

Учебный кабинет Технология кондитерского производства, технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства

Заведующая кабинетом Веретенникова Марина Викторовна,

мастер производственного обучения.



В кабинете проходят теоретические занятия по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Цель - подготовка рабочих кадров для выполнения видов профессиональной деятельности по компетенциям Кондитерское дело, Поварское дело.

Кабинет оснащен:

- Учебные столы 12 шт.;
- Учебная доска;
- Рабочее место преподавателя (стол, стул);
- Мультимедийный проектор;
- Персональный компьютер с выходом в Интернет; - Стенд «Уголок группы».



Учебно-наглядные пособия и учебно-методическая документация:

- Рабочие программа по предмету;
- Перспективно-тематическое планирование;
- Поурочное планирование;
- Инструкционно-технологические карточки-задания для лабораторных работ;

- Методические указания по выполнению лабораторных работ;
- Методические указания по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ; -
- Методические указания по организации и проведению занятий учебной практики; -
- Комплект заданий в тестовой форме по темам:
 - Дрожжевое тесто и изделия из него;
 - Бисквитное тесто;
 - Песочное тесто и изделия из него;
 - Подготовка сырья к производству;
 - Заварное тесто;
 - Отделочные полуфабрикаты;
 - Фарш картофельный с луком;
 - Фарш рисовый с яйцом;
 - Фарш капустный;
 - Фарш рыбный с рисом;
 - Фарш яйцо с зеленым луком.



Комплект заданий-инструкций для проведения лабораторно-практических работ:

- Технология приготовления дрожжевого теста, причины брака;
- Технологическая схема приготовления заварного теста, причины брака; □
- Технологическая схема приготовления песочного теста, причины брака;
- Технологическая схема приготовления слоеного пресного теста, причины брака;
- Технологическая схема приготовления слоеного дрожжевого теста, причины брака;
- Технологическая схема приготовления белково-воздушного теста, причины брака;
- Пряники глазированные;
- Миндальный полуфабрикат; □ Глазурь сырцовая; □ Глазурь заварная.

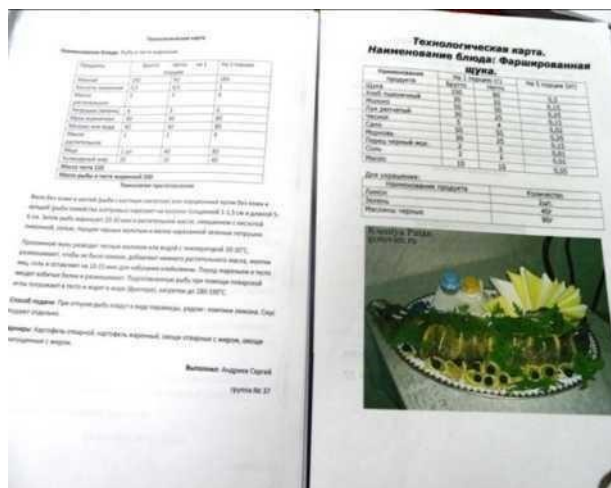
Электронные презентации по темам:

- Дрожжевое тесто;
- Печенье «Меренги»;
- Бисквит «Буше»;
- Оформление пирожных и тортов;
- Пряничное тесто сырцовым способом;
- Изделия из дрожжевого теста;
- Комбинированные пирожные;
- Пирожные по новым технологиям;
- Песочное тесто, изделия из него;
- Украшения из шоколада;

- Украшения из мастики;
- Украшения из марципана;
- Заварное тесто;
- Чай и чайные традиции.

Инструкционные карты:

- Технология приготовления изделий из дрожжевого теста;
- Технология приготовления изделий из пряничного теста;
- Технология приготовления изделий из песочного теста;
- Технология приготовления изделий из масляного бисквитного теста;
- Технология приготовления изделий из заварного теста;
- Технология приготовления изделий из слоеного пресного теста.



Задания для самостоятельной работы:

- Подготовка сырья к производству;
- Виды кремов и сиропов;
- Украшения из крема;
- Карамель;

Дидактический материал по темам:

- Дрожжевое тесто: процессы при брожении;
- Приготовление дрожжевого теста опарным способом;
- Приготовление дрожжевого теста безопасным способом; - Приготовление слоеного дрожжевого теста;
- Технологическая схема приготовления бисквита «Буше»;
- Технология приготовления бисквита с подогревом;
- Технология приготовления масляного бисквита, способы приготовления;
- Пряничное тесто заварным способом;
- Песочное тесто: технологическая схема, причины брака;
- Пряничное тесто сырцовым способом;
- Крошковый полуфабрикат: приготовление, виды брака; - Посыпки.

Студенты приобретают навыки по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд, хлебобулочных, кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий населения.