Содержание

1. Введение

2. Организация работы кондитерского цеха

2.1 Организация рабочих мест в кондитерском цехе

2.2 Организация труда работников кондитерского цеха

2.3 Требования

3. Характеристика технологического оборудования и инвентаря

3.1 Требования

4. Характеристика сырья и подготовка его к производству

4.1 Санитарные требования к сырью и готовому кондитерскому изделию

5. Личная гигиена кондитера и гигиена труда

6. Технология приготовления песочного теста

6.1 Ассортимент песочных тортов

6.2 Технология приготовления песочных тортов

6.3 Требования, предъявляемые к качеству тортов

6.4 Упаковка, сроки и условия хранения, транспортировка тортов

Заключение

Список литературы

Приложение

1. Введение

В доисторические времена приготовление блюд носило примитивный характер. Люди инстинктивно выбирали те или иные продукты, особенно не заботясь об их полезности для организма, сочетаний усвояемости. Но, овладев огнем, научившись возделывать злаки, разводить скот, делать глиняную посуду, человек больше и больше разнообразил свою пищу и изобретал различные способы ее приготовление. На протяжении сотен лет люди изменяли, совершенствовали приемы обработки продуктов, создавали тысячи сложных рецептов, приспосабливали способы приготовления пищи к экономическим, климатическим условиям жизни и вкусовым требованиям. Постепенно создавались национальные кухни, являющиеся неотъемлемой частью всякой национальной культуры. Многие из них оказали влияния на другие национальные кухни, обогащали их. Мировую известность получили русские изделия из теста. Русские люди быстро и с успехом овладели секретами зарубежной кулинарии и в мастерстве нередко превосходили своих коллег.

Тема письменной экзаменационной работы: технология приготовления песочных тортов.

Целью данной работы является изучение ассортимента и технологии приготовлении песочных тортов.

В соответствии с поставленной целью необходимо решить следующие задачи:

ознакомление с различным видом сырья для приготовления песочных тортов;

ознакомление с ассортиментом песочных тортов;

изучение основных правил приготовления песочных тортов.

Объектом исследования является приготовление песочного торта.

2. Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он выпускает изделия, которые реализуют не только в залах, но и в магазинах кулинарии, филиалах, буфетах других предприятий.

Кондитерский цех на предприятии организуется для выпуска следующих изделий: тортов, пирожных, кексов, коврижек и др.

Технологический процесс в кондитерском цехе: подготовка продуктов, замес теста, разделка и выпечка изделий, остывание, укладка, хранение, транспортировка.

Производственная программа кондитерского цеха составляется на основании заявок предприятия и выражается в форме наряда-заказа. Наряд-заказ составляется для всего цеха.

2.1 Организация рабочих мест в 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.

Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудовано подтоварниками и стеллажами для хранения сырья, производственным столом, ванной полной горячей и холодной воды, холодильным шкафом. Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами: дуршлаг, цедилки, шумовка, сито с ячейками различных размеров, мельницы, весы, мерная посуда и т.д.

На рабочем месте приготовления песочного, бисквитного, миндального теста установлена тестомесильная машина (для замеса песочного теста), взбивальная машина для замеса миндального, бисквитного теста, производственный стол со встроенной ванной и производственный стол с охлаждаемой камерой для хранения теста, тестораскаточная машина.

На рабочем месте разделки теста установлен производственный стол с деревянным покрытием с выдвижными ящиками для муки и инвентаря, передвижные стеллажи, весы настольные, холодильный шкаф. Изделия из песочного теста формуют при помощи фигурных выемок.

На участке выпечки изделий из различных видов теста устанавливают пекарские шкафы, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный, на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном.

В моечном отделении кондитерского цеха устанавливают ванну моечную с тремя отделениями и стеллажами.

2.2 Организация труда работников кондитерского цеха

Руководство кондитерского цеха осуществляется начальником цеха, кондитером 5 разряда. В кондитерском цехе работают 3 человека, кондитеры 5,4,3 разрядов.

Кондитер 4 разряда осуществляет подготовку и проверку качества сырья, начинок, приготовления теста, формовку изделий.

Пекарь III разряда определяет готовность полуфабрикатов к выпечке, подготавливает льезон и смазывают изделия, а также выпекают кондитерские изделия.

Должностная инструкция кондитера. (смотри Приложение 1)

2.3 Требования

Проектирование кондитерских предприятий (цехов) осуществляется с учётом получения качественного сертифицированного продовольственного сырья: сахара, муки, подварок, ингредиентов, шоколадных полуфабрикатов и пр. от предприятий-изготовителей. Кондитерские предприятия (цеха) должны быть обеспечены водой, электроэнергией, теплом, паром.

Расположение производственных помещений и цехов предприятия должно обеспечивать поточность технологических процессов и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции.

Здание кондитерского предприятия (цеха) следует проектировать, как правило, одноэтажным, в соответствии с требованиями [СНиП II-89-80\*](http://www.complexdoc.ru/ntd/388934), [СНиП 2.05.07-91\*](http://www.complexdoc.ru/ntd/388877), [СНиП 2.07.01-89\*](http://www.complexdoc.ru/ntd/388935), [СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03](http://www.complexdoc.ru/ntd/579061), [СП 2.2.1.1312-03](http://www.complexdoc.ru/ntd/549167).

3. Характеристика технологического оборудования и инвентаря

Тестомесильная машина ТММ-1М (смотри Приложение 2). Состоит из плиты, корпуса, привода, установленного в корпусе машины, дежи на трехколесной тележке и месительного рычага с лопастью. На чугунной фундаментальной плите собраны вертикальный корпус с приводом, а также дежа емкостью 140 л, укрепленная на трехколесной тележке. Внутри корпуса размещен редуктор, электродвигатель, цепная передача и кривошип, соединенный с месительным рычагом. На боковой стенке корпуса расположены кнопки управления машиной. Вращение от электродвигателя через два редуктора и цепную передачу получают одновременно тестомесильный рычаг и дежа. Благодаря одновременному вращению дежи и тестомесильного рычага в противоположные стороны, загруженная продукция интенсивно перемешивается и образует однородную массу, насыщенную воздухом.

Взбивальная машина МВ-35М (смотри Приложение 2). Предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, кремов) и жидкого теста в кондитерских цехах предприятия общественного питания. Эта машина состоит из корпуса, механизма подъема бака и приводного механизма. На передвижном кронштейне крепится съемный бак, который может перемещать его в вертикальном направлении при помощи рукоятки механизма подъема. Внутри корпуса смонтирован привод машины, который состоит из двигателя, клиноременного вариатора скоростей, зубчатых передач и планетарного редуктора. Сменные механизмы взбивателей крепятся к рабочему валу с помощью штифта и фигурного выреза. На боковой стенке машины установлен автоматический выключатель для пуска и остановки двигателя.

Кондитерская электрическая печь КЭП - 400. К работе со шкафом допускаются лица, знающие его устройство и правило техники безопасности. Ежедневно перед включением шкафа проверяют исправность заземления и санитарное состояние. Устанавливают лимб терморегулятора на необходимую температуру, подключают шкаф к электросети и с помощью пакетных переключателей включают рабочий камеры на сильный нагрев. При этом загораются сигнальные лампы. Как только камера прогреется до заданной температуры, сигнальные лампы гаснут. Осторожно открывают двери, устанавливают противни с продукцией. При переводе шкафа на более низкую температуру выключают тены и дают шкафу остыть. После этого переводят лимб на более низкую температуру нагрева и включают тены. Шкаф содержат в чистоте. Ежедневно протирают влажной тканью или промывают мыльным раствором. Перед санитарной уборкой шкаф обязательно отключают от сети.

Некоторое технологическое оборудование для кондитерских предприятий(цехов). (смотри Приложение 3)

Машины во многом облегчают и ускоряют труд кондитера, но не исключают использования различной посуды и специальных приспособлений. Вот некоторые из них.

Кастрюли различной вместимости используют для замешивания теста, смешивания продуктов, взбивания яиц, варки крема, сиропов и других операций. Лучше использовать кастрюли из нержавеющей стали.

Тазики эмалированные и из нержавеющей стали пригодятся для промывки овощей и фруктов, вымешивания теста и варки варенья.

Противни металлические с тремя и четырьмя бортами нужны для выпечки бисквитов, пирогов, рулетов. Металлические листы с одним бортом используют для выпечки печенья, пирожков, пряников, пластов теста. В металлических формах выпекают торты, кексы, пудинги и пироги.

Доски деревянные большие и малые применяют для нарезки пирогов, рулетов, рубки орехов, вымешивания и раскатки теста и формовки кондитерских изделий.

Скалками раскатывают тесто в пласт. Для нанесения рисунка на тесто применяют скалки с узорами на поверхности.

Деревянные лопатки (веселки) удобны для вымешивания в посуде теста жидкой консистенции, кремов и сиропа, при варке помады.

Сбивалки, венчики и спиральки удобны для взбивания яичных белков, сливок, коктейлей и муссов в пену. Простейшей сбивалкой может служить вилка. Кроме того используют электросбиватели (миксеры) различных размеров и конструкций.

Дуршлаг служит для промывания ягод, плодов, овощей.

Терки обыкновенные и комбинированные используют для снятия цедры с цитрусовых плодов, измельчения продуктов, пряностей, овощей и плодов.

Сита большие и малые применяют при просеивании муки, за-пудривании готовых изделий и процеживании различных жидкостей. Гребенки кондитерские с различными зубцами вырезают из жести или плотного картона; с их помощью наносят прямые или волнистые линии на креме либо помаде при отделке тортов и пирожных.

Мешок кондитерский с трубочками необходим для отсадки жидких видов теста (заварного, бисквитного, белкового, миндального) и для отделки тортов и пирожных.

3.1 Требования

Машины и инвентарь изготавливаются из металлических и неметаллических материалов, которые должны отвечать санитарным требованиям. Все материалы должны быть прочными и жесткими, нейтральными к продуктам и моющим средствам, не подвергаться коррозии, не оказывать вредного действия на продукты и хорошо очищаться от них.

Все оборудование должно быть компактным, бесшумным, электро и пожаробезопасным.

4. Характеристика сырья и подготовка его к производству

Мука пшеничная - порошкообразный продукт белого цвета со слегка желтоватым или кремовым оттенком, который получают путем размола зерна пшеницы. Вкус муки сладковатый. В кондитерском производстве в основном используется мука высшего и 1-го сортов, редко 2. Влажность муки должна быть стандартной 14,5%.

Технологические свойства муки, зависят от содержания клейковины и ее качества, так для моих изделий лучше использовать муку высшего сорта с небольшим количеством слабой клейковины(28%), мука не должна иметь посторонних привкусов, запахов, кислотности. Мука не должна быть повреждена амбарными вредителями. Мука завозится на предприятие муковозом и транспортируется механическими насосами в специальные емкости силосы. Перед использованием в производство муку просеивают с помощью просеивателей. Если мука поступает в мешках, то перед просеиванием мешки очищают щеткой от пыли и загрязнений. А затем аккуратно вспарывают по шву. Вывернутые мешки слегка стряхивают и таким образом удаляют некоторое количество муки с поверхности. Полученная мука после взбивания не может использоваться для выработки кондитерских изделий, так как она содержит волокна мешковины.

Сахарный песок - продукт переработки сахарной свеклы или сахарного тростника. Сахар сладкий по вкусу и растворимый в воде, растворы светлые. Сахар должен быть белым, чистым и не липким. Влажность – 0,14%. Сахар, в мучном кондитерском изделий является пластификатором теста, т.е. влияет не его структуру. Изменение количества сахара в тесте приводит к повышенной липкости и затрудняет его формование. Если в тесте нет правильного соотношения сахара и жира, т.е. сахара много, а жира недостаточно, то это приводит к тому, что изделия становятся жесткими. При тепловой обработке сахар частично карамелизуется и придает изделию приятный светло – коричневый цвет. Сахарный песок перед использованием просеивают в буратах через сито с отверстиями диаметром не более 3 минут и пропускают через магниты для очистки от металлических примесей. Сахарные сиропы процеживают через металлическое сито ячейками диаметром не более 1,5 мм.

Сахарная пудра - применяется при изготовлении кремов, вафель, печенья и др. Она должна быть мелкого помола и перед употреблением просеивается через сито для устранения более крупных частиц. При отсутствии сахарной пудры ее приготавливают из сахарного песка путем измельчения. На предприятиях общественного питания используют рафинадную пудру, приготовленную из сахара рафинада.

Масло сливочное - вырабатывается из сливок, содержит до 82.5% жира, витамины. Масло может быть соленым и топленым, без посторонних запахов и привкусов, с равномерной окраской (от белой до кремовой). Если поверхность масла покрыта плесенью, то его зачищают. Чистое масло идет для кремов, для приготовления песочного теста, масляного печенья. Перед использованием масло иногда растапливают, процеживают через сито и добавляют в тесто. Сливочное масло повышает калорийность изделий, улучшает вкус, усиливает их аромат. Масло сливочное не соленое, можно заменить соленым, но с учетом содержащейся в нем соли. При изготовлении крема соленое масло применять нельзя. При изготовлении всех кондитерских изделий, кроме слойки, масляного бисквита и крема, сливочное масло можно заменить топленым (1кг масла соответствует 840 гр топленого масла), хранить масло рекомендуется при t 2-4°С в теплом помещении в тщательно закрытой посуде, под воздействием света и кислорода масло портится.

Молоко - ценный питательный продукт, состоящий из воды и сухих веществ, или сухого остатка, в состав которой входят молочный жир и сахар, белки, и другие вещества. Имеет приятный вкус и содержит почти все необходимые для организма пищевые вещества. Для приготовления кондитерских изделий используют свежее молоко и консервированные продукты. Они улучшают вкус изделия и повышают их пищевую ценность. Молоко цельное должно быть белого цвета с желтоватым оттенком, без посторонних привкусов и запахов. Молоко используют в основном для приготовления дрожжевого теста и кремов. Оно быстро портится, поэтому его следует немедленно реализовать, а при необходимости хранения нагреть до кипения. Перед использованием молоко процеживают через сито. Хранят молоко в холодильнике при t не выше 8°С и не ниже 0°С не более 20 ч. Молоко всех видов должно быть пастеризованным.

Сливки выпускаются 10, 20 и 35% жирности. Вкус их приятный, слегка сладковатый, цвет белый с желтоватым оттенком. В кондитерском производстве сливки используют для приготовления крема, и как заменители молока. Для взбивания наиболее пригодны 35% жирности. Перед взбиванием их предварительно охлаждают.

Молоко сгущенное с сахаром полученное путем выпаривания до 1\3 объема цельного или обезжиренного молока с добавлением сахара. Хранят его в герметически закрытой таре на складе с нерегулируемой температурой. Сгущенное молоко используемое для приготовления кондитерских изделий, предварительно подогревают до 40°С, а затем процеживают через сито.

Яйца – высококалорийный продукт, широко применяемый при изготовлении кондитерских изделий, содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества. Яйца, благодаря своим свойствам, улучшают вкус изделий, придает им пористость. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим пенообразователем, удерживает сахар, этим объясняется его применение при производстве кремов, зефиров, воздушного и некоторых других видов теста. Объем белка, при взбивании увеличивается в семь раз, добавление сахара снижает объем в 1.5 раза. Желток яйца богат белками, жирами и витаминами. Благодаря лецитину, желток является хорошим эмульгатором. Большое количество желтков позволяет получить в жидком тесте стойкую эмульсию из воды и жира. Желтки улучшают структуру теста, придают нежный вкус изделиям. В кондитерских изделиях используют только куриные яйца и продукты их переработки. Свежесть и доброкачественность яиц можно определить при помощи овоскопа или погрузить их в 10% раствор поваренной соли: свежие яйца опустятся на дно, испорченные будут плавать. Яйцо обрабатывают в специальном моечном помещении, где устанавливают овоскоп и ванны с четырьмя отделениями для их санитарной обработки. Прошедшие через овоскоп яйца в решетах выдерживают в первом отделении ванны в теплой воде 10 мин. при необходимости их здесь же моют волосяными щетками. Во втором отделении яйца выдерживают 5 мин в 2 %-ном растворе хлорной извести. В третьем отделении яйца выдерживают в 2 %-ном растворе пищевой соды и в четвертом промывают теплой проточной водой в течение 5 мин. Промытые и сухие яйца отделяют от скорлупы, при необходимости отделяют белок и желток на специальном устройстве. Яйца разбивают в отдельную посуду (не более 3-5 шт.) и, проверив их доброкачественность, переливают в общий котел. Подготовленные яйца процеживают через сито. Масса одного яйца 40 гр. Яйца можно заменить различными яичными продуктами, однако при изготовлении кремов замену производить нельзя.

Меланж представляет собой смесь белков и желтков (либо одних белков или желтков), замороженную в жестяных банках при t от -18 до -25°С.

Размораживают меланж непосредственно перед использованием, перед открытием банку дезинфицируют, ополаскивают.

Банки с меланжем оттаивают в течении 2.5-3 часа, на мармите при t40-50°С. Подготовленный меланж процеживают через сито и немедленно используют, т.к. срок хранения оттаянного меланжа 3-4 часа.

Ванилин – белый кристаллический порошок, получаемый искусственным синтетическим путем, обладает очень сильным ароматом и горьким жгучим привкусом. Он хорошо растворяется в горячей воде и винном спирте. Излишнее количество ванилина в тесте ухудшает качество продукции. Вводится в охлажденный крем, сироп и в те же изделия из теста, что и ваниль.

Лимонную кислоту получают биохимическим методом с помощью плесневелых грибов или выделяют из растительного сырья. Это бесцветные или слегка желтоватые кристаллы, содержащие не менее 99.5% лимонной кислоты. Используют для придания кислого вкуса фруктово-ягодному желе, идущему для отделки тортов и пирожных; для повышения набухаемости белков муки и упругости клейковины, при изготовлении слоеного теста; для получения устойчивой пены – взбитой белковой массы для белкового крема; для инверсии сахарозы в процессе приготовления инвертного сиропа и помады.

Патока - бесцветная или светло-желтая, тягучая густая жидкость, получаемая путем осахаривания крахмала в присутствии кислот. Используют патоку при изготовлении помады и добавляют в сахарные сиропы, что предохраняет их от засахаривания. Патока, введенная в тесто, задерживает процесс черствения готовых изделий. Хранят патоку в деревянных и металлических бочках при t 8-12°С. Перед использованием их нагревают до t 200°С.

Вода в кондитерском производстве используется как сырье для приготовления теста дрожжевого, заварного, слоеного. Оно входит также в состав сиропов для промочки тортов, помады и желе, идущих для отделки кондитерских изделий. Для этих целей берут водопроводную воду, отвечающую всем требованиям действующего стандарта, предъявляемым к питьевой воде. Вода, согласно стандарту, должна быть прозрачной, бесцветной, без посторонних запахов и привкусов. Общее количество минеральных веществ не должно превышать установленные нормы. Температура 8-12°С. По санитарным нормам в питьевой воде не должно быть болезнетворных микробов. От свойств питьевой воды зависит качество теста. Так, жесткая вода способствует укреплению клейковины теста и положительно влияет на качество изделий из дрожжевого и слоеного теста, приготовленных из слабой муки.

Соль содержит 96.5-99.2% хлористого натрия на сухое вещество и незначительное количество солей кальция, магния, калия, которые обусловливают ее гигроскопичность. По качеству соль подразделяют на 4 товарных сорта: экстра, высший, 1-й и 2-й. Раствор соли 5% должен иметь чисто соленый вкус, без посторонних привкусов и запахов. Хранят соль в сухих складских помещениях при температуре 17°С и относительной влажности воздуха 70%. В производстве мучных изделий соль добавляют для вкуса в незначительных количествах только в тесто. Поваренная соль укрепляет структуру клейковины, способствуя эластичности теста и тонкостенной пористости мякиша изделий. Соль угнетает жизнедеятельность дрожжевых клеток, поэтому опару для дрожжевых изделий солить не следует.

Агар – растительный клей, вырабатываемый из некоторых видов морских водорослей. В продажу агар поступает в виде крупки, порошка или пористых полупрозрачных пластинок.

Желатин – пищевой клей животного происхождения; поступает в продажу в виде крупки, порошка или прозрачных пластинок желтого цвета.

Перед употреблением пластинки желатина и агар надо промыть в холодной воде и откинуть на дуршлаг или ситечко для стекания воды. Желирующие свойства агара в 5-8 раз сильнее, чем желатина. Хранить агар и желатин следует в прохладном сухом месте.

4.1 Санитарные требования к сырью и готовому кондитерскому изделию

Все поступающее сырье, и выпускаемая продукция должны отвечать требованиям действующих стандартов, технических условий, медико-биологических требований, иметь гигиенические сертификаты или качественные удостоверения.

Гигиенический сертификат оформляют на вид продукции, а не на конкретную партию. Подтвердить соответствие партии производимой и поставляемой продукции установленным требованиям (гарантировать соответствующее качество товара) - обязанность производителя.

Выборочный контроль показателей безопасности в готовых изделиях хлебопекарной и кондитерской промышленности осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами госсанэпиднадзора и гарантирующих безопасность продукции.

Сырье допускаются в производство только при наличии заключения лаборатории или специалистов технологического контроля предприятия.

Поступающее в производство сырье должно подготавливаться к производству в соответствии с технологическими инструкциями и Инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.

Муку следует хранить отдельно от всех видов сырья. Мука в таре должна храниться штабелями на стеллажах на расстоянии 15 см от уровня пола и 50 см от стен. Расстояние между штабелями должно быть не менее 75 см.

Соль должна храниться в отдельных закромах или ларях с крышками, а также в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях и в производство может подаваться только растворенной и профильтрованной.

Жиры, яйца и молочные продукты должны храниться в холодильных камерах при температуре от 0 до +4° C.

Яичный меланж допускается в тесто для изготовления мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий при соответствии требуемым органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Яичный меланж хранится при температуре от -6 до +5° C, повторное замораживание меланжа категорически запрещается. Хранение дефростированного меланжа более 4 часов не допускается.

Молоко коровье пастеризованное хранится при температуре от 0 до +6° C не более 36 часов с момента окончания технологического процесса его производства.

Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. При наличии загрязнений на поверхности и в случае микробиологической порчи масло не допускается для производства кондитерских изделий с кремом. Продолжительность хранения масла до зачистки в помещении маслорезки должна быть не более 4 часов.

Для кондитерских изделий могут использоваться свежие чистые куриные яйца, без пороков, с неповрежденной скорлупой, не ниже II категории. Яйца должны овоскопироваться и сортироваться. Распаковка ящиков с яйцами, санитарная обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении строгой поточности.

Категорически запрещается использовать для изготовления любого крема яйца водоплавающих птиц, куриные яйца с насечкой, яйцетек и бой, миражные яйца, яйца из хозяйств, не благополучных по туберкулезу, сальмонеллезу, а также использовать вместо яиц меланж. Яйца водоплавающих птиц разрешается использовать только для выпечки мелкоштучных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Упавшие на пол продукты (санитарный брак) должны складываться в специальную тару с обозначением "Санитарный брак". Запрещается использование санитарного брака в производстве кондитерских изделий.

