_____Горбунова Т.В.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ № 10
(ГБПОУ КСУ № 10)

Профессия 19.01.17 «Повар, кондитер» **Код 260807.01**

ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема: 1. Салат теплый из морепродуктов (кальмары с овощным соте и соусом)
2. Бифштекс рубленый, гратен из овощей и грибов, пюре из моркови и сельдерея, соус из томатов
3. Десерт из заварного теста с лимонным кремом, шоколадной глазурью

ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»
ПМ 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»
ПМ 08 «Приготовление и оформление хлебобулочных и кондитерских изделий»

Группа № ПК 2 - 31

Выпускник: Вакулов Георгий Евгеньевич

Руководитель работы: Фалько Н.А., Межегурская Е.А.

«____»_____20__ г.

Оценка_____
_____
_____
_____
_____

З А Д А Н И Е
на письменную экзаменационную работу

Студенту Вакулову Георгию Евгеньевичу

ГБПОУ КСУ № 10

Группа № ПК 2 – 31

Тема задания:

1. Салат теплый из морепродуктов (кальмары с овощным соте и соусом).
2. Бифштекс рубленый, гратен из овощей и грибов, пюре из моркови и сельдерея, соус из томатов.
3. Десерт из заварного теста с лимонным кремом, шоколадной глазурью.

С О Д Е Р Ж А Н И Е

ВВЕДЕНИЕ. стр. _____

I Глава

1.1 Товароведческая характеристика сырья стр._____
1.2 Организация предприятия общественного питания стр._____
1.3 Оборудование предприятия общественного питания стр._____
1.4 Приготовление блюд и кондитерского изделия (технологические карты, схемы приготовления, технология приготовления блюд и кондитерского изделия) стр._____

II Глава

2.1 Характеристика и меню базового предприятия стр._____
2.2 Современные направления и тенденции развития кулинарии стр._____
2.3 Охрана труда и санитария на предприятиях общественного питания стр._____

Список источников информации стр._____

Приложение:

Презентация ВКР

Задание выдал преподаватель Межегурская Е.А._____ /подпись, Ф.И.О./

ВВЕДЕНИЕ:

Приготовление пищи – самая древняя отрасль человеческой деятельности. На протяжении веков человечество накопило огромный опыт в области обработки продукции и приготовлении пищи. Во всём мире с каждым годом возрастает интерес к питанию. Наука занимается вопросами совместимости продуктов, раздельного питания, пищевых добавок, детского и диетического питания. Русские повара свято хранили традиции народной кухни, которая послужила основой профессионального мастерства.

На предприятии общественного питания центральное место принадлежит повару. От его квалификации, профессиональных навыков, образования и духовных качеств зависит и качество приготавливаемых блюд.

В кондитерском цеху центральное место принадлежит кондитеру. Кондитер – мастер по изготовлению кондитерских изделий. От его квалификации, профессиональных навыков, образования зависит качество приготавливаемых изделий. Это достигается не только правильно проведённым, научно обоснованным технологическим процессом, но и умением использовать природные особенности сырья. Многое зависит также от вкуса и художественных особенностей кондитера.

Сегодня профессия повара — одна из наиболее востребованных в нашей стране, особенно в столице и крупных городах. Согласно последним статистическим данным в Москве работает более трех тысяч ресторанов и около восьми тысяч кафе, баров, фастфудов и т. п. А специалисты утверждают, что одних только ресторанов должно быть не меньше 12 тысяч. Трудно переоценить значимость качественного питания в жизни любого человека, так что работа повара-кондитера всегда будет крайне востребована, а квалифицированные специалисты в данной области всегда будут иметь простор для реализации своих возможностей и карьерного роста.

В представленной работе описаны процессы функционирования и характеристика базового предприятия общественного питания, а также описаны принципы организации его работы. В работе детально рассмотрены современные направления и тенденции развития кулинарии, приведены последовательные описания приготовления современных блюд согласно Заданию на письменную экзаменационную работу.

Представленный материал и практическая работа по письменной экзаменационной работе полностью отражает теоретические и практические знания, полученные в ходе изучения всех необходимых для освоения профессии профессиональных модулей.

I ГЛАВА

1.1 Товароведческая характеристика сырья.

Одним из основных факторов формирования качества продукции является используемое сырье. Применяя некачественные компоненты, невозможно получить качественный товар. Товароведение представляет собой науку, занимающуюся изучением ассортимента, потребительских свойств и качества товаров различных групп в зависимости от стадий жизненного цикла. Четкого определения понятия "товароведная характеристика" на сегодняшний день нет. Обычно в него вкладывают рассмотрение таких вопросов, как химический состав и пищевую ценность определенных продуктов, их классификацию и ассортимент, факторы, формирующие и сохраняющие качество конкретных продуктов, условия и методы идентификации и обнаружения фальсификации продуктов, вопросы требований к качеству продукта.

В ходе работы по выполнению Задания на письменную экзаменационную работы было выполнено приготовление трех блюд, а именно:

1. Салат теплый из морепродуктов (кальмары с овощным соте и соусом)

2.Бифштекс рубленый, гратен из овощей и грибов, пюре из моркови и сельдерея, соус из томатов

3. Десерт из заварного теста с лимонным кремом, шоколадной глазурью.

Для качественного выполнения работы необходимо предварительно изучить необходимые для приготовления блюд ингредиенты и провести товароведческую характеристику сырья.

Для приготовления блюд согласно Заданию были использованы следующие продукты:

Филе кальмара :

Кальмары бывают около 300 видов, распространены широко, преимущественно в тропиках. Кальмары - хищники. Обыкновенный кальмар (Loligo vulgaris) имеет длину от 2 см до 5 м и вес 300 г. Кальмар имеет мускулистое торпедообразное туловище. Вокруг ротового отверстия расположены десять щупальцев с присосками. В пищу принято употреблять мускулистую мантию и щупальцы кальмара.

Пищевая ценность 100 г:

Калорийность: 100 кКал

Белки: 18 гр

Жиры: 2,2 гр

Углеводы: 2 гр.

Так как кальмары являются морепродуктом, их химический состав богат на питательные вещества и витамины – например, в них содержатся

полиненасыщенные жиры, витамины PP, E, B9, B6, B1, B2 и C, белок. В рассматриваемом продукте присутствуют и фосфор, и железо, и йод, и калий и многие другие микро/макроэлементы.

