

Дисциплина МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема: Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессам приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность;
- активность, коммуникабельность;
- стремление к знаниям;
- сформировать представление о организации обслуживания;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Лекция
(2 часа)**

Составить конспект лекции

План

1. Требования к хранению и реализации хлебобулочных и кондитерских изделий
2. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию

1. Требования к хранению и реализации хлебобулочных и кондитерских изделий

Основным требованием к производству, хранению и реализации кондитерских изделий — строгое соблюдение санитарных требований и правил, установленных законодательством.

Вот основы нормативной базы, которая регламентирует требования к перевозке, хранению и реализации хлебобулочных и кондитерских изделий:

1. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями от 3 мая 2007 г. — настоящие санитарные правила разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации. Они определяют требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Санитарные правила распространяются на все строящиеся и действующие организации торговли, рынки, базы, склады продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также индивидуальных предпринимателей.

2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03

«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» — устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов с целью обеспечения

безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота.

На пищевые продукты, качество которых по истечении определенного срока с момента их изготовления ухудшается и ими приобретаются свойства, опасные для здоровья человека, в связи с чем утрачивается пригодность для использования по назначению, устанавливаются сроки годности.

Продукты, требующие для обеспечения безопасности специальных температурных и иных режимов и правил, без обеспечения которых они могут привести к вреду для здоровья человека, следует считать скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктами, и подлежат хранению в условиях холодильника и предназначены для краткосрочной реализации.

В организации торговли допускается принимать и продавать пищевые продукты и продовольственное сырье, соответствующие требованиям нормативной и технической документации, имеющие документы, которые подтверждают их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека.

2. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Продажа хлеба, хлебобулочных изделий производится в специализированных фирменных хлебных и хлебokonдитерских магазинах, хлебных отделах продовольственных магазинов и универсамов, хлебных и продовольственных павильонах, автомагазинах.

Хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться транспортом, отвечающим санитарным требованиям, в лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонах, оборудованных полками. Не допускается перевозить хлеб навалом и в открытой машине. Транспорт, используемый для перевозки хлеба и хлебобулочных изделий, должен иметь четкую надпись «Хлеб».

Для транспортировки кремовых кондитерских изделий и хлеба выделяется специализированный с маркировкой, охлаждаемый или изотермический транспорт, с обеспечением необходимого температурного режима транспортировки.

Кремовые кондитерские изделия должны быть уложены в упаковочные закрытые контейнеры, лотки с крышками, торты должны поставляться в закрытой стандартной таре изготовителя (индивидуальная промышленная упаковка). Транспортировка кремовых кондитерских изделий на открытых листах, лотках не допускается.

Не допускается перевозить готовые пищевые продукты: вместе с сырьем и полуфабрикатами; случайными транспортными средствами, а также совместно с непродовольственными товарами.

Каждая партия хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий должна быть снабжена сертификатами, качественными удостоверениями. Готовый к употреблению хлеб, выбранный из печи, после охлаждения должен немедленно укладываться в лотки и отправляться для реализации в торговую точку. Хранение хлеба в экспедиции навалом запрещается. Лотки для хлеба должны быть чистыми, при заполнении хлебом должны проверяться работниками хлебопекарных предприятий.

Производство, продажа, погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде (халат, куртка, головной убор и т.п.). Работники пищевой организации, в т.ч. сопровождающие хлеб и кондитерские изделия, должны иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации (санминимум).

Погрузка и выгрузка готовой продукции должны производиться под навесом для защиты от дождя и снега. За соблюдение санитарных норм при погрузке готовой продукции производителя несут ответственность

должностные лица хлебопекарного предприятия, при перевозке — транспортное предприятие (поставщик и т.п.), а при выгрузке в торговую точку — администрация торгового предприятия. Если погрузка готовых изделий производится торговыми предприятиями в свой транспорт, то за соблюдение санитарного состояния несет ответственность сама администрация торгового предприятия.

Хранение продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима.

Хлеб и хлебобулочные изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых складских помещениях. Не допускается хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений склада или торгового зала, без подтоварников, стеллажей. Расстояние от пола до стеллажей хранения хлеба должно быть не менее 35 см.

При обнаружении в процессе хранения или продажи у хлеба и хлебобулочных изделий признаков картофельной болезни необходимо немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений. Полки подлежат обработке: протирают теплой водой с моющими средствами и далее 3%-ным раствором уксусной кислоты.

