

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

# **Организация работы кондитерского цеха**



# План занятия:

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



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

## 2. Планировка помещений кондитерского цеха

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

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



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



Тестоделитель



Тестораскаточная машина

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

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



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

**6. Для мойки экспедиционной тары предусмотрена отдельная моечная.**



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





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



## **КОНДИТЕРСКИЕ ЦЕХА БОЛЬШОЙ МОЩНОСТИ ПРЕДУСМАТРИВАЮТ СЛЕДУЮЩИЙ СОСТАВ ПОМЕЩЕНИЙ:**

- 1. Кладовая и холодильная камера суточного хранения продуктов**
- 2. Помещение для обработки яиц**
- 3. Помещения для просеивания муки, замеса и брожения теста, разделки, расстойки и выпечки кондитерских изделий, приготовления отделочных полуфабрикатов, отделки кондитерских изделий**
- 4. Моечная посуды, тары инвентаря**
- 5. Кладовая и охлаждаемая камера готовых кондитерских изделий**
- 6. Комната начальника цеха**
- 7. Экспедиция**



# Оборудование кондитерского цеха



**Тестомесильная машина**



**Тестораскаточная машина**



**Отсадочная машина**



**Мельница для сахара**



**Мукопросеиватель**



**Мельница для сухарей**



**Планетарный миксер**



**Печь кондитерская**



**Дозатор начинки**

# Инвентарь кондитерского цеха