Мидии:

Мидии богаты высококачественным белком, в них много жира и углеводов. По богатству аминокислоты метионина белки мидий превосходят белки мяса и рыбы. Жир этих моллюсков отличается. Исключительно высоким содержанием незаменимых полиненасыщенных жирных кислот и фосфатидов, особенно много в них кобальта, почти в десять раз больше, чем в свиной, говяжьей и куриной печенке. В мясе мидий присутствуют и другие микроэлементы, а также витамины B1 B2, B6, PP.

Пищевая ценность 100 г:
Калорийность: 50 кКал
Белки: 9,1 гр
Жиры: 1,5 гр
Углеводы: 0,0 гр

Креветки:

Креветки обладают исключительными гастрономическими и деликатесными свойствами. Эти ракообразные -- ценный источник белков и минеральных элементов. Например, йода в креветочном мясе почти в сто раз больше, чем в говядине.

Пищевая ценность 100 г:
Калорийность: 95 кКал
Белки: 18,9 гр
Жиры: 2,2 гр
Углеводы: 0,0 гр.

Масло сливочное:

Сливочное масло - ценный пищевой продукт, в котором сконцентрирован молочный жир. Кроме жира в масло частично переходят все составные части сливок - вода, фосфатиды, белки, молочный сахар, а кислосливочное - также молочная кислоты плазмы. Масло обладает высокой калорийностью (около 7800 кал/кг), хорошей усвояемостью (97%), содержит жирорастворимые A и E и водорастворимые B1, B2 и C витамины.

Пищевая ценность 100 г:
Калорийность: 747 кКал
Белки: 0,5 гр
Жиры: 82,5 гр
Углеводы: 0,8 гр

Сливочное масло должно обладать специфическим, приятным, свойственным только ему вкусом, запахом, привлекательной окраской и консистенцией, хорошей усвояемостью и сравнительно высокой хранимоспособностью.

Лимон:

Лимон – название растения семейства цитрусовых и одноименных плодов. Родиной этого фрукта считаются такие страны как Индия, откуда он распространился сначала в Китай и страны Юго-Восточной Азии, а затем в Европу и по всему миру. А в наши дни этот фрукт широко распространен в большинстве стран с субтропическим и тропическим климатом.

Плод лимона – вытянутый овал (длина 6-9 см, диаметр 4-6 см), суженный к обоим концам, и покрытый плотной бугорчатой кожурой светло-жёлтого цвета. Светло-желтая мякоть лимонов обладает характерным кислым вкусом и, как у других цитрусовых, разделена на дольки, внутри которых попадаются небольшие плотные косточки. Лимон имеет широкое применение в кулинарии, медицине и косметической промышленности.

В 100 г лимона содержится:

Белки - 0.9 г

Жиры - 0.1 г

Углеводы - 4.9 г (в т.ч. моно- и дисахариды – 3 г)

Пищевые волокна (клетчатка) – 1.3 г

Пектин - 0.5 г

Органические кислоты - 5.7 г

Зола - 0.5 г

Сладкий перец:

Сладкий перец (или стручковый) – это растение из семейства пасленовых, к которому также принадлежат помидоры, баклажаны, картофель. Сладкий перец является рекордсменом по содержанию аскорбиновой кислоты. Витамина С в нем даже больше, чем в черной смородине и лимонах. Также богат сладкий перец витаминами группы В, каротином, витамином Р.

Характерный сладкий вкус присущ перцу благодаря содержащемуся в нем алкалоиду капсаицину, что также делает его очень полезным для желудка.

По количеству минералов и витаминов сладкий перец является поистине бесценным овощем.

Калорийность перца сладкого болгарского 26 кКал

Энергетическая ценность перца сладкого:

Белки: 1.3 г. (~5 кКал)

Жиры: 0.1 г. (~1 кКал)

Углеводы: 4.9 г. (~20 кКал)

Сельдерей:

В листьях сельдерея содержатся разные фитонутриенты, в том числе терпены. Также в составе этого растения была найдена группа веществ, известных в химии как фталиды. Эти вещества отвечают за специфический аромат сельдерея, но помимо этого известны многие полезные свойства фталидов.

Общеизвестно, что большинство продуктов после термической обработки теряют часть полезных веществ. Но если сельдерей правильно приготовить, получится сохранить максимальное количество полезных компонентов. Например, трехминутная бланшировка либо 10 минут готовки на пару позволят сохранить в овоще больше 80% полезных веществ.

Пищевая ценность на 100 г

Калорийность 16 ккал

Белки 3,46 г

Жиры 1,12 г

Углеводы 3 г

Клетчатка 2,1 г

Говядина (лопаточная часть):

Говядина очень полезный и ценный продукт, богатый белками, железом, цинком, а так же витаминами группы В. Говядину выдерживают в подвешенном состоянии в течение некоторого времени для улучшения вкуса, допускается выдержка до 10 суток. Качество говядины определяется по цвету, он варьируется от ярко красного, до тёмно-красного. Жир должен быть сухим, кремовато-белого цвета.

Мясо из лопаточной части имеет различную степень мягкости в зависимости от места его расположения. Мясо из этой части подходит для приготовления супов, рубленых котлет, гуляшей. Так же из зачищенной плечевой мышцы можно приготовить эскалопы, но они будут низкого качества.

По данным USDA Nutrient Database в 100 гр. говядины (сырое мясо коровы откормленной на лугах) содержится:

Вода – 67.13 г

Белки - 19.42 г

Жиры - 12.73 г

Углеводы - 0 г

Свиной шпик:

Шпик содержит более 90% жира и около 1,5% белков, представленных коллагеном и эластином. По составу шпик близок к растительным маслам: он содержит незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты: олеиновую,

линолевую, линоленовую, арахидоновую, которые называют в общем виде витамином F.

Также в сале в небольших количествах присутствуют витамины A, D, E и каротин. Судя по такому составу, шпик можно назвать необходимым продуктом для поддержания иммунитета и общей жизненной энергии, что особенно актуально в холодное время года.

Калорийность шпика свиного (сало) 840.8 кКал

Белки: 1.4 г. (~6 кКал)

Жиры: 92.8 г. (~835 кКал)

Углеводы: 0 г. (~0 кКал)

Молоко (2,5%):

В составе 2.5% молока имеются аминокислоты, сахар, белки и углеводы при пониженном содержании жира. Продукт обладает богатым витаминно-минеральным комплексом, в который входят: бета-каротин, витамины группы B, A, D, E, PP, а также калий, кальций, фосфор и натрий. Молоко 2.5% необходимо для нормального роста, развития и сохранения костей и зубов, полезно для волос и ногтей, улучшает состояние кожных покровов. Молоко 2.5% обладает лёгким мочегонным эффектом, поэтому его можно использовать для снижения артериального давления (calorizator). Продукт улучшает перистальтику кишечника, способствует нормализации деятельности желудочно-кишечного тракта после приёма лекарств. Проверенное народное средство после отравления ядовитыми парами или газами – большое количество выпитого молока.

