Добрый день, студенты группы № 4 (8 часов) 10.01.2023

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тема: Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

Задание 1: Изучить теоретический материал, составить краткий конспект.
Задание 2: Требования к санитарно-гигиеническим требованиям.
Теоретический материал
1 Правила эксплуатации.
Перед началом работы проверяют санитарное и техническое состояние.
Верхнюю опору шнека смазывают пищевым несолёным жиром. Подвижную раму опускают в нижнее положение и устанавливают на неё мешок с мукой, после чего раму поднимают и всыпают часть муки в загрузочный бункер. Затем включают двигатель. При этом следят за тем. Чтобы бункер был постоянно заполнен мукой, что предупреждает её распыление. Периодически сито отчищают от примесей. По окончанию работы его выключают и частично разбирают. Сито отчищают щеткой, а корпус протирают.
Запрещается работать на машине без предохранительной решетки, проталкивать муку в бункер руками.
Проверяют надёжность крепления дежи к фундаментной плите и проверяют на холостом ходу. Затем в дежу загружают продукты, предназначенные для замеса теста. Далее опускают шитки и включают машину. После получения однородной массы машину выключают. Продолжительность замеса в среднем составляет 7…20 мин и зависит от вида теста. Далее поднимают ограждающие щитки и, нажав ногой на педаль, скатывают дежу с плиты.
2.Организация рабочего места в кондитерском цехе
Руководство кондитерским цехом осуществляет начальник цеха. Он знакомит бригадиров с ассортиментом выпускаемых изделий, распределяет сырье между бригадами, контролирует технологический процесс приготовления кондитерских изделий.
В кондитерских цехах, как правило, применяют линейный график. В крупных цехах работа организуется в две смены, на небольших предприятиях — в одну смену. Бригады организуются или по виду продукции (одна приготавливает изделия из дрожжевого теста; другая торты, пирожные), или по операциям технологического процесса (замеса, разделки и выпечки изделий; отделки изделий). В каждой смене работает две, три бригады в зависимости от мощности цеха. Среди членов бригады осуществляется пооперационное разделение труда.
Кондитеры V разряда изготовляют фигурные, заказные торты и пирожные. Они осуществляют подготовку и проверку качества сырья, начинок, отделочных полу-

фабрикатов, приготовление теста, формовку изделий, производят художественную отделку изделий.

Кондитеры IV разряда изготовляют различные кексы, рулеты, печенье высших сортов, сложные торты и пирожные. Кондитеры III разряда изготовляют простые торты и пирожные, хлебобулочные изделия. Они приготовляют различные виды теста, кремов, начинок.

Квалификационные требования к кондитеру:

• кондитер должен иметь начальное или среднее профессиональное образование;

• знать рецептуры и технологию производства мучных кондитерских и булочных изделий из различных видов теста, отделочных полуфабрикатов;

• знать товароведную характеристику сырья, виды вкусовых и ароматических веществ, рыхлителей и красителей, разрешенных для изготовления кондитерских изделий;

• соблюдать санитарно-гигиенические условия производства мучных кондитерских изделий, их сроки хранения, транспортирования и реализации;

• знать органолептические методы оценки качеств кондитерских изделий;

• знать способы и приемы высокохудожественной отделки сложных видов кондитерских изделий;

• знать принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при изготовлении кондитерских изделий. Квалификационные требования к кондитеру указаны в соответствии с требованиями стандарта отрасли ОСТ 28-1—95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»; этот стандарт используется при проведении сертификации услуг предприятий общественного питания.

Кондитеры II разряда выполняют отдельные работы в процессе изготовления тортов, пирожных, приготовляют сиропы и кремы.

Кондитеры I разряда выполняют работу под руководством кондитеров высшего разряда, вынимают из противней выпеченные изделия, зачищают кондитерские листы, противни и формы.

Пекари II и III разрядов выпекают и жарят кондитерские, хлебобулочные изделия. Они определяют готовность полуфабрикатов к выпечке, подготавливают льезон и смазывают изделия. Пекарь должен знать технологический процесс, режимы и продолжительность выпечки кондитерских изделий; знать нормы выхода готовых изделий, факторы, влияющие на упек, режим охлаждения выпеченных изделий; знать устройство, принципы устройства и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования.

Кондитеры должны осознавать ответственность за выполняемую работу.

Начальник цеха и бригадиры следят за рациональной организацией труда в цехе.

Работа кондитерских цехов осуществляется в соответствии с плановым заданием по выпуску продукции.