

# **УРОК ПО ТЕМЕ:**

## **ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**ПРЕПОДАВАТЕЛЬ: Жарикова И.Н.**

**ГРУППА № 181**

**СПБ УЛ.РУСТАВЕЛИ Д.35**

**2012-2013 УЧЕБНЫЙ ГОД**

# **ВОПРОСЫ УРОКА**

- **1. НАЗНАЧЕНИЕ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА**
- **2.ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ  
КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА**
- **3. ВИДЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО  
ОБОРУДОВАНИЯ  
КОНДИТЕРСКОГОЦЕХА**
- **4. ОХРАНА ТРУДА, ТЕХНИКА  
БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ  
ВКОНДИТЕРСКОМ ЦЕХУ**

# ЦЕЛИ УРОКА

## ◎ **ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**

Систематизировать теоретические и практические знания

## ◎ **РАЗВИВАЮЩАЯ**

Актуализировать знания в рамках междисциплинарных связей

## ◎ **ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ**

Повысить профессиональный уровень и стимулировать стремление к самообразованию

## **ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ КОНДИТЕРСКИХ ЦЕХОВ ПРИ ПРЕДПРИЯТИЯХ РАЗНЫХ ТИПОВ**

- ◎ **РАБОТА КОНДИТЕРСКИХ ЦЕХОВ ПРИ ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗНОГО ТИПА СТРОИТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММОЙ.**
- ◎ **ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ КОНДИТЕРСКИХ ЦЕХОВ В РЕСТОРАНАХ, КАФЕ, СТОЛОВЫХ И ДРУГИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ УЧИТЫВАЮТ, ЧТО ПРОДУКЦИЯ ТАКИХ ЦЕХОВ В ОСНОВНОМ РЕАЛИЗУЕТСЯ В САМОМ ПРЕДПРИЯТИИ.**
- ◎ **В СВЯЗИ С ЭТИМ АССОРТИМЕНТ МУЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ВЫПУСКАЕМЫХ КОНДИТЕРСКИМИ ЦЕХАМИ, ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ПРОФИЛЕМ ПРЕДПРИЯТИЯ.**

# ТЕСТОМЕСИЛЬНЫЕ МАШИНЫ





ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ  
КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА  
ВЫПОЛНЯЕТ САМЫЕ  
ТРУДОЁМКИЕ ПРОЦЕССЫ

ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ  
ПЕРЕМЕШИВАНИЯ  
КОНДИТЕРСКИХ СМЕСЕЙ-  
СЛИВОК, КРЕМОВ, БЕЛКА,  
БИСКВИТА, А ТАКЖЕ  
ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА,  
ПЕСОЧНОГО, ЗАВАРНОГО

# РАБОЧИЙ ИНСТРУМЕНТ ВЗБИВАЛЬНЫХ МАШИН – ФИГУРНЫЕ ВЗБИВАТЕЛИ



**МАШИНЫ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ДЛЯ  
ВЗБИВАНИЯ КОНДИТЕРСКИХ СМЕСЕЙ  
– В ХОЛОДНОМ ЦЕХУ, ГОРЯЧЕМ ЦЕХУ,  
ВЫПЕЧНОМ И ОТДЕЛОЧНОМ ЦЕХУ  
КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА**

**1. ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ЦЕХОВ ПРИ РЕСТОРАНАХ И КРУПНЫХ КАФЕ, ОТВОДЯТ ОТДЕЛЬНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ, С ЗАГотовочным, выпечным и отделочным отделениями. снабжение сырьём осуществляется из кладовой ресторана.**

**2. специальное помещение для экспедиции не предусматривают, так как готовые изделия из отделочного отделения поступают непосредственно для реализации.**

**3. при наличии отделения для изготовления кремовых изделий организуют отдельную посудомоечную для мойки и стерилизации посуды, инструментов и инвентаря, и выделяют рабочее место для мойки яиц. в таких кондитерских цехах устанавливают оборудование для замеса теста, формовки изделий, изготовления отделочных материалов, кондитерские печи и шкафы для выпечки изделий.**





Рулет с маком



Плетенка с сахаром



Рогалик с повидлом



Рогалик с "Ириской"



Булочка ванильная



Плюшка



Булка с изюмом



Булка с корицей



Булка с кунжутом



Булочка с ириской



Булочка с маком



Пирог с маком



"Батончик" с маком



"Слойка" с джемом



"Язык" словный



"Слойка" с кремом



"Сочни" с творогом



Кекс "Зебра"



Кекс "Творожный" с изюмом



"Мелодия"



"Звездочка"



"Уголок"



Песочное глазированное



"Кольцо"

**4. В АССОРТИМЕНТЕ КОНДИТЕРСКИХ ЦЕХОВ ПРИ СТОЛОВЫХ ПРЕОБЛАДАЮТ МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА – ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, КУЛЕБЯКИ, РАССТЕГАИ, ВАТРУШКИ, ПОНЧИКИ.**

**5. В РЕСТОРАНАХ И КРУПНЫХ КАФЕ НАРЯДУ С ПРОСТЫМИ В ИЗГОТОВЛЕНИИ И НЕДОРОГИМИ МУЧНЫМИ КУЛИНАРНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (ПИРОЖКИ, БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ), РЕАЛИЗУЮТ СЛОЖНЫЕ И ДОРОГИЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ – ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ, ПЕЧЕНЬЕ, ДЕСЕРТЫ.**

**6. В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ (ПИРОЖКОВЫХ БЛИННЫХ, ПЫШЕЧНЫХ) АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ, ВЫПУСКАЕМОЙ КОНДИТЕРСКИМИ ЦЕХАМИ, ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВНЫМ И ПОДЧИНЁН ПРОФИЛЮ ПРЕДПРИЯТИЯ. КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ ЗДЕСЬ ВЫПОЛНЯЕТ ФУНКЦИИ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА. ИЗ ОБОРУДОВАНИЯ В ТАКИХ ЦЕХАХ УСТАНАВЛИВАЮТ ФРИТЮРНИЦЫ, ЭЛЕКТРОСКОВОРОДЫ ИЛИ СПЕЦИАЛЬНЫЕ АППАРАТЫ.**

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ИЗГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ СТАДИЙ:**

- 1. ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ (ПРОСЕИВАНИЕ МУКИ, ПОДГОТОВКА ЯИЦ);**
- 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ЗАМЕС ТЕСТА;**
- 3. РАЗДЕЛКА ТЕСТА И ЕГО ПОРЦИОНИРОВАНИЕ;**
- 4. ФОРМОВКА ИЗДЕЛИЙ;**
- 5. РАССТОЙКА, ВЫПЕЧКА И ОХЛАЖДЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ;**
- 6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ( КРЕМОВ, СИРОПОВ, ПОМАДОК);**
- 7. ОТДЕЛКА ИЗДЕЛИЙ.**

# МАШИНЫ ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА



**НАПОЛЬНАЯ**



**НАСТОЛЬНАЯ ДЛЯ  
ПИЦЦЫ**

## **КОНДИТЕРСКИЕ ЦЕХА БОЛЬШОЙ МОЩНОСТИ ПРЕДУСМАТРИВАЮТ СЛЕДУЮЩИЙ СОСТАВ ПОМЕЩЕНИЙ:**

- 1. КЛАДОВАЯ И ХОЛОДИЛЬНАЯ КАМЕРА СУТОЧНОГО ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ**
- 2. ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЯИЦ**
- 3. ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ, ЗАМЕСА И БРОЖЕНИЯ ТЕСТА, РАЗДЕЛКИ, РАСТОЙКИ И ВЫПЕЧКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, ОТДЕЛКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**
- 4. МОЕЧНАЯ ПОСУДЫ, ТАРЫ ИНВЕНТАРЯ**
- 5. КЛАДОВАЯ И ОХЛАЖДАЕМАЯ КАМЕРА ГОТОВЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**
- 6. КОМНАТА НАЧАЛЬНИКА ЦЕХА**
- 7. ЭКСПЕДИЦИЯ**

# **ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧИХ МЕСТ**

- ◎ **БОЛЬШОЕ ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ УСПЕШНОЙ РАБОТЫ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА ИМЕЕТ ПРАВИЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ.**
- ◎ **РАЦИОНАЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ КАЖДОГО РАБОЧЕГО МЕСТА ПОЗВОЛЯЕТ НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ:**
  - ▣ **ВРЕМЯ КОНДИТЕРОВ**
  - ▣ **ПОВЫСИТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТРУДА РАБОТНИКОВ**
  - ▣ **УЛУЧШИТЬ ОБРАБОТКУ СЫРЬЯ, КАЧЕСТВО ВЫПУСКАЕМЫХ ИЗДЕЛИЙ**
  - ▣ **ПОВЫСИТЬ УРОВЕНЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

# РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ И ПЕРЕМЕШИВАНИЯ ПРОДУКТОВ







# РАБОЧИЕ МЕСТА КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

- ◎ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ
- ◎ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПРОДУКТОВ
- ◎ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА
- ◎ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ДОЗИРОВКИ, РАСКАТКИ ТЕСТА И ФОРМОВКИ ИЗДЕЛИЙ
- ◎ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ РАСКАТКИ СЛОЁНОГО ИЛИ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА
- ◎ РАБОЧИЕ МЕСТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРШЕЙ, НАЧИНОК И ПОМАДЫ
- ◎ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ИЗДЕЛИЙ
- ◎ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ЖАРКИ ПИРОЖКОВ, ПОНЧИКОВ, ХВОРОСТА
- ◎ РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ С КРЕМОМ

# ИСТОЧНИКИ

- Крылов Е. С. Электромеханическое оборудование / Е. С. Крылов. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 160 с.
- Золин В. П. Технологическое оборудование общественного питания: Учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. – 8-е изд., перераб. и допол. – Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.
- Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для нач. проф. образования / В. В. Усов. – 6-е изд. переаб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 432 с.
- Сопачева Т. А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т. А. Сопачева, М. В. Володина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.
- Сайт компании «Бюро проектирования»: <http://www.buro-pro.ru/>
- Гастрономъ.ru: <http://www.gastronom.ru/>