Калории, ккал: 52

Белки, г: 2.8

Жиры, г: 2.5

Углеводы, г: 4.7

Молодой картофель:

Молодой картофель, как и все свежие овощи, богат биофлавоноидами. В нём содержатся витамины A, B1, B2, B5, B6, C, E, K, ниацин, холин, фолиевая кислота. В молодом картофеле витамина C втрое больше, чем в том, что пережил зиму. Тепловая обработка разрушает этот витамин, поэтому, скажем, в жареном прошлогоднем картофеле никакого витамина C нет и в помине. В молодом картофеле мало простых сахаров, практически нет жиров и совсем нет холестерина, зато есть полезные для пищеварения органические кислоты и клетчатка (калоризатор). Как яйца, натуральный йогурт и творог, молодой картофель – это полноценный источник белка. Кроме того, молодой картофель содержит в себе ряд незаменимых минеральных веществ таких как: калий, кальций, магний, натрий, фосфор, йод и сера.

Картофель молодой содержит сильнейшие антиоксиданты. Они продлевают молодость и здоровье, препятствуют развитию опухолей, защищают сосуды и укрепляют стенки клеток.

Калории, ккал: 61

Белки, г: 2.4

Жиры, г: 0.4

Углеводы, г: 12.4

Грибы белые свежие:

Белые свежие являются источником высококачественного белка, который сопоставим с белком мясных продуктов. Поэтому белые грибы рекомендовано употреблять вегетарианцам и держащим пост. В свежих белых грибах имеется вещество бета глюкан, который помогает бороться с раковыми опухолями, снижает уровень плохого холестерина в крови и эстрогенов, что уменьшает риск возникновения рака груди (calorizator). Свежие белые с давних пор использовали для заживления небольших ран на кожи и улучшения её состояния. В составе белых свежих практически все витамины группы В, отвечающие за нормальную деятельность нервной системы и состояние кожных покровов.

Калории, ккал: 34

Белки, г: 3.7

Жиры, г: 1.7

Углеводы, г: 1.1

Морковь:

Корнеплоды моркови содержат каротины, фитоен, фитофлуен и ликопин. В небольших количествах содержатся пантотеновая и аскорбиновая кислоты, флавоноиды, антоцианы, жирные, и эфирные масла, умбрелифсрон, лизин, орнитин, гистидин, цистеин, аспарагин, серии, треонин, пролин, метионин, тирозин, лейцин, а также витамины группы В, флавоновые производные и жирное масло. Содержание кальция – 233 мг/100 г, магния – 0,64 мг/100 г, фосфора – 2,17 мг/100 г.

По содержанию каротина морковь превосходит почти все фрукты и овощи (кроме облепихи), не говоря уже о дешевизне и доступности её в любое время года (калоризатор). Для удовлетворения суточной потребности в каротине (6 мг) бывает достаточно 100-200 г моркови.

Калории, ккал: 32

Белки, г: 1.3

Жиры, г: 0.1

Углеводы, г: 6.9.

Мука пшеничная (1-го сорта):

В составе пшеничной муки 1-го сорта витаминов достаточное количество РР, регулирующего окислительные процессы, Н, стимулирующего обмен веществ и выработку гормонов, В2, В1, необходимых для восстановительных процессов и сопротивления организма воздействиям окружающей среды. В9 обеспечивает восстановление тканей (калоризатор). В частицах оболочки содержится В12, регулирующий образование эритроцитов и деятельность нервной системы.

Минеральный состав муки также обогащается за счёт частиц оболочки. Цинк, хлор, магний, натрий, железо, сера – это одни из микроэлементов в её составе, способствующие обмену веществ и поддерживающие его на должном уровне.

Из муки пшеничной 1-го сорта получается замечательная несдобная выпечка и хлеб, который долго остаётся свежим. Таки образом, мука первого сорта идеальна для приготовления хлеба и очень полезна, благодаря своему богатому витаминно-минеральному составу.

Калории, ккал: 331
Белки, г: 10.6
Жиры, г: 1.3
Углеводы, г: 67.6.

Томатная паста:

О пользе томатов можно говорить много – ведь они являются источником немалого количества пищевых кислот, витаминов (В, Е, С) и минералов. Нежная сочная мякоть томата богата ликопином. Это удивительное соединение, которое многие с уверенностью называют мощным природным антибиотиком (калоризатор). Кроме того, помидоры богаты тиамином и серотонином – веществами, которые способны снять стресс и повысить настроение.

Томаты имеют одну уникальную особенность, которая выгодно отличает их от остальных овощей. Они в вареном виде более полезны, чем в сыром. Это доказано – после непродолжительной варки количество ликопина может увеличиться на 30-50%. Поэтому можно с уверенностью сказать, что использование в повседневном рационе томатной пасты может положительно повлиять на состояние здоровья.

Калории, ккал: 80
Белки, г: 2.5
Жиры, г: 0.3
Углеводы, г: 16.7.

Лук репчатый:

Лук репчатый содержит большое количество витамина С, антиоксиданта, необходимого для профилактики возникновения простудных заболеваний, укрепления иммунитета и борьбы с вирусами. В репчатом луке обнаружили особое вещество – флавоноид кверцетин, которое способствует расщеплению жиров и замедляет рост раковых клеток. В луковицах имеются фитонциды, известные своим бактерицидным действием, сахара, органические кислоты и минеральные вещества. Своим острым вкусом и специфическим запахом лук репчатый обязан эфирному маслу.

Калории, ккал: 47

Белки, г: 1.4

Жиры, г: 0.0

Углеводы, г: 10.4.

1.2 Организация предприятия общественного питания

Заведения общественного питания являются важным элементом жизни общества. С их помощью люди могут быстро удовлетворить потребность в питании. Специализированное предприятие занимается изготовлением, продажей продуктов питания и организацией работы специальных помещений, в которых удобно перекусить.

Отечественная практика показывает, что организация питания населения, как правило, ложится на плечи небольших частных предприятий.Поскольку ежегодно спрос на предоставляемые услуги и создаваемую продукцию неуклонно растет, организация работы специализированных компаний становится все более востребованной.

Организация работы предприятия общественного питания включает анализ ее структуры, оперативное планирование, организацию работы производственных цехов и ряд смежных вопросов.

Чтобы изготавливать продукцию или выполнять определенную стадию технологического процесса в компании, владелец должен организовать такие цеха, как:

•заготовочный (специализируется на овощной или мясорыбной продукции);

•доготовочный (холодный или горячий);

•специализированный (здесь, как правило, создают кондитерскую продукцию).

Каждый цех обязан иметь собственную технологическую линию.

Таковой называется производственная территория, которая имеет специализированную технику, способную выполнять обозначенный технологический процесс.

Кондитерский цех занимает особое место на предприятиях общественного питания. Он как правило, работает самостоятельно, независимо от горячего цеха. Кондитерские цехи организуются на заготовочных предприятиях, а также в ресторанах, столовых, кафе. Они классифицируются по производительности и ассортименту выпускаемой продукции

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющий полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготовляются горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и

др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса — 15 блюд. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы.

Помимо цехов, следует позаботиться об обустройстве вспомогательных помещений. К ним относятся следующие:

•кладовая тары;

•моечная;

•моечная для столовых принадлежностей;

•другие специализированные помещения.

Чтобы предприятие смогло эффективно работать, необходимо правильно разграничить обязанности привлеченных к работе специалистов. Важно помнить о:

•правильном составлении производственной программы, принимая во внимание специфику производимой продукции, производственную мощность каждого цеха и уровень квалификации сотрудников;

•четком распределении обязанностей между специалистами, принимая во внимание особенности производственного здания и уровень квалификации;

•правильном учете движения товаров;

•своевременной подаче отчетов о выполненных работах.

Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами является важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства.Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания: продовольственное и материально-техническое.

К организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания предъявляются следующие требования:

- о обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года;

- о своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза

- о сокращение звенности продвижении товаров;

- о оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

От организации товароснабжения предприятий общественного питания зависят ассортимент товарных запасов, их оборачиваемость, издержки, связанные с организацией снабжения. Правильная организация продовольственного снабжения -- важнейшее условие удовлетворения спроса населения на продукцию общественного питания.

Нормальная работа предприятий требует бесперебойного снабжения материально-техническими средствами, оборудованием, инвентарем, спецодеждой, столовой посудой и др. От рациональной организации материально-технического снабжения зависят выполнение производственной программы предприятия, качество блюд, культура обслуживания потребителей. Для эффективной и ритмичной работы предприятия необходимо организовать завоз товаров из разных источников.

1.3 Оборудование предприятия общественного питания

Для повышения технического уровня предприятий общественного питания, роста производительности труда и улучшения организации обслуживания населения, важное значение имеет совершенствование раздаточного оборудования, внедрение высокопроизводительных конвейерных линий для комплектования и реализации комплексных обедов. Новым направлением улучшения раздаточного оборудования является создание линий прилавков самообслуживания, включающих передвижные мармиты, прилавки, шкафы и другие виды раздаточного оборудования, отвечающего санитарно-техническим и экологическим нормативам.

В зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов, машины предприятий общественного питания можно подразделить на несколько групп.

1. Машины для обработки овощей и картофеля - очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирочные и т.д.

2. Машины для обработки мяса и рыбы - мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса, котлетоформовочные и др.

3. Машины для обработки муки и тоста - просеиватели, тестомесительные, взбивальные и т.д.

4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов - хлеборезка, колбасорезка, маслоделители и т.д.

5. Универсальные приводы - с комплектом сменных исполнительных машин.

6. Машины для мытья подовой посуды и приборов.

7. Подъемно-транспортные машины.

Машина состоит из трех основных механизмов: двигательного, передаточного и исполнительного, а также механизмов управления, регулирования, защиты и блокировки.

Двигательными механизмами являются главным образом электродвигатели переменного тока с короткозамкнутым ротором (закрытые, асинхронные, трехфазные или однофазные). Для работы в вагонах-ресторанах и на судах используются электродвигатели постоянного тока.

Передаточный механизм служит для осуществления взаимосвязи двигательного и исполнительного механизмов. В совокупности двигательный и передаточный механизмы называют приводом машин.

Исполнительный механизм определяет назначение и наименование машин. Конструкция его зависит от структуры рабочего цикла и характера технологического процесса, а также вида и физико-механических свойств продукта, подвергаемого обработке: В состав исполнительного механизма входят рабочая камера с загрузочным и разгрузочным устройствами, а также инструменты для механической обработки продуктов.

С помощью механизмов управления осуществляются пуск, останов и контроль за работой машины. Механизмы регулирования предназначены для настройки машины, а механизмы защиты и блокировки -- для предохранения машины от поломки и аварийного ее отключения.

Все машины, применяемые на предприятиях торговли и общественного питания, можно классифицировать по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку.

По структуре рабочего цикла различают машины, периодического и непрерывного действия. В машинах и механизмах периодического действия продукт обрабатывается в течение определенного времени, называемого временем обработки, а затем удаляется из рабочей камеры. После загрузки новой порции продукта процесс повторяется. В машинах непрерывного действия процессы загрузки, обработки и выгрузки продукта происходят одновременно и непрерывно.

По степени механизации и автоматизации различают машины неавтоматические, полуавтоматические и автоматические. В машинах неавтоматического действия загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются оператором. В машинах полуавтоматического действия основные технологические операции выполняются машиной; ручными остаются только транспортные, контрольные и некоторые вспомогательные процессы. В машинах автоматического действия все технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной.

По функциональному признаку машины и механизмы предприятий торговли и общественного питания подразделяются на ряд групп, обусловленных их назначением: машины для разделения сыпучих пищевых продуктов; машины для мытья овощей и столовой посуды; машины для очистки продуктов от наружных покровов; машины для измельчения продуктов; машины для перемешивания продуктов; машины, обрабатывающие продукты давлением; весоизмерительные устройства и контрольно-кассовые машины; подъемно-транспортное оборудование.

