**Уважаемые студенты, приступаем к изучению МДК 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».**

**Домашнее задание - изучите лекционный материал и составьте краткий конспект.**

**Выполненное задание, прислать на электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 25.11.2020г.**

**Тема 1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ, ВЫПУСКАЮЩИХ И РЕАЛИЗУЮЩИХ СЛОЖНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ**

 ***Вопрос 1. НОРМАТИВНЫЕ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ***

***ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ***

*Основными документами являются* :

-государственные стандарты (ГОСТ),

-санитарные привила и нормы (Сан-ПиН),

-Сборники унифицированных рецептур,

-Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания,

-Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия,

-технологические инструкции,

-технологические (технико-технологические) карты по производству изделий,

-стандарты предприятий.

 В Сборнике рецептур содержатся единые требования к сырью и готовой продукции, определяющие расход сырья при приготовлении мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.

Рецептуры приведены из расчета выхода 100 шт. готовых изделий (для штучных изделий) и 10 кг готовой продукции (для весовых изделий и полуфабрикатов) с учетом предельно допустимых потерь.

 Нормы вложения сырья даны массой нетто. При составлении технологических

карт используют столбец «в натуре».

 В рецептуры описанных в Сборнике рецептур, разрешается вносить некоторые

изменения, расширять перечни компонентов, не допуская при этом нарушений санитарных правил, технологического режима производства продукции, ухудшения ее потребительских свойств и качеств.

 Правила **технологии приготовления изделий** (последовательность технологических процессов, температурный режим, взаимозаменяемость продуктов) описанные в Сборниках рецептур являются обязательными.

 При изготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

производители должны руководствоваться технологическими и технико-технологическими картами, а также актами проработки сырья и новых изделий.

***Технико-технологическая карта*** на продукцию общественного питания (ТТК) — это технический документ, разрабатываемый на фирменные, новые хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, изготавливаемые и реализуемые на конкретном предприятии питания.

*Этот документ устанавливает:*

требования к качеству сырья, нормы закладки сырья (рецептуры) и нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий, требования к технологическому процессу изготовления, оформлению, реализации и хранению, показателям качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

***Технологическая карта*** на продукцию общественного питания (ТК) — это

технический документ, составленный на основании сборников рецептур или

технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры) и выхода полуфабрикатов и готовых хлебобулочных и кондитерских изделий, а также описание технологического процесса изготовления.

***Технологическая инструкция*** по изготовлению и (или) доставке

продукции общественного питания (ТИ) — это технический документ,

устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.

 С учетом используемого оборудования и проведения технологического процесса предприятие может разрабатывать и утверждать внутрипроизводственные технологические инструкции.

В Сборнике рецептур представлены различные рецептуры.

***Рецептура*** является одним из основных технологических документов, регламентирующих изготовление мучных кондитерских изделий —установление правильного соотношения сырья, необходимого для получение требуемого вида изделий с характерными качественными и вкусовыми свойствами.

Рецептуры устанавливают нормативный расход сырья на изготовление каждого вида изделий, что дает возможность строго учитывать расход сырья. При расчете себестоимости и определении цены изделий рецептура является основным документом, позволяющим определять стоимость

расходуемого сырья на единицу продукции.

***В зависимости от технологического процесса производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий рецептуры могут быть простыми и сложными.***

В соответствии с рецептурами изделия подразделяются на простые и сложные.

***Простые рецептуры*** — это рецептуры, состоящие из одной или двух фаз изготовления мучных кондитерских изделий изготовленные из одного вида выпеченного полуфабриката с начинкой или без нее и простой отделкой (сахарная пудра, орехи, помада, глазури промышленного производства и т.п.). Например, булочки, кексы, печенье песочное, рулет бисквитный и т.п.

***Сложные рецептуры*** — это рецептуры, состоящие из двух и более фаз.

Например, рецептуры на торты и пирожные. Для приготовления этих изделий предварительно готовят несколько полуфабрикатов — основной выпеченный полуфабрикат (или несколько полуфабрикатов), кремы, сиропы, помады, крошка и т.д.

 При производстве изделий происходят потери сырья при приготовлении полуфабрикатов и в целом готовых изделий, с учетом которых рассчитаны сводные рецептуры. В связи с этим в рецептурных сборниках указываются предельно допустимые потери сухого вещества как по отдельным фазам производства, так и при получении готового продукта. Поэтому следует строго

соблюдать потери при производстве изделий в целом и по фазам технологического процесса, а также при разработке новых видов изделий.