Молоко цельное, л	25,0
Итого сырья	130,5

Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	43,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0
Пористость мякиша не менее, %	68,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	3,0

Примечания: 1. При работе на жидких дрожжах допускается увеличение кислотности изделия на 1°. 2. При анализе содержания сахара допускается отклонение в меньшую сторону от установленной нормы не более 1%.

Производственные потери составляют, %:

- затраты на брожение – 3,0;
- упек – 12,0;
- усушка – 3,5.

4. Рассчитайте производственную рецептуру для приготовления лепешек узбекских патыр сдобный, на основании имеющейся унифицированной рецептуры, тесто для которых готовится на традиционной опаре. Далее рассчитайте выход данного сорта узбекских национальных хлебобулочных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 1-го сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,3
Сахар	2,0
Маргарин	2,0
Сухое молоко обезжиренное	6,0
Масло растительное для смазки хлебных форм	0,15
Итого сырья	113,45

Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы для хлеба	
	подового	формового
Влажность мякиша не более, %	43,5	44,0
Кислотность мякиша не более, °Н	3,0	3,0
Пористость не менее, %	70,0	72,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество не менее, %	3,0	3,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество не менее, %	1,7	1,7

Примечания: 1. В хлебе, приготовленном на жидких дрожжах, допускается увеличение кислотности на 1°. 2. Нормы содержания сахара и жира в хлебе являются гарантийными и определяются в спорных случаях. При контрольных анализах допускаются отклонения в меньшую сторону от установленных норм по содержанию: сахара — не более 1%, жира — не более 0,5%.

Производственные потери составляют, %:

- затраты на брожение – 3,5;
- упек – 13,0;
- усушка – 4,0.

5. Рассчитайте производственную рецептуру для приготовления чурека гянджинского, на основании имеющейся унифицированной рецептуры, тесто для которого готовится на большой густой опаре. Далее рассчитайте выход данного сорта азербайджанских национальных хлебобулочных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная 2-го сорта	100,0
Соль	1,4
Дрожжи жидкие, л	20,0
Хмель	0,02
Масло растительное	0,15
Итого сырья	121,57

Физико-химические показатели

Наименование показателей	Нормы
Влажность мякиша не более, %	46,0
Кислотность мякиша не более, °Н	5,0
Пористость не менее, %	68,0

Примечание. Запах хлеба приятный хмелевой.

Производственные потери составляют, %:

- затраты на брожение – 3,5;
- упек – 13,0;
- усушка – 4,0.

6. Рассчитайте производственную рецептуру для приготовления сдобных изделий хоккум, на основании имеющейся унифицированной рецептуры, тесто для которых готовится на жидкой опаре. Далее рассчитайте выход данного сорта армянских национальных хлебобулочных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,5
Соль	1,3
Сахар	7,0
Маргарин	7,0
Яйцо, шт/кг	70/2,8
Масло растительное	0,15
Итого сырья	120,75

Физико-химические показатели

Наименование показателей	Норма
Влажность мякиша, %, не более	43,0
Кислотность, °Н, не более	2,5
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество, %, не менее	6,9
Содержание жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	5,7

Производственные потери составляют, %

- затраты на брожение – 3,0;
- упек – 12,0;
- усушка – 3,0.

7. Рассчитайте производственную рецептуру для приготовления хлеба шоти, на основании имеющейся унифицированной рецептуры, тесто для которого готовится на традиционной опаре. Далее рассчитайте выход данного сорта грузинских национальных хлебобулочных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная первого сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,5
Масло топленое	1,2
Яйцо, шт/кг	70/2,8
Мак	0,5
Итого сырья	107,5

Физико-химические показатели

Наименование показателей	Норма
Влажность мякиша, %, не боле	41,0
Кислотность, °Н, не более	3,0

Производственные потери составляют, %

- затраты на брожение – 3,5;
- упек – 13,0;
- усушка – 4,0.

8. Рассчитайте производственную рецептуру для приготовления булочек дарницких, на основании имеющейся унифицированной рецептуры, тесто для которых готовится на большой густой опаре. Далее рассчитайте выход данного сорта украинских национальных хлебобулочных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная первого сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,5
Соль	1,5
Сахар	9,0
Маргарин	3,5
Молоко цельное	10,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	124,65

Физико-химические показатели

Наименование показателей	Норма
Влажность мякиша, %, не боле	39,0
Кислотность, °Н, не более	3,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество, %, не менее	
Содержание жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	

Производственные потери составляют, %

- затраты на брожение – 3,0;
- упек – 12,5;
- усушка – 3,5.

9. Рассчитайте производственную рецептуру для приготовления булочек луганских, на основании имеющейся унифицированной рецептуры, тесто для которых готовится на жидкой опаре. Далее рассчитайте выход данного сорта украинских национальных хлебобулочных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная первого сорта	100,0

Дрожжи прессованные	3,0
Соль	1,3
Сахар	6,0
Маргарин	6,0
Молоко цельное	30,0
Яйца, шт/кг	50/2,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	148,45

Физико-химические показатели

Наименование показателей	Норма
Влажность мякиша, %, не боле	35,0
Кислотность, °Н, не более	2,5
Пористость, %, не менее	70,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество, %, не менее	6,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	5,9

Производственные потери составляют, %

- затраты на брожение – 2,5;
- упек – 11,5;
- усушка – 3

10. Рассчитайте производственную рецептуру для приготовления паляницы киевской, на основании имеющейся унифицированной рецептуры, тесто для которой готовится на традиционной опаре. Далее рассчитайте выход данного сорта украинских национальных хлебобулочных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная первого сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,3
Сахар	2,0
Масло растительное	2,0
Молоко цельное	10,0
Масло растительное	0,03
Итого сырья	117,33

Физико-химические показатели

Наименование показателей	Норма
Влажность мякиша, %, не боле	44,0
Кислотность, °Н, не более	3,0
Пористость, %, не менее	68,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество, %, не менее	2,2
Содержание жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	2,5

Производственные потери составляют, %

- затраты на брожение – 2,0;
- упек – 10,5;
- усушка – 3,0.

11. Рассчитайте производственную рецептуру для приготовления колэчела молдавского, на основании имеющейся унифицированной рецептуры, тесто для которого

готовится на большой густой опаре. Далее рассчитайте выход данного сорта молдавских национальных хлебобулочных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная первого сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,5
Сахар	9,0
Молоко сухое обезжиренное	3,0
Яйца, шт/кг	75/3,0
Масло растительное	3,0
Маргарин	1,0
Сыворотка молочная	20,0
Масло растительное (на смазку)	0,2
Итого сырья	142,7

Физико-химические показатели

Наименование показателей	Норма
Влажность мякиша, %, не боле	37,0
Кислотность, °Н, не более	2,5
Пористость, %, не менее	70,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество, %, не менее	8,5
Содержание жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	3,0

Производственные потери составляют, %

- затраты на брожение – 3,0;
- упек – 10,0;
- усушка – 3,0.