1.4 Приготовление блюд и кондитерского изделия (технологические карты, схемы приготовления, технология приготовления блюд и кондитерского изделия)

Технологическая карта № 1.
Теплый салат из морепродуктов

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **теплый салат из морепродуктов.**

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления **теплого салата из морепродуктов,** должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

3.РЕЦЕПТУРА

Наименование	Расход сырья на порцию, г				
	Вес брутто, г	% при холодной обработке	Вес нетто, г	% при тепловой обработке	Выход, г
Кальмар зачищенный (акт зачистки)	25,0	3,00 (стек)	24,0	16,67	20,0
Мидии очищенные, размороженные, пф	20,0	0,00	20,0	10,00	18,0
Мидии в створках (акт зачистки)	24,0	3,00	23,0	30,0	16,0
Креветка	37,0	0,00	37,0	16,00	31,0

тигровая (хвосты), зачищенная для салатов, п/ф					
Рапана очищенная (акт)	20,0	0,00	20,0	21,12	16,0
Креветка тигровая с головой, п/ф	32,0	0,00	32,0	18,75	26,0
Соль морская	1,0	0,00	1,0	100,00	0,0
Перец черный молотый	0,5	0,00	0,5	100,00	0,0
Имбирь корень зачищ., п/ф	3,0	0,00	3,0	100,00	0,0
Масло сливочное	10,0	0,00	10,0	60,00	4,0
Масло растительное	15,0	0,00	15,0	60,00	6,0
Чеснок очишенный, п/ф	5,0	0,00	5,0	100,00	0,0
Вино белое	20,0	0,00	20,0	80,00	4,0
Лимон для сока	12,0	60,00	5,0	80,00	1,0
Микс салатов, п/ф	15,0	0,00	15,0	0,00	15,0
Сельдерей стебель зачищ., п/ф	18,0	0,00	18,0	0,00	18,0
Перец болгарский запеченный очищенный, п/ф	20,0	0,00	20,0	0,00	20,0
Масло оливковое	10,0	0,00	10,0	10,00	9,0
Перец черный молотый	0,2	0,00	0,2	100,00	0,0
Лимон	28,0	10,00	25,0	0,00	25,0
Выход					**200/25**

4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В сотейнике с утолщенным широким дном разогревают смесь сливочного и растительного масел, выкладывают раздавленный зубочек чеснока, имбирь, нарезанный тонкими ломтиками, обжаривают 1-2 минуты, затем выкладывают подготовленные морепродукты. Поливают соком лимона. Вливают белое сухое вино Обжаривают при помешивании в течение 5 минут. Приправляют солью и черным молотым перцем.

Запеченный болгарский перец нарезают брусками, зачищенный стебель сельдерея – ломтиками. Нарезанные овощи соединяют с миксом салатов, заправляют оливковым маслом, приправляют солью и черным молотым перцем.

Сверху выкладывают морепродукты вместе с оставшимся после обжаривания соусом. Для декора используют дольку лимона, обжаренную целую креветку с головой и черный молотый перец.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОГО БЛЮДА

Внешний вид – запеченный болгарский перец нарезан брусками, зачищенный стебель сельдерея – ломтиками. Нарезанные овощи соединены с миксом салатов. Сверху выложены обжаренные морепродукты вместе с оставшимся после обжаривания соусом.

Декор: долька лимона, обжаренная тигровая креветка с головой и черный молотый перец.

Вкус и запах — соответствуют входящим ингредиентам салата.

Технологическая карта №2

Бифштекс рубленый, гратен из овощей и грибов, пюре из моркови и сельдерея, соус из томатов.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технологическая карта распространяется на бифштекс рубленый с гарниром из гратена из овощей и грибов, пюре из моркови и сельдерея, соусом из томатов.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

3. РЕЦЕПТУРА

Бифштекс рубленый:

Наименование продукта	Расход сырья на порцию	
	Вес брутто	Вес нетто
Говядина (котлетное мясо)	154.7	113.2
Шпик	17.9	17
Молоко	10	10
Перец молотый	0,04	0,04
соль	1,4	1,4
Жир топленый	9,4	9,4
Масса жаренного бифштекса		100

Гратен из овощей и грибов:

Наименование продукта	Расход сырья на порцию	
	Вес брутто	Вес нетто
Молодой картофель	106	82
Грибы белые свежие	101	77
Лук репчатый	48	40
Масло растительное	10	10
Выход	265	209

Пюре из моркови и сельдерея:

Наименование продукта	Расход сырья на порцию	
	Вес брутто	Вес нетто
Морковь	99	72,5
Сельдерей	60.5	53.3
Масло сливочное	10	10
Выход	169.5	135,8

Соус из томатов:

Наименование продукта	Расход сырья на порцию	
	Вес брутто	Вес нетто
Бульон мясной	30	30
Масло сливочное	5	5
Мука пшеничная	5	5
Морковь	30	20
Лук репчатый	28	20
Петрушка(корень)	20	10
Томатное пюре	50	50
Масло сливочное	5	5

Сахар	1	1
Выход	174	151

Выход готового блюда 100/250/135,8/151.

4.ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Бифштекс рубленный.

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5х5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделывают в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении.

Гратен из овощей и грибов

Картофель нарезают кубиками, отваривают в подсоленной воде и укладывают на смазанные жиром порционную сковороду или противень. Грибы ,нарезанные дольками или ломьтками, нарезанный соломкой лук обжаривают, соединяют с соусом сметанным заливают им картофель, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают.

Пюре из моркови и сельдерея

Зелень сельдерея перебирают, удаляют посторонние примеси, листья и промывают в большом количестве проточной воды. Очищенную морковь и сельдерей нарезают кубиками и припускают в небольшом кол-ве воды с добавлением сливочного масла (1/2 нормы) и соли Морковь и сельдерей перетирают, добавляют сливочное масло, соус молочный средней густоты или сметанный и подогревают.

Томатный соус.

Мелко нарезанные коренья , лук пассируют добавляют томатное пюре, продолжают пассировать еще 15-12мин соеденяют с белым соусом и варят 25-30минВ конце варки добавляют соль, сахар, перец черный горошком. Готовый соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОГО БЛЮДА

Готовое блюдо «Бифштекс рубленный, гратен из овощей и грибов, пюре из моркови и сельдерея, соус из томатов» отпускается :

сервируют на тарелке бифштекс выкладывают на зелень салата широколистного, рядом укладывают пюре из моркови и сельдерея, соус в соуснице, гратен подается отдельно в порционной скороде.

Технологическая карта №3

Эклер из заварного теста с лимонным кремом и шоколадной глазурью

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технологическая карта распространяется кондитерское изделие эклер из заварного теста с лимонным кремом и шоколадной глазурью.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Основными видами сырья при производстве заварного теста являются мука, сахар, сливочное масло, яйца. Наряду с ними применяются молочные продукты, фрукты, орехи, коньяк, эссенции и др.

Качество сырья, поступающего на производство, должно отвечать требованиям, установленным государственными стандартам и техническими условиями, а красители - требованиям действующих санитарных правил. В связи с этим очень важно правильно организовать хранение сырья и продуктов.

Основа для Эклера — продолговатое выпеченное изделие из заварного теста. Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

3. Ингредиенты

- 1 порция заварного теста

Для лимонного крема:

- 1/2 порции лимонного курда
- 1/2 порции заварного крема

Для шоколадной глазури:

- 60 мл воды
- 60 мл меда
- 100 грамм сахара
- 130 грамм черного шоколада, а не мелко порубить

4.Технология приготовления

Приготовить основное заварное тесто.

Наполнить тестом кондитерский мешок и выдавите на противень застеленный пергаментом или силиконовым ковриком, а можно смазать противень сливочным маслом и посыпать мукой, батончики длиной 6-8 см, шириной примерно 1,5-2 см.

С помощью мокрой вилки, сверху каждого батончика сделать борозды, чтобы поверхность была рельефной.

Вставить противень в разогретую духовку и печь до выразительной золотистости. Первых 15 минут выпекания, духовку не открывать. Когда эклеры испекутся, выключить духовку и приоткрыть дверцы. Оставить так до полного остывания. Переложить на решетку.

Заварной крем и лимонный курд смешать до однородности.

Остывшие эклеры наполнить кремом. Можно это делать с помощью кондитерского мешка и специальной насадки, делая едва заметную дырочку в каждом эклере. Или разрезать эклеры пополам и наполнить кремом с помощью подручных средств и сложить половинки вместе.

После наполнения эклеров приготовить **шоколадную глазурь:**

- Воду, сахар и мед поместить в небольшой сотейник. Довести до кипения, снять с огня и добавить шоколад. Оставить на 3-4 минуты. Хорошо перемешать до однородности.

Покрыть шоколадной глазурью наполненные эклеры.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОГО БЛЮДА

Внешний вид – Изделия в форме трубочек, заполненные кремом, поверхность покрыта шоколадной глазурью.

Декор – Эклеры можно подавать с фруктами, шоколадной крошкой, кусочками шоколада или другими миниатюрными шоколадными деталями и т.д.

Вкус и запах – Вкус сладкий, с ароматом шоколада, без посторонних привкусов и запахов.

II ГЛАВА

2.1 Характеристика и меню базового предприятия

2.2 Современные направления и тенденции развития кулинарии

Уже давно целью посещения предприятий общественного питания перестало быть просто насыщение организма пищей, сейчас на первый план выходят другие цели: люди, посещая предприятия общественного питания, хотят получить, прежде всего, удовольствие и наслаждение.

Чтобы быть успешным в ресторанном бизнесе технолог общественного питания должен знать современные и модные направления в кулинарии, постоянно предлагать клиентам что-то новое и необычное.

В любой области деятельности можно выделить прогрессивное направление, основанное на современных тенденциях и технологиях. Безусловно, такие направления есть и в кулинарии.

Времена массового фаст-фуда и пристрастия к нездоровой пищи потихоньку уходят в прошлое. В моде активный образ жизни и правильное питание. Все больше людей отдают предпочтение здоровой, простой, экологически чистой пищи. При этом прослеживается тенденция к использованию современных технологий в процессе приготовления. Появляются все новые способы обработки пищи, которые позволяют сохранять максимальное количество витаминов и микроэлементов в продуктах.

Постепенно в современную кулинарию возвращаются такие типичные домашние продукты, как маринованные , квашенные овощи и соленья. Огромным спросом пользуются натуральные свежие фрукты и овощи, которые стараются употреблять либо в сыром виде, либо с минимальной тепловой обработкой без использования масел. Тыква, благодаря содержанию огромного количества полезных микроэлементов и клетчатки, уверенно лидирует на рынках мировой кулинарии. Ее смело использует и как основу для первых блюд, и как прекрасный гарнир, и как пикантный десерт.

В силу развития вегетарианского направления в кулинарии, мясо как правило заменяется такими полезными продуктами как грибы, соя, бобы. Все чаще альтернативой для привычного нам хлеба, становится кукурузные, рисовые лепешки, лаваш. Они прекрасно утоляют голод и при этом имеют меньшее количество калорий.

В моде легкие сорта мяса, как правило это мясо курицы, индейки, кролика. В фаворе остаются морепродукты и нежирные сорта рыбы.

Мода распространяется и на десерты. Они должны быть легкими, нежирными, натуральным. В идеале лучший десерт это вариации на тему фруктовых пирогов, выпечки с низкой калорийностью, с использованием овсяной или кукурузной муки.

В ближайшие годы предполагается рост кулинарных клубов и гастрономических курсов. Также будет набирать популярность сервис по доставке готовых ингредиентов для приготовления ресторанных блюд с рецептами от шефа и инструкциями.

Появились рестораны, предлагающие на завтрак только каши, или разнообразное меню из яиц, или салаты из сырой рыбы, ставшие столь популярными в последнее время. Этот монопродуктовый тренд связан с усилением внимания людей к собственному здоровью и, как следствие, росту предпочтений низкокалорийных блюд.

Таким образом, исследования показали, что обновления в общественном питании идут по трем основным направлениям:

Использование новых видов сырья.

Приготовление нетрадиционных авторских блюд.

Внесение корректировок в процесс обслуживания на предприятиях питания.

Все кулинарные прогнозы единодушны в том, что экологически чистая пища и здоровое питание будут с годами набирать обороты. Современные тренды только подчеркивают это направление развития кулинарии. Одним из таких направлений в кулинарии является стиль фьюжен.

В переводе с английского «фьюжн» («fusion») означает «смешение», «слияние». Следовательно, фьюжен в кулинарии – это своеобразное сочетание технологий приготовления и продуктов различных кухонь мира.

Даная кухня вбирает в себя лучшие кулинарные традиции со всех материков, но отличается гармонией вкуса и ингредиентов, которые, как кажется на первый взгляд, невозможно было объединить.

В первую очередь, это компромисс: умение заменить экзотические ингредиенты местными продуктами и адаптировать чужие кулинарные традиции к привычным местным вкусам.

То есть, кухня в стиле фьюжн, это фантазийное, творческое направление в кулинарии, в котором в равных долях смешиваются технологии и продукты географически отдаленных национальных кухонь

Концепция нового стиля основана на трёх современных гастрономических трендах:

- авторское осмысление классических блюд;

- объединения европейской и азиатской кулинарной традиции;

- максимальное использование органических продуктов.

Часто за стиль фьюжн выдают намеренное включение в состав блюда несочетаемых ингредиентов: например, пельмени с орехами или мясо, замаринованное в крепком кофе. Подобные эксперименты не являются характеристикой стиля фьюжн.

Стиль фьюжн хоть и подразумевает неожиданное сочетание и не имеет строгих правил, но единственное условие есть – это чтобы продукты, собранные в одном блюде, сочетались по вкусу и по структуре, дополняя друг друга, а готовым блюдам были присущи легкость и свежесть.

Возросшая популярность стиля фьюжн объясняется доступностью огромного количества новых продуктов со всего мира в сочетании с доступной информацией и разнообразными кухонными приборами, позволяющими варьировать и комбинировать способы приготовления блюд. Однако, фьюжн кулинария становится всё больше популярной не только из-за экзотики в своём направлении, но и из-за стремления современных людей к здоровой пище.

Современное состояние экологии заставляет людей задуматься о ценности блюд из свежих, качественных и натуральных продуктов. Стало совершенно очевидно, что массовый вкус стал более утончённым, и усилилась тенденция внимательного отношения к здоровью. Люди стали предпочитать лёгкие блюда из качественных натуральных продуктов.

2.3 Охрана труда и санитария на предприятии общественного питания

Охрана труда - это система обеспечения безопасности жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия. На предприятиях общественного питания на работников оказывают влияние различные неблагоприятные факторы. К ним относятся шум, вибрация.

К средствам индивидуальной защиты (противошумам) относятся вкладыши, наушники и шлемы. Согласно санитарным правилам для защиты работников от шума и вибрации в помещениях, где располагается оборудование, генерирующее шум и вибрацию должны осуществляться следующие мероприятия:

1. Отделка помещений и вентиляционных камер звукопоглощающими устройствами.
2. Установка электродвигателей и вентиляторов на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты.
3. Своевременное устранение неисправностей увеличивающих шум и вибрацию при работе оборудования.
4. Постоянный контроль креплений движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазки.
5. Своевременная профилактика и ремонт оборудования.
6. Размещение рабочих мест, машин и механизмов таким образом, чтобы воздействие шума на работников было минимальным.
7. Размещение рабочих мест официантов, барменов, буфетчиков в обеденных залах в наименее шумных местах, удаленных от эстрады и акустических систем.
8. Ограничение входной мощности музыкального оформления помещений для посетителей.
9. Организация мест отдыха работников в помещениях оборудованных средствами звукоизоляции и звукопоглощения.

Во избежание поражение работающего персонала электрическим током на предприятиях общественного питания применяют индивидуальные и общие средства защиты. К индивидуальным средствам защиты относятся диэлектрические перчатки, коврики, галоши и изолирующие подставки. Рекомендуется при работе с электрическим оборудованием иметь сухие руки, одежду и обувь. К общим средствам защиты от поражения током относятся защитное заземление, зануление, автоматическое отключение оборудования, надежная изоляция, ограждение токонесущих частей, знаки безопасности.

Токоведущие провода должны иметь хорошую изоляцию. В помещениях с повышенной опасностью электропровода заключаются в трубы.

Администрация обязана регулярно проводить занятия по техминимуму по вопросам электробезопасности, ведения журнала технического контроля за электрооборудованием, а так же контролировать устройство защитного заземления или зануление токоведущих частей электрических установок.

Каждая машина или аппарат должны быть закреплены за определенным работником столовой, который отвечает за правильную их эксплуатацию и техническое состояние. Перед началом работы необходимо проверить электрическую защиту заземления или зануления и наличие резиновых ковриков.

Контроль измерительных приборов, периодическое техническое обслуживание и планово-предупредительный ремонт машин, оборудования и приборов проводятся работниками ремонтно - монтажного участка на договорных началах.

Каждая отремонтированная или вновь установленная машина перед сдачей в эксплуатацию, должна пройти соответственное испытание с составлением акта.

В нерабочее время машины должны быть отключены от электросети.

В нашей стране работает специальный орган по организации пожарной охраны - Государственный пожарный надзор. В его задачу входит разработка и осуществление мероприятий по устранению причин возникновения пожаров.

Для предупреждения возникновения пожаров необходимо:

Производственные и складские помещения содержат в чистоте и порядке. После окончания работы внимательно осматривают: электрооборудование (кроме холодильников) должно быть выключено, газовое оборудование -отключено краном на внутреннем газопроводе, цеха тщательно убраны.

Пользовать только исправными выключателями, розетками, вилками, патронами и другой электроарматурой.

Не оставлять без присмотра включенное оборудование и электроприборы. По окончании работы отключать электрическое освещение (кроме аварийного).

Курить только в специально отведенных и оборудованных местах.

Проходы, выходы, коридоры, лестницы, тамбуры содержать в чистоте, не загромождая тарой, и другими предметами.

Предприятие должно иметь постоянно действующие первичные средства пожаротушения (вода, водяной пар, воздушно-механические и химические пены, инертные и углекислые газы, порошкообразные сухие составы из двууглекислой соды, песок и различные покрывала из асбеста, брезента и другие подручные материалы.

Правила санитарии и гигиены должны соответствовать требованиям Государственных стандартов (ГОСТ Р) и санитарно-эпидермологических правил и норм (САНПИН).

Производственная санитария – это система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных производственных факторов (согласно ГОСТ 12.0.002-80). Основными опасными и вредными производственными факторами являются: повышенная запыленность и загазованность воздуха рабочей зоны; повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны; повышенная или пониженная влажность и подвижность воздуха в рабочей зоне; повышенный уровень шума; повышенный уровень вибрации; повышенный уровень различных электромагнитных излучений; отсутствие или недостаток естественного света; недостаточная освещенность рабочей зоны и другие.

Гигиена – это область, изучающая влияние условий жизни, труда на человека и разрабатывающая профилактики различных заболеваний; обеспечивающая оптимальные условия для существования; сохраняющая здоровье и продлевающая жизнь.

Личная гигиена – совокупность гигиенических правил, выполнение которых способствует сохранению и укреплению здоровья.

Правила санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания и в горячем цехе в частности:

Здание предприятия общественного питания обычно располагают не по линии улицы, а несколько отступя вглубь участка. Территория предприятия озеленяется. Предприятия присоединяют к водопроводу и общегородской системе канализации; при размещении предприятий на неканализованных участках должна быть оборудована местная канализация. Дворовая уборная и яма для отходов должны иметь водонепроницаемый выгреб, покрытый цементом, кирпичом. Территорию предприятия необходимо также ежедневно убирать. В летнее время перед уборкой двор следует поливать водой.

Мусор и отбросы с территории предприятия следует вывозить регулярно, не допуская заполнения приемников для мусора и выгребных ям больше чем на 2/3 глубины. Пищевые отходы должны храниться при температуре 2°С в сменяемой таре небольшой емкости (12 – 15 л), в специально отведенном помещении. Вывозить пищевые отходы нужно ежедневно.

Расположение производственных помещений предприятия общественного питания должно обеспечивать поточность производственного процесса таким образом, чтобы поток сырых, необработанных продуктов не перекрещивался с потоком продуктов, подвергнутых первичной кулинарной обработке, и т. д.

Стены в производственных помещениях на высоту 2 м от пола покрываются светлой масляной краской или светлыми изразцовыми плитками;

стены выше 2 м, а также потолок – белой масляной краской. Полы в производственных помещениях, душевых и уборных следует делать цементными, из мраморной крошки или выкладывать их метлахской плиткой.

Помещение должно хорошо освещаться естественным и искусственным светом. Для поддержания чистоты воздуха большое значение имеет вентиляция. В предприятиях общественного питания применяется естественная и искусственная (механическая) вентиляция. Естественная вентиляция осуществляется через окна (форточки, фрамуги), двери, а также через имеющиеся в стенах и потолке поры.

Температура воздуха в заготовочных цехах и в холодном цехе должна быть 16°С.

Предприятия общественного питания должны быть обеспечены водой, пригодной для питья и хозяйственных нужд. Доброкачественная вода должна быть без запаха, бесцветной, прозрачной, прохладной, иметь приятный вкус. Она не должна содержать вредных для здоровья веществ и микробов. Этим требованиям, прежде всего, отвечает водопроводная вода, которая предварительно подвергается обезвреживанию. При отсутствии водопровода с разрешения органов местного санитарного надзора допускается пользование водой из артезианской скважины, шахтного колодца, а также рек и открытых водоемов, при условии специального обезвреживания ее кипячением.

Бочки и чаны для перевозки и хранения воды необходимо регулярно очищать, промывать и периодически дезинфицировать. Для дезинфекции в бочки наливают на полчаса 0,5%-ный осветленный раствор хлорной извести, после чего бочку хорошо ополаскивают чистой водой. Цистернами и бочками, употребляемыми для транспортирования воды, нельзя пользоваться для перевозки других жидкостей.

Помещения всех предприятий общественного питания должны содержаться в образцовой чистоте.

Побелку стен и потолков следует производить регулярно, по мере загрязнения, а общий ремонт – не реже одного раза в год.

У входа в помещение необходимо устанавливать решетки для очистки обуви. Ежедневно следует проводить уборку всех помещений.

Полы на кухне и в других производственных помещениях моются после окончания рабочего дня щетками и скребками горячей водой с 2%-ным раствором соды или щелока.

Уборочный инвентарь должен использоваться только по назначению, тщательно промываться, дезинфицироваться и храниться в специально выделенном месте.

Подоконники и внутренние двери протираются влажными тряпками. Потолки, карнизы, углы стен регулярно обметаются специальными щетками на длинных палках, обернутыми влажными тряпками. Полы в течение дня в

обеденном зале, не во время отпуска пищи, протираются щеткой, обернутой влажной тряпкой, а после работы тщательно моются.

Не реже одного раза в неделю должна производиться полная уборка помещений: мытье окон, дверей, стеллажей, а также тщательное мытье оборудования и производственного инвентаря с применением слабого раствора хлорной извести, который приготовляют из крепкого раствора.

В предприятиях общественного питания применяются различные виды теплового, механического, электрического, газового, холодильного и другого технологического оборудования.

Технологическое оборудование должно быть расположено в помещении таким образом, чтобы к нему был обеспечен свободный доступ, что облегчает очистку и содержание его в чистоте.

Оборудование, инвентарь и посуда должны содержаться в образцовой чистоте.

Крышки деревянных столов, предназначенных для обработки пищевых продуктов, должны быть обиты алюминием, дюралюминием или оцинкованным железом, плотно прилегающим к основе стола, с тщательно пропаянными швами. Кроме того, рабочие столы для обработки продуктов рекомендуется делать цельнометаллическими с подставкой из газовых труб или уголкового железа, со съемной крышкой из нержавеющей стали или алюминия.

Мелкие деревянные предметы (веселки, деревянные половники и др.) после мытья следует ошпаривать кипятком и затем просушивать. Металлический инвентарь нужно прокаливать в духовом шкафу.

На кухне целесообразно применять посуду из нержавеющей стали и алюминия. Если применяется медная и железная посуда (для приготовления первых блюд), то нужно следить за своевременным ее лужением.

Для приготовления вторых блюд разрешается пользоваться противнями из нелуженого железа или чугунной посудой.

Применять для варки пищи эмалированную посуду не разрешается.

Спуск из моечных ванн необходимо присоединять к канализационной сети через воздушные разрывы с открытой воронкой, вставленной в нижний отрезок трубы над водяным затвором; это необходимо делать для того, чтобы в случае неисправности стока не допустить попадания сточных вод в моечную ванну и таким образом предупредить возможность заражения продуктов или посуды микробами.

При мытье кухонной посуды в воду для лучшего удаления жиров добавляют 1 – 2% щелочи. Алюминиевая посуда от щелочи темнеет, поэтому ее нужно мыть без щелочи. Затем посуду ополаскивают во втором отделении ванны горячей водой, имеющей температуру не ниже 70°С. Сушат кухонную посуду на решетчатых полках.

На стеллажи и полки посуду надо ставить опрокинутой вверх дном, чтобы с нее стекала вода.

Отдельно моют термосы, в которых перевозится горячая пища. Их моют сначала снаружи (при этом отвинчивают винты и промывают баранчики), а затем щеткой внутри; после этого споласкивают горячей водой (80°С) и просушивают на стеллажах или, если есть возможность, обрабатывают паром.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство и год
1	Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон	[принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации	23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - http://docs.kodeks.ru/document/901751351
2	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	В.П. Золин	М.: Академия, 2014 г.
3	Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования.	Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская	4-е изд., стер. – М.: Академия, 2011. – 396 с.
4	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова	2-е изд., стер.- М.: Академия, 2014 г.
5	Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования	З.П.Матюхина	М.: Академия, 2016. – 256 с.
6	Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений	Е.Н.Артёмова	2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
7	Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования	Т.А.Качурина.	2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
8	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования	Т.А.Качурина.	М.: Академия, 2014. – 96
9	Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования	Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина	М.: Академия, 2016. – 96 с.
10	Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования	С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.	М.: Академия, 2012. – 192 с.
11	Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.	Т.А.Сопачева, М.В.Володина.	М.: Академия, 2014 . – 112 с.

	пособие для нач. проф. образования		
12	Кулинарная характеристика блюд. - М.:	Козлова С.Н.	М.: Академия, 2011
13	Кулинарные зарисовки о здоровом питании.	Г.В. Иванова и др.; Рец.: Е.И. Прахин, Е.А. Теппер	Красноярск: Поликом, 2007

Интернет-ресурсы

1. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
2. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
3. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
4. http://www.eda-server.ru/culinary-school/