

# Дипломная работа

---

«Технология приготовления сочной с  
творогом»

Автор: студентка 3 курса  
Группа №132  
Профессия: «Кондитер»  
Гасымова Надежда  
Владимировна.

# Технологический процесс приготовления сочной с творогом.

Подготовка сырья

Приготовление теста

Приготовление начинки

Формование изделий

Выпечка изделия

Требования к качеству



# Технология приготовления

---

**Процесс приготовления изделия состоит из следующих основных операций:**

- организация рабочего места;
- приготовления сдобного пресного теста;
- приготовления начинки из творога;
- формования изделия;
- выпечка;
- оформления.

# Требования к качеству

---






Описаны все признаки, по которым можно органолептически определить, соответствует ли изделие всем требованиям качества.



Указан срок хранения изделия

# Правила техники безопасности

---

- При приготовлении изделия необходимо соблюдать правила техники безопасности при работе :
  -  с жарочными шкафами
  -  электрическими плитами
  -  Резательными инструментами



## Общие санитарные требования и правила личной гигиены

---

- Так как кондитерские изделия относятся к скоропортящейся продукции, то на всех этапах приготовления необходимо строго соблюдать все санитарные правила и нормы, а также правила личной гигиены кондитера.

# Графическая часть

## Технологическа карта

Наименование продуктов.	На 10шт.	На 100шт.
Мука	0.390	3.900
Сахар	0.140	1.400
Соль	0.009	0.090
Сода	0.003	0.030
Маргарин	0.150	1.500
Яйцо	8	80
Творог	0.250	2.500
Сметана	0.040	0.400
Сахарная пудра	0.010	0.100



---

Спасибо за внимание!