

**Тема: Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.**

# Цель урока

- 1.Актуализировать знания по теме «Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря»
- 2.Приобретение практического опыта по организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
- 3.Способствовать формированию аккуратности, внимательности на практике.
- 4.Развивать память и мышление.
- 5.Практическая значимость темы.

# РАБОЧИЕ МЕСТА КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

- ⦿ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ
- ⦿ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПРОДУКТОВ
- ⦿ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА
- ⦿ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ДОЗИРОВКИ, РАСКАТКИ ТЕСТА И ФОРМОВКИ ИЗДЕЛИЙ
- ⦿ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ РАСКАТКИ СЛОЁНОГО ИЛИ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА
- ⦿ РАБОЧИЕ МЕСТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРШЕЙ, НАЧИНОК И ПОМАДЫ
- ⦿ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ИЗДЕЛИЙ
- ⦿ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ЖАРКИ ПИРОЖКОВ, ПОНЧИКОВ, ХВОРОСТА
- ⦿ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ С КРЕМОМ

# **ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧИХ МЕСТ**

- ◎ **БОЛЬШОЕ ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ УСПЕШНОЙ РАБОТЫ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА ИМЕЕТ ПРАВИЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ.**
- ◎ **РАЦИОНАЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ КАЖДОГО РАБОЧЕГО МЕСТА ПОЗВОЛЯЕТ НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ:**
  - **ВРЕМЯ КОНДИТЕРОВ**
  - **ПОВЫСИТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТРУДА РАБОТНИКОВ**
  - **УЛУЧШИТЬ ОБРАБОТКУ СЫРЬЯ, КАЧЕСТВО ВЫПУСКАЕМЫХ ИЗДЕЛИЙ**
  - **ПОВЫСИТЬ УРОВЕНЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

# Организация работы кондитерского цеха

- Кондитерский цех по выпечке булочных и мучных кондитерских и т.д. изделий организуют на крупных и средних предприятиях общественного питания.
- Для нормального ведения технологического процесса в кондитерском цехе должны быть следующие отделения: замеса теста, тесторазделочное, выпечное, отделки изделий, приготовление крема, фаршей, кладовая суточного запаса продуктов, тары, моечные.
- Рабочие места кондитеров организуют в соответствии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий.



## 1.4 Организация рабочего места кондитера для приготовления торта в кондитерском цехе



# Рабочее место для приготовления сладких блюд

- Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара должна быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы и различный инвентарь, инструменты, формочки, соковыжималки, механические приводы. На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризёр.





**Тестомесильная машина**



**Тестораскаточная машина**



**Отсадочная машина**

**Планетарный миксер**



**Мукопросеиватель**

**Мельница для сахара**



**Мельница для сухарей**



**Печь кондитерская**



**Дозатор начинки**





## Отделочные полуфабрикаты

Для отделки пирожных и тортов используют различные кремы, сахаристые полуфабрикаты, кондитерскую крошку, орехи, желе, суфле и др.



## Ассортимент отделочных полуфабрикатов

Крем

Помада

Орехи

Суфле

Желе

Крошка

Мастика

Ягоды



# *Украшение тортов:*

## *Фрукты и фруктовое желе*

- **Желе с фруктами**
- **Ингредиенты:**
  - 600 мл яблочного сока**
  - 1 упаковка желатина**
  - ½ ст. малины**
  - 2 шт. киви**
  - 1 банан**
  - ½ ст. клубники**
  - 2 мандарина**
  - 1 ст. сахарной пудры**





# *Украшение кондитерских изделий*

## *Марципан*

- Холодный способ приготовления марципана с добавлением яйца

- *Ингредиенты:*

2 яйца,

2 желтка,

225 г сахара,

225 г сахарной пудры,

450 г молотого миндаля,

6 капель ванильной эссенции,

2 ч.л. лимонного сока.





*Яблоки в карамели  
от  
Инерийд Хоффман*