При производстве кондитерских изделий с кремом (торты, пирожные, рулеты и др.) каждая смена должна приступать к работе с чистыми стерилизованными отсадочными мешками, наконечниками к ним и мелким инвентарем. Выдача и сдача мешков, наконечников и мелкого инвентаря производится в каждой смене по счету специальными лицами с регистрацией в журнале. Замена отсадочных мешков должна производиться не реже 2 раз в смену.

Рулеты, торты и пирожные с кремом после изготовления должны направляться в холодильную камеру для охлаждения. Продолжительность хранения готовых изделий на производстве до загрузки в холодильную камеру не должна превышать 2 ч.

Предприятия, вырабатывающие кондитерские изделия с кремом (торты, пирожные, рулеты), должны иметь холодильные установки, обеспечивающие хранение сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, в соответствии с действующим СанПиН "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов" и настоящими Санитарными правилами.

Кремы, пирожные, торты, рулеты с кремом должны храниться при температуре не выше 6° C.

Торты и пирожные без отделки кремом, вафельные торты и пирожные с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре не выше 18° C и относительной влажности воздуха 70 - 75%.

Не допускается хранить торты, пирожные и рулеты вместе с непищевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическим запахом.

Холодильные камеры должны быть обеспечены термометрами. Для поддержания температуры на заданном уровне целесообразно использовать термореле. За режимом работы холодильных камер должен быть установлен постоянный контроль. Результаты проверок температуры хранения пищевых продуктов должны регистрироваться в специальном журнале.

Торты укладываются в картонные коробки, выстланные бумажными салфетками из пергамента или подпергамента. Транспортирование и реализация тортов без упаковочных коробок категорически запрещается.

На наружной стороне крышки (коробки с тортом или лотка с пирожными, рулетами) должна быть маркировка с указанием даты, часа выработки, режима и срока хранения.

5. Личная гигиена кондитера и гигиена труда

Микроклимат кондитерских предприятий (цехов) должен соответствовать требованиям Санитарных норм микроклимата производственных помещений.

Температура, относительная влажность и скорость движения воздуха в производственных помещениях, камерах и складах должна соответствовать нормам технологического проектирования предприятий, вырабатывающих кондитерские и хлебобулочные изделия, а также нормам, предъявляемым к производству и хранению готовой продукции.

Уровни шума в производственных помещениях должны находиться в пределах действующих санитарных норм. Во всех помещениях с шумящим оборудованием должны быть приняты меры по снижению шума в соответствии со СНиП "Защита от шума" и составлять не более 80 Дб.

Станки, машины, аппараты должны иметь виброгасящие устройства, а уровень вибрации не должен превышать санитарных норм.

Освещенность рабочих поверхностей на рабочих местах должна соответствовать требованиям действующего СНиП "Естественное и искусственное освещение" и составлять от 200 до 400 лк в зависимости от целевого назначения помещения.

Полы производственных помещений, расположенных над неотапливаемыми или искусственно охлаждаемыми помещениями, должны быть утеплены с таким расчетом, чтобы перепад температур помещения и поверхности пола не превышал 2,5° C, а также должна быть предусмотрена вентилируемая воздушная прослойка.

При осуществлении естественной вентиляции не допускается сквозняков и резкого охлаждения воздуха на рабочих местах.

В цехах со значительным тепловыделением следует предусматривать кондиционирование воздуха.

Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должна превышать ПДК для конкретных веществ.

Работники перед поступлением на работу и работающие на предприятии должны пройти медицинское обследование в соответствии с Инструкцией по проведению обязательных, предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинских осмотров водителей индивидуальных транспортных средств. В связи с эпидобстановкой органами госсанэпиднадзора может быть проведено внеплановое бактериологическое обследование работающих.

Все вновь поступившие работники должны пройти обучение по санитарному минимуму и сдать экзамены. В дальнейшем экзамены по программе санитарного минимума после занятий сдаются каждые два года.

Вновь поступившие работники допускаются к работе только после ознакомления с правилами личной гигиены и инструктажа по предотвращению попадания посторонних предметов в готовую продукцию.

На предприятиях, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, перед допуском па работу в каждой смене должен быть организован обязательный осмотр медицинским работником лечебно - профилактического учреждения всех без исключения работников смены. Осмотры проводятся в соответствии с Инструкцией о ежесменных перед началом работы осмотрах работников предприятий, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом. Результаты осмотра регистрируются в соответствующем журнале.

Все работники производственных цехов обязаны выполнять следующие правила личной гигиены: а) приходить на работу в чистой личной одежде и обуви. При входе на предприятие тщательно очищать одежду; б) перед началом работы принять душ, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку. Санитарная одежда должна быть на завязках. Категорически запрещается применение пуговиц, крючков и т.д. Запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги и др. вещи, а также носить на рабочем месте бусы, серьги, клипсы, броши, кольца и др. украшения. В карманах санитарной одежды может храниться только аккуратно подрубленный носовой платок; в) соблюдать чистоту рук, лица, коротко стричь ногти; г) не принимать пищу и не курить в производственных помещениях. Прием пищи, и курение разрешается только в специально отведенных для этих целей местах. Перед посещением туалета санитарную одежду оставляют в специально отведенном месте. После посещения туалета необходимо вымыть руки с мылом и продезинфицировать любым разрешенным дезсредством.

В технологических цехах категорически запрещается хранение аптечек. Аптечки должны быть размещены в тамбурах технологических цехов и участков, в бытовых помещениях. В аптечках не рекомендуется держать сильно пахнущие и красящие лекарства.

Начальники цехов (участков), сменные мастера должны осуществлять строгий контроль за выполнением правил личной гигиены работниками цеха, особенно в отношении мытья рук перед работой, после перерывов в работе и пользования туалетом.

В соответствии с инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю производства кондитерских изделий микробиологом предприятия должен осуществляться микробиологический контроль за чистотой санитарной одежды, качеством мытья и дезинфекции рук работников производственных цехов (участков).

Все работники предприятия обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноения и симптомах других заболеваний немедленно сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт предприятия или другое медицинское учреждение для получения медицинской помощи.

6. Технология приготовления песочного теста

Песочное тесто приготавливают без жидкости, поэтому оно менее вязкое. Большое количество масла и сахара придает ему рассыпчатость. Готовят тесто при температуре не выше 20° С.. При более высокой температуре оно крошится при раскатывании, так как масло, находится в нем в размягченном состоянии. Изделия из такого теста получаются жесткими. Песочное тесто можно приготовить двумя способами.

Первый способ - машинный.

Масло с сахаром растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют яйца, в которых растворены аммоний, сода, эссенция. Взбивают до пышной однородной массы и, перемешивая, постепенно засыпают муку, но 7% ее оставляют на подпыл. Замешивать тесто нужно быстро до однородной консистенции. При увеличении времени замеса тесто может быть затянутым. Изделия из такого теста получаются жесткими, нерассыпчатыми.

Второй способ – ручной.

При ручном замесе муку насыпают на стол горкой, делают в ней воронку, в которую кладут масло, предварительно растертое с сахаром до исчезновения кристаллов сахара, добавляют яйца, в которых растворяют соду питьевую, аммоний углекислый, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замеса должно иметь t не выше 20 С.

Для выпечки целым пластом тесто после замеса развешивают на куски определенной массы, формуют в прямоугольники и раскатывают в пласт толщиной не более 8 мм по размеру кондитерского листа. Во время разделки стол посыпают мукой во избежание прилипания теста. Пласт должен быть ровным по толщине, иначе при выпечке качество полуфабриката ухудшится. Полученный пласт заворачивают в трубочку или накатывают на скалку и переносят на сухой кондитерский лист, выравнивая края, прокалывают в нескольких местах, чтобы не было вздутий от газов, образующихся при разложении химических разрыхлителей, и выпекают при t 260-270 C 10-15 мин. Готовность пласта определяют по светло-коричневому цвету с золотистым оттенком. (смотри Приложение 4)

Изделия из песочного теста характеризуются высокой калорийностью, рассыпчатостью, приятным нежным вкусом. Они содержат много жира, сахара, яиц. Из песочного теста можно выпекать пироги, торты, пирожные, печенье и другие изделия. Песочное тесто можно приготовить без разрыхлителя, но тогда изделия будут менее качественными.

Недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении теста, и их причины. (смотри Приложение 5)

6.1 Ассортимент песочных тортов

Торт «Птичье молоко»

Торт «Песочно-фруктовый»

Торт «Песочный с джемом»

Торт «Песочно-кремовый»

Торт «Пешт»

6.2 Технология приготовления песочных тортов

Торт «Птичье молоко»

Сдобно-взбивной полуфабрикат. Масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы, добавляют меланж, в котором растворяют ванилин. Взбивают массу до пышности 15-20 мин. Затем засыпают муку и замешивают тесто. Его размазывают на два пласта по трафарету на листах, смазанных жиром. Выпекают при температуре 220ºС 5-8 мин.

Крем. Вначале готовят сахароагаровый сироп. Агар промывают и замачивают в воде 2-3 ч. К набухшему агару добавляют сахар, патоку и уваривают сироп до 110ºС (проба – нитка толстая). В это же время взбивают яичные белки до устойчивой пены, в конце взбивания добавляют кислоту. Не прекращая взбивания, тонкой струей вливают горячий сироп и продолжают взбивать еще 10-15 мин. Одновременно взбивают масло со сгущенным молоком и ванилином до пышности. Все это соединяют с белковой массой и взбивают на тихом ходу еще 5 мин.

Сдобно-взбивной полуфабрикат укладывают в прямоугольную форму без дна, покрывают слоем крема, а затем кладут второй полуфабрикат и сверху опять наносят слой крема, чтобы заполнить форму до краев. Ставят в холодильник до полного застывания крема. Вырезают тонким ножом из формы. Поверхность и боковые стороны глазируют шоколадом. После его застывания на поверхность торта наносят рисунок из шоколада. Технологическая карточка. (смотри Приложение 6)

Торт «Песочно-фруктовый»

Торт можно сделать круглой или квадратной формы. Песочные заготовки после выпечки и охлаждения склеивают фруктовой начинкой. Поверхность и боковые стороны смазывают фруктовой начинкой. Торт украшают свежими фруктами или консервированными, цукатами, кусочками желе и заливают незастывшим желе в два приема. Когда желе застынет, боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой. Технологическая карточка. (смотри Приложение 7)

Торт «Песочный с джемом»

Песочное тесто раскатывают в пласты толщиной 5-6 см. Выпекают. Три пласта склеивают джемом клубничным или абрикосовым. Поверхность и боковые стороны смазывают джемом, посыпают крошкой от обрезков песочного полуфабриката, Поверхность торта обсыпают сахарной пудрой и украшают шоколадом. Технологическая карточка. (смотри Приложение 8)

Торт «Песочно-кремовый»

Песочное тесто выпекают целым пластом или в виде заготовок квадратной либо круглой формы. После выпечки охлаждают и склеивают кремом. Торт массой 0.5кг состоит из двух слоев, 1кг – из трех слоев. Поверхность и боковые стороны смазывают сливочным кремом. Боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой. Торт украшают кремом, фруктами или цукатами. Технологическая карточка. (смотри Приложение 9)

Торт «Пешт»

Торт делают круглой формы из трех песочных пластов. После выпечки их склеивают вареньем или джемом. Поверхность и боковые стороны смазывают белковым кремом, украшают поверхность этим же кремом. Ставят в кондитерский шкаф на 2-3 мин при t 220-230 С.. Поверхность посыпают сахарной пудрой. Технологическая карточка. (смотри Приложение 10)

6.3. Требования, предъявляемые к качеству тортов

По органолептическим показателям торты, должны соответствовать требованиям, указанным в ОСТ 10-060-95; ОСТ 18-102-72. Торты должны иметь правильную форму, без изломов и вмятин, песочный п/ф рассыпчатый, при надавливании крошится. Верхние и боковые поверхности должны быть равномерно покрыты и отделаны кремом или другими отделочными п/ф. Рисунок из крема должен быть четким рельефом.

Изделия не должны иметь неприятного запаха и привкуса, не свежих продуктов. Химические показатели (содержание сахара и жира) установлены и предусмотрены стандартом только на п/ф, а не на готовые изделия. Это вызвано тем, что при ручном изготовлении изделии нельзя гарантировать точного соотношения основных п/ф. Возможные отклонения приводят к значительным отклонениям в содержании сахара и жира в изделии.

Поэтому содержание сахара и жира нормируется в п/ф, которые соответствуют расчетному содержанию по рецептурным с минимально допускаемым отклонениям. Это гарантирует выработку п/ф по основным показателем в соответствии с рецептурами.

6.4 Упаковка, сроки и условия хранения, транспортировка тортов

Торт укладывают в художественно оформленную коробку, дно которой застилают пергаментной бумагой, коробки должны обеспечивать сохранность формы торта.

На любой наружной стороне приклеивают маркировку, на которой указано:

1. Наименование предприятия изготовителя;

2. Наименование изделий;

3. Масса нетто;

4. Дата и час изготовления, смена;

5. Срок хранения;

6. ОСТ – 18-102-72;

7. Цена.

Для хранения тортов следует предусматривать не менее двух холодильных камер с температурой 5°С.. Емкость камер проектируется исходя из сроков хранения тортов:

- торты с белково-сбивными кремами, с фруктовой отделкой и без - 72 ч;

- со сливочными кремами - 36 ч;

- с заварными кремами - 6 ч;

- со сбивными сливками -7 ч.

При отсутствии холода срок реализации со сливочным кремом – 12 ч, с заварным кремом, а также взбитыми сливками хранению не подлежат. При добавлении сорбиновой кислоты, торты можно хранить до 5 дней. Не допускается хранение тортов совместно с продуктами, имеющими специфический запах. Хранение и транспортирование тортов осуществляется в соответствии с требованиями отраслевого стандарта ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные». Транспортируют торты в таре специальным транспортом. Каждый лоток должен иметь этикетку с указанием наименования и количества тортов. Кроме того, указываются время выпуска продукции и фамилия укладчика.

Заключение

В заключение работы я хочу сказать, что мучные кондитерские изделия являются частью русской национальной кухни и имеют большое значение в питании. Они обладают многими положительными качествами: внешним видом, хорошим вкусом, ароматом и легко усваиваются организмом. Изделия из теста высококалорийны.

Предприятия общественного питания созданные по месту работы, учебы, жительства, отдыха, позволяют улучшить условия труда и быта.

Дальнейшее развитие предприятий питания требует также повышенного качества выпускаемой предприятием продукции, улучшение обслуживания населения оснащение новейшим оборудованием.

Поему надо строить небольшие и крупные предприятия с усовершенствованными техническими процессами, то есть с высококвалифицированными кадрами, хорошим сырьем, высокотехнологичным оборудованием.

"Земля и еще и потому щедра, что в мире существуют повара!

Благословенны их простые судьбы, а руки, будто помыслы чисты

Профессия у них добра, по сути.

Злой человек не встанет у плиты..."

Р. Рождественски

Список литературы

1. Токарев Л.Т. Производство мучных кондитерских изделий. М.: Пищевая промышленность, 1987.
2. Баранова Т.А. Организация общественного питания. Справочник. М.: Росагропромиздат, 1988, 368с.
3. Драгилев А.И. Устройство и эксплуатация оборудования предприятий пищевой промышленности. М.: Агропромиздат, 1988, 399с.
4. Богданов Г.А., Смирнова З.М., Богданова М.А. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1991, 300с.
5. Сан.Пин 42-123-4117-86. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. М., 1986.
6. ГОСТ Р 50762 – 95. Общественное питание. Классификация предприятий. М.: Издательство стандартов, 1995, 16с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания общественного питания. М.: ПрофОбрИздат, 2002, 416с.
8. Коева В.А. Лабораторно-практические занятия для поваров. Ростов-на-Дону: Феникс, 2001.
9. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.А. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. М.: Деловая литература, 2001.
10. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общесвтенного питания. М.: 1985.
11. Золин В.П.; Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: Академа, 1999.
12. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М., 1981.
13. Куденцов А.В. Товароведение продовольственных товаров. М.: Экономика, 1997.

Приложение

Должностная [инструкция](http://www.pravoteka.ru/enc/2428.html) кондитера

1. Общие положения

2. Должностные обязанности

3. [Права](http://www.pravoteka.ru/enc/4586.html)

4. Ответственность

1. Общие положения

1. Настоящая должностная [инструкция](http://www.pravoteka.ru/enc/2428.html) определяет должностные обязанности, [права](http://www.pravoteka.ru/enc/4586.html) и ответственность кондитера.

2. На [должность](http://www.pravoteka.ru/enc/1940.html) кондитера назначается лицо, имеющее начальное профессиональное образование без предъявления требований к [стажу](http://www.pravoteka.ru/enc/5717.html) [работы](http://www.pravoteka.ru/enc/5045.html) или среднее общее образование и специальную подготовку по установленной программе без предъявления требований к [стажу](http://www.pravoteka.ru/enc/5717.html) [работы](http://www.pravoteka.ru/enc/5045.html).

3. Кондитер должен знать технологию приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий (тортов, кексов, пирожных, печенья, пряников, коврижек, праздничного хлеба, рулетов и т.д.); правила подготовки [рабочего места](http://www.pravoteka.ru/enc/5050.html), используемого инвентаря и технологического оборудования к [работе](http://www.pravoteka.ru/enc/5045.html); виды посуды и инвентаря; [санитарные правила](http://www.pravoteka.ru/enc/5341.html) и нормы (по специальности); основные [характеристики](http://www.pravoteka.ru/enc/6442.html), правила подготовки к [работе](http://www.pravoteka.ru/enc/5045.html) и эксплуатации используемого технологического оборудования; правила эксплуатации и ухода за весами; [ассортимент](http://www.pravoteka.ru/enc/352.html), [характеристики](http://www.pravoteka.ru/enc/6442.html) и виды используемых продуктов и сырья, правила их [хранения](http://www.pravoteka.ru/enc/6468.html); органолептические способы [определения](http://www.pravoteka.ru/enc/3987.html) [качества](http://www.pravoteka.ru/enc/2614.html) сырья и конечной продукции; способы подготовки отдельных видов сырья к производству; способы первичной обработки и подготовки свежих ягод, фруктов и орехов; способы нарезки фруктов (свежих и консервированных, сухофруктов); технологию приготовления теста, кондитерских и хлебобулочных изделий с наполнителями; [свойства](http://www.pravoteka.ru/enc/5403.html) пищевых добавок, красителей и разрыхлителей; способы формовки и украшения кондитерских и хлебобулочных изделий; виды начинок и наполнителей; [характеристики](http://www.pravoteka.ru/enc/6442.html) кондитерских полуфабрикатов; правила подготовки изделий к выпечке; режим выпечки (время, температура, влажность); виды и основные причины [брака](http://www.pravoteka.ru/enc/638.html) при изготовлении кондитерских и хлебобулочных изделий; требования, включая ГОСТы, к [качеству](http://www.pravoteka.ru/enc/2614.html) готовой продукции; классификацию тортов и пирожных; технологию приготовления бисквитных, песочных, крошковых, сахарных, фруктово-ягодных, желейных и иных кондитерских полуфабрикатов, глазурей, карамельной и рисовальной массы, марципана; классификация и [ассортимент](http://www.pravoteka.ru/enc/352.html) сиропов, начинок, обсыпок; технологию приготовления различных видов сиропов, начинок, обсыпок (крошка, нонпарель, крупка и прочее); органолептические способы [определения](http://www.pravoteka.ru/enc/3987.html) [качества](http://www.pravoteka.ru/enc/2614.html) готовых сиропов, начинок, обсыпок; технологию приготовления различных кремов, муссов, суфле, зефира, шербетов, помады из сахарной пудры, фруктового желе и геля; способы и приемы отделки и украшения тортов и пирожных; способы и приемы охлаждения и замораживания полуфабрикатов различной степени готовности; режимы охлаждения и замораживания (время, влажность, температура); [сроки](http://www.pravoteka.ru/enc/5703.html) и условия [хранения](http://www.pravoteka.ru/enc/6468.html) кондитерских полуфабрикатов; способы и приемы фасовки и упаковки; виды [маркировки](http://www.pravoteka.ru/enc/3185.html) и упаковки; [сроки](http://www.pravoteka.ru/enc/5703.html) и условия [хранения](http://www.pravoteka.ru/enc/6468.html) готовой продукции; правила [хранения](http://www.pravoteka.ru/enc/6468.html) посуды и инвентаря; основные [свойства](http://www.pravoteka.ru/enc/5403.html) моющих и дезинфицирующих средств, порядок их применения; правила утилизации [отходов](http://www.pravoteka.ru/enc/4183.html); внутреннюю документацию; [основы](http://www.pravoteka.ru/enc/4070.html) формирования и назначение меню; профессиональную терминологию; правила межличностного общения; [основы](http://www.pravoteka.ru/enc/4070.html) экономики, [организации](http://www.pravoteka.ru/enc/4007.html) труда и управления на [предприятиях](http://www.pravoteka.ru/enc/4685.html) общественного питания; [основы](http://www.pravoteka.ru/enc/4070.html) трудового [законодательства](http://www.pravoteka.ru/enc/2128.html); правила и нормы [охраны труда](http://www.pravoteka.ru/enc/4202.html), техники [безопасности](http://www.pravoteka.ru/enc/504.html), производственной санитарии; правила [пожарной безопасности](http://www.pravoteka.ru/enc/4432.html); правила внутреннего трудового распорядка.

4. Кондитер назначается на [должность](http://www.pravoteka.ru/enc/1940.html) и освобождается от [должности](http://www.pravoteka.ru/enc/1940.html) [приказом](http://www.pravoteka.ru/enc/4816.html) руководителя [предприятия](http://www.pravoteka.ru/enc/4685.html) в соответствии с действующим [законодательством](http://www.pravoteka.ru/enc/2128.html) Российской [Федерации](http://www.pravoteka.ru/enc/6333.html).

5. Кондитер непосредственно подчиняется руководителю структурного подразделения.

