

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/18957>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ 4

1. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ 4

1.1 Соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены 4

1.2. Санитарные требования к производственным помещениям 7

1.3. Подбор дезинфицирующих растворов и моющих средств для обработки оборудования, инвентаря, помещений 8

2. РЕЦЕПТУРЫ БЛЮД И РАСЧЕТ СЫРЬЯ 9

3. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ 11

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА 16

4.1. Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда 16

4.2. Организация рабочего места 19

5. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД 23

5.1.1. Кулинарная и тепловая обработка основных продуктов и приготовление полуфабрикатов 23

5.1.2. Кондитерская и тепловая обработка основных продуктов и приготовление полуфабрикатов для кондитерского изделия 24

5.2. Схема приготовления блюда 24

5.3. Варианты оформления и подачи блюд и кондитерского изделия 26

5.4. Бракераж и сроки хранения блюд и кондитерского изделия 27

5.4.1. Требования к качеству готовых блюд и кондитерского изделия 27

5.4.2. Условия, сроки хранения и реализации готовых блюд и кондитерского изделия 29

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 30

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....32

На сегодняшний день общественное питание играет все более возрастающую роль в жизни современного общества. Система организованного (общественного) питания в России имеет давние традиции, как и надзор за организациями и предприятиями, представляющими населению подобную услугу.

Фриттата – традиционный итальянский омлет с разнообразными добавками. Фриттата – итальянская закуска из яиц с разнообразными начинками. Хрустящие и рассыпчатые слоеные трубочки с легким белковым кремом и ароматом ванили – легендарная классика из советского прошлого.

Цель исследования – изучить и проанализировать технологический процесс приготовления блюд и кондитерских изделий: фриттата с сыром, печенье по-строгановски с картофельно-морковным пюре, пирожное слоеное с кремом (трубочка).

Задачи исследования:

1. изучить санитарию и гигиену в пищевом производстве;
2. рассмотреть рецептуру блюд, изделий и расчет сырья;
3. дать товароведную характеристику сырья;
4. проанализировать техническое оснащение и организация рабочего места;
5. проанализировать технологию приготовления блюд.

Предмет исследования - технологический процесс приготовления блюд и кондитерских изделий.

Объект исследования - фриттата с сыром, печенье по-строгановски с картофельно-морковным пюре, пирожное слоеное с кремом (трубочка).

Работа по структуре состоит из введения, пяти глав основного текста, заключения и списка литературы.

1. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

1.1 Соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены

Личная гигиена — это ряд санитарных правил, которые должны строго соблюдать все сотрудники. Данные правила предусматривают ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук и полости рта работника, к санитарной одежде, к режиму предприятия и медицинскому освидетельствованию работников.

Соблюдение правил личной гигиены обязательно в торговых и продовольственных предприятиях для всех работников, которые имеют непосредственное отношение к отпуску и изготовлению пищевых продуктов и готовой пищи.

Эти правила состоят из следующих требований:

- уход за чистотой тела, волос, рук;
- содержание в чистоте личной и санитарной одежды, правильное пользование ею;
- соблюдение санитарного режима во время работы;
- прохождение профилактических медицинских осмотров.

Для предупреждения гнойничковых заболеваний кожи необходимо следить за чистотой тела. Работники, непосредственно связанные с производством пищевых продуктов и приготовлением пищи, на предприятиях, где имеются душевые установки, ежедневно перед началом работы и после ее окончания должны принимать теплый душ.

При санитарном контроле необходимо обращать особое внимание на состояние рук обслуживающего персонала (продавцы, официанты, повара, кладовщики и др.). Ногти должны быть коротко подстрижены, а подногтевые пространства тщательно очищены и промыты щеткой с мылом. В некоторых предприятиях проводится производственный маникюр.

Это мероприятие в гигиеническом отношении заслуживает большого одобрения, поэтому если имеется возможность, его необходимо шире внедрять в практику. Уход за руками имеет большое значение для профилактики заразных заболеваний.

От работников пищевых объектов следует также требовать, чтобы они следили за состоянием своих зубов и полости рта, регулярно стригли волосы и брились, приходили на работу в чистой одежде и обуви.

При санитарном контроле необходимо обращать внимание на наличие в производственных и бытовых помещениях достаточного числа умывальных раковин с подведенной холодной и горячей водой, щеток для мытья рук, дезинфицирующего раствора хлорной извести.

Дезинфицирующий раствор для обмывания рук хранится на полочке возле умывальника в специальной бутылки, у которой в нижней части имеется отводящий патрубок. На этот патрубок надевают резиновую трубку с металлическим зажимом.

Тщательный уход за кожей рук особенно необходим для работников холодных и кондитерских цехов в предприятиях общественного питания, детских учреждениях, для работников производственных цехов предприятий молочной промышленности, кондитерских фабрик и др.

На коже рук не должно быть каких-либо повреждений: царапин, порезов, нагноений, ожогов, при которых развиваются стафилококки и стрептококки, вызывающие заражение пищевых продуктов.

В настоящее время определенно установлено, что наличие таких повреждений кожи у работников столовых, предприятий пищевой промышленности является одной из причин возникновения пищевых отравлений, вызванных употреблением в пищу продуктов, зараженных стафилококком.

Поэтому работников пищевых производств, непосредственно соприкасающихся с обрабатываемыми продуктами, при обнаружении у них даже незначительных повреждений кожи нужно немедленно отстранять от работы и направлять на лечение.

Несоблюдение правил личной гигиены может привести к заражению пищевых продуктов патогенными микробами, вызвать вспышки инфекционных заболеваний (например, таких как брюшной тиф, дизентерия) и токсикоинфекций (сальмонеллез, стафилококковые интоксикации и др.).

К работе в предприятиях общественного питания допускаются лица, прошедшие медицинское обследование и проверку на бактерионосительство (паратифозную группу бактерий, дизентерийную и кишечные палочки) и глистоносительство. У каждого работника имеется санитарная книжка, заполняемая врачом. Перед поступлением на предприятие каждый работник должен сдать зачет по санитарному минимуму.

Повара ежеквартально проходят медицинский осмотр, один раз в год — рентгеновское исследование и каждые шесть месяцев — проверку на бактерионосительство.

Работники предприятий общественного питания обязаны следить за чистотой рук, тела, коротко стричь ногти, пользоваться только чистой санодеждой.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Галиева Н., Смолкина В., Шаймарданова А. Калькуляция и учет в общественном питании. Учебник. — Астана: Фолиант, 2010. — 64 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования - М: Издательский центр «Академия», 2011.
3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования- М: Издательский центр «Академия», 2012.
4. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебник для бакалавров. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2014. — 477 с.
5. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
6. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
7. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
8. Косолапова Н.В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
9. Косолапова Н.В. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров: учеб. пособие - М.: Издательский центр «Академия», 2011.
10. Матвеева Т.В., Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий. Учебник. — СПб.: Троицкий мост, 2011. — 400 с
11. Организация работы горячего цеха. - <http://oophpt.ru/goryachij-ceh.html>
12. Организация рабочего места повара. Профессиональные кухонные устройства-
<https://businessman.ru/organizatsiya-rabochego-mesta-povara-professionalnyie-kuhonnyie-ustroystva.html>
13. Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания. -
<http://shkolakulinara.ru/bazovye-znaniya/pravila-lichnoj-gigieny-rabotnikov-predpriyatij-obshhestvennogo-pitaniya/>
14. Правила личной гигиены работников предприятий пищевой промышленности. -
https://www.profiz.ru/sec/4_2017/gigiena_v_pitanii/
15. Предприятия общественного питания и XXI век. - <http://tztver.ru/articles/detail/95>
16. Санитарные требования к производственным помещениям. -
https://studwood.ru/1616614/tovarovedenie/sanitarnye_trebovaniya_proizvodstvennym_pomescheniyam
17. Требования к санитарной одежде. - <http://24.rospotrebnadzor.ru/press/release/145831/>

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/18957>