**Группа № 504 Дисциплина: МДК 03.02 Технология разделки теста для мучных кондитерских изделий**

**Дата проведения 01.09.2022**

**Здравствуйте, сегодня вы знакомитесь с темой**

**Тема урока:** Значение разделки теста. Поточная линия для разделки теста. Правила безопасности при разделке теста

**Вам в помощь презентации, интернет- ресурсы** [**https://www.lekciya.ru/enciklopedia**](https://www.lekciya.ru/enciklopedia)**. Помните: Книга-лучший друг, не забывайте учебник С.В.Ермилова, С.Я.Ауэрман «Технология и организация производства мучных кондитерских изделий». Воспользуйтесь электронной библиотекой Юрайт.**

**Методические указания**

Просмотрите презентацию, прочитайте учебный материал стр. 59-105 С.В.Ермилова , сделайте опорный конспект.

**Задание:**

1.Назначение кондитерского цеха.

2. Перечислить технологические операции приготовления мучных кондитерских изделий

3. Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид технологического оборудования | Назначение | Особенности | Место в цехе (установка) |
|  |  |  |  |

Выполненное задание отправьте на электронную почту до 09.09.2022 [epatka.tanya@mail.ru](mailto:epatka.tanya@mail.ru)

**Группа № 504 Дисциплина: МДК 03.02 Технология разделки теста для мучных кондитерских изделий**

**Дата проведения 06.09.2022,07.09.2022**

**Здравствуйте, сегодня вы знакомитесь с темой**

**Тема урока:** Разделка дрожжевого теста для мучных кондитерских изделий. Режимы расстойки

**Вам в помощь презентации, интернет- ресурсы** [**https://www.lekciya.ru/enciklopedia**](https://www.lekciya.ru/enciklopedia)**. Помните: Книга-лучший друг, не забывайте учебник С.В.Ермилова, С.Я.Ауэрман «Технология и организация производства мучных кондитерских изделий». Воспользуйтесь электронной библиотекой Юрайт.**

**Методические указания**

Просмотрите презентацию, прочитайте учебный материал стр. 74-105 Н.Г.Бутейкис , заполните таблицу.

**Задание:**

1. Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделия | Способ приготовления теста (опарный безопарный) | Особенности рецептуры | Способ разделки: форма, масса | Режим расстойки (предварительной/окончательной) |
|  |  |  |  |  |

Выполненное задание отправьте на электронную почту до 09.09.2022 [epatka.tanya@mail.ru](mailto:epatka.tanya@mail.ru)