12. Рассчитайте производственную рецептуру для приготовления бубликов сдобных белорусских, на основании имеющейся унифицированной рецептуры, тесто для которых готовится на жидкой опаре. Далее рассчитайте выход данного сорта белорусских национальных хлебобулочных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	1,0
Соль	1,5
Сахар	7,0
Масло коровье	7,0
Масло растительное	0,15
Итого сырья	116,65

Физико-химические показатели

Наименование показателей	Норма
--------------------------	-------

Влажность мякиша, %, не боле	23,0
Кислотность, °Н, не более	3,0
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество, %, не менее	7,0
Содержание жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	6,5

Производственные потери составляют, %

- затраты на брожение – 2,0;
- упек – 10,0;
- усушка – 2,5.

13. Рассчитайте производственную рецептуру для приготовления булочек с маком белорусских, на основании имеющейся унифицированной рецептуры, тесто для которых готовится на традиционной опаре. Далее рассчитайте выход данного сорта белорусских национальных хлебобулочных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	5,0
Соль	1,5
Сахар	20,0
Масло сливочное	7,0
Масло растительное	0,5
Яйца, шт/кг	100/4,0
Мак	15,0
Итого сырья	153,0

Физико-химические показатели

Наименование показателей	Норма
Влажность мякиша, %, не боле	35,0
Кислотность, °Н, не более	2,5
Содержание сахара в пересчете на сухое вещество, %, не менее	15,3
Содержание жира в пересчете на сухое вещество, %, не менее	4,5

Производственные потери составляют, %

- затраты на брожение – 2,5;
- упек – 11,5;
- усушка – 3,0.

14. Рассчитайте производственную рецептуру для приготовления хлеба латгальского, на основании имеющейся унифицированной рецептуры, тесто для которого готовится на жидкой закваске. Далее рассчитайте выход данного сорта прибалтийских национальных хлебобулочных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
--------------------	---------------------------------

Мука ржаная обойная	100,0
Дрожжи прессованные	0,15
Соль	0,5
Патока	3,0
Тмин молотый	0,2
Масло растительное	0,05
Итого сырья	103,90

Физико-химические показатели

Наименование показателей	Норма
Влажность мякиша, %, не боле	48,0
Кислотность, °Н, не более	10,0
Пористость, %, не менее	40,0

Производственные потери составляют, %

- затраты на брожение – 3,5;
- упек – 12,5;
- усушка – 3,5.

15. Рассчитайте производственную рецептуру для приготовления хлеба «Балтияс», на основании имеющейся унифицированной рецептуры, тесто для которого готовится на жидкой закваске. Далее рассчитайте выход данного сорта прибалтийских национальных хлебобулочных изделий.

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обойная	100,0
Дрожжи прессованные	0,06
Соль	1,0
Патока	6,0
Сыворотка	30,0
Тмин молотый	0,4
Масло растительное	0,05
Итого сырья	137,51

Физико-химические показатели

Наименование показателей	Норма
Влажность мякиша, %, не боле	47,0
Кислотность, °Н, не более	12,0
Пористость, %, не менее	45,0

Производственные потери составляют, %

- затраты на брожение – 2,5;
- упек – 13,0;
- усушка – 3,5.

Срок отчетности: 15.11.2021

Группа 4 ТХК

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Багринцева Светлана Николаевна – bagrintseva.s@bk.ru

08.11.2021г.

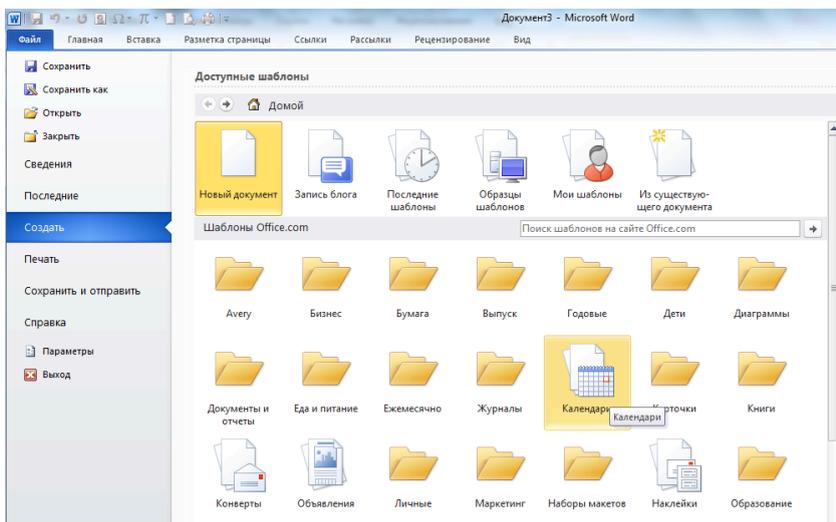
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ

Тема: СОЗДАНИЕ ТЕКСТОВЫХ ДОКУМЕНТОВ НА ОСНОВЕ ШАБЛОНОВ.

Задание 1. Создать календарь на текущий месяц.

Для выполнения работы можно использовать шаблон текстового редактора Microsoft Word.

Для этого задайте команду *Файл/Создать* и в области задач выберите *Шаблоны/Календари*.



Последовательно выбирая *стиль, ориентацию календаря и месяц/год*, создайте календарь на текущий месяц.

Задание 2. Создать докладную записку на основе шаблона

Создайте на основе шаблона *Стандартная записка* докладную записку (*Файл/Создать* и в области задач выберите *Шаблоны/На моем компьютере*, вкладка *Записки/Стандартная записка*).

Задание 3. Создать шаблон-форму «Календарь дел рабочей недели». Форма — это документ, который содержит следующие элементы:

— текст и графические элементы, которые не могут быть изменены:

— незаполненные области, в которые вводится информация.

1. Создайте документ «Календарь дел рабочей недели» и Введите поля в место ввода месяца и в ячейки таблицы. Для этого откройте панель инструментов *Формы (Вид/Панели инструментов/Формы)*, установите курсор в то место документа, где задается поле формы для ввода, нажмите кнопку *Затенение полей формы (а)* и *Текстовое поле (аб)* панели *Формы*. В документе появится затененное поле для ввода текста в форму.

2. Установите защиту формы (*Сервис/Установить защиту*). Установите переключатель *Запретить любые изменения, кроме...* в положение *Ввода данных в поля форм* или нажатием кнопки *Защита формы* (замочек).

3. Сохраните форму как шаблон. Для этого при сохранении задайте тип файла — *Шаблон документа*, при этом файл получит расширение *.dot*.

Закройте форму-шаблон.

4. Откройте вновь созданную форму-шаблон и заполните поля формы.

Дата выполнения задания 09.11.2021г.

Задания выполняете в текстовом редакторе Word, сохраняете и этот документ отправляете на электронную почту преподавателя

Группа 4 ТХК

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Багринцева Светлана Николаевна – bagrintseva.s@bk.ru

09.11.2021г.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ

СОЗДАНИЕ КОМПЛЕКСНЫХ ДОКУМЕНТОВ В ТЕКСТОВОМ РЕДАКТОРЕ MS WORD

Задание 1. Создать текстовый документ, содержащий рисунок в виде схемы и маркированный список.

1. Запустите текстовый редактор Microsoft Word.
2. Разверните окно редактора на весь экран. Установите вид – «Разметка страницы»; масштаб - 85%.
3. Задайте все поля страницы по 2,5 см.
4. Перед началом набора текста установите размер шрифта - 12 пт.; вид – курсив и гарнитуру шрифта – Times New Roman Cyr.

5. Командами *Главная/ Абзац* задайте следующие параметры:
межстрочный интервал – множитель 1,2;
выравнивание – по ширине.

6. Наберите образец текста. Образец содержит один абзац текста, рисунок в виде схемы и маркированный список.

Для создания схемы воспользуйтесь возможностями панели *Вставка (Вставка/Фигуры)*. После создания схемы проведите группировку для того, чтобы вся схема воспринималась как единый графический объект. Для этого выделите всю схему при помощи кнопки *Выделить* панели *Главная*, нажмите на кнопку *Группировка* и выберите команду *Группировать*.

Для создания списка используйте команду *Главная/Маркеры*.

7. Проверьте введенный текст с точки зрения грамматики командой *Рецензирование/ Правописание*. Исправьте все найденные ошибки. Сохраните документ.

Образец задания

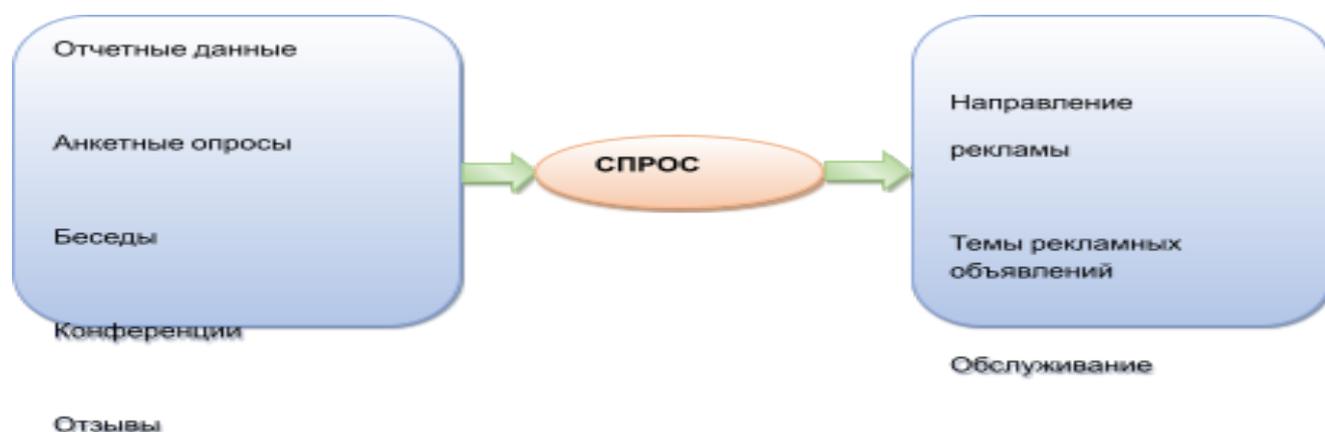
Потребительский спрос и реклама предприятий гостиничной индустрии

Одно из важных условий повышения культуры обслуживания населения — наиболее полное удовлетворение спроса посетителей предприятий гостиничной индустрии. Поэтому необходимо повседневно изучать спрос, чтобы добиваться отличного качества обслуживания посетителей.

Предприятиям гостиничной индустрии рекомендуется изучать:

- реализованный, т.е. удовлетворенный спрос посетителей;
- неудовлетворенный спрос, возникающий из-за отсутствия в обслуживании чего-либо;
- формирующийся спрос, который еще четко не выражен.

Для изучения спроса и дальнейшего его анализа могут применяться различные методы (рисунок 1):



Дата выполнения задания 10.11.2021г.

Задания выполняете в текстовом редакторе Word, сохраняете и этот документ отправляете на электронную почту преподавателя

Группа 4 ТХК

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Багринцева Светлана Николаевна – bagrintseva.s@bk.ru

11.11.2021г.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ

Тема: Редактирование и проверка документов

Задание 1. Провести замену текстовых фрагментов в документе.

Наберите текст.

Текстовый редактор

Общие сведения о текстовом редакторе Word. Основные элементы окна Word. Правила ввода текста, организации контроля данных. Работа с абзацами, разбиение на колонки, форматирование, применение стилей. Создание заголовков и применение списочных структур для текстовых фрагментов и выделения заголовков. Разработка собственного стиля, применение его при форматировании документа. Разделение документа на разделы. Применение колонтитулов к документу и отдельным разделам, автоматическое заполнение колонтитула. Вставка на страницы документа Word графики и изображений, форматирование и привязка к тексту. Автоматизация работы с программой Word. Использование таблиц, проведение вычислений и логических операций над данными. Замена текста, проведение нумерации рисунков и таблиц. Использование закладок и гиперссылок в Word. Способы интеграции разнообразных объектов с Word, установление связи с объектами. Коллективная работа с документом Word. Подготовка составных документов, внесение в них замечаний и правок. Слияние документов, создание главного и вложенных документов, работа в режиме записи и исправлений, использование версий документов.

Допустим, необходимо заменить в документе слово Word на сочетание - Word 2010 (заменённый текст должен отображаться курсивом). Для выполнения операции Замена следует выполнить следующие действия:

- ✓ Войти в режим Замена, дважды щёлкнув по кнопке Страница: 1 из 1 в строке состояния;
- ✓ В открывшемся окне откройте вкладку: Заменить, и заполните соответствующие строки, как показано на рисунке 1.

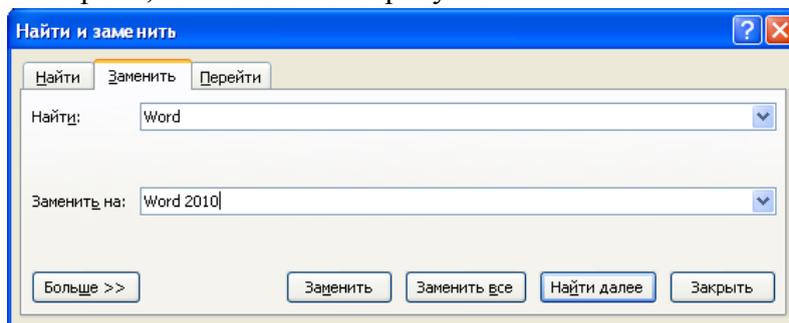


Рис. 1. Окно для внесения изменений в текст документа

- ✓ Нажать на кнопку Больше >>, найти следующую кнопку Формат ▾. В раскрывшемся списке следует выбрать команду: Знак абзаца, а затем задать необходимые параметры шрифта для вновь вставляемого элемента (при замене слова или целого абзаца), например, шрифт задайте Times New Roman, 12pt, курсив;
- ✓ Закрывать окно кнопкой ОК, а затем нажать на кнопку Заменить все.
- ✓ Обратите внимание на то, что при открытом документе в окне замены будут накапливаться те слова, которые необходимо заменить и те слова, знаки или выражения, которыми производится замена. Это может пригодиться при работе с документом, когда он расширяется или, когда к нему присоединяют другие документы.

Дата выполнения задания 12.11.2021г.

Задания выполняете в текстовом редакторе Word, сохраняете и этот документ отправляете на электронную почту преподавателя

Группа 4 ТХК Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
МДК 04.01 Управление структурным подразделением предприятия
Преподаватель Бесчастная Т. М. [_tbес4astnaya@yabdex.r](mailto:tbес4astnaya@yabdex.r)
ДАТА: 08.11.21 г

Тема: Формирование финансовых ресурсов
1. Коммерческие банки

1. Коммерческие банки

Основная Цель коммерческого банка заключается в том, чтобы получить прибыль от инвестирования средств вкладчиков посредством принятия на себя такой доли риска, которая не поставит под угрозу его способность отвечать по своим обязательствам.

Эта задача может оказаться невыполнимой в трех случаях:

- объем кредитов, которые не могут быть возвращены банку, превышает максимально возможную абсорбируемую банком величину; (кредитный риск)
- вкладчики в массовом порядке изымают свои вклады; (риск ликвидности)
- процентные ставки неожиданно растут (риск процентной ставки).

Эффективное управление тремя видами банковских рисков составляет одну из основных проблем, которую должны решать менеджеры банков. Проблема управления рисками существенно усложняется в условиях возрастающей конкуренции на финансовых рынках.

Особенностью современного коммерческого банка является то, что он прежде всего выступает как самостоятельный хозяйствующий субъект, имеет статус юридического лица и осуществляет посредническую деятельность в реализации специфических продуктов - кредита, ценных бумаг и валюты на основе полученной от центрального банка лицензии.

Организационная структура коммерческого банка определяется его *уставом*, в котором содержатся положения об органах управления банка, их полномочиях, ответственности и взаимосвязи при осуществлении банковских операций.

Управляет акционерным банком *общее собрание акционеров*, которое созывается не реже одного раза в год, при этом возможны случаи внеочередного собрания акционеров по требованию учредителей, *совета директоров*, ревизионной комиссии или акционеров банка. На собрании акционеров присутствуют все акционеры, однако право голоса имеют лишь владельцы обыкновенных акций, Решения принимаются простым большинством голосов. Общее собрание акционеров утверждает и вносит изменения в устав банка и положения о совете директоров, правлении банка, ревизионной комиссии, принимает решение о расширении числа участников или выходе из банка, утверждает годовой отчет, распределяет прибыль банка, принимает решения о формировании его фондов, создании и ликвидации его филиальной сети, а также решает другие важные для банка вопросы.

Общее собрание акционеров избирает совет директоров, или совет банка, в который входят от 5 до 25 человек в зависимости от величины банка, и определяет срок их полномочий. Чаще всего в совет директоров входят владельцы пакетов акций. Деятельность совета директоров включает: определение целей банка и формирование его этики; внесение изменений в устав банка; определение размера дивидендов; определение организационной структуры банка; наем и увольнение руководящих работников; определение форм и видов отчетов; осуществление контроля за ссудами и инвестициями; проверку всех банковских операций; осуществление консалтинговых услуг; формирование маркетинговой политики банка; установление новых связей с другими банками и юридическими лицами. Совет директоров избирает председателя совета директоров, который может быть президентом банка. Председатель совета директоров занимается информированием совета директоров о работе банка, о связях с общественностью, о перспективах развития банка т.д.; осуществляет управление оперативной деятельностью банка.

Правление банка наряду с председателем совета директоров включает вице-президентов, которые возглавляют ведущие отделы банка, а также главного бухгалтера, осуществляющего бухгалтерский учет, движение денежных средств и контроль.

В организационной структуре банка реализуются как оперативные (кредитование, инвестирование, осуществление доверительных операций, международных расчетов, прием и обслуживание вкладов), так и штабные функции (консультирование исполнителей, ведение бухгалтерского учета, анализ хозяйственной деятельности, прием на работу, повышение квалификации сотрудников, маркетинг, контроль за деятельностью банка). В результате типовая организационная структура коммерческого банка включает функциональные подразделения и службы, число которых определяется экономическим

содержанием и объемом выполняемых банком операций. Подразделения, или управления, банка формируются по функциональному назначению:

- кредитный комитет и ревизионный комитет занимаются общими вопросами: первый разрабатывает кредитную политику банка, второй проводит внешний обзор и оценку деятельности банка;
- управление планирования занимается организацией коммерческой деятельности и управлением банковской ликвидностью, рентабельностью; экономическим анализом и изучением кредитоспособности клиента; маркетингом и связями с общественностью;
- управление депозитных операций проводит депозитные операции (прием и выдачу вкладов) и занимается эмиссией и размещением собственных ценных бумаг (акций, облигаций, векселей);
- управление кредитных операций осуществляет краткосрочное и долгосрочное кредитование; кредитование населения; нетрадиционные банковские операции, связанные с кредитованием, такие, как лизинг, факторинг и т.д.;
- управление посреднических и других операций связано с проведением гарантийных операций и операций по доверенности (трастовые операции); комиссионных операций, факторинговых услуг, посреднических услуг; операций с ценными бумагами);
- управление организации международных банковских операций осуществляет валютные и кредитные операции с привлечением валютных вкладов, покупку валюты, предоставление валютных кредитов; проведение международных расчетов;
- учетно-операционное управление, включающее операционный отдел, отдел кассовых операций, расчетный отдел, занимается проведением расчетно-кассового обслуживания клиентов.

В силу того что организационную структуру банка разрабатывает совет директоров, она может быть индивидуальной для каждого банка и зависит от совокупности выполняемых банком операций. Однако в целом организационная структура может строиться по отраслевому или территориальному признаку, например отдел кредитования может включать отделы по кредитованию отдельных отраслей экономики и территориальных подразделений.

В.2. Работа в пределах реально имеющихся ресурсов означает, что коммерческий банк должен обеспечивать не только количественное соответствие между своими ресурсами, и кредитными вложениями, но и добиваться соответствия характера банковских активов специфике мобилизованных им ресурсов. Прежде всего, это относится к срокам обязательств и требований банков. Если банк привлекает средства главным образом на короткие сроки, вкладывает их преимущественно в долгосрочные ссуды, то его способность без задержек расплачиваться по своим обязательствам оказывается под угрозой.

Для обеспечения самокупаемости и получения прибыли банк должен добиваться согласования цены привлечения ресурсов и доходности их размещения. Привлечение дорогостоящих ресурсов предполагает наличие у банка высокодоходных направлений их размещения, поскольку в противном случае у него возникнут убытки от основной деятельности. Жесткая зависимость активов банка от характера его пассивов должна учитываться при определении экономических нормативов деятельности банков и при регулировании их операций. Возможность совершения тех или иных специфических банковских операций (ипотечных, инвестиционных и т. п.) детерминирована структурой пассивов банка. Поэтому, разрабатывая условия этих операций, необходимо в первую очередь уделить внимание источникам формирования соответствующих пассивов.

Работать в пределах реально привлеченных ресурсов, обеспечивая при этом поддержание своей ликвидности, коммерческий банк может только обладая высокой степенью

экономической свободы в сочетании с полной экономической ответственностью за результаты своей деятельности.

Вторым важнейшим принципом, на котором базируется деятельность коммерческих банков, является *полная экономическая самостоятельность*, подразумевающая и экономическую ответственность банка за результаты своей деятельности. Экономическая самостоятельность предполагает свободу распоряжения собственными средствами банка и привлеченными ресурсами, свободный выбор клиентов и вкладчиков, распоряжение доходами, остающимися после уплаты налогов. Действующее банковское законодательство всем коммерческим банкам предоставило экономическую свободу в распоряжении своими фондами и доходами. Прибыль банка, остающаяся в его распоряжении после уплаты налогов, распределяется в соответствии с решением общего собрания акционеров. Оно устанавливает нормы и размеры отчислений в различные фонды банка, а также размеры дивидендов по акциям. Экономическая ответственность коммерческого банка не ограничивается его текущими доходами, а распространяется и на его капитал. По своим обязательствам коммерческий банк отвечает всеми принадлежащими ему средствами и имуществом, на которые в соответствии с действующим законодательством может быть наложено взыскание. Весь риск от своих операций коммерческий банк берет на себя.

Третий принцип заключается в том, что *взаимоотношения коммерческого банка со своими клиентами строятся как обычные рыночные отношения*. Предоставляя ссуды, коммерческий банк исходит, прежде всего, из рыночных критериев прибыльности, риска и ликвидности. Ориентация на «общегосударственные интересы» несовместима с коммерческим характером работы банка и неизбежно обернется для него кризисом ликвидности и платежеспособности.

Четвертый принцип работы коммерческого банка заключается в том, что регулирование деятельности банка может осуществляться только косвенными экономическими (а не административными) методами. Государство определяет «правила игры» для коммерческих банков, но не может давать им приказов и распоряжений относительно направлений и условий размещения и привлечения ресурсов.

Если рассматривать коммерческий банк как предприятие финансовой сферы, то следует признать, что он (как и любое другое предприятие) может существовать и развиваться лишь тогда, когда либо производит услуги, которые не могут быть произведены другими предприятиями, либо имеет сравнительное преимущество в производстве услуг; перед другими предприятиями. Существование банков как финансовых посредников связано с тем, насколько банки способны эффективнее других экономических агентов решать информационные проблемы.

Привилегированный доступ к частной информации о заемщиках всегда выступал одним из основных преимуществ банков перед другими экономическими агентами. Развитие технологий неизбежно ведет к большей доступности информации и снижению связанных с этим издержек, в результате чего банки теряют свои сравнительные преимущества и становятся экономически уязвимыми. Именно это и происходит сейчас в банковской сфере развитых стран, где большинство банковских услуг могут быть произведены и другими экономическими агентами.

Банки постепенно теряют ряд своих традиционных сравнительных преимуществ, являвшихся основой их монопольного положения в экономике в качестве посредников банковских услуг. Это происходит под воздействием таких факторов, как технологический прогресс, снижение информационных и операционных издержек, глобализация и стремительное развитие финансовых рынков и т.д.

Для всех без исключения стран характерно постепенное стирание различий между видами финансовых активов. В частности, понятие «деньги» становится все менее отличимым от прочих финансовых активов. Различия между видами финансовых посредников

становятся менее четкими, в результате чего обостряется конкуренция между институтами, ранее не конкурировавшими между собой.

Потеря банками монопольного положения в сфере банковских услуг и усиление конкуренции со стороны других агентов обусловили снижение банковской маржи и усиление концентрации в банковском секторе. Банки вынуждены искать более рискованные и более доходные сегменты кредитного рынка — кредитование развивающихся стран, финансирование операций с высокой долей заемных средств, кредитование недвижимости и др. В ряде стран это привело к финансовым проблемам многих банков и необходимости вмешательства государства.

Значительные изменения произошли и в структуре сбережений, где банковские депозиты уступают место инструментам денежного рынка. При всеобщем росте объема сбережений объем банковских депозитов, как свидетельствует статистика многих стран, растет медленнее, чем активы институциональных инвесторов.

Проблема управления риском и необходимость более эффективного использования капитала в условиях жесткой конкуренции приведет к дальнейшей концентрации в банковском секторе посредством слияний банков. Международная интеграция глобализация финансовых рынков сократит степень различия между банковскими системами разных стран, а очевидные преимущества финансовой конгломерации потребуют либерализации законодательства, регламентирующего весь спектр банковской деятельности.

Аккумуляция денежных средств и функция посредничества в кредите. Старейшей функцией, выполняемой банками, является функция посредничества в **кредите**. Непосредственное предоставление свободных денежных средств их владельцами в ссуду промышленным и торговым предпринимателям связано с определенными трудностями. Во-первых, размер денежного капитала, предлагаемого в ссуду, может не соответствовать размеру спроса на него. Во-вторых, сроки высвобождения денежных капиталов у их собственников могут не совпадать со сроками, на которые они требуются заемщиком. В-третьих, собственники денег могут быть не осведомлены о кредитоспособности предпринимателей, желающих получить ссуду. Риск неплатежеспособности последних является препятствием к прямому предоставлению денежных средств в ссуду. Посредничество банков устраняет все эти препятствия, возникающие при прямых связях кредиторов и заемщиков. Мобилизуя вклады различных размеров и различной срочности, банки могут предоставлять кредиты нужной суммы и на те сроки, которые необходимы заемщикам.

При выполнении посреднической функции банки осуществляют *трансформацию сроков*, т.е. преобразование «коротких» денег в «длинные». Для того чтобы не нарушить свою ликвидность, банк в принципе может предоставлять долгосрочные кредиты только за счет долгосрочных депозитов и других источников, привлеченных на длительный срок, краткосрочные же депозиты («короткие» деньги) могут служить источником только краткосрочных ссуд. Трансформация сроков становится возможной потому, что, во-первых, многие кредиторы оставляют свои деньги в банках дольше, чем это согласовано юридически, во-вторых, уходящие денежные средства часто заменяются вновь приходящими, поэтому общая сумма привлеченных средств остается неизменной. Вместе с тем трансформация сроков связана с риском, в связи с этим наряду с внутренним контролем ликвидности всегда существует система внешнего регулирования банковской ликвидности и контроля со стороны государства. Несовпадение кредитов и вкладов происходит не только по срокам но и по величине. Часто кредиты предоставляются в больших объемах, чем внесенные вклады, поэтому банк осуществляет *трансформацию размеров денежных сумм*, т.е. именно он трансформирует множество мелких вкладов в незначительное число больших по суммам кредитов. Если бы банки не делали этого, то

лицам, нуждающимся в кредите, пришлось бы вести переговоры со множеством вкладчиков, что было бы и дорого, и неэффективно.

Выдача кредита всегда является рискованным делом. Несмотря на все проверки платежеспособности заемщика, нельзя избежать случаев непогашения кредита. Банк, выступая посредником между кредитором и заемщиком, *трансформирует риск* заимодавца, снижает его. Это возможно потому, что банки, осуществляя свои операции, способны рассредоточить денежные средства по отраслям, величинам, целям использования, регионам. Благодаря тому совокупный риск банка и его вкладчиков уменьшается.

Осуществляя посредническую функцию, банки предоставляют в ссуду не только средства, которые и без банков нашли бы сферу прибыльного приложения, но и те небольшие суммы, высвобождающиеся у их владельцев на короткие сроки денежные средства, которые без их участия не могли бы быть вовлечены в полезный хозяйственный оборот и приносить доход. Это позволяет выделять такую функцию банков, как *аккумуляция и мобилизация денежных* доходов и сбережений и превращение их *в капитал*. Основанием для выделения данной функции как самостоятельной, отличной от функции посредничества в кредите, является тот факт, что сами по себе денежные сбережения не являются капиталом. Являясь сбережениями для будущих расходов и оставаясь в руках своих владельцев, в течение короткого или длинного периода они превращаются в мертвые сокровища, не приносят дохода их владельцам. Банки собирают, аккумулируют эти денежные сбережения в виде вкладов, в результате чего последние превращаются в ссудный капитал. Мобилизация свободных денежных доходов и сбережений осуществляется банками как составная часть их посреднической функции.

Эмиссионно-учредительская функция. В рамках посреднической функции в последнее время банки расширяют свою деятельность по организации выпуска и размещения ценных бумаг, которая иногда рассматривается тоже как самостоятельная эмиссионно-учредительская функция банков. Однако, совершая эмиссионно-учредительские и другие операции с ценными бумагами, банки, по сути дела, осуществляют посредничество между владельцами свободных денежных капиталов и предприятиями, нуждающимися в их привлечении. Особенность посредничества в данном случае состоит в том, что его инструментом выступает не денежная ссуда, а различные виды ценных бумаг, которые банки могут приобретать как за свой счет (т.е. за счет аккумулированных ими ресурсов вкладчиков и кредиторов), так и за счет и по поручению клиентов. Организуя выпуски и размещения акций и облигаций промышленных предприятий, банки способствуют трансформации сбережений в инвестиции, чем расширяют возможности экономического роста.

Консультационное обслуживание клиентов. Нужные сведения трудно получить, дорого купить, сложно хранить. Вот почему банк как финансовый посредник занимается сбором и систематизацией информации. Банки хорошо знают экономическое положение своих клиентов, состояние бухгалтерского учета, проводят анализ финансовых итогов их деятельности, изучают стратегию развития, выявляют направления увеличения доходов. Поскольку банки занимаются операциями с ценными бумагами, они определяют перспективность выпуска новых акций клиентов, реальность их размещения, предлагают клиентам, готовых взять на себя размещение новых ценных бумаг.

Используя накопленную информацию, банки проводят широкое *консультационное обслуживание* своих клиентов и других заинтересованных лиц по вопросам открытия счетов, кредитно-расчетным и кассовым операциям, дают им рекомендации по деятельности на денежном и товарном рынках. В области кредитования и расчетов банки предлагают своим клиентам информацию о конъюнктуре денежного рынка, движении ставок процента, формах и видах кредитования, могут давать рекомендации по кредитно-расчетному обслуживанию конкретных сделок, организации безналичных

расчетов, разрабатывать различные схемы проведения сложных финансовых операций. В области выпуска ценных бумаг и операций с ними банки предоставляют информацию о конъюнктуре рынка ценных бумаг, их эмитентах, движении курсов ценных бумаг, сообщают о порядке выпуска и обращения последних. В сфере капитальных вложений банк дает клиентам сведения о состоянии рынка строительных услуг, ценах на строительные материалы и тарифах на различные виды строительно-монтажных работ, расчетах экономической эффективности капитальных вложений.

С посредничеством в кредите тесно связана такая функция банков, как *посредничество в платежах*. По поручению своих клиентов банки занимаются ведением кассы: принимают деньги от клиентов, ведут их на соответствующих счетах, учитывают все поступления и выдачи, хранят наличные деньги, осуществляют необходимые платежи и т.д. Таким образом, выступая в качестве посредника в платежах, банк берет на себя выполнение всех платежных операций для клиентов. Последние заинтересованы в этом, так как концентрация денежных операций в банках сокращает соответствующие расходы, ускоряет проведение расчетов, повышает надежность платежей, позволяет совершенствовать технологию их ведения.

Функция «создание денег». Современные системы платежей обслуживаются создаваемыми банками платежными средствами — «банковскими деньгами». Поэтому с функцией посредничества в платежах тесно связана такая важнейшая функция, как *создание денег*. Банки могут создавать и уничтожать их, т.е. управлять денежной массой.

Создание денег — это создание платежных средств. Оно тесно связано с депозитной и кредитной деятельностью банка. Если клиент принес определенную сумму денег и поручил банку зачислить ее на свой расчетный счет, то общее количество денег будет постоянным. Изменения произойдут в части увеличения объема кассовых остатков в активе баланса, в пассиве на данную сумму увеличится депозит. Будет иметь место переход денег из наличной формы в безналичную. Если заемщик получил ссуду и банк зачислил ее на депозитный счет клиента, то в данном случае общее количество денег увеличилось на величину ссуды. Это произошло потому, что банк в процессе кредитования создал новые платежные средства, т.е. деньги. Однако он может их и уничтожить. Например, если погашение кредита заемщиками осуществляется путем списания денег с их депозитных счетов, то в данном случае общая масса денег сокращается.

При росте спроса на кредит современный эмиссионный механизм, основанный на безналичной депозитно-ссудной эмиссии банков, расширяет объемы денежной массы, что позволяет беспрепятственно проводить возрастающее в связи с ростом объемов производства количество хозяйственных сделок. Клиенты банка имеют полное право распоряжаться денежными средствами, созданными в процессе кредитования банками: пересылать их, оплачивать покупки или сделки и т.д. При этом общая сумма денег в экономической системе возрастает на сумму выданного кредита. Центральный банк не может монополизировать эмиссию безналичных платежных средств, он только регулирует ее масштабы посредством установления норм обязательных резервов.

Общий объем денежной массы центральный банк определяет при разработке денежно-кредитной политики, а коммерческие банки выполняют функцию передачи экономике импульсов денежно-кредитной политики центрального банка. В условиях обращения не разменных на золото денег роль этой функции постоянно возрастает в связи с активизацией монетарной политики центрального банка. Последний пытается стабилизировать экономику посредством контроля над предложением денег. Например, в условиях развития инфляции он сдерживает рост денежной массы и поднимает ставки процента по своим операциям с коммерческими банками. Ограничение роста

предложения денег сокращает возможность коммерческих банков получать межбанковские кредиты, так как они тоже становятся дороже, что в свою очередь ограничивает объем кредитования реального сектора и повышает ставки процента по кредитам.

Задание:

1. Подготовить конспект лекции

Группа 4тхк Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ПМ 05 Организация работы структурного подразделения

Бесчастная Преподаватель Бесчастная Т. М. tbes4astnaya@yabdex.r

Дата : 09.11.21

Задание: изучить новый материал:

Тема: Формирование финансовых ресурсов

1. Сущность и роль кредита

2. Принципы кредитных отношений

Литература

Болдырева, Н.П. Бизнес-планирование : учебное пособие / Н.П. Болдырева. — 2-е изд. — Москва : ФЛИНТА, 2016. — 148 с. — ISBN 978-5-9765-2710-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/83894> (дата обращения: 18.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Пятова, О.Ф. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия : методические указания / О.Ф. Пятова. — Самара : СамГАУ, 2019. — 32 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123624> (дата обращения: 18.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Маслевич, Т.П. Экономика организации : учебник / Т.П. Маслевич ; под редакцией Косарева Е.Н.. — Москва : Дашков и К, 2019. — 330 с. — ISBN 978-5-394-03037-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119241> (дата обращения: 18.11.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Сущность и роль кредита

Кредит представляет собой форму движения ссудного капитала, при которой свободные денежные средства государства, предприятий и граждан аккумулируются и передаются во временное пользование.

Необходимость использования кредита вызывается следующими основными обстоятельствами:

- возможностью использования для нужд и потребностей воспроизводства временно свободных денежных средств, оседающих в процессе оборота у бюджета, предприятий и населения;
- возможностью обеспечения непрерывного процесса кругооборота капитала в условиях функционирования отраслей и предприятий с различной длительностью кругооборота денежных средств.

Роль кредита в экономике можно обозначить как:

- аккумуляция временно свободных денежных средств;
- перераспределение денежных средств на условиях их последующего возврата;

- создание кредитных орудий обращения;
- регулирование объема совокупного денежного обращения.

В историческом развитии кредита выделяют этапы, различающиеся степенью распространения, выполняемыми функциями и количеством участников кредитных отношений.

Первый этап $\frac{3}{4}$ первичное становление.

На рынке ссудных капиталов отсутствовали специализированные посредники. Кредитные отношения устанавливались напрямую между владельцем свободных денежных средств и заемщиком. Кредит выступал в форме ростовщического капитала, характерными чертами которого являлись: прямая договоренность между кредитором и заемщиком, ограниченность распространения (использовался в основном в сфере обращения), сверхвысокая норма процента как плата за использование денежных средств.

Завершение первого этапа было вызвано становлением капиталистического способа производства, определившим резкое увеличение потребностей в заемных финансовых ресурсах на производственные цели.

Второй этап $\frac{3}{4}$ структурное развитие.

Появление на рынке ссудных капиталов специализированных посредников в лице кредитно-финансовых организаций. Кредитные отношения стали приобретать формализованный характер с установлением типовых процедур кредитования, среднерегionalных и средненациональных ставок ссудного процента, механизмом ответственности сторон.

Третий этап $\frac{3}{4}$ современное состояние.

Основной признак $\frac{3}{4}$ централизованное регулирование кредитных отношений в экономике со стороны государства в лице центрального банка.

Кредит, как объект исследования, состоит из взаимосвязанных элементов: субъекты кредита и объект передачи.

Субъектами кредитных отношений являются кредитор и заемщик.

Кредиторами выступают юридические или физические лица, предоставляющие в распоряжение заемщика на определенный срок собственные средства или ресурсы, позаимствованные у других субъектов воспроизводственного процесса.

Заемщиком может быть физическое или юридическое лицо, получающие средства в пользование (ссуду) и обязанное их возвратить в установленный срок.

Объектом передачи является ссуженная стоимость.

Предоставление кредита осуществляется на основе кредитного договора. Правила предоставления кредита, порядок, этапы и условия заключения кредитных договоров коммерческие банки разрабатывают самостоятельно с учетом рекомендаций и указаний ЦБ РФ.

Кредит выполняет три основные функции:

- распределительную;
- эмиссионную;
- контрольную.

Распределительная функция кредита проявляется при аккумулировании денежных средств и их размещении на возвратной основе.

Эмиссионная функция кредита заключается в создании кредитных средств обращения и замещении наличных денег. В процессе кредитования создаются платежные средства, т. е. в обороте наряду с деньгами в наличной форме участвуют безналичные деньги.

Содержание контрольной функции состоит в осуществлении контроля за эффективностью деятельности экономических субъектов. На базе кредитных отношений строится наблюдение за деятельностью заемщиков и кредиторов, оценивается платежеспособность и кредитоспособность предприятий.

2 Принципы кредитных отношений

Кредитование осуществляется на основе ряда принципов:

- возвратность;
- срочность;
- платность;
- обеспеченность;
- дифференцируемость.

Возвратность кредита выражает необходимость своевременного возврата полученных от кредитора финансовых ресурсов после завершения их использования заемщиком. Этот принцип реализуется в погашении конкретной ссуды путем перечисления соответствующей суммы денежных средств на счет кредитора или передачи наличных денежных средств.

В отечественной практике кредитования в условиях централизованной экономики данный принцип соблюдался не всегда, и существовало неофициальное понятие «безвозвратная ссуда». Данная форма кредитования выражалась в предоставлении государственными кредитными учреждениями ссуд, возврат которых не планировался из-за кризисного финансового состояния заемщика.

Срочность кредита отражает необходимость его возврата не в любое приемлемое для заемщика время, а в точно определенный срок, зафиксированный в кредитном договоре или другом заменяющем документе. Нарушение указанного условия является для кредитора достаточным основанием для применения к заемщику экономических санкций в форме увеличения взимаемого процента, а при дальнейшей отсрочке (в нашей стране $\frac{3}{4}$ свыше трех месяцев) $\frac{3}{4}$ предъявления финансовых требований в судебном порядке.

Платность кредита выражает необходимость не только прямого возврата заемщиком полученных от кредитора ресурсов, но и оплаты права на их использование.

Экономическая сущность платы за кредит отражается в фактическом распределении полученной за счет его использования прибыли между заемщиком и кредитором.

Ставка (норма) ссудного процента определяется как отношение суммы годового дохода, полученного на ссудный капитал, к сумме предоставленного кредита. Норма ссудного процента выступает в качестве цены кредитных ресурсов.

Обеспеченность кредита выражает необходимость обеспечения защиты имущественных интересов кредитора при возможном нарушении заемщиком принятых на себя обязательств.

Дифференцированный характер кредита определяет различие подходов со стороны кредитора к разным категориям принципиальных заемщиков. Его практическая реализация зависит потребностей конкретной кредитной организации и от проводимой государством политики в отношении отдельных отраслей или сфер деятельности.

Формы кредита

Кредит классифицируют по ряду признаков.

В зависимости от характера ссуженной стоимости различают:

- товарную форму кредита;
- денежную форму кредита;
- смешанную форму кредита.

Товарная форма кредита исторически предшествует его денежной форме. Такая форма кредита существовала еще при эквивалентном обмене, когда обменивались отдельные товары. Первыми кредиторами выступали субъекты, обладающие излишками предметов потребления.

В современной практике основополагающей является денежная форма кредита, хотя используется и товарная.

В договоре товарного кредита оговариваются вопросы качества и количества товара подлежащего передачи, его комплектность и ассортимент, способ упаковки, сроки исполнения, процентная ставка по данному виду кредита, обязанности сторон и

последствия неисполнения обязательств. Примером такой формы кредита является продажа товаров с рассрочкой платежа и аренда имущества.

Денежная форма кредита активно используется государством, юридическими и физическими лицами внутри страны и во внешнем экономическом обороте.

Смешанная (товарно-денежная) форма возникает, когда кредит функционирует одновременно в денежной и товарной формах. Такая форма используется развивающимися странами при оплате денежных ссуд периодическими поставками товаров.

Задание:

1. Составить конспект лекции
2. Подготовить материал к экзамену

Группа 4ТХК – специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ОГСЭ.03 Иностранный язык - Михайлова Т.А. mikhaylova-2301@mail.ru

Основная литература

1. Английский язык /И.П. Агабекян. – Ростов н/Д: Феникс, 2019

Дата: 08.11. 2021 г.

Тема: Английская еда

Задание на дом: Перевести текст, ответить на вопросы

Сроки выполнения: 12.11.2021

English Meals

The English proverb says: every cook praises his own broth. One can not say English cookery is bad, but there is not a lot of variety in it in comparison with European cuisine. The English are very particular about their meals. The usual meals in England are breakfast, lunch, tea and dinner.

Breakfast time is between seven and nine a.m. A traditional English breakfast is a very big meal. It consists of juice, porridge, a rasher or two of bacon and eggs, toast, butter, jam or marmalade, tea or coffee. Marmalade is made from oranges and jam is made from other fruit. Many people like to begin with porridge with milk or cream and sugar, but no good Scotsman ever puts sugar on it, because Scotland is the home of porridge. For a change you can have sausages, tomatoes, mushrooms, cold ham or perhaps fish.

But nowadays in spite of the fact that the English strictly keep to their meals many people just have cereal with milk and sugar or toast with jam or honey.

The two substantial meals of the day are lunch and dinner. Lunch is usually taken at one o'clock. For many people lunch is a quick meal. Office workers usually go to a cafe at this time. They take fish, poultry or cold meat (beef, mutton, veal and ham), boiled or fried potatoes and all sorts of salad. They may have a mutton chop or steak and chips, followed by biscuits and a cup of coffee. Some people like a glass of light beer with lunch. Pubs also serve good, cheap food. School children can have a hot meal at school. Some of them just bring a snack from home.

Tea is very popular among the English; it may almost be called their national drink. Tea is welcome in the morning, in the afternoon and in the evening. The English like it strong and fresh made. The English put one tea-spoonful of tea for each person. Tea means two things. It is a drink and a meal. Some people have afternoon tea, so called «high tea» with sandwiches, tomatoes and salad, a tin of apricots, pears or pineapples and cakes, and, of course a cup of tea. That is what they call good tea. It is a substantial meal.

Cream teas are also popular. Many visitors, who come to Britain, find English instant coffee disgusting. Dinner time is generally between six and eight p.m. The evening meal is the biggest and the main meal of the day. Very often the whole family eats together. They begin with soup, followed by fish, roast chicken, potatoes and vegetables, fruit and coffee.

On Sundays many families have a traditional lunch consisting of roast chicken, lamb or beef with salads, vegetables and gravy.

The British enjoy tasting delicious food from other countries, for example, French, Italian, Indian and Chinese food. Modern people are so busy that they do not have a lot of time for cooking themselves. So, the British buy the food at the restaurant and bring it home already prepared to eat. So we can conclude that take-away meals are rather popular among the population. Eating has become rather international in Britain lately.

Questions:

1. What are the usual meals in England?
2. What time do they have breakfast?
3. What is a traditional English breakfast?
4. What are the two substantial meals of the day?
5. When is lunch usually taken?
6. What does lunch include?
7. Is tea popular among the English?
8. When do they usually have dinner?
9. Do the British enjoy tasting delicious food from other countries?