**Лабораторная работа.**

**Тема: Организация рабочего места повара, кондитера по производству мучных изделий**

Рабочее место - часть производственного цеха, приспособленная для выполнения тех или иных операций. Площадь каждого рабочего места должна быть достаточной для удобной работы. Современные производственные столы должны соответствовать нужным параметрам: ширина 0.9 м, длина 1.5 м, высота 12-15 см от локтя согнутой руки индивидуального рабочего. Рабочее место должно быть оснащено целым рядом полок, ящиков, столешниц, что обеспечивает правильное хранение мелкого инвентаря и посуды. Свет бывает искусственным и естественным. Естественный свет может быть слева или спереди. Площадь пола 8м. Для обеспечения безопасности при работе устанавливают ограждения и предохранительные щитки.

Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола. Инструменты и инвентарь размещают от работника справа, а продукты слева. Весы, специи и приправы располагают в глубине стола на расстоянии вытянутой руки.

На рабочем столе, в кондитерском цехе, для замеса теста устанавливают тестомесильные машины разного типа. В тестомесильном отделении организуются также рабочие места для выполнения подсобных операций: переборки и промывки изюма, приготовления и процеживания сахарного сиропа и раствора соли. На этом рабочем месте устанавливают производственный стол, ванну с гибким шлангом для заполнения дежи водой. Для взвешивания продуктов используют товарные весы. На рабочем месте для приготовления бисквитного теста устанавливают взбивальную машину.

Рядом с машиной устанавливают производственный стол. Подготовленную массу разливают на противни, выстланные пергаментом, или формы, которые направляют для выпечки.

Для приготовления слоеного теста организуют поточную линию. В состав которой входят тестомесильная машина, тестораскаточная машина МРТ -60М, производственный стол, холодильный шкаф.

Для приготовления заварного теста отводится отдельный участок, где устанавливают электрическую плиту и производственный стол. Для заваривания теста используют наплитные котлы и инвентарь (веселки, венчики). Выпекают изделия в соответствии с графиком, в котором определена последовательность выпечки изделий из различных видов теста в зависимости от сроков изготовления и температурного режима выпечки.

В кондитерском цехе изготовляют отделочные полуфабрикаты: начинки, сиропы, кремы. Варят сиропы в помещении для разделки и выпечки изделий. На рабочем месте должны быть электрическая плита, производственный стол. Варят сиропы в наплитных котлах. Для охлаждения сиропов устанавливают ванну.

Готовые кондитерские изделия направляются в кладовые или холодильные камеры цеха для кратковременного хранения. Изготовленные изделия укладывают в специальную тару.

**Домашнее задание :**

Отработать правила организации рабочих мест по приготовлению мучных изделий