

КГБПОУ

«Алтайская академия гостеприимства»

Отчет - презентация

по ПМ.04 «Организация процесса приготовления и
приготовление сложных хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий»

Выполнил: Чумакова А.Н.

Группа: Т-1812

Проверил: Субботина Е.Н.

мастер п/о

Оценка:

Барнаул, 2020

Характеристика предприятия

Ресторан «Фреддо»



Место расположения:
г.Барнаул , проспект Строителей 117

Режим работы:
пн-вс 10:00 до 22:00

Характеристика предприятия

Направление деятельности:

-досуг

-развлечение

-общественное питание

Содержание:

1. Титульный слайд
2. Общая информация о предприятии
3. Основная часть
4. Заключение
5. Список используемой литературы

Введение

Цель учебной практики: освоить учебный модуль ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Задачи учебной практики:

- Ознакомление с технологическими картами и нормативной документацией выбранного предприятия.
- Ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями выбранного предприятия.
- Анализ исходного сырья, технологии приготовления и оформления блюд на выбранном предприятии.
- Анализ меню выбранного предприятия: состав, оформление, порядок расстановки готовой продукции.

Состав производственных помещений: Кондитерский цех, холодный цех, горячий цех, цех по приготовлению пиццы.

Персонал: Повар холодного цеха, повар кондитерского цеха, повар горячего цеха, пиццмейкер, су-шеф, шеф-повар.

1. Организация рабочих мест в мучном кондитерском цехе

- В состав кондитерского цеха входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий. Кроме них предусматривают, кладовую готовых изделий. Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды, инвентаря.
- Рабочим цехом применительно к кондитерскому цеху называется отдельное помещение или участок производственной площади, закрепленный за одним работником.
- В зависимости от мощности и выпускаемого ассортимента организованы следующие рабочие места:
 - - для обработки яиц;
 - - для просеивания муки;
 - - для подготовки других видов сырья;
 - - для замеса песочного, бисквитного, миндального теста;
 - - для отделки изделий;
 - - для выпечки изделий;
 - - для мойки инвентаря и тары;
 - - отделение хранения готовой продукции.
- На рабочем месте для обработки яиц устанавливается производственный стол с овоскопом, четыре ванны для их санитарной обработки, подтоварник. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.
- Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении по соседству с отделением замеса теста. На этом рабочем месте устанавливают, специальные просеиватели с качающимися и неподвижными ситами, Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой устанавливают подтоварник.

- В кондитерском цехе используют: просеиватели, тестомесильные машины, тестораскаточные, взбивальные, универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубка, просеиватель, протирочная, взбивальная), пищеварочные котлы, электроплиты, электропекарские шкафы, холодильное оборудование.
- Для взвешивания продуктов используют товарные весы.
- Выпечка кондитерских изделий. После разделки, формовки и расстойки изделия подвергаются тепловой обработке - выпечке. Для выпечки используют жарочные шкафы различной производительности: ШЖЭСМ-25, ШПЭСМ-2, ШЖЭ-0,51, ШЖЭ-0,85. Подбор шкафов зависит от мощности цеха. На участке выпечки изделий устанавливают жарочные шкафы; стеллажи и столы производственные, на которых укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном или маслом.
- В кондитерских цехах изготавливают отделочные полуфабрикаты: начинки, сиропы, помадки, кремы, желе и др. Варят сиропы для кремов и помадки в помещении для разделки и выпечки изделий. На рабочем месте должны быть электрические 2- и 4-секционные плиты, производственные столы. Варят сироп в наплитных котлах.
- Сроки хранения кондитерских изделий при температуре 2-6°C с момента окончания технологического процесса должны быть следующими:
 - - с белковым кремом - не более 72 ч;
 - - со сливочным кремом, в том числе пирожного «Картошка» - 36 ч;
 - - с заварным кремом, с кремом из сливок - 6 ч.
- Транспортирование кондитерских изделий осуществляется специализированным транспортом с охлаждаемыми или изотермическими кузовами. Подготовленные к транспортированию кондитерские изделия должны иметь маркировочный ярлык с указанием смены, даты и часа приготовления, условий и сроков хранения. Перевозка совместно с другими продуктами запрещается.

2. Ассортимент и особенности приготовления всех видов теста и изделий из него

Пресное тесто. Пресное (бездрожжевое) тесто готовят следующим образом. В посуду всыпают муку, добавляют яйца, растертые с сахаром, растопленное масло, сметану, затем вливают воду или молоко. После этого тесто быстро замешивают. Тесто, которое замешивается слишком долго, становится тягучим, его трудно раскатывать. Изделия из такого теста получаются недостаточно рассыпчатыми.

