

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

Тема: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке 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. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления и оформления холодной кулинарной продукции
2. Санитарно-гигиенические требования предъявляемые к цеху

1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления и оформления холодной кулинарной продукции

Технологический процесс приготовления пищи предполагает строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Санитарные требования должны выполняться на всех этапах технологического процесса: при приеме сырья и организации его хранения, при изготовлении блюд и кулинарной продукции, при реализации готовой продукции и обслуживании потребителей. От соблюдения санитарно-гигиенических правил зависит качество и безопасность кулинарной продукции.

Работники ПОП должны соблюдать правила личной гигиены, чтобы не допустить загрязнение пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции патогенными микроорганизмами.

Требования по уходу за кожей тела и ротовой полостью:

- ежедневное мытье, в жаркое время душ перед началом работы, тщательный уход за волосами;
- ногти, коротко стриженные не покрытые лаком;
- не допускаются украшения и часы;
- в течение дня регулярно мыть руки с мылом;
- перед началом работы, после посещения туалета и после работы с сырыми продуктами руки моют с мылом и дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести или других допустимых дезинфицирующих средств и ополоснуть водой;
- при повреждениях кожи обработать йодом, бриллиантовой зеленью, слабым раствором марганцовки;
- не допускаются к работе с готовой продукцией лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук;
- полость рта: чистить зубы 2 раза в день, после еды полоскать рот, посещать стоматолога;

Требования к санитарной одежде:

- должна быть из светлых хлопчатобумажных тканей;
- нельзя застегивать булавками или иголками;
- не класть в карманы посторонние предметы;
- не выходить на улицу и не входить в туалет в санитарной одежде;
- хранить отдельно от верхней одежды;
- обувь должна быть не скользкая, с закрытой пяткой, легко моющаяся.

Работники ПОП должны проходить медицинский осмотр, целью которого является не допустить к работе больных и бактерионосителей. Не допускаются к работе больных туберкулезом, дизентерией, брюшным тифом, гепатитом, венерическими и кожными заболеваниями и т.д. Медицинский осмотр проводится 2 раза в год по графику.

Качеством выпускаемой продукции во многом зависит от содержания в чистоте рабочего места повара. В начале рабочего дня необходимо протереть

производственные столы чистой влажной тканью. В процессе работы своевременно убирать со стола пищевые отходы, использованную посуду и инвентарь. После каждой операции промывать стол горячей водой. В конце рабочего дня столы промываются горячей водой с моющими средствами и дезинфицируются специальными средствами, промываются проточной водой.

Необходимо использовать разделочные доски и ножи строго по маркировке.

В процессе приготовления и оформления блюд необходимо как можно меньше касаться продуктов руками, используя специальные инструменты, инвентарь, оборудование. Использовать следует только чистое, прошедшую санитарную обработку оборудование, инвентарь, посуду и тару.

При приготовлении блюд необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов. Обработку различных видов сырья и полуфабрикатов проводить в соответствующих цехах.

Готовить продукцию следует небольшими порциями, по мере ее спроса и реализации.

Чтобы не допустить развитие микробов уже в готовой пище ее необходимо хранить с учетом установленных температур и сроков в соответствии с видом продуктов, готовых блюд.

Особенно тщательной обработки требуют овощи, идущие в пищу в сыром виде.

Свежие огурцы, помидоры, редис следует мыть в большом количестве проточной воды не менее 5 мин до полного удаления остатков земли.

Листья салата, зелень петрушки, сельдерея, укропа и зеленый лук выдерживают предварительно 5 ... 10 мин в воде для лучшего отделения песка и земли, а затем тщательно моют в большом объеме воды до полного удаления земли.

При обработке свежей капусты, зараженной гусеницей, разрезанные кочаны погружают в соленую воду, затем тщательно моют.

Холодные блюда и закуски приготавливают из различных сырых и прошедших тепловую обработку продуктов с использованием свежей зелени петрушки, укропа, салата.

Процесс приготовления блюд довольно длительный (включает нарезку, перемешивание, заправку, оформление) и проходит без последующей тепловой обработки продуктов.

Все эти факторы создают благоприятные условия для вторичного обсеменения холодных блюд патогенными микроорганизмами, что может вызвать пищевые отравления и острые кишечные инфекции у потребителей. Для предупреждения инфицирования холодных блюд и закусок в процессе приготовления необходимо строго соблюдать санитарные правила:

1. Приготавливать холодные овощные, мясные, рыбные блюда и закуски, бутерброды и сладкие блюда на разных рабочих местах.

2. Строго соблюдать маркировку разделочных досок, ножей и инструментов, организуя их мытье и хранение в этом же цехе.

3. Отварные овощи, нарезанные для салатов, винегретов, гарниров к холодным мясным и рыбным блюдам, хранить порознь при температуре от 2 до 6 °С, картофель — 12 ч, морковь, свеклу — 18 ч.

4. Салаты, винегреты в заправленном виде хранить не более 1 ч при температуре 2 ... 6 °С, в незаправленном виде — 6 ч.

5. Мясные, рыбные гастрономические изделия зачищать заранее, хранить при температуре от 2 до 6 °С. Нарезают их на чистом рабочем месте только по мере необходимости перед отпуском блюд и бутербродов.

6. Заливные мясные, рыбные блюда, студни, паштеты готовить с соблюдением санитарных правил, хранить при температуре от 2 до 6 °С 12 ч.

7. В процессе приготовления, оформления холодных блюд и закусок следует меньше касаться продуктов руками, используя для нарезки различные машины, а для перемешивания и оформления инвентарь, инструменты, специальные резиновые перчатки.

8. Сладкие блюда (кисели, компоты, напитки) в процессе приготовления подкислять лимонной кислотой для лучшего сохранения витамина С.

Охлаждают и хранят эти блюда в холодном цехе в закрытых котлах, в которых они варились.

Переливание сладких блюд в другие котлы разрешается только из стационарных пищеварочных котлов.

В зимне-весенний период рекомендуется проводить обогащение сладких блюд и напитков витамином С в соответствии с действующими «Рекомендациями по обогащению сладких блюд и напитков массового спроса, приготовленных на предприятиях общественного питания».

2. Санитарно-гигиенические требования предъявляемые к цеху

Холодный цех необходимо располагать таким образом, чтобы можно было легко осуществить связь с горячим цехом, с заготовочными цехами, со складскими помещениями моечной столовой посуды. Вместе с тем, холодный цех должен быть размещён в комплексе с помещениями, связанными с реализацией готовых блюд, с раздаточной и торговым залом. Во избежание повышения температуры в холодном цехе его следует полностью отгораживать от горячего цеха и торгового зала. Чтобы исключить возможность повышения температуры и влажности в помещениях, горячий цех и кухню не следует размещать под заготовочными и холодным цехами, обеденным залом. Если предприятие общественного питания размещается в жилом здании, то проектируют потолочные перекрытия, предупреждающие возможность проникновения в верхние этажи запахов, а также влажного и горячего воздуха.

Кроме того, на ПОП должна быть оборудована самостоятельная вентиляция.

Запрещается размещать производственные помещения под душем, ванной, туалетом, т.к. при засорении канализации в них могут проникать сточные воды. Холодный цех проектируют в ОДІ-ЮМ комплексе с горячим

цехом и раздаточной линией. На доготовочных предприятиях необходимо сообщение с цехом обработки зелени, а при работе на сырье - с овощным цехом. Температура в цехе не должна превышать 18 °С. Обязательно хорошее естественное освещение, окна должны выходить в сторону дворового фасада и иметь северо-западную ориентацию. В холодном цехе выделяются производственные места для приготовления холодных и сладких блюд, предусматривается холодильное и механическое оборудование.

Во всех производственных помещениях требуется установка умывальных раковин для мытья рук персонала. При работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности с использованием мало габаритного специализированного оборудования и посуды одноразового применения допускается одна зальная планировка с выделением отдельных рабочих зон. На небольших предприятиях с законченным производственным циклом допускается объединение горячего и холодного цехов. Одним из условий объединения цехов является применение локальных вентиляционных устройств, современного холодильного оборудования. В доготовочных предприятиях до 50 мест допускается объединять горячий и холодный цехи с доготовочным цехом. При организации холодного цеха необходимо учитывать 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 не заправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2-6 °С 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.

Холодный цех выпускает продукцию, которую в процессе приготовления не подвергают тепловой обработке. Поэтому к проектированию цеха предъявляют повышенные санитарные требования. Во избежание вторичного обсеменения холодных блюд микробами этот цех необходимо отделить от заготовочных цехов, максимально приблизить к горячему цеху и раздаточной. С этой же целью в цехе разграничивают рабочие места для приготовления мясных, рыбных, овощных, сладких блюд и бутербродов, так как эти блюда приготавливают из сырых продуктов и прошедших тепловую обработку, имеющих разное санитарное состояние.

Большое гигиеническое значение при планировании помещений имеет ориентация их по отношению сторон света. В цехе для приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, предусматривается северо-западная ориентация и средства защиты от инсоляции. Холодный цех выпускает продукцию, которую в процессе приготовления не подвергают

тепловой обработке. Поэтому к проектированию цеха предъявляют повышенные санитарные требования. Во избежание вторичного обсеменения холодных блюд микробами этот цех необходимо отделить от заготовочных цехов, максимально приблизить к горячему цеху и раздаточной. С этой же целью в цехе разграничивают рабочие места для приготовления мясных, рыбных, овощных, сладких блюд и бутербродов, так как эти блюда приготавливают из сырых продуктов и прошедших тепловую обработку, имеющих разное санитарное состояние.

Контрольные вопросы

1. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к организации технологического процесса приготовления холодных блюд.
2. На какие аспекты санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодных блюд, закусок необходимо обратить особое внимание?
3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цеху
4. Какие санитарные требования предъявляют при проектировании цеха?

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.

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева