

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Самарской области
Тольяттинский социально-экономический колледж.

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ХЛЕБОБУЛОЧНОГО ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧКИ
«ВЕСНУШКА» И МУЧНОГО КОНДИТЕРСКОГО
ИЗДЕЛИЯ ПЕЧЕНЬЯ «РОЗОЧКИ »

Выполнил Войтехович С.Е.

Г. ТОЛЬЯТТИ, 2018

Цель выпускной квалификационной работы:

разработка технологического процесса приготовления хлебобулочного изделия булочки «Веснушка» и мучного кондитерского изделия печенья «Розочки»

Задачи:

описание технологии приготовления хлебобулочного изделия булочки «Веснушка» и мучного кондитерского изделия печенья «Розочка»

описание технологического процесса приготовления изделия булочки «Веснушка» и мучного кондитерского изделия печенья «Розочки»

Цели и задачи:

Организация рабочего места. Техника безопасности.

Рецептура булочки «Веснушка»

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки
Мука пшеничная	100
Маргарин	8,4
Дрожжи	2,1
Соль	0,7
Сахар	9,2
Масло растительное	0,1
Изюм	3,6
Яйцо	60/12
Вода	44,3
Итого сырья	180,4

Рецептура печенья «Розочки»

Наименование сырья	Расход сырья на 10 кг муки
Мука пшеничная высшего сорта	10
Соль	0.1
Сахар	5
Масло сливочное	4.6
Яйца	20/1
Творог	4
Разрыхлитель	0,2
Итого сырья	24.9

Характеристика хлебобулочного изделия булочка «Веснушка»

Наименование показателей	Характеристика
Внешний вид	Неравномерная, с выпуклостями изюма внутри.
Поверхность	Равномерная, от светло-коричневой, до темно-коричневой, без подгорелости и бледности
Окраска	Нерасплывчатая, округлая или четырёхугольная с 2-4 подрывами, с выпуклой верхней коркой.
Форма	Толщина корки не более 4 мм. Не допускается отслоение корки от мякиша и загрязнение корки
Пропеченность	Хорошо пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь
Промес	Без комочков и следов не промесса
Пористость	Неравномерная с изюмом внутри без пустот и без признаков закала
Вкус	. Свойственный данному виду изделия, имеется слегка сладковатый привкус, не кислый, не пресный, не пересоленный, без признаков горечи, постороннего привкуса.
Запах	. Свойственный данному виду, без затхлого или другого постороннего запаха.
Эластичность	После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму.
Свежесть	Свежий, не черствый.

БУЛОЧКА «ВЕСНУШКА»



Характеристика печенья «Розочки»

Наименование показателей	Характеристика
Окраска	равномерная, от светло-коричневой, до темно-коричневой, без подгорелости и бледности
Форма	розочка
Пропеченность	толщина корки не более 4 мм
Промес	без комочков и следов промеса
Пористость	
Вкус	свойственный данному виду изделия, не кислый, не пресный, не пересоленный, без признаков горечи, постороннего привкуса и хруста от минеральной примеси.
Запах	свойственный данному виду изделия, без затхлого или другого постороннего запаха.

Печенья «Розочки»



Организация рабочего места.

В состав хлебобулочного и кондитерского цехов входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовление крема и отделки изделий. Кроме них предусматривают кладовую готовых изделий. Цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды, инвентаря.

Рабочим цехом применительно к кондитерскому либо хлебобулочному цеху называется отдельное помещение или участок производственной площадки, 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 теста;

для отделки изделий;

для выпечки изделий;

для мойки инвентаря и тары;

отделения хранения готовой продукции.

Содержание инструкций по охране труда

Инструкция по охране труда

Нормативный акт, устанавливающий требования по охране труда

Инструкции по охране труда могут быть типовые (отраслевые) и для работников предприятий (по должностям, профессиям и видам работ)

Типовая инструкция и инструкция для работников должны содержать следующие разделы:

- Общее требование безопасности;
- Требования безопасности перед началом работы;
- Требования безопасности во время работы;
- Требования безопасности в аварийных ситуациях;
- Требования безопасности по окончании работы.

Инструкции работникам могут быть выданы на руки и под расписку в журнале учета выдачи инструкций для изучения при первичном инструктаже, либо вывешены на рабочих местах, либо хранятся в ином месте доступном для работников.

Требования инструкций являются обязательными для работников. Невыполнение этих требований должно рассматриваться как нарушение трудовой дисциплины.

Требования к личной гигиене работников общественного питания:

- Необходимо держать тело в чистоте
- Тщательно мыть руки до локтя
- Принимать ежедневно душ
- Волосы должны быть убраны или короткострижены
- Поправлять прически или расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах
- Умеренно употреблять косметические средства и не пользоваться сильно пахнущими духами
- Иметь коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство
- Не носить часы и украшения
- Не должно быть на руках гнойничковых ран
- Нельзя приступать к работе с простудными заболеваниями
- Санитарную одежду надевают в следующей последовательности: Обувь(моем руки), головной убор, халат
- Не пользоваться булавками при закалывании одежды
- Не класть в карманы одежды посторонних предметов
- Перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду
- Менять одежду по мере загрязнения
- Хранить санитарную одежду отдельно от верхней