**Лабораторная работа МДК05.01.**

**Тема:** Организация работы цеха по выпуску мучных, кондитерских изделий

**2 часа.**

**Цель:** Закрепить и углубить знания учащихся, полученные на теоретических занятиях по теме: «Организация работы цеха по выпуску мучных, кондитерских изделий».

**Оснащение:** учебник Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания; компьютер, мультипроектор.

Организация рабочего места кондитера

Для нормального ведения технологического процесса в кондитерском цехе должны быть следующие отделения:

- обработки и подготовки сырья к производству;

- тестомесильное;

- тесторазделочное,

- горячий (выпечное);

- кремовый;

- холодный (отделочный);

- экспедиция.

В крупных цехах образуют поточные линии по изготовлению каждого вида полуфабрикатов, используют средства малой механизации и различные приспособления ( инвентарь, формы, наконечники, водяная баня, термометры, таймеры) на различных участках технологического процесса.

Готовые кондитерские изделия хранят в экспедиции, которую оборудуют холодильной камерой, стеллажами, весами и производственными столами, грузовыми тележками.

Рабочее место кондитера организуется в соответствии с технологическим процессом приготовления мучного кондитерского изделия, который состоит из следующих стадий производства:

- подготовка сырья к производству, просеивание муки - на крупных и средних предприятиях на рабочем месте имеются просеиватели, а в небольших цехах муку просеивают вручную при помощи сита различных по размеру.

Для размола сахара песка применяются мельницы и просеиватели.

- обрабатку яйца производят в специальном моечном помещении, где устанавливают овоскоп и ванны с четырьмя отделениями для их санитарной обработки. Прошедшие через овоскоп яйца в решетах выдерживают в первом отделении ванны в теплой воде 10 мин, при необходимости их здесь же моют волосяными щетками. Во втором отделении яйца выдерживают 5 мин в 2 %-ном растворе хлорной извести. В третьем отделении яйца выдерживают в 2 %-ном растворе пищевой соды и в четвертом промывают теплой проточной водой в течение 5 мин. промытые и сухие яйца разбиваются на металлических ножах с чашей по 5 штук, для того чтобы обезопасить большое количество объема от недоброкачественного яйца.

- в отделении для мытья инструмента и инвентаря устанавливают ванны с тремя отделениями и стерилизатором. Рядом с моечными ванными располагают стеллажи, сушки посуды и инвентаря. В крупных цехах применяют машину для мытья функциональных емкостей. Инвентарь промывают в содовой воде пре температуре не ниже 45 0С, а затем ополаскивают горячей водой (не ниже 60 0С) и 2 %-ным раствором хлорной извести. После мытья инвентарь просушивают и хранят на стеллажах. Для санитарной обработки кондитерских мешков, трубочек применяют стерилизатор (автоклав), где мешки обезжириваются, а затем ополаскивают в сушильном шкафу и хранят в специальных шкафах или в выдвижных ящиках столов. Емкости, предназначенные для обработки и хранения

кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря, для других производственных целей использовать не разрешается. Весь инвентарь и внутрицеховая тара, используемые при производстве кондитерских изделий, должны быть промаркированы по наименованию сырья или полуфабрикатов.

- замес теста производится в тестомесильном отделении - этот процесс требует больших физических затрат, поэтому в кондитерских цехах устанавливают тестомесильные, взбивальное оборудование. Всё подсобное оборудование устанавливается рядом с тестомесильной машиной. Рядом с рабочим местом должна быть предусмотрена моечная ванна с подачей горячий и холодной воды. На производственном столе предусмотрены весы механические или электронные.

- разделка теста производится в отделении, где устанавливаются тестоделительные и тестоокруглительные машины необходимой мощности.

- горячем цехе устанавливается электрический жарочный шкаф, расстоечная камера с терморегулированием и пароувлажнением, стеллаж с подставкой для горячих форм и противней, в цеху устанавливается вытяжное устройство и приточная камера для подачи воздуха.

- кремы готовят в отдельном помещении, в котором устанавливают взбивательные машины с разным объемом емкости, производственные столы с выдвижными ящиками для хранения инструмента (сита, лопатки, ножи, наконечники), маслорезательные машины. В отделении устанавливается лампа для дезинфекции (кварцевания) помещения.

- отделочный цех предусматривает отделку и оформление кондитерских изделий из готовых полуфабрикатов (основного и отделочного), на отдельных производственных столах, которые снабжены выдвижными ящиками для инструментов, штативом для укрепления кондитерских мешков, специальным бачком для сиропа (для пропитки бисквита). Для отделки поверхности тортов предусматривается использование подставки с вращающееся по оси поверхностью.

Срок хранения кондитерских изделий от 7 до 36 ч. Перевозят готовую продукцию в таре специальным транспортом. На каждом лотке должна быть этикетка с обозначением наименования и количества кондитерских изделий. Обязательно нужно указывать время выпуска продукции и фамилию укладчика.

План выпуска продукции определяет количество и ассортимент кондитерских изделий. Он составляется с учетом потребности в кондитерских изделиях, квалификации работ

Выполнить задания:

**Задание № 1**

Опишите стадии технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий.

**Задание № 2**

Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах.

**Задание № 3**

Опешите технологическую последовательность замеса и приготовления дрожжевого теста.

**Задание № 4**

Опишите организацию рабочих мест приготовления слоеного теста.

**Задание № 5**

Составьте схему обработки яиц в кондитерском цехе перед их использованием.

**Задание № 6**

Составить схему санитарной обработки кондитерских мешков после их использования.