

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
ТОЛЬЯТТИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНОГО ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБА
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ» И МУЧНОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ «РОЖКИ
С ПОВИДЛОМ»

Выполнил: Муха А.А.

Г. Тольятти, 2018 г.

Цель и задачи

Целью данной работы является изучение технологии приготовления хлебобулочного изделия хлеба-«Тольяттинский» и мучного кондитерского изделия - «Рожки с повидом».

Задачи:

Описать технологию изготовления хлебобулочного изделия, хлеба «Тольяттинский» мучного кондитерского изделия бисквитного рулета «Рожки с повидом»

Изучить рецептуру приготовления изделий, дать характеристику сырья и определить особенности подготовки и хранения сырья;

Охарактеризовать оборудование для изготовления хлебобулочного изделия, хлеба «Тольяттинский» и мучного кондитерского изделия «Рожки с повидом»

Изучить возможный бракераж изделий и особенности упаковки;

Рассмотреть особенности организации рабочего места, требования к безопасности и личной гигиене.

Рецептура хлеба «Гольяттински»

Рецептура мучного кондитерского изделия бисквитного рулета «Рожки с повидлом»

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Дрожжи прессованные	2,0
Соль	1,3
Масло растительное	0,15
Молоко цельное	10

Наименование показателя	Расход сырья, кг
Мука	10
Сахар	15
Рожки	21
Рожки с повидлом	15
Сахарная пудра	5

Характеристика хлеба «ТОЛЬЯТТИНСКИЙ»

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Округлая, не расплывчатая, без притисков;
Цвет	От светло-желтого до темно-коричневого.
Пористость	Развитая, без пустот и уплотнений.
Пропеченность	Пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный, после легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.
Промес	Без комочков и следов непромеса
Вкус	Свойственный данному виду изделия, без постороннего привкуса.
Запах	Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.

«Тольяттинский»



Характеристика мучного кондитерского изделия «Рожки с повидлом»

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Цвет выпеченного бисквита должен быть золотистого цвета, не иметь бледную или темную корочку, без подгорелостей.
Пористость	Структура мягкая, пористая, не плотная.
Форма	Плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.
Промес	без комочков и следов не промеса
Вкус	Изделие на вкус должно быть сладкое
Запах	свойственный данному виду изделия, без затхлого или другого постороннего запаха.
Поверхность	без вмятин и изломов.

Кондитерское изделие «Рожки с ПОВИДЛОМ»



Организация рабочего места

Рабочим местом называется место постоянного или временного пребывания работающих в процессе трудовой деятельности. Большое значение для работоспособного человека имеет режим труда.

Для рабочих хлебопекарной промышленности, кроме обеденного перерыва рекомендуются кратковременные, так называемые, регламентированные перерывы продолжительностью 3-5 минут.

Согласно санитарным нормам высота производственных помещений от пола до потолка должна быть не менее 3,2 м, а ширина проходов между машинами и механизмами выдерживается не менее 1 м. Проходы между рядами установленного оборудования устраивают шириной не менее 2,5 м.

На предприятиях предусматривают комнаты для приема пищи, буфеты с отпуском горячих блюд, столовые, устраивают врачебные здравпункты. Температура окружающей среды должна колебаться в пределах 16 - 25°C, относительной влажности воздуха 60 - 40%. Механическая вентиляция обеспечивает воздухообмен в рабочих помещениях вентиляторами или другими устройствами. Искусственное освещение может быть общим, местным и комбинированным.

Техника безопасности

Работа по технике безопасности организуется и проводится на предприятии в соответствии с утвержденными Министерством пищевой промышленности «Правилами техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях хлебопекарной промышленности». Постоянный контроль за соблюдением работающими правил и норм техники безопасности, правил внутреннего трудового распорядка, запрещение допуска к работе лиц, находящихся даже в легкой степени опьянения, возлагается на начальников цехов, смен, производственных участков, отделов, мастерских, старших мастеров и мастеров.

Личная гигиена сотрудников

Работники перед поступлением на работу и работающие на предприятии хлебопекарной промышленности должны проходить медицинские обследования. Все вновь поступившие работники должны пройти обучение по санитарному минимуму и сдать экзамены. В дальнейшем экзамены по программе санитарного минимума после занятий сдаются каждые два года. Вновь поступившие работники допускаются к работе только после ознакомления с правилами личной гигиены и инструктажа по предотвращению попадания посторонних предметов в готовую продукцию.

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 др. 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;

д) запрещается вносить в производственные помещения стеклянную посуду, не имеющую отношение к производственным процессам; Перед посещением туалета санитарную одежду оставляют в специально отведенном месте. После посещения туалета необходимо вымыть руки с мылом и продезинфицировать любым разрешенным дезсредством. Все рабочие места должны содержаться в чистоте и порядке, у рабочего места не должно быть никаких посторонних предметов.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Проведя анализ процесса, можно выводить, что сырье соответствует действующим нормативным. За всеми показателями необходим строгий и учет. В с этим важно правильно хранение сырья продуктов.