2. Должностные обязанности

Подготовка [рабочего места](http://www.pravoteka.ru/enc/5050.html) к [работе](http://www.pravoteka.ru/enc/5045.html) (проверка исправности используемого технологического оборудования, весов, наличия и исправности инструментов, инвентаря, посуды, при необходимости их обработка моющими и дезинфицирующими средствами). Соблюдение [санитарных правил](http://www.pravoteka.ru/enc/5341.html) и [гигиенических нормативов](http://www.pravoteka.ru/enc/1252.html), правил и норм противопожарной [безопасности](http://www.pravoteka.ru/enc/504.html) и [охраны труда](http://www.pravoteka.ru/enc/4202.html). Соблюдение правил эксплуатации технологического оборудования, при его неисправности информирование об этом своего непосредственного руководителя или представителей технических (административно-хозяйственных) [служб](http://www.pravoteka.ru/enc/5526.html) [предприятия](http://www.pravoteka.ru/enc/4685.html). Расчет необходимого количества сырья для приготовления и оформления кондитерских изделий. Проверка его наличия и [качества](http://www.pravoteka.ru/enc/2614.html). Соблюдение правил [хранения](http://www.pravoteka.ru/enc/6468.html) сырья и готовой продукции. Выбраковка некачественных продуктов. Приготовление, оформление и [отпуск](http://www.pravoteka.ru/enc/4167.html) кондитерских и хлебобулочных изделий и полуфабрикатов в строгом соответствии с технологией их приготовления и [хранения](http://www.pravoteka.ru/enc/6468.html). Контроль [качества](http://www.pravoteka.ru/enc/2614.html) готовой продукции. Охлаждение, заморозка и [хранение](http://www.pravoteka.ru/enc/6468.html) полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с действующими правилами и [нормативами](http://www.pravoteka.ru/enc/3740.html). Упаковка и [маркировка](http://www.pravoteka.ru/enc/3185.html) готовой продукции. При завершении [работы](http://www.pravoteka.ru/enc/5045.html) уборка [рабочего места](http://www.pravoteka.ru/enc/5050.html), обработка инвентаря, посуды, выключение технологического оборудования. При необходимости участие в составлении меню.

3. [Права](http://www.pravoteka.ru/enc/4586.html)

Кондитер имеет [право](http://www.pravoteka.ru/enc/4586.html):

1. вносить предложения руководству по вопросам [организации](http://www.pravoteka.ru/enc/4007.html) и [условий труда](http://www.pravoteka.ru/enc/6231.html);

2. пользоваться информационными материалами и нормативно-правовыми [документами](http://www.pravoteka.ru/enc/1924.html), необходимыми для исполнения своих должностных обязанностей;

3. проходить в установленном порядке [аттестацию](http://www.pravoteka.ru/enc/371.html) с [правом](http://www.pravoteka.ru/enc/4586.html) на получение соответствующего квалификационного разряда;

4. повышать свою [квалификацию](http://www.pravoteka.ru/enc/2621.html).

Кондитер пользуется всеми [трудовыми правами](http://www.pravoteka.ru/enc/6106.html) в соответствии с Трудовым [кодексом](http://www.pravoteka.ru/enc/2661.html) Российской [Федерации](http://www.pravoteka.ru/enc/6333.html).

4. Ответственность

Кондитер несет ответственность за:

1. осуществление возложенных на него должностных обязанностей;

2. [организацию](http://www.pravoteka.ru/enc/4007.html) своей [работы](http://www.pravoteka.ru/enc/5045.html), своевременное и квалифицированное выполнение [приказов](http://www.pravoteka.ru/enc/4816.html), [распоряжений](http://www.pravoteka.ru/enc/5090.html) и [поручений](http://www.pravoteka.ru/enc/4507.html) руководства, нормативно-правовых [актов](http://www.pravoteka.ru/enc/149.html) по своей деятельности;

3. соблюдение правил внутреннего распорядка, противопожарной [безопасности](http://www.pravoteka.ru/enc/504.html) и техники [безопасности](http://www.pravoteka.ru/enc/504.html);

4. ведение документации, предусмотренной должностными обязанностями;

5. оперативное принятие мер, включая своевременное информирование руководства, по пресечению выявленных нарушений правил техники [безопасности](http://www.pravoteka.ru/enc/504.html), противопожарных и иных правил, создающих [угрозу](http://www.pravoteka.ru/enc/6164.html) деятельности [предприятия](http://www.pravoteka.ru/enc/4685.html), его [работникам](http://www.pravoteka.ru/enc/5046.html) и иным лицам.

За нарушение нормативно-правовых [актов](http://www.pravoteka.ru/enc/149.html) кондитер может быть привлечен в соответствии с действующим [законодательством](http://www.pravoteka.ru/enc/2128.html) в зависимости от тяжести [проступка](http://www.pravoteka.ru/enc/4960.html) к дисциплинарной, материальной, административной и [уголовной ответственности](http://www.pravoteka.ru/enc/4114.html)

Технологическая карточка на песочный полуфабрикат

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Норма | Цена, р.  | Сумма, р. |
| 1кг |
| Мука | 0.557 | 28.00 | 15.60 |
| Масло сливочное | 0.309 | 242.00 | 74.78 |
| Сахар-песок | 0.206 | 37.50 | 7.73 |
| Меланж | 0.072 | 147.50 | 10.62 |
| Аммоний углекислый | 0.0005 | 500.00 | 0.30 |
| Натрий двууглекислый | 0.0005 | 500.00 | 0.30 |
| Соль | 0.002 | 14.00 | 0.03 |
| Эссенция | 0.002 | 3000.00 | 6.00 |
| Выход полуфабриката | 1 кг | Стоимость полуфабриката | 115.36 |

Технологическая схема приготовления песочного теста

**Сахарный песок**

**Ванильная пудра**

**Меланж**

**Масло сливочное**

**Аммоний**

**Сода**

**Раствор соли**

**Перемешивают до образования однородной массы**

 **Закладывают муку, замес теста (2-3)**

 **Разделка теста на куски, взвешивание**

**Для централизованного производства: упаковка, транспортировка**

**Разделка кусков теста, взвешивание и формование**

 **Выпечка**

 **Охлаждение**

 **Склеивание пластов**

 **Отделка**

**Упаковка и реализация**

Технологическая карточка Торт «Птичье молоко»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование полуфабриката  | Закладка | Наименование сырья | Норма | Цена, р. | Сумма, р. |
| на 1 торт  |  1 кг |
| Сдобно-взбивной  | 0.350 | Мука | 0.14 | 28.00 | 3.92 |
| Сахар-песок | 0.106 | 37.50 | 3.98 |
| Масло сливочное | 0.106 | 242.00 | 25.65 |
| Меланж | 0.075 | 147.50 | 11.06 |
| Ванилин | 0.0001 | 3000.00 | 0.30 |
| Крем | 0.790 | Сахар-песок | 0.308 | 37.50 | 11.55 |
| Патока | 0.155 | 37.50 | 5.81 |
| Агар | 0.004 | 850.00 | 3.40 |
| Вода | 0.13 | 4.50 | 0.59 |
| Масло сливочное | 0.2 | 242.00 | 48.40 |
| Молоко сгущенное с сахаром | 0.094 | 81.58 | 7.67 |
| Яичные белки | 0.06 | 147.50 | 8.85 |
| Ванилин | 0.0003 | 3000.00 | 0.90 |
| Кислота лимонная | 0.002 | 400.00 | 0.80 |
| Шоколад | 0.2 | Шоколад | 0.2 | 310.00 | 62.00 |
| Выход торта | 1.3 кг | Стоимость торта | 194.88 |

Виды и причины возникновения брака.

|  |  |
| --- | --- |
| Вид брака | Причины возникновения |
| 1 | 2 |
| Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жёсткийТесто не пластичное, при раскатке крошится. Изделия грубые, крошли-выеПесочный п/ф очень рассыпчатыйПесочный п/ф сырой, плохо пропеченный, местами подгорелыйПесочный п/ф бледный | Мука с большим содержанием клейковины; длительный замес; использование большого количества тестовых обрезков; повышенно содержание жидкости; уменьшено содержание жира; вместо яиц добавлены одни яичные белки; много сахара и мало жираТемпература теста выше 20°С; тесто замешено с растопленным масломВ тесте увеличено содержание жира; вместо яиц добавлены яичные желткиЗавышена t выпечки, недостаточное время выпечки, неравномерно раскатан пластНизкая t выпечки |

Тестомесильные машины ТММ-1М и МТМ-15: а)ТММ-1М: 1 – фундаментальная плита, 2 – педаль, 3 – тележка, 4 – дежа, 5 – щиток, 6 – месительный рычаг, 7 – шарнир, 8 – крышка, 9 – корпус, 10 – рукоятка, 11 – кнопочный выключатель, 12 – панель. Б) МТМ-15:1 – редуктор, 2 – платформа, 3 – съемный резервуар, 4 – решетка, 5 – месильные лопасти.