Профилактическая обработка против картофельной болезни хлеба: не реже 1 раза в неделю промывать полки для хранения хлеба теплой водой с моющими средствами, протирать 1%-ным раствором уксусной кислоты и хорошо просушить.

При приемке кондитерских изделий с кремом не проводится перекладывание их из тары поставщика, а также реализация их в неупакованном виде по методу самообслуживания. В организации торговли не допускается прием тортов, не упакованных поштучно в потребительскую тару, а также пирожных, не упакованных с плотно прилегающими крышками.

Кондитерские изделия и хлеб должны храниться отдельно от продуктов, имеющих специфический запах (сельди, специи, копченые изделия и т. п.).

Хранение и реализация особо скоропортящихся кондитерских изделий с кремом, осуществляется при температуре $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}^*$ в исправном холодильном оборудовании.

Запрещается продажа покупателям «санитарного брака»- это пищевой продукт, случайно упавший на пол или загрязненный другим путем работниками торговой точки.

В палатках, автолавках, автоприцепах допускается реализация хлеба, выпечных кондитерских и хлебобулочных изделий только в упакованном виде в промышленную упаковку производителя или упаковочный пакет торговой точки.

Хлеб является продуктом кратковременного хранения. Срок реализации хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки — 36 ч, из пшеничной — 24 ч, мелкоштучных изделий массой менее 200 г — 16 ч. Сроки хранения хлеба исчисляются со времени выхода их из печи. Лучше всего потребительские свойства хлеба сохраняются при температуре 20-25 °С и относительной влажности воздуха 75%.

При хранении в хлебе протекают процессы, влияющие на его массу и качество, при этом параллельно и независимо друг от друга идут два процесса: усыхание — потеря влаги и черствение.

По истечении сроков хранения продажа хлеба и хлебобулочных изделий запрещается, они подлежат изъятию из торгового зала и возвращаются поставщику как черствые, или утилизируются в установленном порядке.

Вафли, крекеры, пряники, печенье хранят при относительной влажности воздуха до 75% и температуре не более +18°C. Предельные сроки хранения мучных кондитерских изделий этого вида составляют: печенье — до 3 месяцев слоистое, около 15 дней — содержащее больше 20%

жира;

пряники — до 45 дней заварные, около 10 дней — сырцовые (без заварки муки);

галеты — около 21 дня диетические, с большим содержанием жиров, не более 6 месяцев — обычные развесные;

крекеры — около 1 месяца на растительных жирах, не более 6 месяцев — с наполнителями;

вафли — около 15 дней, имеющие жировой наполнитель, до 3 месяцев — без начинки.

Сроки хранения кондитерских изделий с кремом (торт, пирожное, рулет) составляют:

6 часов — крем из взбитых сливок или сметаны;

18 часов — сливочный, заварной или творожный крем;

36 часов — йогуртовый крем, начинка из сливочного сыра, пирожное «картошка»;

72 часа — сбитый белковый крем.

Кондитерские изделия с кремом могут быть возвращены на предприятие не позднее 24 ч с момента окончания срока реализации.

В организациях торговли не разрешается нарезка хлеба подсобными рабочими и покупателями; запрещается при реализации тортов нарезка и продажа их частями.

Запрещается реализация хлебобулочной и кондитерской продукции:

— без наличия качественного удостоверения, сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;

— при отсутствии необходимых условий для соблюдения температуры и влажности и других условий хранения; с истекшими сроками годности;

— с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (или листов-вкладышей) и без наличия на этикетке (листе-вкладыше), упаковке информации, нормативной и технической документации;

— в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

Информация, наносимая на этикетку о сроках годности, должна предусматривать:

- час, день, месяц, год выработки для особо скоропортящихся продуктов кондитерских изделий с кремом, продуктов для детского и диетического питания;
- день, месяц и год — для скоропортящихся продуктов;
- месяц и года — для нескоропортящихся продуктов,
- правила и условия их хранения и употребления.

Контрольные вопросы

1. Что является основным требованием к производству, хранению и реализации кондитерских изделий
2. Требования, предъявляемые к транспортировке хлебобулочных изделий
3. Как хранится хлеб и хлебобулочные изделия

Домашнее задание:

Составить и выучить конспект, устно ответить на контрольные вопросы

Список рекомендованных источников

1. Ковалев Н. И., Сальникова Л. К. Технология приготовления пищи. М Экономика, 1988.
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
3. СанПиН 2.3.2. 560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Вопросы и готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева