Добрый день, уважаемые студенты! Мы продолжаем заниматься практикой в непривычном формате. Тема занятия «Организация работы в кондитерском цехе».

Тема занятия была вами изучена на уроках по «Организации производства», предлагаю вам ещё раз прочитать лекционный материал и ответить письменно в тетради на следующие вопросы:

1)Назовите из каких операций складывается технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий

2)Какие операции выполняют в различных отделениях ,каким оборудованием они оснащены( например: помещение для просеивания муки -просеивание муки, замес теста) и т.д

3)Перечислите участки для производства в кондитерском цехе

4)Какие требования предъявляются к планированию работы в кондитерском цехе?

5)Что должен делать каждый работник в конце рабочего дня?

|  |
| --- |
| **Характеристика кондитерского и хлебопекарного цеха**  Кондитерский цех может быть самостоятельным производством или входить как структурное подразделение в пищеблок более крупного комплекса. В любом случае он работает автономно. Технологический процесс приготовления кондитерских изделий складывается из следующих операций: просеивание муки и приготовление (замес, брожение) теста, разделка (формовка) изделий, выпечка, оформление (отделка) кондитерских изделий, приготовление сиропов, кремов, помадок, взбитых белков.  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. После замеса дежу с тестом помещают в специальные термостатные камеры, а при отсутствии их ставят возле жарочных шкафов в выпечном помещении. Рабочее место для замеса теста оборудуют кипятильником, мерными бачками для раствора соли и сиропа. В этом же помещении устанавливают стол с вмонтированной раковиной для переборки изюма и подготовки мака.  В тесторазделочном отделении разделывают готовое тесто, раскатывают и формуют изделия из него. Эти операции могут производиться на одном рабочем месте, которое оборудуется производственными столами с ящиками для инструментов и выдвижными ларями для муки; тестораскаточными машинами; передвижными и пристенными стеллажами, стеллажами- шкафами, в которых изделия во время расстойки не подсыхают.  Помещение для выпечки кондитерских изделий оборудуют кондитерскими жарочными шкафами или печами, расстойными шкафами, передвижными стеллажами для готовых изделий и подготовленными к выпечке, дежой с дрожжевым тестом для брожения, плитой для варки сиропа и фритюрницей для жарения пирожков во фритюре. Помещение снабжается хорошей вентиляцией.  Моечные для яиц оборудуют ваннами, столом с установленным на нем овоскопом и табуретом:  1. Проверенные на свежесть яйца складывают в ведро с отверстиями и опускают на 5--6 ми2. в теплую воду3. затем на 5 мин. в 2%-ный раствор хлорной извести4. промывают в 2%-ном растворе очищенной соды5. ополаскивают в проточной воде.  Для осуществления в цехе производства изделий предусматриваются следующие участки:  1. охлаждаемая камера для хранения сырья2. для обработки яиц3. просеивания муки4. тестомесительный участок5. для подготовки других видов сырья6. для разделки изделий:  · дрожжевого теста, слоеного и песочного теста, заварного и бисквитного теста  7. охлаждаемые камеры для хранения кремовых изделий и полуфабрикатов (для теста)8. кладовая суточного хранения9. порционирование теста10. участок приготовления крема11. остывочное отделение для охлаждения12. изготовление помады13. выпечное отделение14. моечная для мытья инструмента и инвентаря15. экспедиция с охлаждаемой камерой для кратковременного хранения готовой продукции  Работа в цехе начинается на 2 часа раньше, чем откроется зал, и заканчивается одновременно с закрытием зала.  Стены производственных помещений должны быть покрыты плиткой или другими материалами, позволяющими проводить регулярную влажную уборку. При этом стены должны быть покрыты этими материалами на высоту не менее 1,75 м. Выше панелей потолки и стены должны быть побелены или выкрашены водоэмульсионной краской. Во всех производственных помещениях должны быть предусмотрены водонепроницаемые полы. Они не должны быть скользкими, должны быть удобны для мытья - на них не должно быть выбоин, трещин и т. п.  **Санитарно- гигиенические требования при работе кондитерского цеха:**  · Планировка кондитерского цеха должна соответствовать последовательности технологического процесса приготовления кондитерских изделий и исключать возможность встречных или перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции.  · Рабочие места кондитеров организуют четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видом приготовляемого изделия.  · Все оборудование содержат в чистоте, после работы тщательно моют горячей водой с моющими средствами.  · Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную, нержавеющую поверхность. После каждой производственной операции их моют горячей водой, а в конце рабочего дня - горячей водой с моющими средствами и ополаскивают горячей водой. Столы с деревянными крышками зачищают ножом и моют горячей водой.  · Весь инвентарь цеха моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65°С  · Сита, марлю процеживания, кондитерские мешки для крема после употребления тщательно промывают в горячей воде с добавлением моющих средств. Затем их ополаскивают, кипятят в течение 15 мин. И просушивают. Для кипячения и хранения кондитерских мешков следует использовать специальную чистую маркированную посуду. Щетки и мочалки для мытья инвентаря и посуды необходимо ежедневно тщательно промывать с применение моющих средств, кипятить 10-15 мин., просушивать и хранить в специально выделенном месте.  · Инструменты (ножи, выемки, формы) в процессе работы содержат в чистоте. Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливанием в жарочном шкафу. В рабочее время чистый инвентарь хранят в специальных шкафах или на закрытых стеллажах. Все работники производственных цехов обязаны выполнять следующие правила личной гигиены:  а) приходить на работу в чистой личной одежде и обуви. При входе на предприятие тщательно очищать одежду;  б) перед началом работы принять душ, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку. Санитарная одежда должна быть на завязках. Категорически запрещается применение пуговиц, крючков и т.д. Запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги и другие вещи, а также носить на рабочем месте бусы, серьги, клипсы, броши, кольца и другие украшения. В карманах санитарной одежды может храниться только аккуратно подрубленный носовой платок;  в) соблюдать чистоту рук, лица, коротко стричь ногти;  г) не принимать пищу и не курить в производственных помещениях. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этих целей местах.  Перед посещением туалета санитарную одежду оставляют в специально отведенном месте. После посещения туалета необходимо вымыть руки с мылом и продезинфицировать любым разрешенным дезсредством. |

Жду ваших ответов до 30.05 на адрес электронной почты nytva@mail.ru или в контакте !

Желаю успехов!