МВ-35М: 1 – чугунная плита, 2 – бачок, 3 – планетарный механизм, 4 – маховик, 5 – рукоятка, 6 – крышка, 7 – корпус, 8 – кронштейн.

Некоторое технологическое оборудование для кондитерских предприятий

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Марка | Производительность | Габариты, мм | Назначениеи областьприменения |
| 1. Дозатор мучной | МД-100МД-200 | 10-100 кг(10-200) кг | 1473×1072×11801432×1072×1450 | Дозирование муки |
| 2. Машина тестомесильная | МТ-20ММТ-50 | 20, 50 л | 610×360×6201020×490×960 | Для замеса теста |
| 3. Машина тестомесильно-взбивальная | МТВК-80ММТВК-150 | 80 (150) л | 1020×490×9601200×520×1050 | Для приготовления бисквитного теста |
| 4. Машина взбивальная | МВ-60 | 120-150 кг/ч | 735×605×1242 | Для приготовления теста, бисквитной массы, взбитых сливок, белковых, яично-сахарных и других кондитерских смесей, масляных кремов |
| 5. Машина кремовзбивальная | РЗ-ШСК | 80 кг/ч | 835×490×1350 | Для приготовления крема и других сбивных масс при производстве тортов, пирожных |
| 6. Машина тестораскаточная | МТР-32М | 40 кг/ч | 1060×600×916 | Для раскатки кругового теста |
| 7. Шкаф пекарный электрический | ШПЭСМ-3 |   |  1200×1040×1630 | Для выпечки печенья и тортов |

Технологическая карточка Торт «Песочно-фруктовый»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование полуфабриката  | Закладка | Наименование сырья | Норма |  Цена, р. | Сумма, р. |
| на 1 торт  |  1 кг |
| Песочный | 0.45 | Мука | 0.251 | 28.00 | 7.02 |
| Масло сливочное | 0.139 | 242.00 | 33.64 |
| Сахар-песок | 0.093 | 37.50 | 3.49 |
| Меланж | 0.032 | 147.50 | 4.72 |
| Аммоний углекислый | 0.00023 | 500.00 | 0.12 |
| Натрий двууглекислый | 0.00023 | 500.00 | 0.12 |
| Соль | 0.001 | 14.00 | 0.01 |
| Эссенция | 0.001 | 3000.00 | 3.00 |
| Фруктовая начинка | 0.343 | Фруктовая начинка | 0.343 | 170.00 | 58.31 |
| Фрукты и цукаты | 0.125 | Фрукты | 0.0625 | 94.00 | 5.88 |
| Цукаты | 0.0625 | 198.00 | 12.38 |
| Желе | 0.075 | Желе | 0.075 | 40.00 | 3.00 |
| Бисквитная жареная крошка | 0.007 | Мука | 0.002 | 28.00 | 0.10 |
| Крахмал | 0.0005 | 95.00 | 0.05 |
| Сахар-песок | 0.0024 | 37.50 | 0.10 |
| Меланж | 0.004 | 147.50 | 0.60 |
| Эссенция | 0.00002 | 3000.00 | 0.10 |
|  Выход торта | 1 кг | Стоимость торта | 132.64 |

Технологическая карточка Торт «Песочный с джемом»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование полуфабриката  | Закладка | Наименование сырья | Норма | Цена, р. | Сумма, р.  |
| На 1 торт  |  1 кг |
| Песочный | 0.55 | Мука | 0.306 | 28.00 | 8.57 |
| Масло сливочное | 0.17 | 242.00 | 41.14 |
| Сахар-песок | 0.113 | 37.50 | 4.24 |
| Меланж | 0.04 | 147.50 | 5.90 |
| Аммоний углекислый | 0.0003 | 500.00 | 0.15 |
| Натрий двууглекислый | 0.0003 | 500.00 | 0.15 |
| Соль | 0.001 | 14.00 | 0.01 |
| Эссенция | 0.001 | 3000.00 | 3.00 |
| Джем | 0.425 | Джем | 0.425 | 170.00 | 72.25 |
| Сахарная пудра | 0.015 | Сахарная пудра | 0.015 | 135.00 | 2.03 |
| Шоколад | 0.01 | Шоколад | 0.01 | 310.00 | 3.10 |
| Выход торта | 1 кг | Стоимость торта | 140.54 |

Технологическая карточка Торт «Песочно- кремовый»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование полуфабриката  | Закладка | Наименование сырья | Норма | Цена, р. | Сумма, р. |
| На 1 торт  |  1 кг |
| Песочный | 0.45 | Мука | 0.251 | 28.00 | 7.03 |
| Масло сливочное | 0.139 | 242.00 | 33.64 |
| Сахар-песок | 0.093 | 37.50 | 3.49 |
| Меланж | 0.032 | 147.50 | 4.72 |
| Аммоний углекислый  | 0.00023 | 500.00 | 0.12 |
| Натрий двууглекислый | 0.00023 | 500.00 | 0.12 |
| Соль | 0.001 | 14.00 | 0.01 |
| Эссенция | 0.001 | 3000.00 | 3.00 |
| Крем сливочный | 0.515 | Сахарная пудра | 0.144 | 135.00 | 19.44 |
| Масло сливочное | 0.269 | 242.00 | 65.10 |
| Молоко сгущенное с сахаром | 0.108 | 81.58 | 8.81 |
| Ванильная пудра | 0.003 | 2300.00 | 6.90 |
| Вино десертное | 0.001 | 70.00 | 0.07 |
| Фрукты | 0.029 | Фрукты | 0.029 | 94.00 | 2.73 |
| Бисквитная жареная крошка | 0.006 | Мука | 0.002 | 28.00 | 0.10 |
| Крахмал | 0.0004 | 95.00 | 0.04 |
| Сахар-песок | 0.002 | 37.50 | 0.10 |
| Меланж | 0.0035 | 147.50 | 0.52 |
| Эссенция | 0.00002 | 3000.00 | 0.06 |
| Выход торта | 1 кг | Стоимость торта | 156.00 |

Технологическая карточка Торт «Пешт»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование полуфабриката  | Закладка | Наименование сырья | Норма | Цена, р. | Сумма, р. |
| на 1 торт  |  1 кг |
| Песочный | 0.424 | Мука | 0.236 | 28.00 | 6.61 |
| Масло сливочное | 0.13 | 242.00 | 31.46 |
| Сахар-песок | 0.087 | 37.50 | 3.26 |
| Меланж | 0.031 | 147.50 | 4.57 |
| Аммоний углекислый | 0.0002 | 500.00 | 0.10 |
| Натрий двууглекислый | 0.0002 | 500.00 | 0.10 |
| Соль | 0.001 | 14.00 | 0.01 |
| Эссенция | 0.001 | 3000.00 | 3.00 |
| Крем белково-заварной | 0.303 | Сахар-песок | 0.197 | 37.50 | 7.39 |
| Яичный белок | 0.098 | 147.50 | 14.46 |
| Вода | 0.061 | 4.50 | 0.27 |
| Ванильная пудра | 0.007 | 2300.00 | 16.10 |
| Джем | 0.256 | Джем | 0.256 | 170.00 | 43.52 |
| Сахарная пудра | 0.017 | Сахарная пудра | 0.017 | 135.00 | 2.30 |
| Выход торта | 1кг | Стоимость торта | 133.15 |