

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/23419>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология приготовления пищи

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 4

1. Санитария и гигиена в пищевом производстве 6

1.1 Соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены 6

1.2 Санитарные требования к производственным помещениям 10

2. РЕЦЕПТУРА БЛЮД И КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ И РАСЧЕТ СЫРЬЯ 14

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА 32

4.1 Оборудование, инвентарь, инструменты, посуда 32

4.2 Организация рабочего места 34

5. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ 36

5.1 Кулинарная обработка продуктов и приготовления полуфабрикатов 36

5.2 Кондитерская и тепловая обработка основных продуктов и приготовление полуфабрикатов для кондитерского изделия 38

5.3 Схема приготовления блюда, кондитерского изделия 39

5.4 Варианты оформления и подачи блюд и кондитерского изделия 43

5.5 Бракераж и сроки хранения блюд и кондитерского изделия 44

5.5.1 Требования к качеству готовых блюд, кондитерского изделия 44

5.5.2 Условия и сроки хранения готовых блюд, кондитерского изделия 45

ЗАКЛЮЧЕНИЕ 46

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ 48

ПРИЛОЖЕНИЯ 50

ВВЕДЕНИЕ

Питание – это обязательное условие существования людей. Полученные из пищи питательные вещества дают организму пластический материал и энергию, создавая нужные условия для умственной и физической активности, влияют на здоровье, работоспособность и продолжительность жизни, его способности к воспроизводству.

Здоровое питание обеспечивает нормальную жизнедеятельность, способствует укреплению здоровья, является основным фактором при предупреждении различных заболеваний.

Понятие «здоровое питание» состоит из таких факторов, как доступность широкого ассортимента продуктов питания, финансовые возможности и уровень образованности людей в вопросах, касающихся правильного питания.

Сейчас становится все более важным понимание роли различных пищевых веществ и прочих компонентов употребляемой пищи в их влиянии на поддержание здоровья организма, предупреждении заболеваний, а также изучение процессов их потребления, усвоения, переноса, утилизации и выведения из организма, определение мотивов выбора той или иной пищи человеком и воздействие этого выбора на функционирование систем его организма. В связи с этим актуальность данной дипломной работы не оставляет сомнений, так как приготовление вкусной и полезной пищи на предприятиях общественного питания оказывает большое влияние на здоровье населения.

Цель данной дипломной работы: изучение организации процесса приготовления холодной, горячей закуски, кулинарного блюда и десерта.

В соответствии с поставленной целью необходимо решить следующие задачи:

- ознакомиться с товароведной характеристикой используемого сырья;
- изучить технологический процесс и организацию работы холодного, горячего и кондитерского цехов;
- описать органолептические показатели исследуемой кулинарной продукции;
- ознакомиться с требованиями санитарии, гигиены и охраны труда на предприятиях общественного питания.

1. Санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1 Соблюдение санитарных требований и правил личной гигиены

Все сотрудники предприятий общественного питания как при поступлении на работу, так и работающие, обязаны проходить медицинское обследование в соответствии с Инструкцией по проведению обязательных, предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинских осмотров водителей индивидуальных транспортных средств. Если в регионе неблагоприятная эпидобстановка, то органы госсанэпиднадзора могут провести внеплановое бактериологическое обследование работающего персонала.

Помимо медицинских осмотров все сотрудники кондитерских цехов проходят гигиеническое обучение с последующей сдачей экзаменов, периодичность данного обучения – один раз в год.

Допуск сотрудника на рабочее место производят только после ознакомления с правилами личной гигиены, инструкции по попаданию посторонних предметов в готовые изделия и охране труда.

Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников предприятий общественного питания осуществляют медицинские работники или представители администрации предприятия, а также санитарные врачи центров Государственной санитарно-эпидемиологической службы.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. СанПиН 2.3.2.1078 – 01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы.- М.: Минздрав России, 2002. – 164 с.
2. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/>
3. СанПиН 2.3.2.1280-03. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Дополнения и изменения №2 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2003. – 24 с.
4. СанПиН 2.3.2.1324 – 03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов : санитар. – эпидемиол. правила и нормативы. - М.: Минздрав России, 2002. – 24 с.
5. Анфимова Н. А. Кулинария. - М.: Академия, 2013. — 352 с.
6. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2010.
7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник.- М.: Изд.Дом «Деловая литература», 2002.
8. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2009.
9. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: IV часть/Министерство экономического развития и торговли РФ; ред. В. Т. Лапшина. – М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов. В 2 ч. Ч.1/под ред. Ф. Л. Марчука. – М.:Пчелка, 1994. – 621 с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сб. технологических нормативов. В 2 ч. Ч. 2/под ред. Н. А. Луния. – М.: Хлебпродинформ, 1997. – 558 с.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. -1008 с.
13. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т. Г. Родина, М.А. Николаевой и др. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
14. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
15. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для НПО/В.В.Усов. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ Академия, 2012. – 423 с.
16. Шильман А. З. Технологические процессы предприятий питания / Л. З.Шильман. — М.: Издательский центр «Академия», 2013 – 174 с.

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

