

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

praktikantu.ru

Отчеты по практике

8 (800) 505-77-31

Содержание

Введение	4
ГЛАВА I. Современное состояние общественного питания	5
1.1. Состояние и перспективы развития сети общественного питания на современном этапе	5
ГЛАВА II. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания	9
2.1 Охрана труда на предприятиях общественного питания	9
2.2 Требования к микроклимату помещений на предприятии общественного питания	11
2.3 Пожарная безопасность на предприятии	14
2.4 Виды инструктажа по охране труда	19
ГЛАВА III. Организация системы хранения сырья на предприятиях общественного питания	22
3.1 Система хранения и отпуска сырья	22
3.2 Организация тарного хозяйства	25
ГЛАВА IV. Технологический процесс производства продукции питания	30
4.1 Этапы технологического процесса: прием сырья, хранение сырья	30
4.2 Этапы технологического процесса: приготовление полуфабрикатов ...	32
Заключение	40
Список использованных источников	41
Приложение 1	43
Приложение 2	44
Приложение 3	45
Приложение 4	46

Приложение 5	47
Приложение 6	48
Приложение 7	49
Приложение 8	50
Приложение 9	51
Приложение 10	52
Приложение 11	53

praktikantu.ru
Отчеты по практике
8 (800) 505-77-31

Введение

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проходила на базе _____.

Даты прохождения практики: _____

Практика проходила в должности: _____

Целью прохождения учебной практики является более углубленное изучение отдельных дисциплин направления Ресторанно-гостиничный бизнес, бытовое обслуживание.

Основной целью учебной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, формирование практических навыков и приобретение общекультурных и профессиональных компетенций, знакомство с выбранной специальностью.

Задачами практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин;
- формирование практических навыков при использовании технических средств, для измерения основных параметров технологических процессов;
- формирование практических навыков при использовании технических средств, для измерения основных параметров свойств сырья;
- формирование практических навыков при использовании основных параметров полуфабриката и качества готовой продукции;
- закрепление и углубление при организации и осуществлении технологических процессов производства продукции питания;
- написание и защита отчета по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности.

В результате прохождения данной практики обучающийся должен сформировать определенные компетенции, приобрести определенные практические умения и навыки.

ГЛАВА I. Современное состояние общественного питания

1.1. Состояние и перспективы развития сети общественного питания на современном этапе

В целом необходимо отметить, что российский рынок общественного питания, как никакая другая, испытал на себе ухудшение экономических показателей конца 2014 –

2015 годов. Однако сегодняшняя конъюнктура рынка общепита постепенно адаптируется к новым условиям российской экономики, связанным с сокращением доходов населения, введением санкций, ростом цен на импорт и другими факторами.

В 2017 году объем рынка общественного питания увеличился на 5%, составил около 1,42 трлн рублей (Приложение

1). Вектор динамики рынка напрямую коррелирует с общими финансовыми кризисами в РФ, о чем свидетельствует ретроспективная динамика 2008–2017 годов.

Однако ретроспективная динамика реально располагаемых расходов была более оптимистичной. Падение объема расходов началось в 2014 году (0,7% по отношению к аналогичному показателю предыдущего года), достигло в 2016-м (-

5,8% по отношению к аналогичному показателю 2015 года), а в 2017-м наметилась тенденция к росту (-1,7% по отношению к аналогичному показателю предыдущего года) (Приложение 2).

По данным Росстата, в начале 2017 года в России насчитывалось 80,6 тысячи ресторанов, кафе и баров (сетевых и не сетевых) общей площадью 10,2 млн кв. метров (Приложение

3). По оценочным данным, за год показатель увеличился на 6,2% и составил 85,6 тысяч единиц. Ретроспективный анализ 2009 –

2017 годов показывает, что 2015 год, с точки зрения количества ресторанов, кафе и баров, был самым неблагоприятным.

В структуре рынка доля сетевых ресторанов, кафе и баров в 2017 году составила 19,7%. Необходимо отметить, что размер доли критически не меняется на протяжении 5 лет, и в ближайшей перспективе кардинального изменения не будет.

Традиционно на рынке выделяют 3 формата заведений общественного питания:

- *формат быстрого питания (fast food, street food);
- *формат питания для семейных выходов (casual dining);
- *формат питания для особых случаев (fine dining).

В настоящее время наиболее стабильно растущими сегментами рынка являются форматы fast food и street food. Это объясняется тем, что они рассчитаны на самую широкую аудиторию. Данный сегмент сохраняет лояльную ценовую политику и удерживает посетителей за счет рекламы и постоянных новинок.

Заведения среднего ценового диапазона (casual dining) наиболее чувствительны к изменению уровня доходов населения. В кризисных условиях посетители среднего ценового формата начинают экономить и уходить в более экономичные сегменты. Данный сегмент больше всего стремится подстроиться под требования потребителей, предлагает разнообразное меню по демократичным ценам. В 2017 году в среднем сегмент рынка наблюдалась стагнация. [1]

Премиальный формат (fine dining), рассчитанный на элитную публику, меньше всего подвергся воздействию кризиса. Такие заведения предлагают изысканную кухню и уникальный дизайн. Однакоэтаниша, по мнению рестораторов, истощила свое развитие в России. Многие игроки переходят к форматам массовых сегментов, ориентированных на демократичную публику.

В последние годы в связи с изменением потребительского поведения появились новые форматы общественного питания. Так, все большую популярность набирает fast casual, который появился на стыке между fast food и casual dining. Посетителям предлагают поесть за небольшую цену и хорошо провести время. Еда качественнее, чем в fast food, но обслуживание быстрее, чем в ресторане. Данный формат будет востребован долгое время.

Многие игроки в среднем и низком ценовом сегментах постепенно переходят к fast casual. Кофейни и кондитерские добавляют в меню супы и сэндвичи, завтраки и бизнес-ланчи. Такая стратегия позволяет удерживать клиентов.

Самыйвысокийсреднийчек—
взаведенияхfinedining,самыйнизкий,соответственно,вточкахstreetfood(Прило-
жение 4).

Классификациясетейобщественногопитанияпогеографическомуохватуи
представленапятьюгруппами:

- *глобальная;
- *РоссияистраныСНГ;
- *федеральная;
- *региональная;
- *локальная (Приложение 5).

Поданнымза2016год,наибольшаядолярынкасетейобщественногопитани-
я(поколичествуточек)приходиласьналокальныхигроков—51,2%(Приложение
6).Федеральнымиглобальнымкомпаниямпринадлежало,соответственно,18,3и
12,2%.В2017годукардинальныхизмененийвструктуреучастниковненаблюдало-
сь.

Наибольшаяпредставленностьсетейобщественногопитанияотмечаетсяв
Центральном,Северо-
Западном,Южном,УральскомиПриволжскомфедеральныхокругах(Приложен-
ие

7).НаименеепредставленысетевыеигрокивДальневосточном,Крымском(входи-
твсоставЮжногоФО)иСеверо-КавказскомФО.

Вближайшейперспективеπροгнозируетсярострынкаобщественногопита-
ния.Темпыростав2018–2020годахсоставят6–8%(Приложение 8).

Главнымифакторами,способствующими росту,станутвосстановлениепо-
требительскойуверенности,увеличениедоходов,атакжераспространениекульту-
рыпитания«внедома».

Наиболеевостребованнымбудутзаведениявсегменте«эконом-
класс».Популярнымформатомостанетсяfastcasual.Спросомтакжебудутпользо-
ватьсязаведениявсегментеfastfood,кофейни,«едассобой»,пиццерииисуши-

магазины. На рынке существуют незаполненные ниши, в связи с чем ожидается развитие новых форматов заведений (например, «здоровое питание»).

Участники рынка продолжат экспансию, причем наиболее интересными для них станут такие федеральные округа, как Уральский, Сибирский и Дальневосточный. Основной стратегией развития по-прежнему будет франчайзинг.

praktikantu.ru
Отчеты по практике
8 (800) 505-77-31

ГЛАВА II. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания

2.1 Охрана труда на предприятиях общественного питания

Работа по охране труда на предприятиях должна быть организована в соответствии с Положением об организации работы по охране труда, разработанным с учетом действующего отраслевого Положения об организации работы по охране труда и утвержденным руководителем предприятия. [2]

В Положении должно быть указано, что общее руководство и ответственность за организацию и проведение работы по охране труда в целом по предприятию возлагаются на его руководителя (владельца), а в структурных подразделениях предприятия — на их руководителей.

На предприятии Положением должен быть установлен порядок:

организации проведения и периодичности обучения работников технике безопасности труда; проведения и периодичности инструктажей по безопасности труда; проведения работы по пожарной безопасности; проведения работ повышенной опасности с выдачей наряда-допуска; проведения погрузочно-разгрузочных работ; технического обслуживания оборудования; закрепления оборудования за людьми, ответственными за его правильную и безопасную эксплуатацию при пользовании; обеспечения и выдачи работникам спецодежды и средств индивидуальной защиты; контроля за соблюдением правил и норм по охране труда по предприятию в целом и его структурным подразделениям.

Практическая работа по охране труда проводится специальной службой, инженером по охране труда или лицом, на которое приказом по предприятию возложена эта работа, подчиненным непосредственно руководителю предприятия.

Обучение работников безопасности труда должно проводиться на всех предприятиях общественного питания независимо от характера и степени опасности производства, а также независимо от форм собственности.

В соответствии с требованиями органов здравоохранения каждый работник предприятий общественного питания проходит периодически медицинские осмотры.

Периодичность медицинских осмотров, которые работник должен проходить во время работы, устанавливаются в соответствии с требованиями органов здравоохранения. Работник предприятия общественного питания обязан иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований.

На предприятиях общественного питания для поднятия и перемещения тяжестей вручную установлены нормы: для женщин: [3]

- при чередовании с другой работой (до 2 раз в 1 ч) масса перемещаемого или поднимаемого груза не более 10 кг и постоянно в течение рабочей смены - масса не более 7 кг;

- общая масса перемещаемого груза или поднимаемого за смену при подъеме с рабочей поверхности не должна превышать 5 т; спол или уровня ниже рабочей поверхности — 2 т; для мужчин:

- постоянно в течение рабочей смены масса груза не более 30 кг (профессиональному грузчику — не более 50 кг);

- общая масса груза, перемещаемого или поднимаемого за смену (на всех работах, кроме погрузочно-

разгрузочных), при подъеме с рабочей поверхности не должна превышать 12 т, спол или уровня ниже рабочей поверхности — 5 т;

- для подростков от 16 до 18 лет:

- если эта работа занимает не более 1/3 рабочего времени — массой не более 16 кг;

- при постоянном переносе тяжести — массой не более 4 кг.

Расстояние между работниками, переносящими грузы, должно быть не менее 3 м.

2.2 Требования к микроклимату помещений на предприятии общественного питания

Микроклимат производственных помещений – это комплекс физических факторов, оказывающих влияние на теплообмен человека и определяющих самочувствие, работоспособность, здоровье и производительность труда.

Показатели микроклимата должны обеспечивать сохранение теплового баланса человека в окружающей среде и поддержание оптимального или допустимого теплового состояния организма. Для создания благоприятных условий работы, соответствующих физиологическим потребностям человеческого организма, санитарные нормы устанавливают оптимальные и допустимые метеорологические условия в рабочей зоне помещения. [4]

Нормирование микроклимата в производственных помещениях осуществляется в соответствии с санитарными правилами и нормами СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах». Соблюдение требований настоящих санитарных правил является обязательным для граждан, состоящих в трудовых отношениях, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

Рабочее место, на котором нормируется микроклимат – участок помещения (или всё помещение), на котором в течение рабочей смены осуществляется трудовая деятельность. Микроклимат производственных помещений нормируется для периодов года, характеризующихся среднесуточной температурой наружного воздуха, равной +10°С и ниже (холодный период года), а также выше +10°С (теплый период года). Кроме этого учитываются категории работ по уровню энерготрат.

Показателями, характеризующими микроклимат в производственных помещениях, являются:

- температура воздуха;
- температура поверхностей;

- относительнаявлажностьвоздуха;
- скоростьдвижениявоздуха;
- интенсивностьтеплогооблучения.

ВразделеIVСП2.3.6.1079-01«Санитарно-эпидемиологическихтребованийкорганизациямообщественногопитания,изготолениюиоборотоспособностиивнихпищевыхпродуктовипродовольственногосырья»регламентированытребованиякусловиямработывпроизводственныхпомещениях.

Источники избыточного тепла в производственных помещениях предприятий общественного питания является технологическое оборудование: электрические и газовые плиты, жарочные духовые шкафы, пароконвектаutomаты, фритюрницы и др. Источниками повышенных выделений тепла и влаги также являются моечные ванны, посудомоечные машины. [5]

Для поддержания оптимальных и допустимых значений показателей микроклимата в производственных помещениях предусматривается оборудование при

точно-вытяжной системы вентиляции, кондиционирования воздуха. Источники повышенных выделений тепла и влаги оборудуются локальными вытяжными системами.

Показатели микроклимата также нормируются в помещениях для посетителей, которые оборудуются системами отопления и кондиционирования воздуха. ГОСТ 30494-

2011.«Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях» определены оптимальные и допустимые нормы температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха в обслуживаемой зоне общественных и административных зданий.

Так, в холодный период в помещениях с массовым пребыванием людей (в которых люди находятся преимущественно в положении сидя без верхней одежды) допустимые нормы температуры составляют 19-

20°С, влажности не более 60%, скорости движения воздуха не более 0,3 м/с. В теплый период в помещениях с постоянным пребыванием людей допустимые нормы тем

пературы составляют 18-

28°C, влажности не более 65%, скорости движения воздуха не более 0,25 м/с.

Также санитарными правилами СП 2.3.6.1079-

01 нормируются показатели интенсивности теплового облучения, согласно которым допустимые величины интенсивности теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должны превышать 70 Вт/м². Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм сотрудников необходимо выполнять следующие мероприятия: [6]

- применять секционное модульное оборудование;
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;

- своевременно выключать секции электроплит или переключать на меньшую мощность;

- на рабочих местах печей, плит, жарочных шкафов и другого оборудования, работающих с подогревом, применять воздушное душирование;

- регламентировать внутрисменные режимы труда и отдыха работающих.

Кроме теплового облучения технологическое оборудование, такое как жарочные и пекарские шкафы; электрогрили; грили, в которых источником инфракрасного нагрева служат газовые беспламенные и инжекционные горелки; СВЧ-аппараты, пароконвектаutomаты, являются источниками инфракрасного излучения. Инфракрасное излучение, или ИК-лучи -

это вид электромагнитного излучения, занимающий спектральную область от красновидимого света (для которого характерна длина волны 0,74 мкм) до коротковолнового радиоизлучения (с длиной волны 1 - 2 мм). Длительное воздействие инфракрасного излучения на человека способно вызвать тепловой удар, а сильное ИК-излучение приводит к появлению ожогов различной степени.

Основные мероприятия, направленные на снижение опасности воздействия инфракрасного излучения, включают следующее:

1. Снижение интенсивности излучения источника (замена устаревших технологий современными и др.).

2. Защитное экранирование источника или рабочего места (создание экранов из металлических сеток и цепей, облицовка асбестом открытых проёмов печей и др.).

3. Использование средств индивидуальной защиты (использование для защиты глаз и лица защитных очков со светофильтрами, защита поверхности тела спецодеждой из льняной и полужёлтой пропитанной парусины).

4. Лечебно-профилактические мероприятия (организация рационального режима труда и отдыха, организация периодических медосмотров и др.). [7]

2.3 Пожарная безопасность на предприятии

Пренебрежение правилами пожарной безопасности в повседневной жизни может привести к катастрофическим последствиям. Ненесоблюдение этих правил в общественных местах просто непростительно, ведь поведение масс в стрессовой ситуации, такой как пожар, очень сложно предугадать. Поэтому необходимо соблюдать нормы, которые помогут обезопасить имущество и спасти жизни людей. [8]

- Система безопасности общепитального уровня состоит из:
- Сигнализации, которая должна предупреждать о пожаре при первых же его проявлениях.
- Всех средств, необходимых для устранения любого вида пожара до приезда специалистов.
- Четко структурированной и понятной эвакуационной схемы.
- Желательно наличие указателей подсветкой, которые видны даже в условиях сильной задымленности.
- Громкоговорителя, с помощью которого необходимо уведомить о происшествии всех присутствующих в зоне поражения.
- Инструктажа сотрудников, которые должны уметь сориентировать посетителей и коллектив во время пожара.

К тому же, инструктаж служит хорошей профилактикой таких происшествий, так как сотрудники рассказывают обо всех путях возникновения пожара, в том числе, при неправильной эксплуатации кухонного оборудования. Сами помещения, предназначенные для организации работы общепита, имеют ряд нормативов, которыми они должны строго соответствовать: Помещение должно изначально быть оборудовано современной сигнализацией, в том числе датчиками дыма. Непозволительно устанавливать рабочие поверхности кухонь, которые легко воспламеняются или плавятся при нагревании. Такая экономия в скором времени приведет лишь к большему ущербу.

Системы эвакуации должны быть разработаны строго по стандартам, при этом нужно учитывать все подсобные и дополнительные помещения. Таблички, которыми посетители и персонал смогут выбраться из помещения, лучше установить сразу после завершения работы с декором стен. Они должны быть заметными и понятными.

Систему оповещения устанавливают еще до открытия заведения. Вентиляционные системы обязаны быть действующими, персоналу нужно давать указания по поддержанию чистоты поверхностей вентиляции. С первого дня открытия кафе или ресторана, нужно взять за привычку ведение специального журнала, в который записывают текущее состояние всех средств пожаротушения и фиксируют нарушения для их скорейшего устранения.

Сигнализация в заведениях, которые предполагают скопления народа, и наличие пожароопасного оборудования в одном помещении, должна быть исключительно профессионального типа. Мгновенное реагирование при малейшем возгорании – вот главная особенность такого устройства.

Кроме этого, систему в обязательном порядке прикрепляют к ближайшему пункту пожарной станции для скорейшего реагирования. Получив сигнал объекта, служба спасения сразу же выезжает на место происшествия, при этом связываясь с администратором или лицом, выполняющим обязанности ответственного за пожарную безопасность. Это делается для того, чтобы убедиться в подлинности вызова, в едином случае случается так, что тревога оказывается ложной, а сигнализация среагир

овалана процесс приготовления блюда, который предполагает некое подобие отк
ытого огня.

Оптимальной сигнализацией можно считать ту, которая выполняет следующие действия автоматически: [9]

- Выключает вентиляцию (чтобы не спровоцировать скорее ее распространение огня).
- Активирует громкоговорители и систему, которая передает сигнал на пожарную станцию.
- Начинает процесс устранения дыма и тушения пожара.

Пожар вообще может быть вызван множеством факторов, среди которых: неосторожное обращение с техникой, короткое замыкание, выход из лада оборудования, и умышленный поджог. Каждый из этих отдельных случаев предполагает разные методы борьбы. Например, пожар, причиной которого выступили проблемы с электричеством, ни в коем случае нельзя заливать водой, иначе последствия могут быть еще более устрашающими, чем изначальное происшествие. В барах, ресторанах, столовых, и кафе должны присутствовать такие средства пожаротушения:

- Огнетушитель (пена, порошок - 2 шт).
- Песок и лопата.
- Внутренний пожарный кран.

Правила пожарной безопасности (01-03) регламентируют моменты, которые обязательно нужно учитывать при составлении схем эвакуации: В помещениях, где предусмотрено одновременное пребывание от 10 человек, необходимо развешать схемы и инструкции на видных местах (от 3 до 5 экземпляров). Составляя схему, нужно непременно учитывать все дополнительные помещения, даже холодильные комнаты. Если площадь общепита рассчитана на прием более 15 человек, таблички со схемами должны быть люминесцентными.

Громкоговоритель – это необходимое средство для уведомления о пожаре, ведь не все посетители находятся в одной части помещения, кто-

то может выходить в зал для курения или туалета. Одной сирены оповещения будет достаточно в заведениях, которые имеют возможность принимать до 50 гостей одновременно. Если же этот показатель превышает 50 человек, владелец обязан установить сирену или люминацию. При вместительности, которая превышает 200 лиц, к вышеперечисленному перечню добавляется громкоговоритель.

Обучение персонала – одна из важнейших частей профилактики пожаров и организации системы противопожарной безопасности. В коллективе должен присутствовать человек, отвечающий за подготовку помещения, проведение работ с коллективом, и контроль исправности техники и вентиляции. Персонал в первую очередь должен уметь справиться с паникой, организовать себя и посетителей и цивилизованно вывести их из опасной зоны.

Любые изменения, связанные с расположением и функционированием сигнализаций, вытяжек, и средств пожаротушения, должны быть донесены до всего коллектива.

Общие положения и основные требования СНиП 21-01 [10] и ему подобные документы, созданы для того, чтобы владельцам различного рода заведений было проще ориентироваться во оформлении помещения противопожарным оборудованием. Если в помещениях, которые получили квалификацию первого или второго уровня огнестойкости, нет вестибюля, лестница у запасного выхода может быть открытого типа. Длина лестницы зависит от того, насколько далеко находится потенциальный посетитель или член коллектива от самой отдаленной точки и поверхности земли.

При эвакуации людей, на одну персону должно приходиться не менее 0.2 кв. м. Служебные проходы или помещения должны быть указаны в плане эвакуации. Если возникла необходимость объединить два прохода в один, то их суммарная площадь не должна быть меньше суммы первоначальных площадей каждого из проходов.

Помещения для разгрузки продуктов не могут считаться путями эвакуации. Двери, которыми отделяются друг от друга производственные и гостевые помеще-

ния, должны иметь огнеупорность не ниже 0,6 ч. Следуя НПБ № 110, автоматически е сигнализации должна быть в каждом из помещений, кроме:

- Туалета, душа, моечного цеха.
- Камер вентиляции, насосных помещений, и тех, что предназначены для хранения инженерной техники.
- Помещений, в которых есть датчик дыма автоматической программой устранения пожара.

Обязательным для общепита является наличие:

- Работоспособной системы водоснабжения.
- Вентиляции.
- Отопления.
- Электрического освещения.
- Телефонной связи.
- Требования пожарной безопасности

Очень важно чтобы пристройки общепитов, находящихся в жилых помещениях, были оборудованы отдельной системой вентиляции, которые располагаются так, дабы не создавать помех жильцам. Вентиляцию разрабатывают отдельно для:

- Общего зала, туалетов, и умывальных.
- Цехов для мойки и приготовления пищи.
- Производственных помещений.
- Складов.
- Помещений для администрации.
- Душевых для персонала.
- Камер для охлаждения продуктов.

Если заведение рассчитано максимум на 50 посетителей, можно совместить дополнительную вентиляцию горячего цеха и гостевого зала. Второе приложение ГОСТа от 12.01.04 года создано как руководство для проверки законности нестандартных строительных решений, если таковые имеются. [11]

2.4 Виды инструктажа по охране труда

Обучение работников безопасности труда должно проводиться на всех предприятиях общественного питания независимо от характера и степени опасности производства, а также независимо от форм собственности.

Инструктаж и обучение безопасным приемам и методам работы проводится для всех работающих и инженерно-технических работников на всех участках независимо от стажа, квалификации и опыта работающего, а также для лиц, прибывших на предприятие для прохождения производственной практики.

На предприятиях общественного питания инструктаж по безопасности труда по характеру и времени проведения подразделяют на вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый и целевой.

Вводный инструктаж по безопасности труда проводят все вновь принимаемые на работу независимо от их образования, стажа работы по данной профессии и должности, с новыми работниками, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на производственную практику.

Вводный инструктаж проводится по программе, утвержденной руководителем предприятия. Этот инструктаж должен проводить руководитель предприятия или работник, на которого приказом руководителя предприятия возложена практическая работа по охране труда и технике безопасности.

При проведении вводного инструктажа по технике безопасности администрация предприятия обязана ознакомить работника: с основными положениями законодательства о труде; правилами внутреннего трудового распорядка; основными требованиями электробезопасности; порядком составления акта о несчастном случае, связанном с производством; порядком оказания первой помощи пострадавшим от электрического тока и при других несчастных случаях; общими требованиями к организации и содержанию рабочих мест; требованиями личной гигиены и производственной санитарии, назначением и использованием спецодежды, спецообувии и предохранительных приспособлений. [12]

О проведении вводного инструктажа делают запись в журнале регистрации вводного инструктажа с обязательной подписью инструктируемого и инструктирующего, а также в документе о приеме на работу. Наряду с журналом может быть использована личная карточка прохождения обучения.

Первичный инструктаж на рабочем месте должны проходить все вновь поступающие работники и учащиеся, направляемые на предприятия для прохождения производственной практики, а также работники, переводимые с одной работы на другую или с обслуживания одного вида оборудования на другой.

Без первичного инструктажа на рабочем месте ни один работник не должен опускаться к работе.

Инструктаж на рабочем месте должны проводить руководители структурных подразделений, в непосредственном подчинении которых будут находиться инструктируемые работники. [13]

На небольших предприятиях, не имеющих структурных подразделений, проведение инструктажа возлагается на руководителя предприятия.

При проведении инструктажа по технике безопасности на рабочем месте работник должен быть подробно ознакомлен: с устройством оборудования, на котором предстоит работать работнику и которое он будет обслуживать; с самыми опасными местами машины, с предохранительными ограждениями, приспособлениями и средствами индивидуальной защиты, с их назначением и правилами пользования; с правильной и безопасной организацией обслуживания рабочего места; с порядком подготовки к работе (проверка исправности оборудования, заземления, инструмента, инвентаря и т. д.); с безопасными и правильными приемами работы и последствиями применения неправильных приемов работы; с инструкцией по технике безопасности обслуживаемого оборудования; с порядком безопасного передвижения по территории предприятия.

Инструктаж должен сопровождаться показом на месте правильных приемов работы с повторением работниками этих приемов. Инструктирующий должен убедиться в четком знании и понимании каждым работником правил техники безопасности.

Повторный инструктаж на рабочем месте должны проходить все работники независимо от квалификации, образования и стажа работы. Он проводится в целях лучшего усвоения, углубления и закрепления знаний по безопасным приемам и методам труда.

Если в результате проверки будут выявлены неудовлетворительные знания работников инструкций по технике безопасности, инструктирующий обязан дать работнику все необходимые объяснения и непосредственно на рабочем месте показать, как нужно правильно выполнять работу безопасными методами, и потребовать строгого выполнения всех требований инструкций по технике безопасности. Инструктаж должен подкрепляться подробным разбором примеров из практики предприятия.

Внеплановый инструктаж проводится: при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил, инструкций по охране труда и изменений к ним; изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений и инструмента, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда; нарушении работником требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, пожару или отравлению; потребованию органов надзора; при перерывах в работе для работ, к которым предъявляют дополнительные (повышенные) требования безопасности труда, более чем на 30 календарных дней, а для остальных работ — 60 дней.

Целевой инструктаж проводят при выполнении разовых работ, не связанных с прямыми обязанностями по специальности: ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и катастроф, производственных работ, на которые оформляется наряд-

допуск, разрешение и другие документы. Проведение всех видов инструктажа оформляется в специальном журнале регистрации установленной формы. Страницы журнала должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью.

ГЛАВА III. Организация системы хранения сырья на предприятиях общественного питания

3.1 Система хранения и отпуская сырья

При хранении сырья и продуктов должны соблюдаться требования санитарных норм в соответствии с СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Ответственность за соблюдение и контроль Санитарных правил несут руководители предприятий, производящих и транспортирующих скоропортящиеся продукты, предприятия общественного питания и торговли. Контроль за соблюдением Санитарных правил возлагается на органы санэпидслужбы. [14]

Большое значение имеет правильное размещение товаров с учетом максимального использования площади склада, возможности применения механизмов, обеспечения безопасности работы персонала, оперативного учета товарно-материальных ценностей. Для предотвращения потерь и порчи продуктов необходимо обеспечить в складских помещениях оптимальный режим хранения товаров в соответствии с их физико-химическими свойствами. Режим хранения – это определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность. При хранении следует строго следить за соблюдением сроков реализации продуктов, особенно скоропортящихся. Так, крупнокусковые полуфабрикаты из мяса хранятся 48 ч при температуре 2-6°, порционные безпанировки полуфабрикаты – 36 ч; порционные панированные полуфабрикаты – 24 ч, полуфабрикаты мясные рубленые – 12 ч; рыба всех наименований хранится 48 ч при температуре 0-2°; рыба мороженая – 24 ч при той же температуре; молочнокислая продукция хранится не более 36 ч при температуре 2-6°

Существует несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов: [15]

Стеллажный – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах; при этом способе она предохраняется от отсыревания, так как осуществляется доступ воздуха к нижним слоям.

Таким способом хранят продукты в ящиках, масле, сыр, хлеб, вино в бутылках (в горизонтальном положении для смачивания пробок).

Штабельный-

продукция хранится на подтоварниках; так хранят продукты в таре, которую можно складывать в высокий устойчивый штабель высотой не более 2 м; мешки с сахаром, мукой укладывают плашмя, высотой не более 6 мешков.

Ящичный- в ящиках хранят- плоды, овощи, яйца и др.

Насыпной- продукты хранят навалом-

в кромах, ларях, контейнерах, бункерах без тары, причем с одной стороны оставляют пространство в 10-

20 см для свободного доступа воздуха; таким способом хранят картофель (высота не более 1,5 м), корнеплоды (0,5 м), лук (0,3 м).

Подвесной-

используется для хранения сырья и продуктов в подвешенном состоянии, так хранят копчености, колбасные изделия. Мясо тушами, полутушами, четвертинами хранят подвесным способом на луженых крюках, без прикосновения туш друг к другу и к стенам.

Для обеспечения правильного режима хранения запрещается хранить:

- пищевые продукты в не складских помещениях (в коридорах, на разгрузочной площадке и т.п.);
- готовые изделия, гастрономические продукты совместно с сырыми;
- товары, легко поглощающие запах (яйца, молочные продукты, хлеб, чай и т.д.), со стропахнувшими товарами (рыба, сельдь и др.);
- продукты с истекшим сроком годности.

Нарушение установленных правил режимов хранения, транспортировки и отпускатов товаров может привести к товарным потерям. Они делятся на два вида: нормируемые и ненормируемые. Нормируемые потери - потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, растреска, распыл, разлив).

Естественная убыль происходит в результате изменений физико-химических свойств продуктов в хранении. Нормы естественной убыли устанавливаются на все виды продуктов. Естественная убыль списывается в период инвентаризации, если на складе обнаружена недостача. Расчеты по естественной убыли составляет бухгалтерия и утверждает директор предприятия. К нормируемым потерям относятся бой, порча продуктов. Эти потери возникают в результате неудовлетворительных условий перевозки и хранения продуктов, а также вследствие небрежности работников кладовых. Потери от боя и порчи продуктов оформляются актом не позднее следующего дня после их установления. Стоимость испорченных продуктов взыскивается с виновных лиц. [16]

Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла. Из складских помещений предприятий общественного питания отпуск продуктов осуществляется на производство, в филиалы, буфеты по требованиям, составленным материально-

ответственными лицами (заведующим производством, буфетчиками).

На основании требования бухгалтерия оформляет требования-накладные, которые подписываются главным бухгалтером и руководителем предприятия, а после отпуска товаров – заведующим складом и получившим товар материально-ответственным лицом. При получении продуктов со склада проверяется соответствие их требованиям-накладным по ассортименту, массе и качеству, а также исправность тары.

Перед отпуском кладовщик вскрывает тару, проверяет качество товаров, производит их сортировку и зачистку. При отпуске продуктов кладовщик соблюдает очередность: товары, поступившие раньше, отпускаются в первую очередь, вначале сухие продукты, затем замороженные в последнюю очередь – картофель, овощи. Кладовщик обязан подготовить мерную тару, весоизмерительное оборудование, инвентарь, инструменты.

При получении продуктов материально-ответственные лица должны убедиться в исправности весов, проверить вес тары, ка

чество продукции, сроки реализации и отпускаяемых товаров, проследить за точностью взвешивания и записей в накладной.

3.2 Организация тарного хозяйства

Для эффективной организации складских и транспортных работ на предприятии немаловажное значение имеет оптимальная организация процессов упаковки (затаривания) различных грузов.

Упаковка - средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту продукции (грузов) от повреждения или потерь при транспортировке, складировании, перевалке, укладке, хранении и других операциях. Упаковка часто является носителем информации о товаре. Упаковка играет важную роль и в маркетинге - удачный дизайн упаковки способствует реализации товара.

Тара - это товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров. Тара предназначена для обеспечения сохранности количества, качества товаров, предохраняет их от внешних воздействий, потерь и порчи. Все товары и продукты, которые перерабатываются или реализуются предприятиями общественного питания, доставляются в таре. Различные физико-химические свойства сырья, продуктов, готовых изделий определяют необходимость использования разнообразных видов тары. [7]

Классификация тары производится по четырем основным признакам:

- по виду материала тара делится на деревянную, стеклянную, металлическую, тканевую, картонно-бумажную, пластмассовую, разную;
- по степени жесткости, т. е. способности сопротивляться механическим воздействиям, - на жесткую, полужесткую, мягкую;
- по степени специализации - на универсальную и специализированную; универсальная тара используется для нескольких видов товаров;
- по кратности использования тара бывает однооборотной и многооборотной (используемой неоднократно). Многооборотная тара в свою

очередь делится на инвентарную, принадлежащую определенному предприятию-поставщику и имеющую его инвентарный номер, и тару общего пользования, поступающую от разных поставщиков; применение многооборотной тары позволяет значительно сократить количество тары, находящейся в обороте.

В настоящее время все шире получает применение многооборотная тара - тарооборудование, которая представляет собой как тару, так и оборудование. Тарооборудование - это специальные конструкции, выполняющие одновременно роль внешней тары, транспортного средства и оборудования складов. Наиболее распространенным на предприятиях общественного питания является унифицированный контейнер.

Унификация тары нашла свое выражение в создании функциональных емкостей и средств их перемещения. Эти емкости предназначены для хранения, приготовления, транспортировки полуфабрикатов от заготовочных и промышленных предприятий на предприятия общественного питания, кратковременного хранения, приготовления и раздачи блюд. Внедрение тары-оборудования - одно из главных направлений индустриализации торгово-технологического процесса. К таре предъявляются технические, эксплуатационные, экономические, санитарно-гигиенические, экологические требования. [5]

Важное значение имеют повышение уровня унификации, совершенствование стандартов и технических условий. К таре предъявляются определенные требования в соответствии с ГОСТами. К техническим требованиям относятся требования к материалу, размерам, а также прочность, надежность, обеспечивающие полную сохранность затариваемой продукции и многократное использование тары.

Эксплуатационные требования к таре предусматривают удобство упаковки, распаковки, приемки, перевозки, хранения, продажи товаров. Санитарно-гигиенические требования предполагают обеспечение возможности быстрой санитарной обработки и дезинфекции. Экологичность

тары - ее безвредность, при утилизации тары исключить загрязнение окружающей среды. Тарооборот включает приемку, вскрытие, хранение и возврат.

Организация тарного хозяйства предприятия включает следующие этапы:

- приобретение, проектирование и изготовление тары;
- хранение и учет движение тары;
- выдача в производство и организация ремонта тары.

Основные направления совершенствования тарного хозяйства:

- разработка наиболее эффективных и экономичных типовых конструкций тары;
- организация централизованного производства и рациональной эксплуатации применяемой на предприятии тары.

Приемка тары. [4]

Тара, поступившая с товаром, должна быть принята с соответствующими нормативными документами и условиями договора поставки материально-ответственными лицами так же, как и товар.

Приемка по количеству включает проверку фактического наличия тары и сопоставление его с данными сопроводительных документов. При приемке тары необходимо обратить внимание на наличие сертификата, а также правильность тарной маркировки, соответствие ее требованиям ГОСТов.

При приемке тары по качеству проверяют ее целостность, внешний вид, обращают внимание на дефекты: наличие повреждений, загрязнений и т. д. Выявляют, насколько качество поступившей тары соответствует требованиям ГОСТов, технических условий и данным сопроводительных документов.

При обнаружении несоответствия качества тары требованиям стандартов следует приостановить приемку и составить акт в том же порядке, что и на товар. Если фактическое количество, качество, цены и маркировка поступившей тары соответствуют данным сопроводительных документов

(товарно-транспортная накладная, счет-фактура), то материально-ответственное лицо расписывается на них в получении и ставится штамп приемки, и тара приходуется.

Вскрытие тары должно производиться специальными инструментами с тем, чтобы сохранить ее качество.

Мешки вскрывают специальными серпообразными ножами с утолщениями на конце, тщательно оберегая ткань от порезов. После освобождения бочек от товара донья укладывают на свои места, обручи опускают и надевают снятые упорочные обручи.

Хранение тары осуществляется в специально отведенных кладовых или отдельно стоящих помещениях штабельным или стеллажным способом. Тару, имеющую специфический запах, хранят отдельно. Мешки, кули тщательно очищают от пыли, высушивают и хранят на стеллажах в сухих помещениях.

