

Государственный Комитет Республики Башкортостан
по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават Республики Башкортостан

19.01.17

Повар, кондитер

К защите допущен (а)

И. о. зав. учебной частью _____

Воронкова Е. В.

ВЫПУСКНАЯ ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА

тема: Технология приготовления и правила подачи блюд:

- Салат «Фруктовый»
- Котлеты, рубленные из цыплят
- Картофельное пюре
- Пирожное бисквитное «Руллет с кремом и желе»

Студент _____

группа № 1 (подпись)

Работа выполнена Ивановой Марией Сергеевной

(Ф. И. О. студента)

Руководитель работы _____ Пищяева О. Ю.

«___» _____ 2018 г.

Председатель методической комиссии _____ Салмиярова Л. М.

«___» _____ 2018 г.

Салават – 2018 г.

Содержание

Введение.....	3
1. Характеристики кулинарных блюд и кондитерских изделий.....	5
1.1 Салат «Фруктовый».....	5
1.2 Котлеты, рубленные из цыплят.....	7
1.3 Картофельное пюре.....	8
1.4 Пирожное бисквитное «Рулет с кремом и желе»	9
2. Технологические карты на кулинарные блюда и кондитерские изделия....	11
2.1 Технологическая карта на салат «Фруктовый»	11
2.2 Технологическая карта на блюдо «Котлеты, рубленные из цыплят».....	13
2.3 Технологическая карта на блюдо «Картофельное пюре».....	15
2.4 Технологическая карта на пирожное бисквитное «Рулет с кремом и желе».....	17
3. Организация рабочего места горячего и кондитерского цехов (характеристика, оборудование, инвентарь, инструменты, правила эксплуатации и соблюдение т/б при работе в цехе).....	21
4. Заключение.....	27
5. Список литературы.....	29

Введение

Общественное питание – производство и реализация готовой пищи, обслуживание населения играет важную роль в современном обществе. Широкая сеть столовых, кафе, закусочных, ресторанов, специализированных предприятий (блин-бары, пиццерии и т. п.), использующих современное оборудование, научно-обоснованную технологию приготовления блюд, обеспечивает население разнообразной пищей с учетом рода занятий, возраста, состояния здоровья.

Особое значение приобретает организация питания по месту работы, в учебных, детских, лечебных учреждениях, домах отдыха. Это способствует укреплению здоровья, повышению производительности труда.

Качество продукции зависит от мастерства поваров, от того, насколько они овладели передовой технологией и техникой.

Настоящая письменная экзаменационная работа выполнена по профессии «Повар, кондитер». Цель работы – показать знания, полученные в процессе обучения по данной профессии.

В работе описана технология приготовления кулинарных блюд и кондитерского изделия с учетом механической кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, тепловой обработки, а также правил подачи готового блюда и требований к качеству. Рассматривается организация рабочих мест при приготовлении блюд и кондитерских изделий с указанием используемого оборудования, инвентаря, инструмента, посуды. Учитываются правила техники безопасности, санитарии и гигиены при выполнении работы. Отражены моменты электробезопасности и пожаробезопасности при работе на предприятиях питания.

Экономическая часть работы сводится к расчету сырья для приготовления заданного количества блюд и кондитерских изделий. За основу берется рецептура блюда по действующим нормативным документам. В настоящее время основным нормативным документом предприятий

питания является сборник рецептур блюд (2017 г.); сборник технологических нормативов по производству мучных, кондитерских и булочных изделий.

В ходе выполнения работы использована учебная и дополнительная литература по специальности.

1. Характеристика кулинарных блюд и кондитерских изделий

1.1 Характеристика кулинарного блюда салат «Фруктовый»

Салаты готовят из сырых, вареных, квашеных, маринованных, быстрозамороженных овощей, грибов, бобовых, сырых и консервированных фруктов, цитрусовых плодов. В некоторые виды салатов добавляют мясо, птицу, рыбу, сельдь, морепродукты, яйца и др. Соединяют нарезанные продукты с заправками в количестве, необходимом для их реализации в течение 1 часа. Салаты заправляют сметаной непосредственно перед отпуском. До соединения с заправкой салат хранят в холодильном шкафу не более 12 часов при температуре 4 - 8 °С. При длительном хранении продукты заветриваются, высыхают, что отражается на вкусовых качествах готовых изделий, кроме того, при этом происходит значительная потеря витамина С.

Отварные и сырые овощи для салатов нарезают в виде кубиков, ломтиков, кружочков, соломки. Салаты подают как самостоятельное блюдо в салатницах или на блюдах и мелких тарелках. Салаты из зелени и овощей можно отпускать в качестве дополнительного гарнира к различным блюдам из мяса и рыбы. Для оформления используют листья зеленого салата, зелень укропа, петрушки, сельдерея, зеленый лук, яйца, мясные и рыбные продукты, фрукты, цитрусовые плоды, а также продукты, входящие в состав салатов и имеющие яркую окраску (перец красный сладкий стручковый, помидоры, огурцы и др.).

Применяют два способа оформления салатов.

Первый способ: охлажденные продукты, входящие в состав салата, перемешивают, заправляют соусом и кладут горкой в салатник, затем украшают зеленью. Второй способ: продукты нарезают, примерно 1/3 всего количества заправляют соусом, кладут в салатник горкой; сверху укладывают тонкие ломтики мяса, рыбы, птицы, крабов, дольки яиц, оформляют помидорами, яйцами или зеленью. Остальные продукты

аккуратно помещают вокруг горки букетиками. Продукты, предназначенные для оформления, не рекомендуется поливать соусом.

1.2 Характеристика кулинарного блюда «Котлеты, рубленные из цыплят»

Блюда из птицы и дичи легко усваиваются организмом. Они содержат большое количество полноценных белков, легкоплавкий жир и экстрактивные вещества, обуславливающие хорошие вкусовые качества блюд. Особенно ценятся блюда из филе птицы, так как они имеют более нежную консистенцию и содержат больше азотистых веществ. Мясо дичи отличается горьковатым привкусом, в нем содержится большое количество веществ, возбуждающих аппетит.

Для вторых блюд птицу и дичь варят, припускают, жарят, тушат и запекают. Соединительная ткань птицы легко размягчается. Способ тепловой обработки зависит от вида птицы, ее упитанности, возраста и других факторов. Кур и индеек варят, жарят и тушат, уток и гусей жарят и тушат. Старую птицу варят или тушат, так как у нее жесткое мясо и при жарке оно плохо размягчается.

Котлеты рубленные из птицы или дичи. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке (хлеб можно нарезать в виде соломки или кубиков) и формуют котлеты. Укладывают их на разогретый с маслом противень, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на тарелку или порционное блюдо кладут гарнир: картофель отварной или жареный, картофельное пюре, рисовую или гречневую кашу, зеленый горошек, сложный гарнир, рядом укладывают котлеты (2-3 шт. на порцию), поливают сливочным маслом.

1. 3 Характеристика кулинарного блюда «Картофельное пюре»

Для приготовления картофельного пюре лучше использовать сорта картофеля с высоким содержанием крахмала. Очищенный картофель, однородный по величине, варят до готовности, отвар сливают, картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают на протирочной машине. В горячем картофеле при температуре 80 °С клетки, содержащие крахмальный клейстер, эластичные и при протирании сохраняются. В остывшем картофеле клетки становятся хрупкими, при протирании разрываются, из них выделяется клейстер, поэтому пюре получается клейким, тягучим, что ухудшает его вкус и внешний вид. В протертый картофель добавляют растопленное сливочное масло или маргарин, прогревают, непрерывно помешивая, вливают горячее кипяченое молоко и взбивают до получения пышной массы. При отпуске картофельное пюре кладут на тарелку, на поверхности наносят ложкой узор, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью. Пюре можно отпускать с пассерованным репчатым луком или вареными рублеными яйцами, смешанными с растопленным сливочным маслом. Чаще всего картофельное пюре используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам. Норма продуктов на 1 кг картофельного пюре: картофель очищенный 855, масло сливочное 35, молоко 150.

1.4 Характеристика кондитерского изделия пирожное бисквитное «Рулет с кремом и желе»

Торты и пирожные - самый изысканный готовый десерт. Традиция тортопечения уходит своими корнями в века, и практически невозможно определить первооткрывателей создания сладких шедевров.

Бисквит имеет легкую и пышную структуру, удобен для обработки. Для приготовления бисквита берут муку с небольшим содержанием клейковины, иначе он получится затянутым, с плохим подъемом. Готовят бисквит путем взбивания, при котором в массу вводится большое количество воздуха, и тесто сильно увеличивается в объеме. Благодаря пышности и эластичности из бисквита готовят разнообразные пирожные и торты.

В зависимости от способа приготовления и рецептуры готовят бисквит основной (с подогревом), круглый (буше, холодным способом). Бисквит готовят с различными наполнителями (с какао, орехами, маслом, овощами).

В процессе выпечки при высокой температуре образуется темная утолщенная корочка, а при низкой температуре бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку. Если время выпечки недостаточно, образуются уплотненные участки мякиша («закал»).

Выпеченный бисквитный полуфабрикат охлаждают 20-30 мин. Затем освобождают от капсул и форм, вырезая тонким ножом по всему периметру бортов и опрокидывая бисквитный полуфабрикат на стол.

Если из бисквита в дальнейшем готовят изделия, которые промачивают сиропом, то бумагу не снимают и оставляют на 8-10 часов для укрепления структуры мякиша. Бумага предохраняет бисквит от излишнего высыхания. Выдерживать бисквит нужно при температуре около 200⁰С. После этого бумагу снимают, бисквитный полуфабрикат зачищают и разрезают по горизонтали на два пласта. В таком виде бисквитный полуфабрикат используют для приготовления пирожных и тортов.

В ассортименте бисквитных пирожных особой популярностью пользуются бисквитные со сливочным и сбивным кремом, бисквитные

фруктово-желейные и др. Хрупкие нежного вкуса воздушные пирожные отделывают кремом. Им придают вид двух лепёшек, склеенных кремом, грибка, который имеет отделку из крема и бисквита и т.п. Из заварного теста вырабатывают широко популярные пирожные эклер, кольца заварные и трубочки. Для начинки этих пирожных применяют сливочные, шоколадно-сливочные и заварные кремы. Очень приятны также начинки из взбитых с сахаром сливок, которые используются для заварных пирожных шу. В зависимости от рецептуры пирожные из заварного теста украшают крошкой слоеного теста, сахарной пудрой, кремом и различными помадками.

2. Технологические карты на кулинарные блюда и кондитерские изделия

В соответствие со сборником рецептов составлены технологические карты на кулинарные блюда и кондитерское изделие (Харченко Н.Э., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 2017)

2.1 Технологическая карта на салат «Фруктовый»



Рецептура № 14

(с. 122, Харченко Н.Э., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 2017)

№ п/п	Наименование продукта	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
1	Бананы	33	20
2	Груши	33	20
3	Яблоки	29	20
4	Виноград	21	20
5	Киви	25	20
6	Йогурт фруктовый	0,2	0,2
	Выход:	-	100

Технологический процесс приготовления блюда

Подготовка сырья

Все плоды хорошо промыть.

Бананы, очистить от кожуры, яблоки и груши, очистить от кожицы, с удаленными семенными гнездами нарезать тонкими ломтиками.

Технология приготовления

Подготовленные плоды, виноград (без косточек), киви смешать в емкости, при выдаче полить йогуртом фруктовым (непосредственно перед отпуском).

Правила подачи

При подаче поливают йогуртом и можно украсить изюмом.

Требования к качеству

Внешний вид: форма нарезки сохранена, без сока.

Вкус и цвет: соответствует продуктам входящих в состав салата.

Реализация и хранение

Температура подачи 10 -12 °С.

Готовят по мере спроса.

2.2 Технологическая карта на блюдо «Котлеты, рубленные из цыплят»



Рецептура № 324

(с. 255, Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2017)

№ п/п	Наименование продукта	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
1.	Цыпленок	85	35
2.	Хлеб пшеничный	8	8
3.	Молоко	12	12
4.	Жир внутренний	2	2
5.	Сухари	5	5
6.	Сметана	25	25
	Готовый полуфабрикат	-	59
7.	Маргарин столовый	3	3
	Жареные котлеты	-	50
	Гарнир	-	150
	Соус	-	50
	Выход:	-	250

Технологический процесс приготовления блюда

Подготовка полуфабрикатов

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебе, кладут соль, перец черный молотый, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают.

Технология приготовления

Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формуют котлеты.

Тепловая обработка

Формованные котлеты обжаривают с обеих сторон до готовности в жарочном шкафу.

Правила подачи

Готовые котлеты укладывают на тарелку, украшают зеленью. Подают с гарнирами: каши рассыпчатые, каши вязкие, пюре картофельное, макаронные изделия отварные.

Требования к качеству

Внешний вид: поверхность котлет покрыта равномерной обжаренной корочкой золотистого цвета.

Консистенция: обжаренная и сочная.

Вкус: умеренно соленый, характерный вкус цыпленка с привкусом сметаны.

Запах: сметаны, характерный запах птицы.

Цвет: золотистый.

Реализация и хранение

Температура подачи 65 °С.

Время хранения – не более 3 часов.

2.3 Технологическая карта на блюдо «Картофельное пюре»



Рецептура №162

(с. 110, Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2017)

№ п/п	Наименование продукта	Масса брутто, г.	Масса нетто, г.
1	Картофель	1127	845
2	Молоко	158	150
3	Масло сливочное	45	45
	Выход:		1000

Технологический процесс приготовления блюда

Подготовка сырья

Картофель промыть, очистить от кожуры, посолить и варить до готовности. Молоко подогреть и добавить сливочное масло. После того, как картофель отварился, слить воду, затем залить горячее молоко и взбить до пышной массы.

Подготовка полуфабрикатов

Картофель промывают, очищают от кожуры и примесей, затем еще раз промывают.

Тепловая обработка

Варка – это нагревание продуктов в жидкости или атмосфере насыщенного водяного пара. Варят картофель для отварных блюд и гарниров

в подсоленной воде при слабом кипении. Для лучшего сохранения в овощах пищевых веществ и вкусовых достоинств их рекомендуется варить на пару.

Правила подачи

Чаще всего картофельное пюре используют в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам. Можно подать картофельное пюре и как самостоятельное блюдо с пассированным репчатым луком, вареными рубленными яйцами, смешанными с растопленным сливочным маслом и посыпать мелко рубленой зеленью.

Требования к качеству

Внешний вид: однородная масса без комочков не протертого картофеля и «глазков».

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: от белого до светло-желтого.

Вкус и запах: свойственные картофельному пюре.

Реализация и хранение

Температура подачи 65° С.

Хранят картофельное пюре на мармите, сроки хранения - в течение 2 часов.

2.4 Технологическая карта на пирожное бисквитное «Руллет с кремом и желе»



Рецептура № 568

(с. 533, Харченко Н.Э., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 2017)

№ п/п	Наименование продуктов	Количество продуктов, г.	
		на 100 шт.	на 10 шт.
	Бисквит для рулета:	3670	367
1.	Мука	1360	136
2.	Сахар-песок	1360	136
3.	Яйца	2260	226
4.	Эссенция	7	0,7
	Крем сливочный основной:		
1.	Масло сливочное	2030	203
2.	Сахарная пудра	1020	102
3.	Молоко, сгущенное с сахаром	770	77
4.	Ванильная пудра	18	1,8
5.	Коньяк	6	0,6
6.	Начинка фруктовая	2010	201
	Желе:		
1.	Сахар	380	38
2.	Патока	90	9
3.	Эссенция	3	0,3
4.	Кислота лимонная	2	0,2

5.	Желатин	27	2,7
6.	Краситель	1	0,1
7.	Вода	460	46
8.	Бисквитная крошка	360	36
9.	Сахарная пудра	120	12
	Выход	100 шт. по 75 г.	10 шт. по 75 г.

Технология приготовления

Подготовка сырья к производству

Мешки вспарывают по шву, муку просеивают для удаления примесей и обогащения кислородом.

Сахарный песок просеивают через сито с ячейками не более 3 мм; сироп процеживают.

Яйца моют, дезинфицируют 2% раствором хлорной извести или хлорамина, 2% раствором соды и ополаскивают проточной водой. Разбивают по 3-5 штук в отдельную посуду, после проверки процеживают через сито в общий котел.

Масло сливочное освобождают от упаковочного материала, зачищают.

Сахарную пудру просеивают.

Молоко, сгущенное с сахаром, освобождают от упаковочного материала.

Ванильную пудру, коньяк, лимонную кислоту, желатин, краситель освобождают от упаковочного материала.

Патоку нагревают до 40-50⁰ С и процеживают.

Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для кондитерского изделия

Бисквит для рулета. Яйца с сахаром подогревают, помешивая, на водяной бане до 45⁰С. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения в объеме в 3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности (след от венчика не затекает).

Эссенцию рекомендуется добавить ванильную или ромовую в конце взбивания яично-сахарной смеси. Добавляют муку и замешивают во взбивальной машине не более 15 секунд.

Для выпечки кондитерские листы выстилают бумагой и делают «размазку» бисквита слоем не более 5 мм. Выпекают при температуре 200-220° С 10-15 минут.

Крем сливочный основной. Сливочное масло зачищают, нарезают на куски, взбивают 5-7 минут. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 минут. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино.

Желе. Желатин замачивают в холодной кипяченой воде в соотношении 1:4, оставляют для набухания на 40 минут.

Готовят сироп - сахар соединяют с водой (в соотношении 1:1), доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 минуты, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, добавляют подготовленный желатин, патоку, эссенцию, краситель, доводят до кипения, но не кипятят, охлаждают до 20°С, разливают в форме жгута, охлаждают до полного застывания.

Технология приготовления кондитерского изделия, комплектация и художественная отделка кондитерского изделия

Пирожное готовят из тонкого пласта бисквитного полуфабриката (бисквит для рулета). Бисквитный полуфабрикат освобождают от бумаги, смазывают кремом (так, чтобы на противоположной от себя стороне слой крема был меньше, чтобы не происходило выдавливание крема при свертывании рулета; на ближнюю сторону укладывают жгут желе сечением 10x10 мм) и сворачивают рулет. Рулет заворачивают в бумагу и выдерживают на холоде. После застывания крема рулет освобождают от бумаги, обмазывают кремом поверхность, обкатывают в бисквитной крошке. Нарезают на пирожные толщиной 15 мм, посыпают поверхность сахарной пудрой.

Требования к качеству

Внешний вид: рулет равномерно пропечен, без посторонних включений, не промеса бисквита. Слои на разрезе равномерные.

Консистенция: легкая, воздушная.

Цвет: светло – желтый.

Вкус и аромат: бисквитного полуфабриката, крема с добавлением коньяка.

Реализация и хранение

Хранят при температуре от 2 до 6 °С.

Срок реализации 36 часов с момента окончания технологического процесса.

3. Организация рабочего места горячего и кондитерского цехов

ОБРАЗЕЦ!!!

Организация работы холодного цеха

Холодные цехи организуются на предприятиях с цеховой структурой производства (в ресторанах, столовых, кафе и др.).

Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. 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.

Холодный цех располагается, в светлых помещениях с окнами. При планировке цеха предусматривается удобная связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

При организации холодного цеха учитываются его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2-6°C не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда, а также компоты и напитки собственного производства.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14°C, поэтому в цехе предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования.

В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы П-II, ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ.

Кроме того используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра); хлеборезка МРХ; ручной маслоделитель РДМ.

Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата, низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого. В ресторанах и барах применяют льдогенераторы для получения льда, который используется при приготовлении коктейлей, холодных напитков.

Промывка овощей, зелени, фруктов производится в стационарных или передвижных ваннах или для этой цели используют секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной СМВСМ. В холодных цехах больших столовых применяют передвижные стеллажи для кратковременного хранения блюд перед отправкой их на реализацию. В ресторанах холодный цех имеет раздаточный прилавок.

В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, приспособление для нарезки сыра,

скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов.

Организация труда

Режим работы холодного цеха устанавливается в зависимости от типа предприятия и режима его работы.

Бригадир организует работу по выполнению производственной программы в соответствии с планом-меню.

Время на подготовку работы в начале рабочего дня используется для подбора посуды, инвентаря, получения продуктов. Повара получают задания в соответствии с их квалификацией. Бригадир следит за соблюдением правил технологии приготовления холодных и сладких блюд, графиком их выпуска, чтобы исключить перебои в обслуживании посетителей.

По окончании рабочей смены повара отчитываются за проделанную работу, а бригадир или ответственный повар составляет отчет о реализации блюд за день в торговый зал, буфеты и филиалы.

Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности

К мерам безопасности при эксплуатации электроустановок относятся следующие: устройство защитного заземления, надежная изоляция, ограждение токонесущих частей, использование индивидуальных защитных средств.

Токоведущие провода должны иметь хорошую изоляцию, а токонесущие части - специальные ограждения, исключающие случайные прикосновения к ним. В помещениях с повышенной опасностью электропровода заключаются в трубы.

При нормальных условиях корпус электроустановки не находится под напряжением, так как электропровода имеют изоляцию. При нарушении изоляции прикосновение к корпусу машины или оборудованию становится смертельно опасным. Вот поэтому, чтобы предупредить эту опасность, устанавливают защитное заземление. Для этого в землю на определенную глуби

ну закапывают металлический заземлитель. К заземлителю приваривают проводник большого сечения и соединяют его с корпусом электроустановки.

К индивидуальным средствам защиты относятся диэлектрические перчатки и галоши из специальной резины, а также резиновые коврики и изолирующие подставки. Все эти средства изолируют человека от токонесущих элементов и земли.

Работники общественного питания работают в помещениях с повышенной влажностью, с влажными токопроводящими полами и большим количеством электрических машин. Поэтому техника без опасности по защите работников столовых от возможных поражений электрическим током, является главной задачей.

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.

Перед началом работы необходимо проверить электрическую защиту заземления или зануления и наличие резиновых ковриков.

Убедиться в исправности оборудования, его крепления и наличие ограждений. Проверить правильность сборки, санитарное состояние и работу холостого хода.

При работе на машинах периодического действия не допускать загрузку машины больше установленной нормы, что приводит к порче машины и обрабатываемой продукции. Недогруз машины приводит к снижению ее производительности. При работе машины категорически запрещается добавлять продукцию или подталкивать ее руками. При выполнении данных работ обязательно нужно отключить машину. После окончания работы машину отключают, разбирают, промывают и высушивают. Наружные части машины протирают сначала влажной, а потом сухой тканью. Детали машин, которые подвергаются трению и поврежденные коррозией места, смазывают несоленым пищевым жиром.

В нерабочее время машины должны быть отключены от электросети.

