

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Шарьинский политехнический техникум Костромской
области»**

**ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего
места»**

Организация работы кондитерского цеха



План занятия:

1. Особенности организации кондитерского цеха.
2. Планировка помещений и оборудование кондитерского цеха.
3. Технологический процесс кондитерского цеха.
4. Характеристика рабочих мест кондитерского цеха



1. Особенности организации кондитерского цеха

Кондитерский цех может входить в состав предприятия питания, быть самостоятельным, но остается независимым от других производств.

Кондитерский цех выпускает изделия, реализуемые через зал, магазины кулинарии, филиалах, буфетах предприятия, стационарной розничной торговли.



Наименование технологического процесса	Оборудование и инвентарь
Просеивание муки.	Машины для просеивания муки или сито.
Обработка яиц.	Овоскоп, моечные ванны с погружными емкостями для яиц.
Приготовление опары и замес теста.	Тестомесительные машины.
Расстойка дрожжевого теста.	Расстоечный шкаф.
Разделка теста, порционирование, формовка изделий.	Тестораскаточная машина, тестоотделитель, тестоокруглитель.
Выпечка изделий.	Подовые и ротационные печи, конвектомат, шкафы пекарские.
Приготовление отделочных полуфабрикатов, кремов, сиропов, помадок.	Плита, взбивальная машина, лопатки, скребки.
Отделка кремовых изделий.	Производственные столы с мраморной поверхностью, холодильные шкафы, дозаторы, кондитерские мешки, наконечники, ножи, пистолеты-опрыскиватели.
Укладка в лотки, маркировка, транспортировка в экспедицию.	Производственные столы, холодильные камеры, щипцы, лопатки.

2. Планировка помещений кондитерского цеха

При планировке помещений и размещении оборудования кондитерского цеха, должна быть обеспечена последовательность выполнения операций изготовления кондитерских изделий по ходу технологического процесса.

1. В тестомесильном отделении – производят обработку сырья, при этом используют: просеиватель для муки, и тестомесильную машины для замеса теста.



2. В тесторазделочном отделении организованы рабочие места для порционирования дрожжевого теста, раскатки слоёного и песочного теста. Используют производственные столы с весами, тестоделитель, тестораскаточная машина, передвижные стеллажи. Холодильная камера для охлаждения слоёного теста.



Тестоделитель



Тестораскаточная машина

3. Выпекают полуфабрикаты в выпечном отделении в жарочных шкафах, загрузка и выгрузка готовых изделий производится с помощью передвижных стеллажей; используются и стеллажи – шпильки. Для варки помадки и сиропов пользуются электроплитами или пищеварочными котлами.

4. Для отделки готовых изделий предусматривают: производственные столы с полками или раковиной, весы и стеллажи для готовых изделий.



5. Для мойки посуды и инвентаря отведена моечная с моечными ваннами и стеллажами для хранения чистой посуды и инструментов.

6. Для мойки экспедиционной тары предусмотрена отдельная моечная.



7. Экспедиция оборудована холодильным шкафом (камерой) для хранения кремовых изделий, весами и стеллажами.



8. Отдельные помещения выделены для приготовления кремовых изделий: заготовочное – заготовка п/ф, отделочное – окончательное оформление изделий. Рабочие места организованы в соответствии с санитарными нормами. Отдельная моечная ванна для яиц, овоскоп. Моечная ванна для посуды, инвентаря, инструментов. Стерилизатор для КОНДИТЕРСКИХ МЕШКОВ.



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, расстойки и выпечки кондитерских изделий, приготовления отделочных полуфабрикатов, отделки кондитерских изделий**
 - 4. Моечная посуды, тары инвентаря**
 - 5. Кладовая и охлаждаемая камера готовых кондитерских изделий**
-
- 1. Комната начальника цеха**
 - 2. Экспедиция**



Оборудование кондитерского цеха



Тестомесильная машина



Тестораскаточная машина



Отсадочная машина



Мельница для сахара



Мукопросеиватель

Планетарный миксер



Дозатор начинки

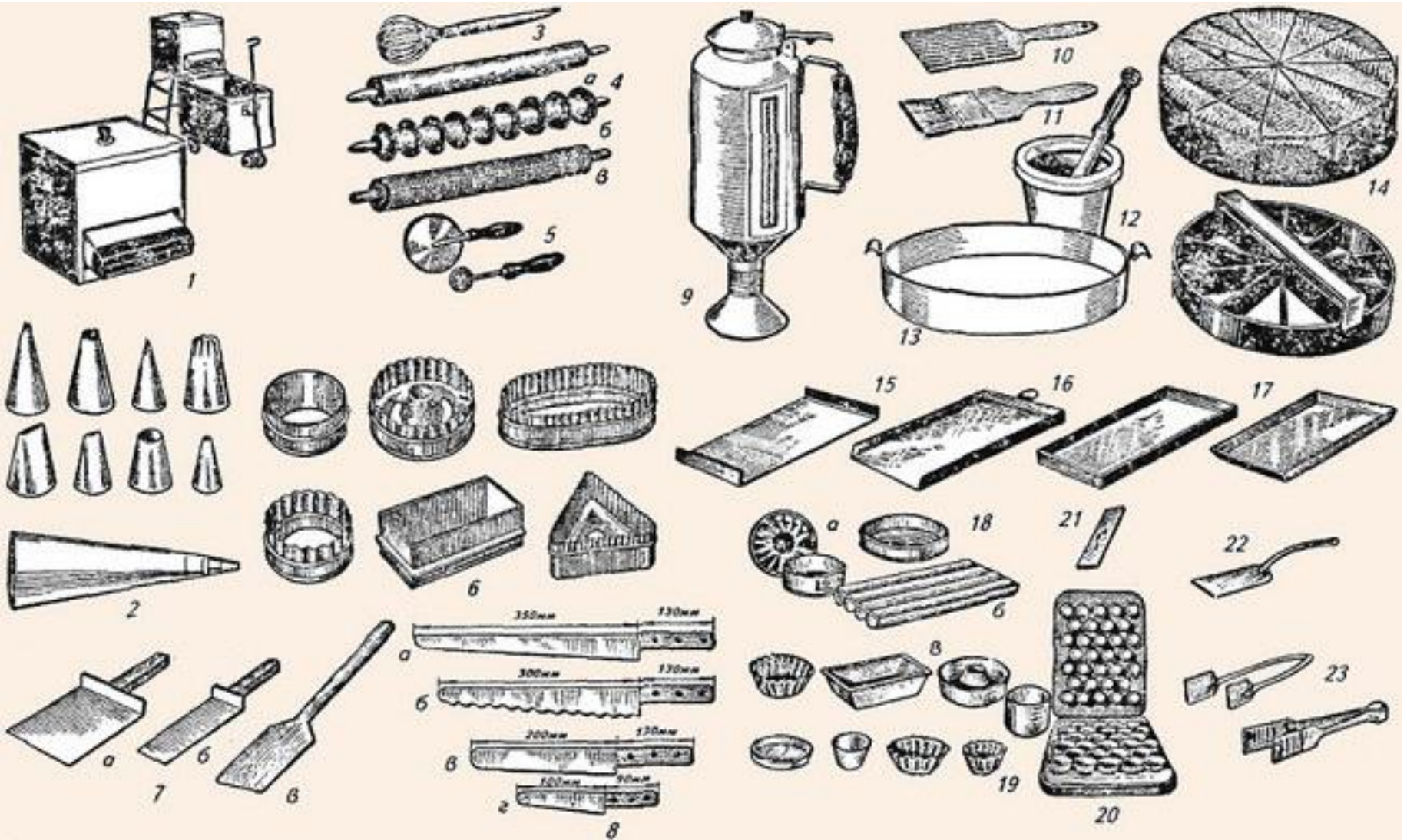


Печь кондитерская

Мельница для сухарей



Инвентарь кондитерского цеха



Вопросы для повторения:

1. Какие стадии включает в себя технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий?
2. В чем особенности организации кондитерского цеха?
3. Какие участки предусмотрены в кондитерском цеху?
4. Какое оборудование используют в кондитерском цехе?
5. Какой инвентарь применяется в кондитерском цехе?



Источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
5. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение организаций питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.