Порядок возврата тары должен быть предусмотрен в договоре поставки. Тара инвентарная многооборотная, принадлежащая определенному поставщику, возвращается ему по залоговым ценам, оговоренным в договоре. Тара, стоимость которой включена в стоимость товара, возвращается на таросборные пункты как тароматериал.

Тара, стоимость которой не включена в стоимость товара, должна возвращаться поставщику товара, но этот порядок обязательно должен быть предусмотрен в договоре. Если стоимость тары включена в цену товара, стоимость тары сверх цен товара не оплачивается, при этом тара подлежит возврату тароремонтным предприятиям по договорным ценам как тароматериал. Если договором поставки предусматривается, что стоимость тары не включена в цену товаров, тара оплачивается товарополучателем полностью по договорным ценам сверх стоимости товара, и в договорах должен быть предусмотрен возврат тары поставщику в обязательном порядке по ценам поступления. [8]

При снижении качества возвратной тары товарополучателем цена принимается по более низким ценам или товарополучатель оплачивает штраф. Это должно быть оговорено в договоре поставки. Все вопросы по оплате тары должны оговариваться в договорах поставки. Мероприятия по сокращению расходов по таре. В процессе организации оборота тары имеют место расходы и потери. Расходы по операциям с тарой включают: затраты по доставке, погрузке и выгрузке порожней тары; расходы, связанные с ремонтом, очисткой, дезинфекцией, и прочие расходы, не являющиеся результатом бесхозяйственности.

Потери по таре складываются из разницы между приемными и возвратными ценами на тару, потерь от списания тары, пришедшей в негодность, прочих потерь из-за бесхозяйственности. К потерям по таре относятся также штрафы за несвоевременный возврат тары и понижение ее качества.

В общественном питании имеются большие возможности для сокращения потерь по таре. Этому способствует проведение организационно-технических и экономических мероприятий. К организационно-техническим мероприятиям относятся:

- строгое соблюдение всех условий договора поставки по таре; приемка тары по количеству и качеству;
- соблюдение правил вскрытия, хранения, возврата тары;
- своевременный ремонт возвратной тары;
- бережное обращение с тарой при погрузке, перевозке, разгрузке;
- обеспечение необходимых условий для сохранности тары, исключающих ее расхищение или использование не по назначению на крупных предприятиях назначение материально-ответственного работника за ведение тарного хозяйства. Он обязательно должен хорошо знать ГОСТы, ТУ, правила оформления документации;
- организация контроля за ведением тарного хозяйства со стороны администрации предприятия.

К экономическим мероприятиям относятся:

- экономический анализ всех расходов и потерь отдельно по каждому виду тары, разработка мероприятий по снижению потерь по таре;
- своевременный учет тары, соблюдение договорных обязательств, правильное оформление сопроводительных документов.

ГЛАВА IV. Технологический процесс производства продукции питания

4.1 Этапы технологического процесса: прием сырья, хранение сырья

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ресторане осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. [1]

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см.

Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие). Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Показания заносятся в журнал. [8]

Блок-схема процесса изображена в Приложении 9.

Блок-схема технологического процесса хранения сырья представлена в Приложении 10.

4.2 Этапы технологического процесса: приготовление полуфабрикатов

Замороженные продукты должны оттаять и дойти до комнатной температуры, иначе может получиться так, что снаружи блюдо будет уже готово, а внутри — лед.

Микроволновая печь служит не только для приготовления пищи; она эффективна и как прибор для размораживания. Размораживание производится, как правило, на низких режимах мощности. При оттаивании овощей следует выложить их на блюдо, налить немного воды и накрыть крышкой либо фольгой для микроволновой печи.

После того, как растает ледяная корочка на поверхности овощей, процесс оттаивания сильно ускоряется и овощи необходимо чаще перемешивать. Примерно так же размораживают и фрукты.

Хорошо оттаивают куски мяса, имеющие одинаковую толщину. Если же мясо заморожено большими кусками, то не стоит его оттаивать в микроволновой печи без особой на то необходимости. При размораживании тушек птицы нужно на некоторое время прикрывать тонкие выступающие части (крылья, ножки) фольгой.

Рыбу обычно размораживают при мощности ниже средней, затем обсушивают и готовят по рецепту.

Меньше 200 граммов продуктов готовить в печи не рекомендуется, но и перегружать печь не стоит, лучше готовить в несколько приемов. При приготовлении в печи очень маленького количества продукта (меньше 200 г), например, при сушке зелени, необходимо поставить в печь для нагрузки стакан с водой.

Жир хорошо поглощает энергию и быстро нагревается, если же его распределить равномерно, он будет способствовать равномерному прогреву продуктов; хорошим проводником тепла являются и кости, поэтому мясо, находящееся рядом с костями, будет готовиться быстрее. Чтобы прогрев происходил равномерно, кости следует прикрыть на время фольгой.

Сахар нагревается быстрее всех остальных продуктов и может быстро сгореть, если перед закладкой в печь он не был тщательно размешан с другими сыпучими продуктами или растворен.

Овощи, особенно молодые и свежие, содержат много воды, поэтому на их поверхности довольно быстро появляется влага и готовятся они хорошо; если же влаги недостаточно, то это легко поправимо: стоит лишь добавить немного воды, чтобы пища не пересыхала.[10]

Плотная пища готовится дольше, чем пористая и воздушная, поэтому ее готовить нужно на средних уровнях мощности, чтобы нагревание проходило более равномерно, т.к. может получиться, что сверху продукт будет уже готов, а внутри останется сырым.

Продукты, покрытые кожей, пленкой, оболочкой, — помидоры, картофель, яйца, печень — перед приготовлением нужно прокалывать, иначе

внутри оболочки при испарении внутренней влаги создается избыточное давление, продукты лопаются и кусочки пищи разлетаются по всей камере.

Особое значение при приготовлении пищи в микроволновой печи имеют перемешивание, перекалывание и переворачивание продуктов. Так пища прогревается равномернее, т. е. улучшается ее качество; пироги, торты, запеканки нужно поворачивать на 180° через равные промежутки времени.

Некоторые печи специально для этого снабжены вращающимся поддоном.

В разных местах камеры СВЧ - печи продукты нагреваются по-разному, поэтому напитки в маленьких порционных формах лучше разместить по кругу, а нежные вещи — спаржу, брокколи — лучше разместить в центре, чтобы добиться лучшего качества блюда.

Приготовленные в микроволновой печи блюда даже по внешнему виду отличаются от приготовленных обычным способом, поэтому, не привыкнув еще к печи, довольно сложно определить, готово блюдо или нет, надо дать блюду отстояться несколько минут, чтобы оно окончательно дошло до готовности. И еще, процесс «доварки» продолжается и после того, как блюдо вынуто из печи, поэтому вынимать его нужно до окончательной готовности, ведь недоваренное доварить можно, а вот переваренное. [12]

Со временем приобретенный опыт позволит точно устанавливать время, необходимое для приготовления самых разнообразных продуктов. Но для этого, конечно же, потребуется много экспериментировать.

При оттаивании рыбу, овощи и запеканки надо закрывать плотно. Целые овощи можно завернуть в фольгу. А вот куски мяса заворачивать нужно не очень плотно, чтобы пар мог выходить наружу, и мясо не пропиталось излишней влагой.

Готовая сдоба легко отстает от краев формы. Верхняя корочка не должна быть коричневой. Выпечка в микроволновой печи получается более пышной, чем в обычной. Если в середину пирога между краем и центром

воткнуть нож, он должен быть сухим — тогда пирог готов, а середина затвердеет со временем.

Готовность мяса проверяется вилкой: она входит свободно, если мясо готово.

Куриная ножка в готовом состоянии будет легко двигаться в месте соединения, а сок, вытекающий изнутри, желтоватого цвета.

Рыбу извлекают из печи, когда середина еще немного прозрачна; если же ее передержать, то она станет сухой и жесткой.

Картофель нужно выдерживать в печи примерно пять минут и такое же время он должен доходить до готовности после того, как его вынут из камеры.

Мясные блюда [13]

Мясо — очень ценный пищевой продукт. Оно содержит полноценные белки, минеральные соли, экстрактивные вещества, жиры и другие соединения.

Усвояемость мяса намного выше, чем продуктов растительного происхождения. Из мяса можно приготовить множество блюд, отличающихся большим разнообразием вкуса.

К основным видам мяса относят говядину, баранину, свинину и птицу — куры, утки, индейки и др. Пищевая ценность отдельных видов мяса неодинакова. Это зависит от многих факторов, но в основном качество мяса определяется соотношением тканей (мышечной, соединительной, жировой). С учетом этих тканей мясо делят на части и сорта.

Время приготовления мяса в микроволновой печи зависит от многих факторов: вида мяса, формы куска, части мяса, массы, жирности, парное или мороженое и т.д.

Мясо можно парить, тушить, запекать и даже жарить в микроволновой печи. При нагреве блюда из мяса, птицы лучше накрывать воценой бумагой или бумажной салфеткой, чтобы сок не разбрызгивался. Нежелательно солить мясо заранее, так как поверхность его сверху будет сухой, жесткой.

Мясные блюда вне печи доходят до состояния готовности. Поэтому их надовыдерживать при комнатной температуре в течение 10—15 минут.

Для жарения мяса в микроволновой печи можно использовать специальную посуду.

Для приготовления вторых блюд используют более ценные части мяса говядины (вырезка, спинная, поясничная части и части задней ноги), мяса баранины, свинины (корейка, задняя нога). Мясо птицы не имеет такого деления, так как по всей тушке ткани распределены более равномерно.

Подготовка мяса и птицы к тепловой обработке в домашних, условиях сводится в основном к размораживанию мороженого мяса, промыванию, обсушиванию и нарезке полуфабрикатов. Однако достаточно широкий ассортимент бескостного мяса, полуфабрикатов позволяет исключить и эти операции.

Мясо перед приготовлением надо очистить от пленок и сухожилий, промыть и порезать, замороженное мясо можно разморозить. Для этого в некоторых моделях существует специальный режим автоматического размораживания, если же его нет, то можно воспользоваться обычными режимами: регулятор мощности установить на уровень ниже среднего. Время размораживания зависит от веса, от степени замораживания и еще от многих факторов.

Крупные куски время от времени надо переворачивать, тонкие куски выкладывать ближе к середине, а тонкие края мяса лучше прикрывать на некоторое время металлической фольгой для микроволновой печи. Следите за тем, чтобы фольга не касалась внутренних стенок печи, фольгу надо удалить примерно в середине общего времени (оттаивания или приготовления). Во время оттаивания мяса нужно периодически удалять разморозившиеся куски, крупным кускам мяса надо давать отстояться еще 30-40 минут для окончательного оттаивания. [14]

Для приготовления в микроволновой печи мясо желательно нарезать одинаковыми кусочками, чтобы оно готовилось равномерно. Нежелательно использовать металлические шпильки, вертела и т.п.

Перед приготовлением мясо надо хорошенько обсушить.

Нежелательно солить мясо перед поджариванием, т.к. от соли внешняя поверхность мяса становится жесткой.

Лучше всего мясо готовить в печи на решетке. Жир, который будет собираться на поддоне, нужно периодически удалять, т.к. он поглощает микроволновую энергию.

Куски мяса перед приготовлением можно смазывать соевым соусом, подливкой, говядину хорошо смазывать горчицей, а баранину — желе из красной смородины (эта смазка придает мясу аппетитный румяный вид).

Молодое мясо лучше не закрывать при приготовлении крышкой, т.к. оно будет поглощать пар и утратит свои вкусовые качества. При приготовлении его можно накрывать бумажной салфеткой — это позволит защитить внутренность печи от жира, который будет разбрызгиваться во все стороны во время жарки.

Если мясо слишком постное, то можно добиться его размягчения, обернув ломтиками сала или бекона и закрепив их.

Мясо готовится, как правило, на средних уровнях мощности, а время приготовления зависит от веса, сорта и других характеристик продукта.

По окончании приготовления мясо надо завернуть в фольгу и дать ему отстояться 15~20 минут для окончательной доводки.

Некоторые модели печей оснащаются специальным температурным зондом. С его помощью можно контролировать внутреннюю температуру нагреваемого продукта.

Для зонда устанавливается необходимая температура. Зонд вводится в кусок так, чтобы он не соприкасался с костью; когда внутри мяса установится мясная нужная температура, печь отключится.

Размораживание мясopодуkтoв.

Мороженое мясо (говядина, баранина, свинина), субпродукты (печень, почки, язык, мозги и др.), птица (куры, утки, гуси, индейки) и изделия из них требуют, чтобы размораживание протекало быстро, особенно в интервале температур (от -5 до -1°C). Это позволяет избежать резкого изменения свойств продукта, а такое интенсивное размораживание возможно лишь в микроволновой печи.

Мясо лучше всего размораживать в виде порционных полуфабрикатов, плоских кусков толщиной 2 см (антрекот, ромштекс, лангет, котлеты из баранины, свинины натуральные или панированные и др.), изделия из рубленого мяса (бифштекс, филе, шницель и др.) и котлетной массы (биточки, котлеты, зразы и др.). При размораживании в режиме «Низкая мощность» эти продукты оттаивают равномерно. Продолжительность размораживания 4 порций полуфабрикатов массой (весом) примерно 500 г составляет 5—10 минут, а время оттаивания, т.е. до размораживания вне печи, — 5—15 минут. [15]

Намного сложнее размораживать крупнокусковые полуфабрикаты (вырезку, спинную и поясничную части и др.), даже если они массой не более 500—600 г. Такие куски мяса при нагревании в микроволновой печи размораживаются неравномерно. Верхние слои мяса быстро оттаиваются, а внутренние остаются долго морожеными.

Без особой надобности лучше крупнокусковое мясо не размораживать в микроволновой печи. Но если вдруг другого выхода нет, надо срочно приготовить блюдо, то глубокую тарелку в перевернутом виде кладут в посуду большего размера и сверху на тарелку помещают мясо. При оттаивании мясной сок стекает с тарелки вниз, в посуду, и не мешает размораживанию.

Куски мяса размораживают в микроволновой печи при режиме «Средняя мощность». [16]

Не рекомендуется оттаивать мясо в печи до полного размораживания. Как только оно частично оттаится, его надо достать из печи и при

комнатной температуре довести до такого состояния, когда оно будет поддаваться резанию.

Птицу (куры, утки, индейки) размораживают в микроволновой печи целыми тушками или кусочками. Продолжительность размораживания тушек птицы в микроволновой печи при режиме «Низкая мощность» на каждые 500 г массы составляет 10—15 минут, птицы кусочками — 7—9 минут.

Время до размораживания вне печи для кур и уток составляет 15—20 минут, для индеек — 15—25 минут, для птицы кусочками — 10—15 минут.

Птицу тушками для размораживания укладывают грудками вниз на вращающийся поддон, выступающие тонкие части тушки (ножки и крылышки) закрывают фольгой. По истечении половины времени, необходимого для размораживания, фольгу снимают, тушку переворачивают.

Блок-схема технологического процесса приготовления полуфабрикатов представлена в Приложении 11.

praktikantu.ru
Отчеты по практике
8 (800) 505-77-31

Заключение

В результате прохождения практики были сформированы следующие компетенции и способности, приобретены определенные практические умения и навыки: использование основ экономических знаний в радионавигационной сфере; сбор и анализ исходных данных, необходимых для расчета экономических показателей, характеризующих деятельность компании.

Преддипломная практика проходила в _____, которая работает в области ресторанно-гостиничного обслуживания.

За период прохождения учебной практики закрепили и углубились теоретическую подготовку, сформировал практические навыки и приобрел общекультурные и профессиональные компетенции, ознакомился с выбранной специальностью.

С задачами практики справился:

- закрепили теоретические знания, полученные при изучении дисциплин;
- сформировал практические навыки при использовании технических средств, для измерения основных параметров технологических процессов;
- сформировал практические навыки при использовании технических средств, для измерения основных параметров свойств сырья;
- сформировал практические навыки при использовании основных параметров полуфабриката качества готовой продукции;
- закрепили и углубились в организацию и осуществление технологических процессов производства продукции питания;
- написали защитный отчет по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков в производственно-технологической деятельности.

Список использованных источников

1. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) / СПС Консультант-Плюс. -
URL.: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/
2. «ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст) / СПС Консультант-Плюс. -
URL.: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/
3. «ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов») (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст) / СПС Консультант-Плюс. -
URL.: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/#dst0
4. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
5. Альтова Ю. Д. Организационно-управленческие вопросы открытия ресторана при гостиницах в современных условиях // Современ. аспекты экономики. - 2018. - № 6 (250). - С. 23-28.
6. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. - М.: Дашков и К, 2015. - 416 с.
7. Веселов Ю. В. Повседневные практики питания / Ю. В. Веселов // Социологические исследования. - 2015. - № 1 (369). - С. 95-104.

8. Веселов Ю. В. Современная социальная система питания / Ю. В. Веселов // Журнал социологии и социальной антропологии. - 2015. - Т. XVIII. - № 1. - С. 68-82.
9. Веселов Ю. В., Никифорова О. А., Цзюнькай Ц. Питание и здоровье в истории общества / Ю. В. Веселов и др. // Общество: социология, психология, педагогика. - 2017. - № 11. - С. 41-45.
10. Казанцева А. Е. Ресторан при гостинице / Казанцева А. Е., Полухина А. Н. // Социально-гуманитарные науки и практики в XXI веке: из опыта молодежных исследований (человеки и общество в меняющемся мире): материалы тринадцатой междунар. весенней молодежной науч. конф. (к 85-летию ПГТУ) / под общ. ред. В. П. Шалаева. - Йошкар-Ола, 2017. - С. 157-158.
11. Могильный, М. П. Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания (культура питания: правила, рекомендации): Учебное пособие / М. П. Могильный. - М.: ДеЛиплюс, 2015. - 155 с.
12. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / Е. Б. Мрыхина. - М.: Форум, 2017. - 176 с.
13. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / Е. Б. Мрыхина. - М.: Форум, 2017. - 160 с.
14. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е. С. Оробейко, Н. Г. Шередер. - М.: Альфа-М, НИЦ Инфра-М, 2013. - 320 с.
15. Пустовойт В. А. Современные методы обслуживания в ресторанном и гостиничном бизнесе / В. А. Пустовойт, Я. П. Сердюкова // Инновационные технологии и пищевых производств: материалы всерос. науч.-практ. конф. - Ростовск. обл.: Донской гос. аграрный ун-т, 2017. - С. 73-75.
16. Солдатенков, Д. В. Современный ресторан: новые форматы / Солдатенков Д. В. — М.: Ресторанные ведомости, 2006. — 256 с.

Приложение 1

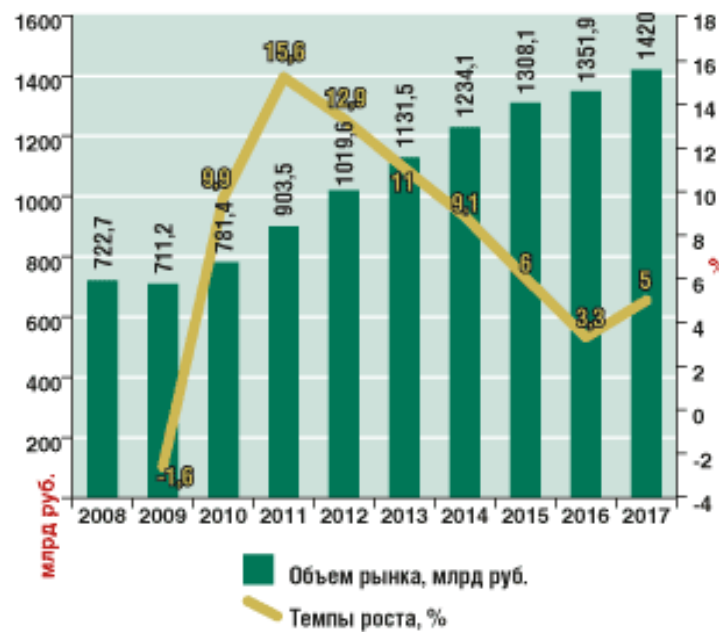


Рисунок 1 – Динамика объема рынка общественного питания, 2008–2017 г.г., млрд.руб.

Отчеты по практике
8 (800) 505-77-31

Приложение 2

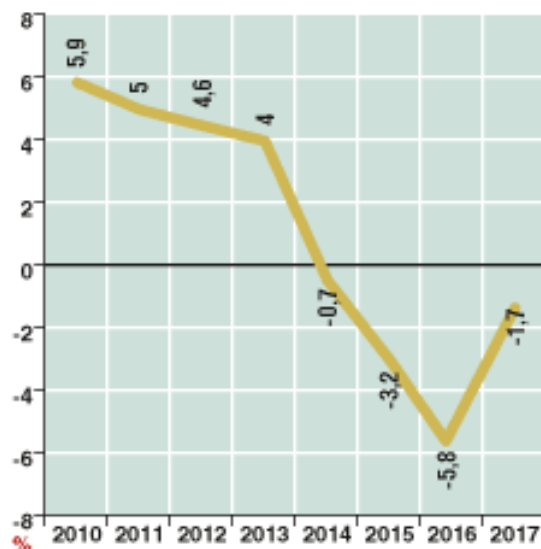


Рисунок 2—Динамика реальных располагаемых доходов населения, 2010–2017 гг., %

praktikantu.ru
Отчеты по практике
8 (800) 505-77-31

Приложение 3

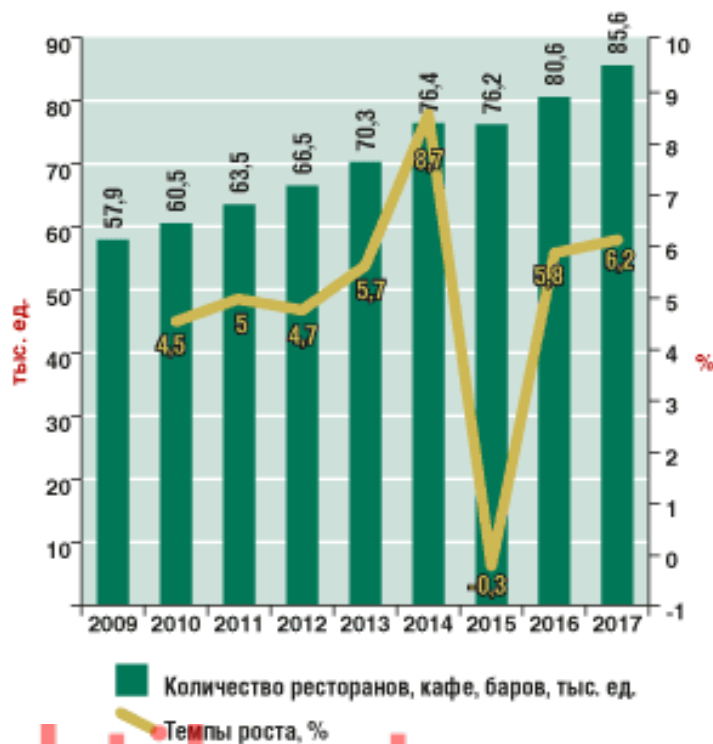


Рисунок 3 – Динамика количества ресторанов, кафе, баров, 2009-2017 гг., тыс. ед.

Отчеты по практике
8 (800) 505-77-31

Приложение 4

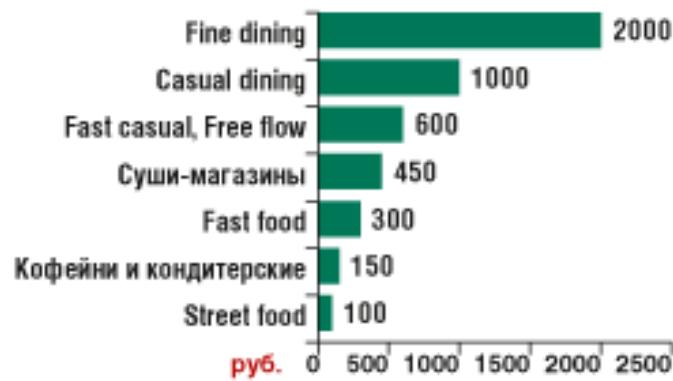


Рисунок 4—

Средний чек по видам заведений сетевого общественного питания в 2017 г., руб.

praktikantu.ru
Отчеты по практике
8 (800) 505-77-31

Приложение 5

Таблица 1—

Классификация сетей общественного питания по географическому охвату

ТИПЫ СЕТИ	ОПИСАНИЕ	ПРИМЕРЫ
Глобальная	Компании, присутствующие на международном рынке. Выручка сети формируется рядом стран, а количество точек в разных странах сопоставимо.	Baskin Robbins, Burger King, KFC, McDonald's, «Сбарро», Starbucks, Subway
Россия и страны СНГ	Российские компании, осуществляющие свою деятельность как в России, так и на территории некоторых стран СНГ. Оборот сети формируется преимущественно за счет деятельности компании в России.	«Суши Шоп», «Шоколадница»
Федеральная	Российские компании, осуществляющие деятельность практически в нескольких федеральных округах России. При этом оборот сети формируется за счет нескольких ФО, количество точек в разных ФО сопоставимо.	«Додо пицца», «Крошка-картошка», «Стардог!s», «Суши Wok», «Теремок», «Чайная ложка»
Региональная	Компании, работающие в рамках нескольких регионов или в пределах одного федерального округа.	Prime, «Му-му», «Подорожник»
Локальная	Компании, работающие на рынке в пределах одного-двух городов, расположенных в пределах одного субъекта РФ.	«Воккер», «Тубэтэй»

praktikantu.ru

Отчеты по практике
8 (800) 505-77-31

Приложение 6

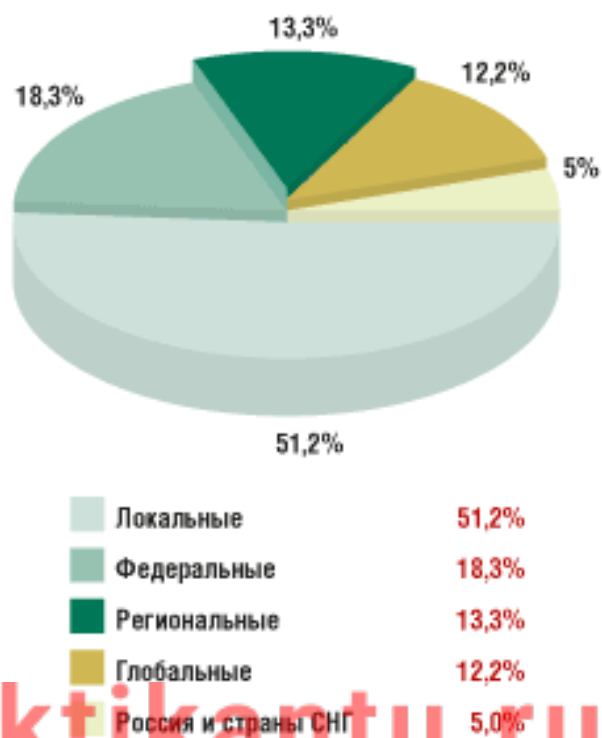


Рисунок 5—

Структура рынка общественного питания по типам сетей, 2016 г., %

Приложение 7

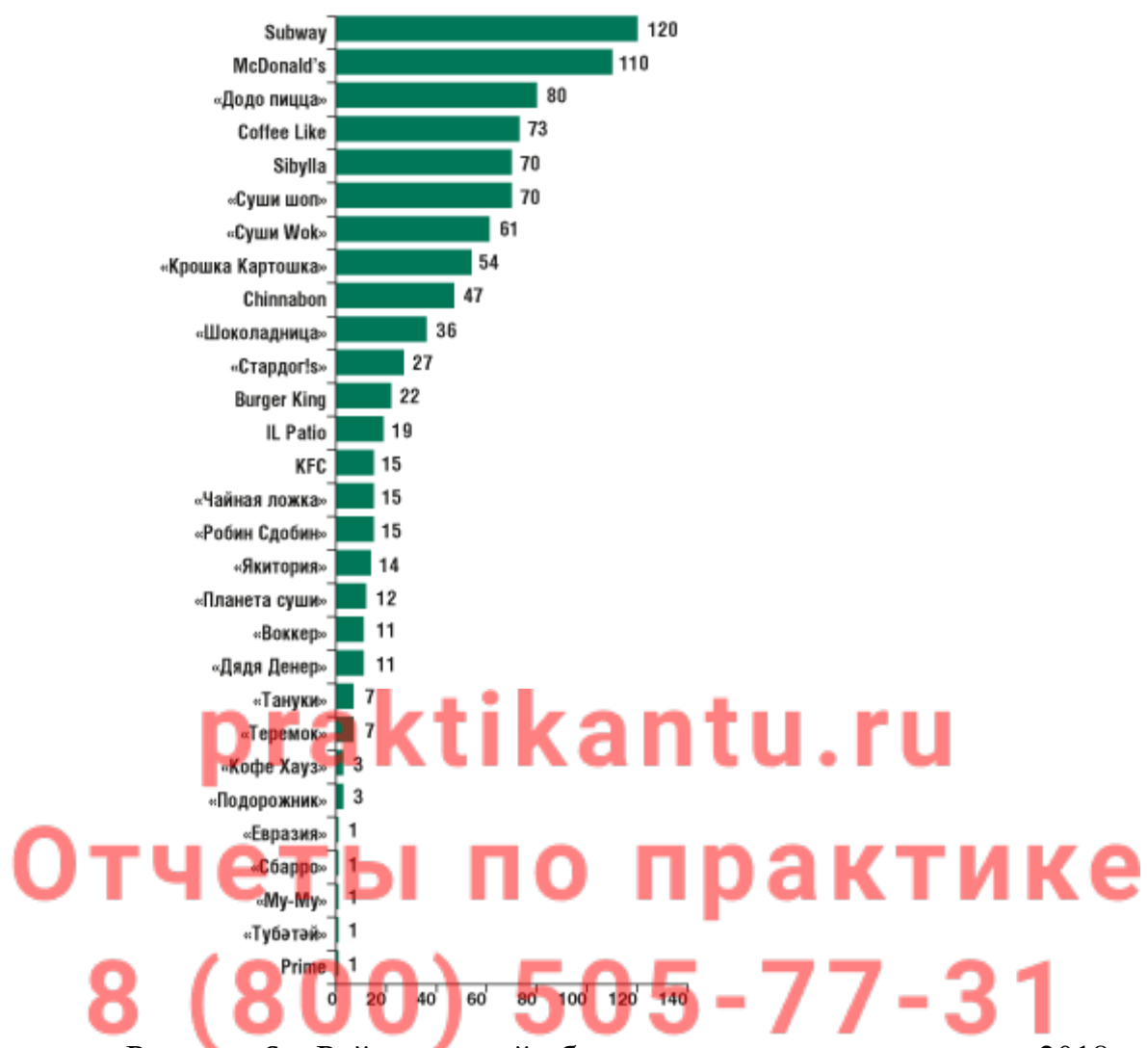


Рисунок 6 – Рейтинг сетей общественного питания, январь 2018 г., кол-во городов

Приложение 8

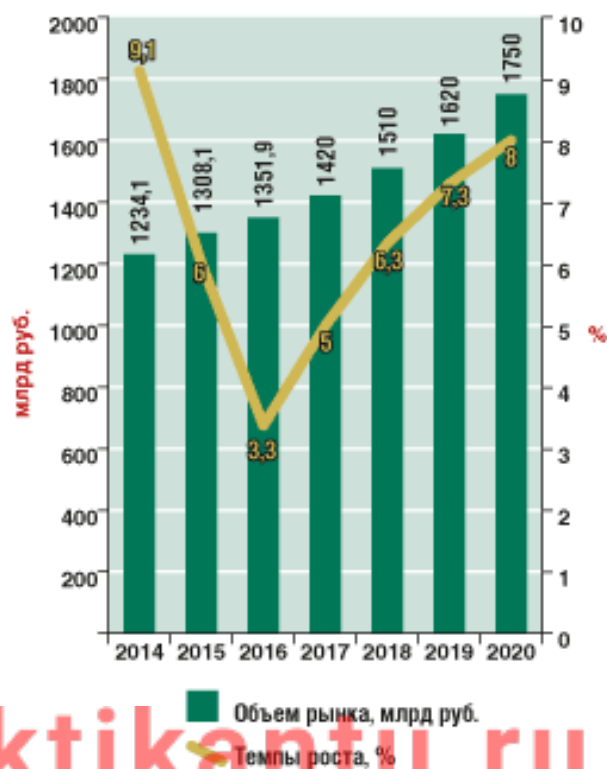


Рисунок 7 – Прогнозы развития рынка общественного питания, 2018-

2020 г.г., млрд.руб.

Отчеты по практике
8 (800) 505-77-31

Приложение 9

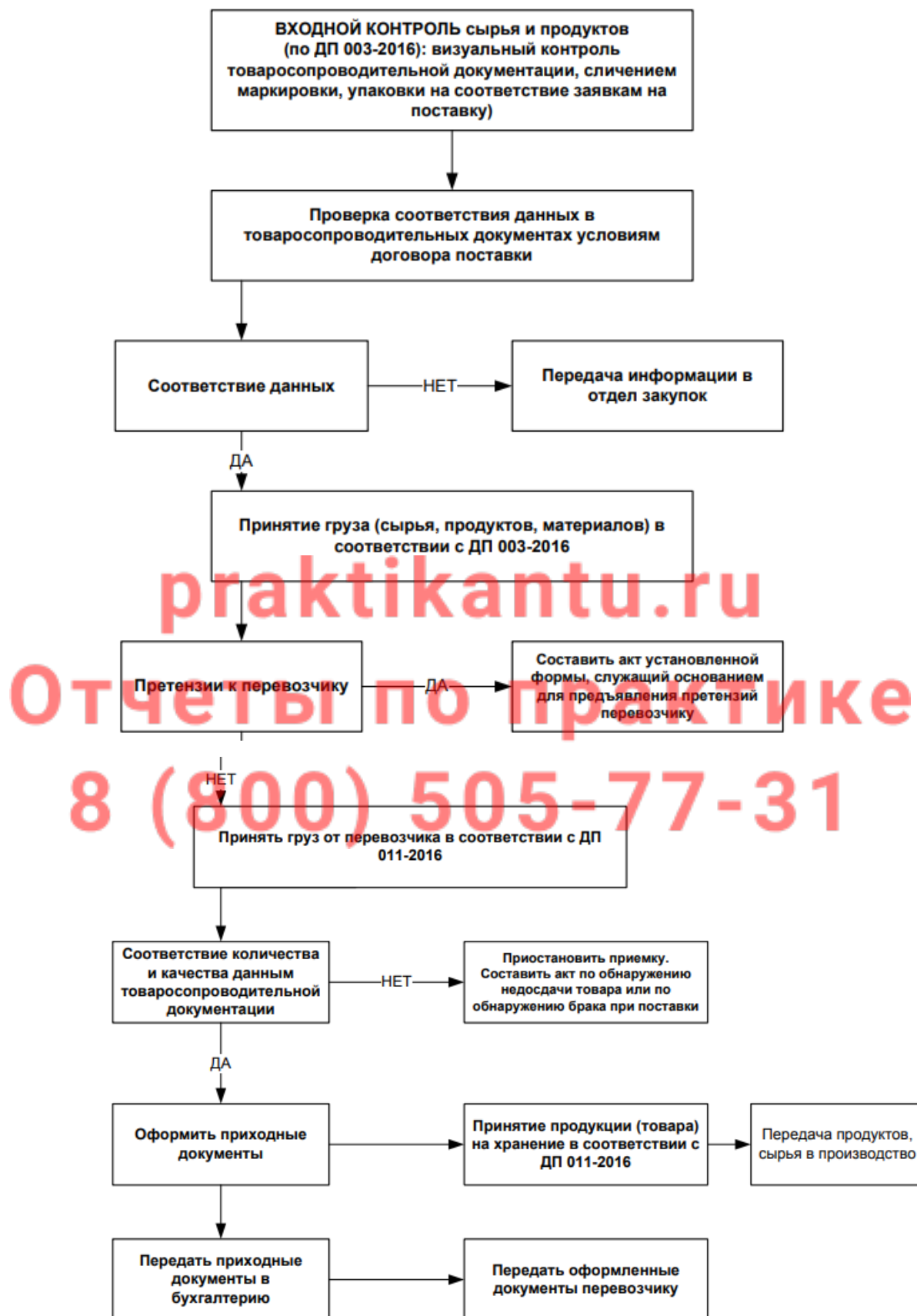


Рисунок 8 – Блок-схема технологического процесса приемки сырья

Приложение 10



Рисунок 9 - Блок-схема технологического процесса хранения сырья

Приложение 11



Рисунок 10 - Блок-схема технологического процесса приготовления

полуфабрикатов

полуфабрикатов

Отчеты по практике

8 (800) 505-77-31