

Новозыбковский филиал  
ГАПОУ «Брянский техникум энергомашиностроения  
и радиоэлектроники  
имени Героя Советского Союза М.А.Афанасьева»



# Письменная экзаменационная работа

## Тема работы: «Технология приготовления булочки дорожной»



Выполнила:

обучающаяся группы №35

Кулик Кристина Александровна

Профессия: Повар, кондитер

Проверила: преподаватель

Соломенник Лариса Валерьяновна

Оценка: \_\_\_\_\_5\_\_\_\_\_

# Содержание работы

Введение .....	4
Глава 1. Теоретическая часть.....	6
1.1 Значение кондитерских изделий в питании человека.....	6
1.2 Организация рабочего места на производстве булочки дорожной.....	7
1.3 Санитарные требования при производстве булочки дорожной.....	8
1.4 Оборудование и техника безопасности.....	10
1.5 Подготовка сырья к производству.....	12
Глава 2. Практическая часть.....	15
2.1 Технология приготовления булочки дорожной качественная оценка.....	15
2.2 Упаковка, маркировка, транспортировка булочек дорожных условия и сроки хранения.....	15
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	16
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	17
ПРИЛОЖЕНИЯ	

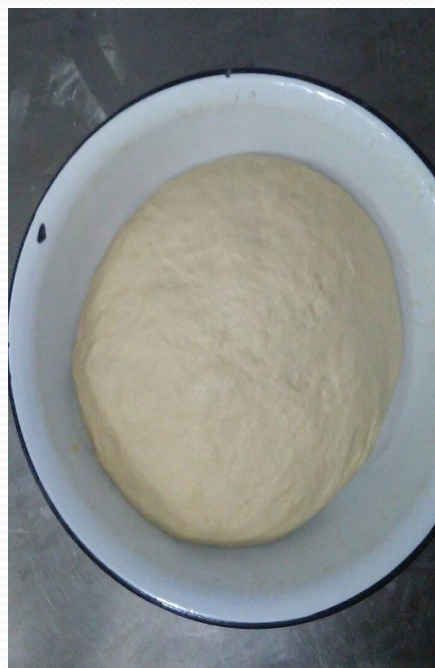
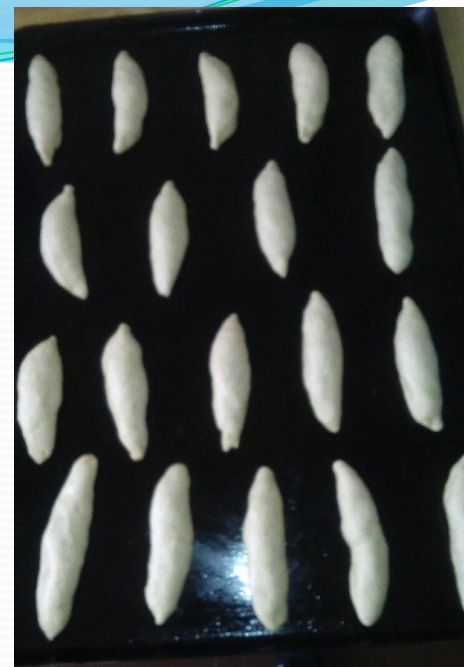
# Значение кондитерских изделий в питании человека

Кондитерские изделия высококалорийны благодаря содержанию углеводов (крахмал, сахар), жиров, белков, минеральных веществ и витаминов группы В, РР, А.



## Организация рабочего места на производстве булочки дорожной

Рабочее место кондитеров организуют в соответствии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий. Технологический процесс обычно состоит из операций : хранения, подготовки сырья, приготовления и замеса теста, формирования изделий, приготовления отделочных полуфабрикатов, начинок , выпечки, отделки, и кратковременного хранения готовых изделий.



## Организация рабочего места на производстве булочки дорожной

Важными факторами рационального использования рабочего времени кондитеров являются: правильная подготовка рабочих мест, оснащение их необходимым инвентарём, посудой и транспортными средствами, бесперебойное снабжение а течение смены сырьём, электроэнергией.



# Санитарные требования при производстве булочки дорожной

Планировка кондитерского цеха должна соответствовать последовательности технологического процесса приготовления булочки и включать возможность встречных или перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции.

Самым гигиеническим тепловым оборудованием являются электрические аппараты. Всё оборудование содержит в чистоте, после работы тщательно моют горячей водой с моющими средствами.



# Оборудование и техника безопасности



Для приготовления булочки дорожной используют следующее оборудование: машину для просеивания муки, МПМ-800, тестомесильную машину ТММ-1М-для замеса дрожжевого теста, плиту электрическую ПЭСМ-4-для растапливания масла, пекарский шкаф ШТЭСМ-3-для выпечки булочки, холодильный шкаф ШХ-0,6 для кратковременного хранения сырья

Во избежание несчастного случая кондитер обязан выполнять инструкции по охране труда.



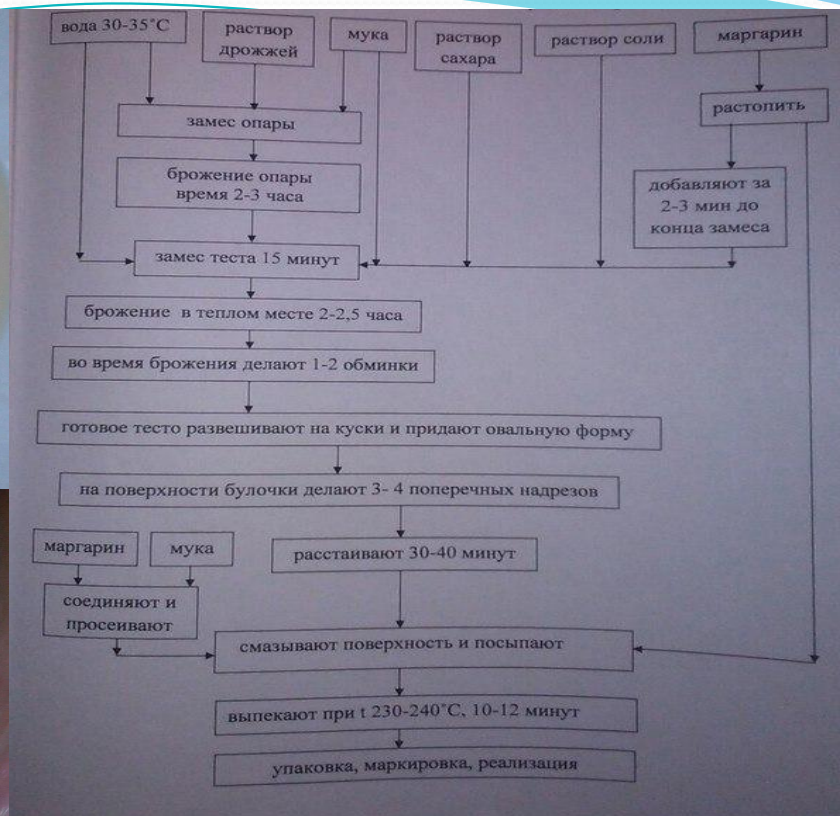


# Подготовка сырья к производству

Качество применяемого сырья должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технологической документации. Перед впуском в производство непосредственно производят подготовку сырья.



# Технология приготовления булочки «Дорожной»



## Качественная оценка булочки дорожной

Булочка от золотистого до светло коричневого цвета, овальной формы, поверхность с надрезами , равномерно посыпана крошкой, на разрезе мякиш хорошо пропечён, пористый без следов не промеса , при надавливании легко восстанавливается. Вкус и запах свойственный свежеспекечным изделиям из дрожжевого теста.



## Упаковка, маркировка, транспортировка булочки дорожной, условия и сроки хранения

В настоящее время широко применяют упаковку хлебобулочных изделий в различные виды мягкой тары (целлофан, полителеновую, полипропиленовую и другую синтетическую плёнку). Все упакованные материалы должны быть безвредными, не реагировать с веществами хлеба, быть непроницаемым для паров и газа. Перед упаковкой изделия охлаждают, в термоусадочную плёнку изделия упаковывают горячими.

Укладка в лотки хлебобулочных изделий должна производиться в соответствии с правилами укладки, хранения и перевозки хлебобулочных изделий по ГОСТ 8227. Выпеченные изделия укладывают в чистые деревянные лотки. Допускается также укладка в лотки из полимерных материалов.

В лотки с булочками вкладывается маркированный ярлык где указывается наименование предприятия изготовителя, его адрес, наименование продукта, даты и часы изготовления, условия хранения, информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта обозначение стандарта.

Для хранения хлебобулочных изделий установлены максимальные сроки. Сроки хранения изделий на хлебопекарных предприятиях являются с момента выхода хлеба из печи до момента доставки его покупателю-24 часа без упаковки.

# Заключение

Тема работы является актуальной, так как дрожжевые изделия пользуются большим спросом у покупателей. Ассортимент дрожжевых изделий весьма широк и разнообразен.

При написании работы была глубже изучена технология приготовления булочки дорожной, правила организации рабочего места, составлена технологическая карта и схема, произведены расчёты.

Основные задачи по данной теме раскрыты полностью и полученные знания рекомендуется применять в дальнейшей профессиональной деятельности кондитера.



# Спасибо за внимание!

