|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | **Конспект – лекция по предмету « Техническое оснащение и организация рабочего места»**   |  | | --- | | В производственных помещениях кондитерского цеха устанавливают механическое, тепловое, холодильное и подъемно-транспортное оборудование.  К механическому оборудованию относятся тестомесительная машина, взбивальные машины, машины для раскатки теста  Мукопросеиватель машина для приготовления круассанов  Сопутствующее оборудование:  комбайн для нарезки, Блендер или миксер порционные весы  Хлеборезка, производственные столы, стеллаж  Тепловое оборудование включает  Жарочный электрический шкаф, фритюрница Плита  Из холодильного оборудования:  Холодильный шкаф, холодильный стол  Подъемно-транспортное оборудование  Подъемники тележки конвейеры  Инвентарь кондитерского цеха:  https://studbooks.net/imag_/8/187384/image001.jpg  1 - вибрационное сито для просеивания муки; 2 - наконечники кондитерские с мешочком для украшения изделий кремом; 3 - венчик для взбивания; 4 - скалки для раскатки теста: а - деревянная с ручками; б - скалка тестоделительная для нарезки теста на ленты определенной ширины; в - рифленая для нанесения узора; 5 - резцы для теста; 6 - выемки кондитерские; 7 - лопатки: а - для укладывания торта в коробки; б - для перекладывания пирожных с листов в лотки; в - веселка из твердых пород дерева для размешивания кондитерских масс; 8 - ножи: а - большой для разрезания теста, бисквита и других выпеченных полуфабрикатов; б - с зубчатым лезвием (нож-пила) для разрезания слойки; в - столового типа для обмазывания кремом и начинкой боковых сторон торта; г - малый для выемки бисквита после выпечки из формы; 9 - приспособление (лейка) для пропитки кондитерских изделий; 10 - лопатка бордюрная; 11 - кисточка для смазывания кондитерских изделий; 12 - ступка с пестиком; 13 - кольцо для круглых тортов; 14 - шаблон для деления торта на 10 порций; 15, 16 - листы кондитерские двухбортовые и трехбортовые; 17 - противни; 18 - формы кондитерские: а - для круглых тортов (разъемная и неразъемная); б - для торта «Сказка»; в - для кексов; 19 - тарталетницы для приготовления тарталеток; 20 - приспособление для формовки и выпечки тарталеток; 21 - шаблон для нарезки бисквита на порции; 22 - лопатка кондитерская; 23 - щипцы кондитерские и подовые листы  https://studbooks.net/imag_/8/187384/image002.jpg  **Особенности организации хранения и контроль качества запасов сырья**  Количество и состав производственных помещении зависят от объема и ассортимента выпускаемой цехом продукции. Так, на небольших предприятиях, кладовую суточного хранения продуктов объединяют с помещением для просеивания муки и замеса теста, а экспедицию-- с помещением для отделки изделий.  Кладовая суточного хранения предназначена для кратковременного хранения поступающих в цех продуктов и оборудуется подтоварниками, стеллажами (для сыпучих продуктов), холодильными шкафами или камерами (для скоропортящихся продуктов).  В помещениях для просеивания муки и замеса теста муку просеивают вручную через сита, устанавливая их над посудой, в которой будет замешиваться тесто, или же через механические просеиватели. После просеивания муки тесто замешивают в тестомесильных или взбивальных машинах. Требования к качеству сладких блюд: температура подачи холодных сладких блюд должна быть 12--15"С, горячих -- 55, мороженого -- 4--6°С.  Свежие плоды. Они должны быть зрелыми, доброкачественными и тщательно вымытыми.  Компоты. Сироп в компотах должен быть прозрачным, с концентрированными вкусом и запахом фруктов, в меру сладким, с приятной кислинкой (если использованы кислые ягоды -- смородина, вишня и др.)- Фрукты и ягоды должны быть мягкими, но неразваренными и немятыми. Не допускаются загнившие и червивые плоды.  Фрукты в сиропе. Яблоки и груши должны сохранять форму. Сироп должен быть слабокислым, с ароматом вина, прозрачным и густым от сахара.  Желе. Консистенция желе должна быть студнеобразной, но не грубой и не резинистой, на изломе должна сохраняться форма. Ягодное желе должно быть прозрачным, со вкусом и запахом использованных ягод. Использование искусственных красителей при изготовлении желе запрещается.  Кремы. Пористая, упругая масса, нарезанная на куски прямоугольной формы и отлитая в формах. Запах и цвет соответствующие наполнителям или ароматизаторам. | | |  |  | |  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | С |  | | |

**Тесты по дисциплине « Техническое оснащение и организация рабочего места»**

**1.Помещение для обработки яиц оборудуется**

Ванной с подогревом воды

Электрокипятильником

Посудомоечной машиной

Производственным столом со встроенной моечной ванной

Четырьмя моечными ваннами

**2.Основной составляющей частью производственного процесса является**

Обслуживание рабочих мест

Технологические операции

Организация рабочего места

Доставка сырья

Подготовительная операция

**3.Оборудование кондитерского цеха**

А. Тестомесильная машина

В. Овощерезка

С. Ручной маслоделитель

D. Нож рубак

Е. Шумовка.

**4.Операция термической тепловой обработки**

А. Дробление

В. Засолка

С. Охлаждение

D. Фиксация

Е. Выпекание

**5. Яйца дезинфицируют**

А. 0,2% раствором кальцинированной соды

В. 0,2% раствором хлорной извести

С. Горячей водой

D. 2% раствором кальцинированной соды

Е. 2% раствором хлорной извести

**6. Время, которое затрачивается работником на подготовку выполнению производственного задания, называется?**

А. Временем обслуживания

В. Вспомогательным

С. Основным

D. Рабочим временем

Е. Подготовительно-заключительным

**7.Что является основой оперативного планирования на предприятиях питания?**

А. Ассортиментный минимум

В. Плановое меню

С. План товарооборота

D. Производственное задание

Е. Меню

**8.Режим хранения товара это**

А. Способ укладки

В. Срок реализации

С. Температура и срок хранения

D. Срок хранения

Е. Температура, скорость движения и относительная влажность воздуха

**9.Завешенный цикл производства включает изготовление**

А. Мучных кулинарных изделий

В. П/ф для собственных нужд

С. Мучных кондитерских изделий

D. Быстрозамороженных блюд

Е. П/ф высокой степени готовности

**10. Инвентарь кондитерского цеха**

А) Формочки для кексов

В) Нож-рубак

С) Шумовка

D) Филейный нож

Е) Ручной маслоделитель

**11.Для соблюдения санитарных правил, стены в горячем цехе**

A) облицовываются метлахской плиткой

B) покрываются побелкой

C)покрываются масляной краской

D) облицовываются керамической плиткой

E ) обшивают деревом

**12.Длина производственного стола не должна превышать**

A) 1500 мм

B) 1260 мм

C) 1050 мм

D) 1000 мм

E) 1800 мм

**13.Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют**

A) Жарочные шкафы

B) Раствор хлорной извести

C) Раствор кальцинированной соды

D)Кварцевые лампы

Е) Автоклавы

**14. Документ, регулирующий отношения между поставщиками и заказчиками**

А)накладная

В)договор

С)технические требования

Д)счет-фактура

Е)стандарт

**15. Заведующий производством несет ответственность за**

A) подбор кадров

B) порядок и чистоту в зале

C) соблюдение трудового законодательства

D) хозяйственно-финансовую деятельность

E ) производственную деятельность

**16. Механическое оборудование**

А)холодильные шкафы

В)передвижные ванны

С)стеллажи

Е)универсальный привод

**17. Заведующий производством несет ответственность за**

A) подбор кадров

B) порядок и чистоту в зале

C) соблюдение трудового законодательства

D) хозяйственно-финансовую деятельность

E ) производственную деятельность

**18.** **Тепловое оборудование**

A) тестомесильная машина

B) овощечистка

C) ванна с подводкой пара

D) овощерезка

E ) электроплита

**19.Основной составной частью производственного процесса является**

A) доставка сырья

B) подготовительная операция

C) организация рабочего места

D) обслуживание рабочих мест

E ) технологическая операция

**20.Сухие продукты завозят на предприятия общественного питания в основном на**

A) 15 дней

B) 10 дней

C)2 дня

D) 2-3 дней

E) 5 дней

**21. К производственным операциям относится**

A) приемка товаров

B) хранение продуктов

C) разгрузка транспорта

D ) просеивание сырья

E) оформление накладных документов

**22. Охлаждаемые камеры размещаются**

A) рядом с душевой

B) рядом с котельной

C) одним блоком с общим тамбуром

D) над моечной столовой посуды

E) над санузлами

**23. Для чего предназначен кондитерский цех в крупных ресторанах**

A) для выпуска первых блюд

B) для выпуска вторых блюд

C) для выпуска мучных кондитерских изделий

D) для выпуска сладких блюд

E) для выпуска мучных блюд

**24. Завершенный цикл производства кулинарной и кондитерской продукции включает**

A) Первичную обработку сырья

B) Механическую кулинарную обработку

C) Термическую кулинарную обработку

D)Производство полуфабрикатов

Е) Первичную обработку сырья, производство полу фабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий

**25. Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют**

A) Жарочные шкафы

B) Раствор хлорной извести

C) Раствор кальцинированной соды

D)Кварцевые лампы

Е) Автоклавы

**26. Заготовочный цех**

А) кондитерский

B) горячий

C)холодный

D) мучной

Е) овощной