

Сміренко Л.А. Технологія х/п виробництва пекар 3 розряд.

03.05.2023 р

Урок № 42

Тема уроку: Санітарні вимоги до робочих місць при випіканні виробів. Особливості випікання окремих видів виробів. Техніка безпеки під час випікання.

Мета уроку: Ознайомитись з санітарними правилами під час випікання виробів, з технікою безпеки; з особливостями випікання окремих видів виробів.

Конспект уроку: Транспортні стрічки, столи, дошки механічно очищують, а потім промивають гарячою водою з содою. Візки, етажерки та ваги необхідно регулярно промивати гарячою водою і протирати насухо.

Станини машин протирають вологими чистими ганчірками. Верхні частини внутрішніх поверхонь тістомісильних діж після кожного замісу слід зачищати скребком і змащувати олією. Водомірні бачки щомісяця треба очищати, дезінфікувати і промивати.

Посуд та інвентар (металевий) слід ретельно чистити і мити в трикамерних ваннах: спочатку водою температурою 40-50 °С з миючим засобом, потім дезінфікувати 0,5 %-ним розчином хлорного вапна і споліскувати чистою водою температурою 70 °С.

Нові форми і листи для випікання виробів необхідно прожарювати в печах, а ті, що знаходяться у користуванні — обробляти і мити згідно з інструкцією. **Деформовані хлібні форми використовувати заборонено.**

У виробничих цехах, сировинних складах, експедиціях забороняється носити прикраси, зберігати на робочих місцях сторонні предмети і продукти харчування, скляний посуд. Для кожної виробничої дільниці та робочого місця повинен бути встановлений перелік інвентарю (скребки, щітки, відра та ін.) і місце його зберігання.

У виробничих приміщеннях, складах, експедиції не повинно бути битого скла. Скляна електроосвітлювальна апаратура у цехах підлягає обліку. Термометри, ареометри, дозиметри, скляний посуд

і весь інвентар цехової лабораторії передається із зміни у зміну змінними технологами з відповідною позначкою у спеціальному журналі.

Техніка безпеки пекаря при випіканні виробів:

. До роботи з обслуговування електропекарних шаф допускаються особи, які **досягли 18-річного віку**, пройшли медичний огляд і придатні за станом здоров'я, виробниче навчання, вступний та первинний на робочому місці інструктажі з охорони праці, інструктажі з пожежної безпеки, мають II кваліфікаційну групу допуску з електробезпеки і навчені прийомам надання до медичної допомоги потерпілим.

Після первинного інструктажу на робочому місці робітник має протягом 2–15 змін (залежно від стажу, досвіду і характеру роботи) пройти стажування під керівництвом досвідченого робітника, який призначається наказом (розпорядженням) по організації.

Пекар виконує таку роботу:

- веде процес випікання хлібобулочних та борошняно-кондитерських виробів під керівництвом пекаря вищої кваліфікації;
- змазує та укладає вироби на лотки, вагонетки, транспортер;
- відбраковує вироби;
- відвозить вагонетки з готовою продукцією та підвозить порожні вагонетки для завантаження;
- перевіряє стан лотків;
- змазує вручну форми.

В робочій зоні можливий вплив таких шкідливих та небезпечних виробничих факторів:

- підвищеної температури поверхні печі, листів та іншого інвентарю;
- електричного струму (за відсутності або несправності захисного заземлення або занулення, ізоляції струмоприймачів).
- рухомих і обертових частин устаткування (передавальних механізмів, редукторів, муфт зчеплення, шківів, натяжних і приводних барабанів, рухомої стрічки конвеєра, ланцюгів, шестерень);
- недостатня освітленість робочої зони;

— слизька підлога, що може призвести до падіння людини і її травмування;

— підвищена швидкість руху повітря

Щоб запобігти травмуванню і виникненню травмонебезпечних ситуацій, слід дотримуватись таких вимог:

— не залишайте устаткування, що працює, без нагляду і не допускайте до роботи на ньому осіб, які не пройшли навчання;

— працюйте на справному устаткуванні, при виявленні несправностей повідомте безпосереднього керівника робіт;

— не працюйте на устаткуванні зі знятими захисними огороженнями;

— не відчиняйте дверці електрошаф і не ремонтуйте електроустаткування, не наступайте на електродроти;

— будьте уважними до сигналів внутрішньоцехового транспорту;

— не виконуйте роботи, які не входять до ваших обов'язків.

При виконанні роботи слід використовувати спец-, санодряг і спецвзуття:

— **халат бавовняний або костюм для пекаря;**

— ковпак або косинку;

— фартух та тапочки;

— рукавиці.

Пекар повинен знати правила користування первинними засобами пожежогасіння, протипожежним інвентарем, знати місця їх розташування. За порушення вимог інструкції підприємства працівник притягується до дисциплінарної, адміністративної, матеріальної, кримінальної відповідальності згідно з чинним законодавством України.



Особливості випікання окремих видів виробів.

Формовий хліб. Житній формовий хліб випікають в незволожених пекарних камерах. В деякій мірі середовища пекарної камери зволожується в результаті інтенсивного випаровування вологи з тестових заготовок, так як тісто для формового житнього хліба має високу вологість. Для прискорення випічки житнього хліба температура в першій зоні печі повинна бути 260-280 ° С, а в другій - знижена до 190-200 ° С.

Тривалість випічки хліба формового з житнього шпалерного борошна масою 0,93 кг становить 55-60 хв, з житньо-пшеничного борошна масою 0,83 кг - 52-55 хв. Перед виїмкою з печі поверхню хліба рекомендується обприскувати водою, що покращує стан його поверхні, знижує запроторив і усушку.

Формовий хліб з пшеничного борошна випікають при незначному зволоженні середовища пекарної камери в першій зоні. Тривалість випічки хліба формового із пшеничного борошна другого сорту масою 0,88 кг 45-50 хв, з пшеничного борошна першого сорту масою 0,7 кг - 40-48 хв.

Подовий хліб. При випічці подового хліба расстаються заготовки пересаджують на під печі вручну або за допомогою спеціальних посадкових пристроїв. В обох випадках заготовки перевертають, так як нижня поверхня тесту більш гладка і волога, що забезпечує кращий стан верхньої кірки подового хліба. Поверхня заготовок перед посадкою в піч обприскують водою, заготовки з житнього і житньо-пшеничного борошна наколюють дерев'яною шпилькою, а з пшеничного сортового надрізають. Заготовки для окремих заварних видів хліба посипають прянощами.

Наколи і надрізи дозволяють відрізнити один виріб від іншого і, крім того, покращують стан поверхні хліба. Гази і пари, що утворилися в тесті при випічці, безперешкодно виходять в місці надрізів і наколів, не пориваючи кірку виробу.

Подовий житній хліб (ризький, мінський, український) рекомендується випікати з обсмажування.

Обжарка - це короточасний вплив високої температури на тестові заготовки в перший період випічки. Обжарка проводиться в пекарній камері при температурі 300-320 ° С зазвичай протягом 4-5 хв. За цей час на поверхні тестової заготовки утворюється тонка плівка - скоринка. Хліб, випечений з обжаркой, має більш товсту шкірку і приємні специфічні смак і аромат.

Для освіти борошнистої нижньої кірки ризького хліба тестові заготовки поміщають в розстійну шафу на дошках, густо посипаних борошном. Перед випічкою або після неї тестові заготовки або випечений хліб змащують крохмальним клейстером.

Хороша якість подового хліба досягається при наступному режимі випічки. У першій зоні пекарної камери створюються висока вологість середовища (за рахунок подачі пари) і температура 120-150 ° С. Під печі в зоні посадки заготовок повинен бути добре розігрітий (до температури 180-200 ° С), особливо при випічці хліба з житнього борошна і з суміші житнього і пшеничного борошна. Випічка подового хліба на недостатньо нагрітому поду викликає кругові підриви у нижній кірці виробу. Після зони зволоження температура середовища пекарної камери повинна бути підвищена для збільшення і закріплення обсягу хліба, а потім знижена. Тривалість випічки подового хліба масою 0,83 кг: для столового і українського нового 40-45 хв, для хліба з борошна першого сорту 35-42 хв.



Домашнє завдання: Матеріал законспектуйте.

Відповідайте на питання: 1. Які вимоги до спецодягу пекаря?

2. Які основні правила безпеки треба виконувати при випіканні?

3. Чим відрізняється випікання подового хліба від формового?

Відповіді надсилайте на пошту викладачу чи на
Вайбер ludasmirenko@ukr.net