# Министерство образования РФ

Главное управление образования Курганской области

Курсовая работа

Тема:

Изготовление изделий из теста

## Профессия:

## Изготовитель хлебобулочных изделий

Шифр

Тема:

## Преподаватель:

Исполнитель:

Группы 303

Курган 2003 г.

План

I. Особенности приготовления изделий из теста

1. “Каравай”
2. Пышки ореховые
3. Пирожное песочное

II. Организация рабочего места

III. Подготовка сырья к производству

IV. Приложение

1. Технологические карты
2. Технологические схемы
3. Направляющие тексты

V. Техника безопасности

VI. Санитария и гигиена

Список литературы

I. Особенности приготовлений изделий из теста

1) «Каравай»

Замес теста производится различной затратой энергии. При интенсивном замешивании, макромолекулы клейковины частично разрываются, но затем их структура перестраивается за счет разрыва одних и образования других связей, что улучшает эластичность и клейковину теста.

Интенсивно замешанное тесто характеризуется большей пластичностью и вязкостью, но меньшей упругостью, чем тесто, замешанное при минимальных электрозатратах.

Интенсивный замес теста применяется при ускоренных способах приготовления пшеничного теста (особенно для булочных и сдобных изделий)

При интенсивном замесе теста брожение ускоряется в 2-3 раза. Объем изделий повышается на 10-20%, мякиш изделия становится более эластичным, пористость мелкой и равномерной.

Отличительные особенности сдобного теста.

2) Пышки ореховые

Особенность приготовления пышек ореховых в том, что они являются региональным компонентом, во внутрь кладется ореховая начинка.

Сдобное тесто отличается тем, что в его рецептуре предусмотрена жидкость (вода, молоко, сметана) и меньшее количество жира и сахара. Разрыхлителем служит сода при взаимодействии с кисломолочными продуктами. Жидкость способствует образованию клейковины, которая придает тесту вязкость. Мука со средним содержанием клейковины. Замешивать тесто нужно быстро и не оставлять в теплом месте, т.к. оно имеет способность подниматься.

Готовое тесто выдерживают на холоде 1 час перед формовкой. Для ватрушек и сладких пирогов готовят сладкое сдобное тесто.

1. Пирожное песочное

Маргарин размягчают до пластичного состояния, отдельно готовят раствор кислоты и сахара, перемешивают с яйцом, процеживают через сито и постепенно добавляют к маргарину. В последнюю очередь добавляют муку смешанную с содой, после добавления муки месят не более 1 минуты, чтобы не произошло разложение соды.

Отличительные особенности песочного теста. «Пирожное песочное».

Муку используют с небольшим содержанием клейковины, т.к. при наличии большого количества сильной клейковины тесто получается резинистым и пластичным (затянутым). Наличие в тесте большого количества масла, сахара и отсутствие воды способствует получению рассыпчатых изделий. Для разрыхления теста используют химические разрыхлители. Готовят тесто при t˚ 20˚C при более высокой t˚ оно крошится при раскатывании.

Увеличение времени для замеса может привести к образованию затянутого теста т.к. в этом случае клейковина сильнее набухает. Изделие получаются жесткими, теряют рассыпчатость.

При формовке нужно оставлять меньше обрезов, т.к. при добавлении их в тесто, качество ухудшается, и изделия получаются грубыми.

II Организация рабочего места

Для приготовления изделий требуется следующее оборудование:

1. Просеивательная машина МПМ – 800М;
2. Тестомесильная машина с подкатной дежей ТММ – 1М;
3. Взбивальная машина МВ – 35М;
4. Ярусная печь камерного типа ШПЭСМ – 3;
5. Электрическая плита ПЭ – 0,51

Инвентарь:

1. Скалка тестоделительная СК – 2;
2. Скалка тестораскатная вращающаяся СК – 1;
3. Листы кондитерские;
4. Тарталетницы;
5. Кастрюля.

Оборудование:

1. Просеивательная машина МПМ – 800М.

1. Перед началом работы проверяют санитарно – техническое состояние и наличие заземления;
2. В рабочую камеру просеивающей головки устанавливают сито необходимого размера, а сверху закрывают крышкой и закрепляют откидным болтом;
3. Под разгрузочный лоток подставляют тару;
4. Проверяют машину на холостом ходу;
5. На подъёмный механизм укладывают мешок с мукой, поднимают его и фиксируют на требуемой высоте;
6. Часть муки высыпаем в загрузочный бункер и нажимаем кнопку “Пуск” для включения машины;
7. После включения машины мука подаётся крыльчаткой к окну вертикальной трубы;
8. Мука подхватывается шнеком и подаётся вверх, где попадает в установленное сито;
9. Пройдя через сито, мука лопастями попадает в разгрузочное окно; проходя через установленную ловушку попадает в тканевый рукав, в тару;

10) Во время работы машины следует следить, чтобы бункер был постоянно заполнен мукой; дополнительная загрузка проводится без остановки машины;

11) При длительной работе на машине не рекомендуется останавливать её для очистки сита от примесей.

2. Тестомесильная машина ТММ – 1М.

1. Дежу вкатывают на чугунную плиту при поднятом месильном рычаге и оградительных щитках;
2. Проверяют крепление дежи с приводом;
3. Отпускают месильный рычаг и щитки;
4. Выполняются правила техники безопасности и безопасности труда;
5. Загрузить машину продукцией и приступить к работе;
6. Во время работы запрещается наклоняться над дежей и брать пробу теста;
7. Соблюдать норму загруженности держи ( 80 – 90 %), крутого на 50 % её вместимости;
8. Невыполнение этих условий приводит к перегрузке двигателя, быстрому износу и поломке двигателя;
9. Продолжительность перемешивания теста зависит от вида приготовленного теста;

10) После окончания работы останавливают машину, поднимают месильный рычаг и защитные щитки, нажимают на педаль, скатывают дежу с чугунной плиты;

11) Проводят тщательную санитарную обработку машины (очищают щёткой, промывают тёплой водой все рабочие органы, протирают рабочую поверхность машины влажной, а затем сухой тряпкой).

3. Взбивальная машина МВ - 35М.

1. На машине имеет право работать тот работник, который закреплён за ней;
2. Перед началом работы необходимо выполнить требования техники безопасности и строго выполнять правила безопасности труда при работе на машине;
3. Бак устанавливают и закрепляют его на кронштейне взбивального механизма и с помощью соединительной муфты устанавливают нужный взбиватель на рабочем валу;
4. Для соединения взбивателя с валом фиксатор вала поднимают вверх до упора, а хвостик взбивателя вводят в вырез вала, после чего фиксатор отпускают;
5. В бак загружают продукты и вращением рукоятки механизма подъёма устанавливают его на таком уровне, чтобы зазор между взбивателем и дном бака не менее 5 мм;
6. После включения двигателя машины вращением маховика вариатор устанавливают нужную скорость взбивателя, наблюдая за стрелкой на шкале; регулировка скорости разрешается производить только на ходу машины, при включенном двигателе;
7. При необходимости через специальный лоток в крышке в бак добавляют продукты, которыми можно загружать не более 2/3 объёма;
8. По окончании работы выключают машину, отпускают кронштейн с баком вниз и снимают его с машины;
9. Снимают взбиватель, проводят санитарную обработку всех деталей машины.

Инвентарь:

1. Скалка тестоделительная СК – 2.

Применяется для разделения раскатанного теста на равные части (полосы, квадраты и т. д.). Состоит из стального стержня, снабжённого с двух сторон деревянными ручками. На стержень насажены дисковые ножи, зажатые между собой шайбами. Расстояние между ножами соответствует ширине разрезанной полосы теста.

2. Скалка тестораскатная вращающаяся СК – 1.

Представляет собой стержень из древесины твёрдых пород, в котором помещенные стальные стержни из нержавеющей стали. Рукоятки отпрессовываются из аминопласта.

3. Листы кондитерские.

Применяются для выпечки кондитерских изделий в жарочных шкафах. Листы из декантированной стали 0,8 – 1,2 мм. Для жёсткости края отбортованы и загнуты.

4. Тарталетницы.

#### Предназначены для выпечки различных изделий из теста ( “корзиночки” и др.). Имеют небольшие размеры и гофрированный бортик. Диаметр, высота, и размеры гофров могут быть различными. Изготовляются тарталетницы из белой жести и декапированной стали.

5. Кастрюля.

#### Используются для приготовления первых блюд в небольших количествах, а так же и вторых блюд, гарниров к ним и соусов. Кастрюля имеет две ручки и накладные крышки. Изготовляются из нержавеющей стали и алюминия.

III. Подготовка сырья к производству

1. Мука

При хранении муки в мешках их перед вскрытием очищают снаружи от пыли и вспаривают по шву специальным ножом. Муку встряхивают из мешков над просеивателями. Остатки муки в мешках (выбой) нельзя использовать для изготовления мучных изделия т.к. в них содержаться пыль и волокна от мешковины.

При просеивании муки удаляются посторонние примеси; она обогащается кислородом воздуха, что способствует лучшему подъему теста. Если кондитерские изделия готовят из муки разных сортов или с добавлением крахмала, то смешивают муку одновременно с ее просеиванием. В зимнее время муку заранее вносят в теплое помещение для того, чтобы она согрелась до температуры (внутри) 12˚С.

2. Сахар

Перед использованием сахар просеивают через сито с ячейками не более 3 мм, можно использовать просееватель для муки. Сахарные сиропы должны быть бесцветными и прозрачными. Растворимость сахара в воде зависит от температуры. В 1 литре холодной воды растворяется max 2 кг сахара, а в горячей до 5 кг. Сиропы перед использованием процеживают через сито с ячейками не более 1.5 мм.

3. Яйца

Перед использованием загрязненные яйца моют в сетчатых ведрах в теплой воде. Сильно загрязненные яйца обмывают мягкой щеткой или протирают солью. После мытья яйца дезинфицируют 2% раствором хлорной извести в течение пяти минут. Потом промывают в 2% растворе кальционированной соды и споласкивают в течение 5 минут в проточной воде. Свежесть и доброкачественность яиц можно определить при помощи овоскопа или погрузив их в 10% раствор поваренной соли: свежие яйца опускаются на дно, испорченные будут плавать.

Яйца разбивают в отдельную посуду (не более 3-5 штук) и переливают в общий котел. Подготовленные яйца процеживают через сито с ячейками размером не боле 3 мм.

4. Молоко

Используют в основном для приготовления дрожжевого теста и кремов. Оно быстро портится (прокисает), поэтому его следует немедленно реализовывать, а при необходимости хранения – нагреть до кипения. Перед использованием молоко процеживают через сито с ячейками 0.5 мм. Хранят молоко в холодильниках при температуре не вше 8˚С и не ниже 0˚С не более 20 часов. Молоко всех видов должно быть пастеризованным.

5. Масло, маргарин.

Масло может быть соленым и топленым, без посторонних запахов и привкусов, с равномерной окраской (от белой до кремовой). Если поверхность загрязнена или покрыта плесенью, то масло зачищают. Перед использованием масло иногда растапливают, процеживают через сито и добавляют в тесто. Сливочное масло повышает калорийность изделий, улучшает вкус и усиливает аромат.

При изготовлении всех кондитерских изделий, кроме слойки, масляного бисквита и крема, сливочное масло можно заменять топленым (1кг сливочного = 840 г топленого).

Маргарин в кондитерском производстве используют молочный и сливочный. Условия к качеству те же, что и у масла.

6.Разрыхлители теста.

Биологические: В кондитерском производстве используются как прессованные, так и сухие дрожжи. Перед употреблением дрожжи тщательно освобождают от бумаги, растворяют в теплой воде при t˚30-35˚C и процеживают через частое сито. Сухие дрожжи поступают в продажу в виде порошка, крупки или таблеток. Замороженные дрожжи постепенно оттаивают при t˚4-6˚C и затем процеживают через частое сито.

Легко рассыпающиеся пачки прессованных дрожжей протирают через сито на противень или доску, покрытую бумагой; слой дрожжей должен быть не более 2-3 мм. Сушить дрожжи нужно при t˚ не более 35˚С, т.к. при более высокой температуре они теряют свою активность. если прессованные дрожжи имеют повышенную влажность и слипаются, то их предварительно растирают, добавляя 10-12% крахмала, а затем протирают через сито.

100 г сухих дрожжей перемешивают с 1 кг муки разводят тремя литрами теплой воды (25-27˚С); через час их используют для изготовления опары. Сухих дрожжей берут по массе в три раза меньше, чем свежих. Если сухие дрожжи долго хранились, то закладку увеличивают, т.к. при хранении активность их падает.

Химические: Соду кладут строго по норме, перед замесом теста соду просеивают через сито или растворяют в холодной воде и процеживают. Применение углекислого аммония как разрыхлителя теста основано на том, что при нагревании и добавлении кислоты он разлагается, в результате чего образуется углекислый газ и аммиак. Перед использованием аммоний растворяют в воде. Температура не выше 25˚С. На 1 часть аммония углекислого берут 4 части воды. Аммоний можно вводить в тесто и в виде порошка (предварительно его измельчают в ступке и просеивают через сито). Крупные кристаллы аммония, попавшие в тесто, образуют в изделии крупные поры.

7. Вкусовые и ароматизирующие вещества

Чтобы обеспечить правильную дозировку, следует применять раствор ванилина или ванильную пудру.

Раствор ванилина готовят путем растворения 10 грамм ванилина в 20 грамма горячей воды (80˚С) или в спирте-ректификате крепостью 96˚ в соотношении 2 : 1. Для приготовления ванильной пудры (1000 грамм) ванилин (40 грамм) смешивают с этиловым спиртом (40 грамм); смесь нагревают до тех пор, пока ванилин не растворится. После этого раствор смешивают с 1000 граммами сахарной пудры, процеживают и просеивают.

Количество ванилина в кондитерских изделиях не должно превышать 0.5%.

8. Орехи

Орехи благодаря своим вкусовым качествам и питательным свойствам широко применяются при изготовлении кондитерских изделий. Их используют в целом и измельченном виде при приготовлении теста, начинки и при отделке изделий. Хранят орехи при температуре от 0 до 4˚С и относительной влажности воздуха не выше 75˚.

IV Приложение

А Технологические карты

Тема: «Каравай»

Цель: Научиться готовить «Каравай»

Рецептура:

Мука в/с 500 г

Дрожжи 20г

Сахар 125г

Масло сл 50г

Молоко 1,5ст

Яйцо 2шт

Соль 5г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Операции | Требования к качеству | оборудование |
| 1  2  3  4  5  6  7  8  9  10  11  12  13  14  15 | Замесить опару (молоко, дрожжи, мука)  Поставить на брожение  Ввести остальные продукты  Замесить тесто  Поставить на брожение  Сделать обминку  Поставить на брожение  Обмять второй раз  Расстоять  Сформовать «Каравай»  Украсить  Уложить  Расстоять  Смазать лезоном  выпечь | Молоко t˚30˚C, мука просеянная  1-1,5 часа  сахар, масло, яйцо, соль, остатки муки  10-15 минут  1,5-2 часа  через час  1,5-2 часа  в теплом месте  тестом  30-40 минут  дважды  в нагретой. в течение 60-70 минут при t˚190-210˚C | Эл. плита, сито  Тестомесная машина  Нож, скалка, лист  Кисточка  печь |

Требования к качеству:

Готовность «Каравая» определяют по запаху - приятный запах свежевыпеченного пирога. Не жжет ладонь и имеет хорошую зажаренную нижнюю корку. Рисунок из теста четкий.

Тема: «Пышки ореховые»

Цель: Научиться готовить пышки ореховые.

Рецептура: Тесто:

мука в/с 2ст Начинка: яйцо 2шт

масло сл 100г сах. пудра 150г

раст. масло 2 ст.ложки орехи 0,5 ст

яйцо 8 шт (желт) сахар 1 ст ложка

сах. пудра 1 ст ложка ванил. сах 1 ст ложка

ванил. сах 1 ст ложка молоко 1 ст

дрожжи 20 г масло сл 2 ст ложки

сметана 100г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Операции | Требования к качеству | оборудование |
| 1  2  3  4  5  6  7  8  9  10  11  12  13  14  15  16 | Перемешать муку и масло  Добавить яичные желтки, сахарную пудру, ванильный сахар, соль, дрожжи и сметану  Вымесить тесто  Расстоять  Раскатать в пласты  Нарезать квадратики  Уложить начинку  Соединить все 4 угла  Защипать и уложить изделие  Смазать яичным желтком  Выпечь  Посыпать ванильным сахаром  Приготовить начинку  Варить до густого состояния яичные желтки, сахар, Ван сахар, ореховое пюре.  Охладить  Добавить сл. масло. | хорошо  хорошо  2 часа  тонкий  4х4 см  на середину  кверху  швом вниз  поверхность  t˚200-210˚C  равномерно  в глубокой  помешивая | веселкой  тестомесильная машина  скалкой  нож  ложкой  лист  печь  посуде  веселкой  ложка |

Требования к качеству:

Пышки квадратной формы. Начинка не выглядывает. Румяного цвета, не горелые. Внутри с ореховой начинкой.

Тема: Пирожное песочное

Цель: Научиться готовить пирожное песочное

Рецептура:

Мука в/с 636г

сахар песок 286г

маргарин 96г

пудра ванильная 2г

соль 5г

фрукт начинка 100г

крем масляный 100г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Операции | Требования к качеству | оборудование |
| 1  2  3  4  5  6 | Перемешать все сырье кроме муки и разрыхлителя  Всыпать муку и разрыхлитель  Замесить тесто  Формуют корзинку методом лепки  Выпекают  Начинить фруктовой и масляной начинкой и белковым кремом | В течение 3-6 минут  Мука + разрыхлитель  По 50 г  t˚230˚C 10-15 минут  красиво | Веселка  Тестомесильная машина  Форма корзинки  Печь  Корнетик |

Требования к качеству:

Песочный полуфабрикат рассыпчатый, без закала. Оформление аккуратное, цветовая гамма соблюдена, рисунок законченный. Сроки и условия хранения 36 часов при t˚0-8˚C.

Б) ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СХЕМЫ

«Каравай»

р-р дрожжей

Молоко

мука 50%

сахар

масло сл.

мука

яйцо

соль

брожение 1-1.5 ч

замес опары

замесить тесто

брожение 1.5-2 ч

обминка

брожение15.-2 ч

вторая обминка

Расстоять 1 час

сформовать «Каравай» и украсить

Расстоять 30 минут

выпечь

«Пышки ореховые»

сметана

дрожжи

соль

сах. пуд.

масло сл

яйцо ж

Мука

добавить сливочное масло

охладить

варить до густого состояния

яйцо ж

хорошо перемешать

ван. сах.

орех. пюре

сахар

вымесить тесто

Расстоять 2 часа

раскатать в пласт 4мм

нарезать квадратики 4х4см

уложить начинку

защипать и уложить на лист

смазать яичным желтком

выпечь при t˚200-210˚ C

посыпать ванильным сахаром

Пирожное песочное

сахар

маргарин

соль

ванильная пудра

оформление корзинки

замес теста

формование корзинки

выпечка

мука + разрыхлитель

перемешать 3-6 минут

В) Направляющие тексты

«Каравай»

1. Особенность «Каравая» в том, что это пирог без начинки и украшают его в соответствии с намечающимся торжеством.
2. Перед замесом теста мы подготавливаем сырье.

Мука – просеваем через просеватель для насыщения муки воздухом.

Молоко – мы нагреваем до t0 30-350 С для растворения дрожжей и поднятия теста.

Сахар, соль – растворить.

Яйцо – промыть в четырех водах.

Теплая 2% раствор 2% раствор обмываем

вода извести соды кальцио- проточной

на 5-10 хлорной нированной водой

минут. 5-10 минут 5-10 минут

I II III IV

1. При замесе происходит спиртовое брожение – это разложение простейших сахаров до спирта, углекислого газа, вызываемого дрожжами. Сброженные сахара превращаются в спирт и другие сахара. Выделение этих продуктов брожения происходит по всей толщине теста. Пузырьки газа, постепенно расширяясь, растягивают клейковину, тесто приобретает пористость и сильно увеличивается в объеме. Оптимальная t0 брожения теста 300 С.
2. Готовность теста определяют по легкому спиртовому запаху, тесто начинает увеличиваться в объеме, имеет выпуклую поверхность и специфический аромат.
3. При выпечке из дрожжевого теста, внутри тестовых заготовок протекают: микробиологические, биохимические, физические и коллоидные процессы.

а) прогревание теста хлеба

б) образование корки

в) образование мякиша

г) увеличение объема изделий

д) образование ароматических веществ

«Пышки ореховые»

1. Особенность приготовления пышек ореховых в том, что они являются региональным компонентом, во внутрь кладется ореховая начинка.
2. Перед замесом теста мы подготавливаем сырье.

Сметана – используем сметану 30% и 40%-ной жирности, употребляется при изготовлении сдобно-пресного теста.

Мука – просеивают через просеватель для удаления крупинок и мелкого мусора.

Маргарин – выложить из холодильника, чтобы был мягким.

Соль – растворить

Яйцо – промыть в четырех водах.

Теплая 2% раствор 2% раствор обмываем

вода извести соды кальцио- проточной

на 5-10 хлорной нированной водой

минут. 5-10 минут 5-10 минут

I II III IV

1. Сдобное тесто отличается тем, что в его рецептуре предусмотрена жидкость (вода, молоко, сметана) и меньшее количество жира и сахара. Разрыхлителем служат дрожжи при взаимодействии с кисломолочными продуктами. Жидкость способствует образованию клейковины, которая придает тесту вязкость. Мука со средним содержанием клейковины. Замешивать тесто нужно быстро и не оставлять в теплом месте, т.к. оно имеет способность подниматься.
2. Готовое тесто выдерживают на холоде 1 час перед формовкой. Для ватрушек и сладких пирогов готовят сладкое сдобно-пресное тесто.

Маргарин Сахар Яйцо Мука Сода

размягчить кислота (процедить)

(растворы)

соединить

перемешать

вымесить

тесто

Пирожное песочное «Корзинка»

1. При приготовлении песочного теста муку используют с небольшим содержанием клейковины. Готовят тесто при t0 200C

2.

Мука – просеивают через просеватель для удаления крупинок и мелкого мусора.

Маргарин – выложить из холодильника, чтобы был мягким.

Соль – растворить

Яйцо – промыть в четырех водах.

Теплая 2% раствор 2% раствор обмываем

вода извести соды кальцио- проточной

на 5-10 хлорной нированной водой

минут. 5-10 минут 5-10 минут

I II III IV

1. Ассортимент пирожного песочного:

1 Кольцо с орехом

2 Песочная полоска с фруктовой начинкой

3 Песочное пирожное с кремом

4 Песочное пирожное глазированной помадой

5 Песочное пирожное с фруктовой начинкой и кремом «Корзинка»

1. Песочное Масляный Фруктовая Белковым

тесто крем начинка кремом

украсить в

уложить тесто форме грибочков

в формочки выдавить из

корнетика

выпечь полуфабрикат 10-20 гр.

V. Техника безопасности

Техника безопасности на МПМ – 800М

Во время работы необходимо:

1. Следить, чтобы загрузочный бункер был постоянно заполнен;
2. Добавочную загрузку производить без остановки машины;
3. Периодически останавливать машину для очистки сита от примесей.

Во время работы запрещается:

1. Открывать крышку просеивающей головки;
2. Оставлять машину без присмотра;
3. Проводить санитарную обработку машины.

Техника безопасности на ТММ – 1М

Перед работой нужно:

1. Проверить надёжность крепления дежи;
2. Машину проверить на холостой ход;
3. Включить в тот момент, когда машинный рычаг находится в верхнем положении;

Во время работы нельзя:

1. Загружать дежу;
2. Наклоняться над дежей и брать пробу теста;
3. Работать на машине без ограждающих щитков.

Техника безопасности на ХПП – 25

Нужно:

1. Перед работой проверить наличие заземления;
2. Наполу должен лежать резиновый коврик;
3. На стене инструкция по технике безопасности.

Нельзя:

1. Оставлять печь без присмотра;
2. При выгрузке готовых изделий пользоваться рукавицами.

Техника безопасности на ШПЭСМ – 3

1. Перед работой проверить заземление;
2. При выгрузке готовых изделий из печи нужно пользоваться специальными рукавицами;
3. На полу должен лежать резиновый коврик;
4. На стене должна висеть инструкция;
5. Оставлять печь без присмотра.

Техника безопасности на МВ – 35М

Нужно:

1. Перед работой проверить наличие заземления;
2. На полу должен лежать резиновый коврик;
3. Перед работой проверить машину на холостой ход.

Нельзя:

1. Продукты поправлять рукой;
2. Оставлять машину без присмотра;
3. Перегружать машину;
4. Чтобы вода попадала в электродвигатель.

VI. Санитария и гигиена

Личная гигиена – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания.

Работники общественного питания должны соблюдать ряд гигиенических требований:

Содержание: тела

рук в чистоте

полости рта

Выполнять требования к: санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания

У работников должны быть коротко обстрижены ногти, без лака чистое подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы.

Руки следует мыть перед началом работы, после посещения туалета, при переходе обработки сырья к обработки пищи.

Санитарная одежда кондитера защищает пищевые продукты от загрязнений. Санитарную одежду надевают в определённой последовательности, добиваясь аккуратного внешнего вида, головной убор должен полностью закрывать волосы. Каждый работник общественного питания должен содержать сан. Одежду в чистоте и опрятности; не пользоваться булавками и иголками; не класть в свой карман посторонние предметы; перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду.

Список литературы

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1984 – 256 с.

1. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. – М.: Высшая школа, 1990 – 128 с.

3. Хроменков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: ИРПО; ,,Академия”, 2000 – 320 с.

4. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: ИРПО; ,,Академия” 1998 – 272 с.

5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены, санитарии. – М.: ИРПО; ,,Академия”, 2000 – 184 с.

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ИРПО; ,,Академия”, 2001 – 304 с.

7. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. – М.: ИРПО; ,,Академия”,2001 – 432 с.

8. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1986 – 295 с.

1. Карпов Л.И. Стол и фантазия. – Челябинск: Южно – Уральское книжное издательство, 1985 – 192 с.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Приготовление мучных кондитерских изделий. – М.: Экономика, 1988 – 239 с.

11. Тихонов А.Н. Инвентарь и посуда предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1970 – 221 с.

12. Татарская Л.Л. Сборник дидактических материалов по курсу ,,Кулинария”. – М.: Высшая шк., 1992 – 127 с.