После замешивания пресное тесто ставят в холодное место на 30-40 минут. Охлажденное тесто легче раскатывать и оно не прилипает к доске или столу.

Тесто изготавливается из муки с добавлением молока, воды, сахара, масла, яиц, некоторых других продуктов.

Пресное сдобное тесто. Пресным сдобным тестом называют тесто, готовящееся на сметане, простокваше, молоке или воде с добавлением небольшого количества масла и сахара, иногда химических разрыхлителей и яиц. По консистенции пресное сдобное тесто напоминает песочное. Оно используется для изготовления пирогов и пирожков.

Для приготовления сдобного пресного теста на 1 кг муки берут 2 стакана молока или сливок, 1 столовую ложку масла, 1 яйцо, 2 чайные ложки соли. Если тесто готовят без молока и сливок, то на 1 кг муки добавляют 500 г сметаны или 30 г масла, 1 чайную ложку соли. В тесто можно класть различный жир - топленое или сливочное масло, маргарин, раскаленное и охлажденное хлопковое масло или баранье сало. Если тесто делают только на одних яйцах, то на 1 кг муки следует брать 6-7 яиц, 2 чайные ложки соли.

Приготовление теста для каждого отдельного случая предусматривается, как правило, рецептурой.

Дрожжевое тесто. Дрожжи применяются в качестве разрыхлителей теста. Дрожжевые грибки в процессе своей жизнедеятельности сбраживают сахар, выделяющийся в результате этого углекислый газ образует пузырьки, которые разрыхляют тесто, придавая ему пористую структуру.

Для приготовления дрожжевого теста на каждый килограмм муки берут от 20 до 50 г дрожжей. Чем сдобнее тесто, тем больше нужно положить в него дрожжей.

Ассортимент изделий из сдобного и песочного теста.

Из песочного теста готовят пирожные, торты, печенье. Из сдобного теста готовят пирожки, сочни, ватрушки, тарталетки, курники и др.

Возможные дефекты песочного и пряничного теста, причины возникновения.

-Выпеченный полуфабрикат имеет плотную консистенцию, жесткий.

Причины: мука с большим содержанием клейковины, использовано большое количество тестовых обрезков при формировании изделий, уменьшена закладка жира, вместо цельных яиц добавлены одни яичные белки;

-Выпеченный полуфабрикат очень рассыпчатый.

Причины: увеличено содержание жира, вместо цельных яиц добавлены яичные желтки;

-Тесто непластичное, при раскатке крошится, изделия грубые, крошливые. Причины: температура теста при замесе превышала 20°C, тесто замешано с растопленным маслом.

Аналогичные недостатки могут отмечаться и в сдобном тесте.

На рабочем столе подготовлен весь необходимый инвентарь: доска разделочная, скалка, нож, сито, емкость для замеса теста. Подготовлены все необходимые продукты: мука, сливочное масло, соль, сахар, эссенция, нитрат аммония, натрий двууглекислый.

Перемешиваем массу из сливочного масла, сахара, меланжа, аммония, соли, эссенции. Быстро вводим просеянную муку и натрий двууглекислый. Замешиваем тесто до однородной консистенции.

Во избежание несчастных случаев на рабочем месте необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

-осторожно обращаться с ножом при работе, правильно держать руки и нож при обработке продуктов, хранить ножи в специальных чехлах;

-убирать пролитую жидкость, упавшие на пол продукты.

Виды теста

Дрожжевое



Пресное



3. Оборудования мучного кондитерского цеха

Оборудования кондитерского цеха



Заключение

Закрепила знания по приготовлению сложной кулинарной продукции, проведению расчетов по формулам, безопасному пользованию оборудованием и выбору температурного режима при подаче сложной кулинарной продукции. Самостоятельно определяла задачи профессионального и личностного развития. Быстро влилась в работу коллектива. С большим желанием и ответственностью выполняла все поручения.

Список используемой литературы

1. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. М., 1985.
2. Технология и технохимический контроль хлебопекарного производства / Л.Ф. Зверева, З.С. Немцова, Н.П. Волкова. – М: Легкая и пищевая промышленность, 1983.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, 2006.

Электронные ресурсы:

<https://nomnoms.info>

<http://tourlib.net>

<https://studfile.net>

Спасибо за внимание!