

Лекция № 1

Инструктаж по технике безопасности. История кондитерского дела.

Слово "кондитер" произошло от итальянского глагола "кандиере", что означает "варить в сахаре". Только случайным совпадением с этим глаголом латинского слова "кондитор" — мастер, приготавливающий пищу, умеющий придавать ей вкус, — как называли римляне поваров, объясняется то, что в Европе XVIII века ошибочно стали называть изготовителей сладостей не кандирами, а кондиторами, или кондитерами. И все потому, что к этому времени каждый народ уже давно называл поваров не заимствованным иностранным, а своим собственным национальным названием: русские — повар (человек, который варит, поварит), немцы — кох (тот, у которого все варится, кипит), французы — кулинар, или шеф де кузин (глава кухни, мастер кухни), итальянцы — куокко (кипятить, жарить что-либо на огне).

Само кондитерское искусство возникло и получило наибольшее развитие в Италии, в Венеции, лишь с появлением сахара в конце XV-начале XVI века. До тех пор сладости в Европе покупали у арабов, самых древних кондитеров в мире, которым сахар был известен с 850 года. Не случайно на Востоке, в арабских странах и в Иране, до сих пор создаются самые разнообразные в мире сладости. В то время как в Европе кондитерское дело развивалось в направлении пирожных и печений, арабы первые обратили внимание на то, что варка или плавка сахара — кандирование — открывает широкие возможности для приготовления разнообразных сладких, десертных, кондитерских изделий и блюд.

Первыми продуктами, которые стали варить в сахаре, были соки ягод и фруктов и сами ягоды и фрукты. У некоторых народов размолотые, превращенные в пюре, у других лишь измельченные, у третьих целиком. Так появились сиропы, мармелад, повидло, смоква, джемы, конфитюры, русские варенья, украинские сухие варенья и закавказские цукаты.

Варка сахара самого по себе, в чистом виде или с незначительными добавками красителей, пряностей, орехов, мака, масла, молока и сливок или виноградного вина, доведенного до разной степени густоты, также дала (особенно на Востоке) целый ряд кондитерских изделий: леденцы, новот, постный сахар, помадки, тянучки, ирис, грильяж, карамель, ногул и др.

Стоило ввести в тот же варящийся сахар новый пищевой продукт — крахмал, муку или драганты (клейковитые, клееподобные естественные растительные среды — гуммиарабик, мыльный корень, янтак и др.), как возникло новое семейство кондитерских изделий — халва, нуга, аль-аица, рахат-лукум и т.д., и т.п.

Даже обжаривание в расплавленном сахаре или в меду тестяных изделий давало своеобразные сладкие кондитерские произведения — чак-чак, пумпепникели, пиперкоки, медовые заварные пряники, тейглахи, багарджи, пахлаву и др.

Словом, сахар и его спутники, патока и мед, явились тем фундаментом, на котором и с помощью которого стало развиваться кондитерское мастерство.

Из простого, элементарного сделать необычное, вкусное, искать возможности из повседневного, заурядного сделать неузнаваемо новое и праздничное — в этом суть всякого кондитерского творчества.

Общие требования безопасности при работе

К самостоятельной работе с оборудованием в кондитерском производстве допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Работающие должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

При работе с оборудованием кондитерского производства (жарочные шкафы, электрические и газовые плиты, дробильные, взбивальные, тестораскаточные машины и т.п.) возможно воздействие на работающих следующих опасных производственных факторов:

- подвижные части механического оборудования, перемещаемое сырье, полуфабрикаты, посуда;
- поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса оборудования и отсутствия диэлектрического коврика;
- термические ожоги при касании руками нагретых поверхностей оборудования, а также горячей жидкостью или паром;
- повышенная влажность воздуха;
- повышенный уровень инфракрасной радиации;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструмента, оборудования, инвентаря, тары;
- физические перегрузки.

Работник (обучающийся) должен быть обеспечен санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты: халат хлопчатобумажный или куртка, фартук белый хлопчатобумажный, колпак белый или косынка белая хлопчатобумажные. Полотенце, рукавицы хлопчатобумажные.

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно – кишечных, паразитарных и других заболеваний кондитер (обучающийся) обязан:

- коротко стричь ногти;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, после посещения туалета (желательно дезинфицирующим)
- не допускается носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком.

Работники (обучающиеся), допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

Требования безопасности перед началом работы.

Надеть санодезду, убрать волосы под косынку (колпак), подвернуть рукава одежды до локтя или застегнуть их у кисти рук. Не рекомендуется закалывать иголками санодезду и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

Привести в порядок свое рабочее место для безопасной работы и проверить:

- исправность и холостой ход оборудования путем осмотра и кратковременного его включения;
- надежность заземления корпуса электрооборудования, других электрических приборов, наличие диэлектрических ковриков на полу около них;
- состояние жаренной поверхности, наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа.

Включить вытяжную вентиляцию.

При обнаружении каких – либо неполадок или неисправностей в оборудовании, работник (обучающийся) обязан немедленно заявить об этом заведующему производством (мастеру п/о) и до устранения их к работе не приступать.

Требования безопасности во время работы.

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работника, он обязан максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать электрошкафы, секции электроплит или переключать их на меньшую мощность.

Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кондитерских изделий;
- операций по просеиванию муки, сахарной пудры производить на специально оборудованных рабочих местах;
- прокалывать в печах новые формы, противни и листы до использования их для выпечки. Не использовать для выпечки формы и листы с нагаром.

Очистку подовых листов от остатков продуктов, уборку полок, стеллажей выполнять с помощью щеток, ершей, деревянных лопаток.

Для работы с жарочным шкафом подготовить для выпечки исходные полуфабрикаты.

Довести температуру в жарочном шкафу до установленной нормы в зависимости от исходных изделий.

Соблюдать осторожность при открывании жарочного шкафа во избежании ожогов лица и дыхательных путей раскаленным воздухом.

Во избежании ожогов рук ставить и вынимать противни с выпечкой из жарочного шкафа, используя полотенце или прихватки.

Следить за температурой жарочного шкафа, не допускать его перегревания.

Не оставлять без присмотра включенный жарочный шкаф.