

Дисциплина МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема: Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Лекция

(2 часа)

План

1. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции
2. Упаковка, транспортирование, хранение.

1. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.

В процессе технологического цикла производства формируется качество кулинарной продукции. Основными этапами технологического цикла являются:

- маркетинг;
- проектирование и разработка продукции;
- планирование и разработка технологического процесса;
- материально-техническое снабжение;
- производство продукции;
- контроль качества (проверка);
- упаковка, транспортирование, хранение;

- реализация;
- утилизация отходов.

Маркетинг — это предвидение, управление и удовлетворение спроса потребителей на кулинарную продукцию. Изучение рынка спроса позволяет прогнозировать спрос на продукцию и ориентирует производство на потребности населения.

Маркетинговый анализ рынка спроса позволяет определять, каким будет ассортимент кулинарной продукции, ее примерное количество. В функции маркетинга входит и обратная связь с потребителями.

Проектирование и разработка продукции включают следующие процессы организации работы производства: составление меню; разработка рецептур авторских или фирменных блюд; подготовка нормативной (стандарты предприятий — СТП, технические условия — ТУ, технико-технологические карты) и технологической (технологические инструкции, технологические карты) документации.

Планирование и разработка технологического процесса. Технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятии разрабатывается на основе нормативной и технологической документации. Создается последовательность операций приготовления блюд. Определяется потребность в сырье, оборудовании, инвентаре, посуде.

Материально-техническое снабжение. В технологическом процессе производства сырье, продукты, полуфабрикаты должны соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и без-

опасности продовольственного сырья и пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.560-96). Оборудование, инвентарь, посуда также должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям и, иметь гигиенические сертификаты или сертификаты соответствия.

Производство продукции состоит из трех стадий:

- 1) обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (для предприятий, работающих на сырье,
- 2) приготовления блюд и кулинарных изделий;

3) подготовки блюд к реализации (порционирование, оформление).

На всех этапах технологического процесса производства формируется качество кулинарной продукции. Качество готовой продукции должно соответствовать требованиям технологических нормативов и санитарных правил.

Контроль качества продукции направлен на обнаружение брака или дефектов готовой продукции в процессе ее изготовления.

На всех стадиях производства применяются методы контроля качества, начиная с проверки сырья, поступающего на предприятие (предварительный или входной контроль), и заканчивая контролем соответствия готового продукта техническим параметрам.

Операционный (или производственный) контроль подразумевает определение соответствия нормативным требованиям производства кулинарной продукции, проводится по ходу технологического процесса: от принятия по качеству сырья и (или) полуфабрикатов до выпуска готовой продукции. Он включает проверку:

- организации технологического процесса (последовательность операций, соблюдение температурного режима, продолжительность тепловой кулинарной обработки) и отдельных рабочих мест;
- оснащенности и состояния торгово-технологического и холодильного оборудования, соответствия его параметрам технологического процесса; гигиенических параметров производства (температура на рабочем месте, наличие вентиляции, освещенность рабочих мест, допустимые пределы уровня шума) ; наличия нормативных и технологических документов на рабочих местах; наличия измерительной аппаратуры, ее исправность и своевременность поверки; обеспечения выхода и качества полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с установленными требованиями.

Выходной (или приемочный) контроль — это проверка качества готовой продукции. На предприятии проводят лабораторный контроль на полноту вложения сырья, микробиологические показатели, безвредность и безопасность продукции. Качество полуфабрикатов, блюд и кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по микробиологическим, физико-химическим, радиологическим и органолептическим показателям. Производитель обеспечивает непрерывный технологический контроль производства продукции.

Проверка в пределах конкретного предприятия осуществляется центральной службой обеспечения качества. К функциям такого контроля относятся:

- разработка показателей качества по каждому виду продукции;
- принятые методы контроля качества и порядок проведения испытаний;
- подробный анализ рекламаций;
- определение возможных причин возникновения брака и мер для его устранения.

Микробиологические показатели полуфабрикатов, блюд и кулинарной продукции характеризуют соблюдение технологических и санитарных требований при ее производстве, хранении, реализации и транспортировании и определены тремя группами микроорганизмов:

- санитарно-показательные (мезофильные аэробные и факультативные микроорганизмы — КОЕ/г и бактерии чек — колиформы);
 - потенциально-патогенные (бактерии рода протей, коагулазоположительный стафилококк и кишечная палочка);
 - патогенные, в том числе сальмонеллы.

Спектр микробиологических показателей, вводимых в нормативные документы при их разработке, характерен для каждой группы кулинарной продукции.

Физико-химические показатели включают компонентный состав кулинарной продукции, ее пищевую ценность, соблюдение рецептуры.

Перечень нормируемых показателей (массовая доля соли, влаги или сухих веществ, жира, сахара, токсичность элементов, общая кислотность, щелочность) установлен для каждой группы кулинарной продукции.

К химическим соединениям, присутствие которых в сырье или пище негативно влияет на организм, относится достаточно большой спектр веществ химической, биологической и физической природы, при этом на одно из первых мест выходят микробиологические риски. Кроме того, следует иметь в виду, «что разработка и внедрение новых технологий в пищевой промышленности может стать причиной и новых рисков, связанных с питанием. Примером этому являются технологии производства некоторых видов пищевых продуктов, в результате которых в конечном продукте может образовываться акриламид. Таким образом, безопасность пищевой продукции должна обеспечиваться по всей цепи ее цикла.

Главная задача, которую преследуют методы контроля качества продукции, — обнаружение проблемы, определение того, на каком этапе производство ушло из-под контроля, и принятие необходимых мер по исправлению дефектов и ошибок технологического процесса.

Статистический метод контроля качества исключает случайные изменения качества производимой продукции. Такого рода изменения могут быть вызваны конкретными причинами, которые должны быть установлены и устранены.

Метод гистограмм — эффективный инструмент обработки информации, предназначенный для применения на производстве, а также для изучения возможностей технологического процесса.

Метод расслаивания основывается на достоверной информации, применяется для получения конкретных данных и установления причинно-следственных связей.

Метод контрольных карт отражает изменение показателей процесса во времени. В контрольных картах отмечают диапазон обязательного рассеивания, который лежит в пределах нижней и верхней границы. Такой

метод позволяет очень быстро проследить, когда начался процесс изменения параметров по конкретному показателю при технологическом процессе.

Цель составления контрольных карт — проведение предупредительных мер и предотвращение брака готовой продукции. Контрольные карты применяют тогда, когда нужно осуществить контроль качества именно в процессе производства. В них заносится вся информация о технологическом процессе. Варианты записи могут быть разными. Выбор вариантов зависит от типа продукции и целей ее производства.

Органолептический (сенсорный) контроль — использование органов обоняния, осязания, зрения для определения качества сырья или готовой кулинарной продукции. Органолептический метод оценки продуктов предусматривает очередность в определении показателей качества в соответствии с естественной последовательностью восприятия. В первую очередь зрительно оценивают такие качественные характеристики продукта, как внешний вид, форма, цвет; затем с помощью обоняния определяют запах и, наконец, оценивают ощущения, возникающие в полости рта при приеме пищи, — вкус, консистенцию (нежность, жесткость) и сочность. С учетом того, что запах и вкус влияют на усвояемость продукта, значение этих показателей при оценке качества очевидно.

Органолептическая оценка качества предшествует физикохимическим исследованиям. Результаты органолептического контроля являются решающими при определении качества продуктов вне зависимости от пищевой ценности. Следует учитывать, что с помощью различных добавок, в том числе вредных и токсичных, можно придать продукту ряд «прекрасных» органолептических свойств. Химический анализ позволяет осуществлять контроль не только качества сырья, продуктов, но и этапы технологического процесса с целью внесения корректив в технологию производства.

Необходимость органолептической оценки послужила толчком к разработке различного вида сенсоров («электронный нос», «электронный язык») и развитию научного направления «Сенсорный анализ».