На предприятии общественного питания имеют право работать лица:

- прошедшие обучение и сдавшие инструктаж по технике безопасности и безопасным приемам при работе с оборудованием;
- достигшие 18 лет возраста;
- прошедшие медицинское освидетельствование не реже 4 раз в год;
- принятые согласно приказа по предприятию и закрепленные за данным оборудованием;
- имеющие диплом или аттестат на право работать по специальности на предприятиях общественного питания.

Требования безопасности при работе повара в холодном цехе

Требования безопасности перед началом работы:

- проверьте прочность крепления оборудования на рабочем месте (на столе, фундаменте или передвижной тележке);
- закрепляйте надёжно сменные машины на корпусах электрических приводов с помощью гаек - барашек;
- производите сборку машин для нарезки вареных овощей осторожно без больших усилий и ударов (остерегайтесь порезов ножами режущих механизмов).

Требования безопасности во время работы:

- не проталкивайте продукты в загрузочную воронку машин для нарезки овощей руками, пользуйтесь для этой цели пестиком;
- производите разборку монолита масла вручную с помощью струны с рукоятками;
- производите разборку машины для санитарной обработки осторожно, остерегайтесь порезов при снятии дискового ножа;
- не разрезайте продукт вручную на весу, используйте для нарезки разделочные доски;
- не пользуйтесь битой посудой, имеющей сколы, трещины;

- не переносите нож в руках остриём вперёд, переносите его в футляре;
- не производите работ по перемещению продуктов и тары с ножом (инвентарём, инструментом) в руках;
- не оставляйте нож на столе во время перерывов в работе, убирайте его в специальное место для хранения;
- не пользуйтесь ножами, имеющими качающиеся, непрочно закреплённые или тупые лезвия.

4. Заключение

В успешном решении задач экономического развития нашей страны и повышения благосостояния народа значительная роль отводится увеличению производства пищевых продуктов, повышению их качества, биологической ценности и вкусовых достоинств.

В обеспечении населения страны полноценной пищей важная роль принадлежит общественному питанию. Хорошо налаженное общественное питание способствует рациональному использованию общественного труда и повышению его производительности, экономии материальных ресурсов, увеличению свободного времени трудящихся.

Успешное выполнение задач, которые стоят перед общественным питанием, во многом зависит от профессиональной подготовленности работников отрасли. Хорошее знание свойств и достоинств пищевых продуктов, особенностей их технологической обработки – важное условие качественного приготовления кулинарных блюд и изделий. Поэтому повар общественного питания должен знать товароведение пищевых продуктов.

Товароведная оценка продуктов дает возможность повару составить рацион питания, выбрать рациональный способ обработки и приготовления пищи, сохранить ценные питательные вещества, понять сущность изменений, происходящих при кулинарной обработке сырья и хранения пищи.

Центральное место на предприятии общественного питания принадлежит повару. От его квалификации, профессиональных навыков, образованности и духовных качеств зависит многое, в том числе качество приготовляемых блюд. Это достигается не только правильно проведенным, научно обоснованным технологическим процессом, но и умением использовать природные особенности сырья, обладанием тонкого и хорошо развитого вкуса, художественными способностями.

Таким образом, качественное блюдо, вкусное, полезное и красивое – это сочетание качеств продуктов, из которых оно приготовлено, с

мастерством повара – профессионала, отвечающего современным требованиям.

5. Список литературы

1. Анфимова Н.А., Кулинария - М.: Академия, 2015. – 352 с.
2. Ботов М.И., Елхина В. Д.. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования, М: Издательский центр «Академия». 2014.- 432 с.
3. Бурашников Ю.М., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования, М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 320 с.
4. Бутейкис Н. Г., Жукова А.А., Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Издательство: «Академия», 2015. – 128 с.
5. Золин В. П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования, М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 425 с.
6. Усов В. В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования, М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 432 с.
7. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Академия, 2017. – 520 с.