

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
Итог 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
Итог 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