**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.

**Стадии приготовления мучных кондитерских изделий**

Рабочие места кондитеров организуются в соответст­вии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий, который обычно состоит из сле­дующих стадий: **- хранения и подготовки сырья; -приго­товления и замеса теста; -формовки изделий; -приготовле­ния начинок; -выпечки; -отделки и кратковременного хра­нения готовых изделий.** Важными факторами рационального использования рабочего времени кондитеров являются: **- правильная, подготовка рабочих мест, -оснащение их необходимым инвентарем, посудой и транспортными средствами, -бесперебойное снабжение в течение смены сырьем, топливом, электроэнергией.**

Научная организация труда требует выбора наиболее рациональных методов и приемов выполнения работы с учетом достижения наибольшей производительности и максимального облегчения труда, снижения утомляемо­сти работников, обеспечения их высокой работоспособ­ности в течение всей смены. Ниже рассмотрены отдельные рабочие места и участ­ки кондитерского цеха с точки зрения более рациональ­ной организации труда и механизации трудоемких про­цессов.

**Кладовая суточного хранения продуктов** предназначена для кратковременного хране­ния продуктов, оборудована ларями, стеллажами, под­товарниками, холодильной камерой. Для развеса про­дуктов используют весы (от 2 до 150 кг).

**Тестомесильное отделение** механизирова­но больше, чем другие участки работы. Имеются машины для замеса теста с дежами различной вместимости, просеиватели для муки. Здесь же организуют рабочее место для подсобных операций (растворения и дозирования сахара, соли, переборки изюма и т. п.), которое оборудовано столом, раковиной с подводкой холодной и горячей воды, шкафом для хранения инвентаря, ларем для соли. Муку перед замесом теста просеивают в отдельном помещении или непосредственно в тестомесильном отде­лении по возможности вдали от других рабочих мест, чтобы, готовые изделия не запылялись. Тестомесильная машина состоит из корпуса с месиль­ным рычагом и трех подкатных деж вместимостью от 140 до 270 л. Продукты, входящие в состав теста, закла­дывают в дежу, подкатывают ее к машине и замешивают тесто. Если нет тестомесильных машин, то для замеса применяют деревянные дежи - лари, которые, накрыв крышкой, используют как разделочные столы. Дрожже­вое тесто после замеса требует для брожения повышен­ной температуры (30—35°С), поэтому дежу подкатывают ближе к кондитерским печам. Остальные виды пресного теста замешивают при пониженной температуре (15—17°С).

Для дальнейшей подготовки изделий к выпечке оборудуют рабочие места по **дозировке теста и формовке изделий**. Эти операции могут быть объединены и на одном рабочем месте. Для дозировки теста устанавливают стол, делительно-округлительную машину или тестоделитель, ларь для муки (под столом), ящик для ножей (в столе), цифер­блатные весы и предусматривают место для передвижной дежи с тестом. Делительно-округлительная машина делит тесто на куски определенной массы и закатывает их в шарики, что облегчает очень трудоемкую операцию взвешивания и закатки каждой порции теста.

* ₽

**Домашнее задание :**

Отработать правила организации рабочих мест по приготовлению мучных изделий