

Дисциплина МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Инструкционная карта

**Практическая работа № 7
(2 часа)**

Тема: Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест пекаря на различных участках.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации производства;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Оборудование:

Техническое оснащение: ноутбук, проектор, экран

Методическое обеспечение: инструкционные карты, презентации

Теоретическая часть

Особенности работы кондитерского цеха

Кондитерские цеха, входящие в состав ресторанов, кафе, столовых, как правило, работают автономно, независимо от других подразделений, и располагаются самостоятельным блоком. В производственном цехе выполняются основные технологические операции, а во вспомогательных помещениях размещается кладовая суточного запаса сырья, моечная тары и инвентаря, отделение обработки яиц, экспедиция с охлаждаемой камерой для кратковременного хранения готовой продукции.

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

Подготовка ингредиентов теста согласно рецептуре и просеивание муки

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 холодильным шкафом, в который помещают скоропортящиеся продукты: масло, маргарин, дрожжи, яйца, сметану, сливки.

Начальный этап производства кондитерских изделий – подготовка продуктов, обработка яиц и просеивание муки. На этом участке устанавливают три моечные ванны и производственный стол. Предусматривают товарные весы и весь необходимый инвентарь. Здесь производят обработку яиц, растворяют дрожжи, подготавливают растворы соли и сахара, процеживают их, перебирают изюм и т.д. Рядом устанавливают просеиватель для муки, который удаляет механические примеси, способствует разрыхлению и насыщению муки воздухом, что является необходимым условием качественных кондитерских изделий. Для подбора мукопросеивателя по производительности подсчитывают общее количество муки, используемое цехом за смену.

Замешивание теста, разделка и формовка кондитерских изделий

На производственном участке по замешиванию теста устанавливают тестомесильную машину. Именно это оборудование для кондитерского цеха осуществляет быстрый и качественный замес дрожжевого, пресного и песочного теста. Тестомесильные машины выполняют перемешивающие функции, отличаются формой месильного органа и движениями, которые он совершает. Их можно условно разделить на спиральные, планетарные, тестомесы, в которых рабочим органом является месильный рычаг, а также тестомесы интенсивного замеса с двумя вращающимися валами. Тестомесильные машины комплектуются несколькими дежами, которые после замешивания теста откатывают,

накрывают и оставляются для брожения или направляют для дальнейшей разделки.

Для замешивания бисквитного и заварного теста необходимо установить планетарный миксер. Он, кроме этого, используется для приготовления белково-воздушного, жидкого дрожжевого и мягкого песочного теста, взбивания суфле, кремов, желированных смесей. Планетарный миксер комплектуется несколькими взбивальными ёмкостями и набором рабочих инструментов (венчик, крюк, лопатка), каждый из которых предназначен для выполнения соответствующей операции.

Производительность тестомесильной машины и миксера рассчитывается, исходя из общего объёма теста, выпускаемого кондитерским цехом за смену и должна полностью соответствовать производственным потребностям

Для изготовления слоёного теста в кондитерском цеху устанавливают тестораскаточную машину. Ручное раскатывание неэффективно, трудоёмко, не позволяет выпускать тестовые заготовки строго заданного размера и значительно уступает по качеству машинному раскатыванию.

Тестораскаточная машина может применяться для разделки других видов теста, если это предусмотрено технологией.

После замешивания (дрожжевое после брожения) тесто поступает на участок разделки и формовки кондитерских изделий. Его оснащают производственными столами, где норма на одно рабочее место составляет 1,25 м. Рабочие места комплектуют порционными весами и всем необходимым инвентарём: ножи, скалки, фигурные выемки. Дежи или ёмкости с тестом размещают слева от рабочего места, а стеллажи с кондитерскими листами - справа. В крупных кондитерских цехах выделяют отдельные участки по разделке:

- дрожжевого теста;
- слоёного и песочного теста;
- заварного и бисквитного теста.

Для разделки и формовки слоёного и песочного теста устанавливают холодильный стол, так как эти виды теста требуют охлаждения в процессе изготовления. Сформованные кондитерские изделия из песочного, слоёного, бисквитного и заварного теста укладывают на кондитерские листы и сразу выпекают. Изделиям из дрожжевого теста необходима расстойка. Для этих целей устанавливают стеллаж, шпильку или специальный расстоечный шкаф, в котором создаются идеальные для дрожжевого теста температура и влажность. В качестве расстоечной камеры может использоваться нижняя камера пекарского шкафа.

Производственный участок по выпечке кондитерских изделий

Здесь подготовленные полуфабрикаты кондитерских изделий для доведения их полной готовности подвергаются термической обработке, которая является наиболее ответственным этапом производства. Для каждого вида кондитерской продукции технологией предусмотрены температура и продолжительность тепловой обработки, которые должны строго

соблюдаться. Для выпечки кондитерских изделий в цеху устанавливают пекарские шкафы, в которых может присутствовать от двух до четырёх пекарских камер. Количество пекарских шкафов с учётом времени тепловой обработки кондитерских изделий рассчитывают исходя из объёма продукции, выпускаемой цехом за смену.

В настоящее время зарубежные производители предлагают широкий ассортимент современных кондитерских печей с режимом конвекции и пароувлажнения, которые обеспечивают высокое качество готовых кондитерских изделий. В отличие от пекарских шкафов в них с максимальной пользой используется объём рабочих камер, что способствует значительной экономии электроэнергии. Для отвода избыточного тепла над каждой единицей пекарского оборудования устанавливают вытяжной зонт, который подключают к системе вентиляции.

После окончания выпечки листы с готовыми кондитерскими изделиями, устанавливают на передвижную шпильку и направляют в остывочное отделение для охлаждения. Далее, в зависимости от назначения, они поступают в экспедицию или на заключительную отделку.

Ход занятия

Выполнить задание №1-6 практической работы.

Задание № 1: Перечислить основные рабочие места кондитерского цеха, если в меню предприятия включены следующие блюда:

802. Ватрушки

803. Расстегаи с мясом или рыбой массой

806. Кулебяки

Задание № 2. Дать характеристику рабочих мест согласно заданию № 1.

Задание № 3. Подберите инвентарь в соответствии с заданием № 1.

Задание № 4. Подобрать оборудование для кондитерского цеха

Задание № 5. Подобрать посуду для отпуска блюд.

Задание № 6. Сделать вывод по проделанной работе.

Преподаватель

Е.Л. Боцева

Вопросы и готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