Органолептические методы исследования возникли и развивались для удовлетворения потребностей пищевой промышленности, поскольку:

- они призваны обеспечивать стандартность таких показателей и характеристик выпускаемых продуктов, как привлекательный внешний вид, текстура, полноценный аромат, приятный гармонический вкус;
- в органолептическом контроле нуждаются отдельные стадии технологического процесса подготовки и переработки пищевого сырья; и методы позволяют выявить и вкусовые особенности страны с учетом национальных признаков и традиций в выборе пищи.

Органолептический контроль осуществляется специально подготовленными специалистами — дегустаторами. К дегустаторам предъявляются особые требования: они должны обладать исключительной сенсорной чувствительностью, высокой распознавательной способностью, воспроизводить результаты оценки качества продукта, что возможно в случае узкой специализации и длительных тренировок, Формирование групп

дегустаторов происходит после прохождения двух этапов испытаний: проверки чувствительности вкусового анализатора и обоняния.

Органолептическая оценка качества новых или традиционных пищевых продуктов и вкусовых веществ должна проводиться в стандартных условиях в специальных лабораториях с едиными требованиями к группе дегустаторов, иметь единый согласованный порядок предоставления проб на анализ и единые правила оформления.

Для правильной организации органолептической оценки необходимо иметь единую методику проверки сенсорной чувствительности лиц, участвующих в анализе. По основным наиболее постоянным тонам аромата (базисный аромат) в сочетании с текстурой, цветом и вкусом продукта дегустатор оценивает его полезность и доброкачественность. По окончании испытаний заполняется карта дегустатора.

В современных условиях должны осуществляться как строгий производственный контроль, проводимый изготовителем пищевой продукции с определением потенциальных рисков загрязнения конечного продукта, так и государственный надзор за ее безопасностью, в том числе с использованием современных высокочувствительных методов анализа, позволяющих выявлять возможную фальсификацию продукции.

2. Упаковка, транспортирование, хранение. Назначение этого этапа сохранение достигнутого уровня качества. Кулинарную продукцию, доставляемую с заготовочных предприятий на доготовочные и реализуемую потребителям вне предприятий общественного питания, упаковывают в транспортную тару. Полуфабрикаты, кулинарные изделия, блюда (охлажденные и замороженные), которые потребитель покупает непосредственно на предприятии-изготовителе и столах заказов, упаковывают в потребительскую тару. Тара и упаковочные материалы в процессе хранения, транспортирования и реализации оказывают существенное влияние на сохранение качества кулинарной продукции. Поэтому к упаковке предъявляют следующие требования: безопасность, совместимость, надежность, экономическая эффективность.

Транспортируют кулинарную продукцию в соответствии с санитарными правилами перевозки скоропортящихся продуктов. Особо скоропортящуюся продукцию перевозят в охлаждаемом или изотермическом автотранспорте. На каждую машину должен быть оформлен санитарный паспорт. Условия и сроки хранения такой продукции регламентируются санитарными правилами (СанПиН 42-123-4117-86).

Реализация кулинарной продукции. Кулинарная продукция должна быть приготовлена такими партиями, которые можно реализовать в строго определенные санитарными правилами сроки. При реализации салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные закуски должны быть выставлены в порционированном виде на охлаждаемых прилавках-витринах, которые необходимо пополнять продукцией по мере ее реализации.

Не допускается к реализации блюда, кулинарные изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда.

Каждая партия кулинарной продукции, реализуемая вне зала предприятия общественного питания, должна иметь удостоверение о качестве. Сроки хранения, указанные в удостоверении, являются сроками годности кулинарной продукции и включают время пребывания продукции на предприятии-изготовителе (с момента окончания технологического процесса), время транспортирования, хранения и реализации.

Контрольные вопросы

1. Что является основными этапами технологического цикла?
2. На что направлен контроль качества продукции?
3. Назначение этапа упаковки?
4. Назначение этапа транспортировки?
5. Назначение этапа хранения?

Домашнее задание:

Составить конспект лекции, ответить на контрольные вопросы (ответы записать в тетрадь)

Список рекомендованных источников

1. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).
2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.
3. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. - М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 256 с. [16] с. цв.вкл.

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия»,2019.- 160 с. - [8] с. цв.ил.
5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия»,2021.- 96 с.

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева