**Уважаемые студенты!**

**Законспектируйте лекцию и ответьте письменно на вопросы в конце параграфа.**

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**

**Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.**

Кондитерский цех занимает особое место на предприятиях общественного питания.Он работает самостоятельно, независимо от горячего цеха.

Кондитерские цехи организуются на заготовочных предприятиях, а также в ресторанах, столовых, кафе.

Кондитерские цехи в основном работают самостоятельно, поэтому они должны изучать спрос покупателей, организовывать сбыт своей продукции, заключая договоры с другими предприятиями общественного питания, не имеющими кондитерский цехов, с предприятиями розничной торговли.

**Технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий состоит из следующих стадий:**

- хранение и подготовка сырья (просеивание муки, подготовка яиц и др.);

- приготовление и замес теста;

- разделка теста и его порционирование;

- формовка изделий;

- расстойка;

- выпечка и охлаждение изделий;

- приготовление отделочных полуфабрикатов (кремов, сиропов и.т.д.) ;

- отделка изделий.

**В кондитерском цехе используют самое разнообразное оборудование**: просеиватели, тестомесильные машины, тестораскаточные, взбивальные, универсальный привод с комплектом сменных механизмов,электроплиты, пекарные шкафы, холодильное оборудование.

Замес теста, его разделка и выпечка производятся в одном помещении. В тестомесильном отделении организуется рабочее место для выполнения подсобных операций: переборка и промывка изюма, приготовление и процеживание сахарного сиропа и раствора соли. Обязательно используют весы.

**Вопросы для контроля знаний:**

1.Предварительная подготовку муки, яиц на предприятиях общественного питания

2. Организация рабочего места для приготовления бисквитного и слоеного теста

3. Нарисовать на формате А4 - **помещение разделки и выпечки** (для этого можно использовать интернет- ресурсы, либо учебник «Организация производства на предприятиях общественного питания» - стр. 223)