1. **Введение.**
2. **Значение и задачи общественного питания.**

Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства обслуживания потребителей и различающиеся по типам специализации.

Развитие общественного питания.

1. Дает существованию развития общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов.
2. Предоставляет рабочим и служащим в течении рабочего дня горячую пищу, что повышает их работоспособность, сохраняет здоровье.
3. Дает возможность организации сбалансированного рационального питания в учебных заведениях.

Многие П/О.П. являются чисто коммерческими, но наряду с этим развивается и социальное питание: столовые при производственных предприятиях, студенческие, школьные столовые. Появляются комбинаты питания, фирмы, которые берут на себя задачи социального питания.

Для достижения поставленных целей предприятие должно организовать свою деятельность так, чтобы держать под контролем все технические, административные и человеческие факторы, влияющие на количество продукции и ее безопасность.

При сертификации услуг общественного питания должны проверяться показатели услуг, условия работы производства обслуживания.

**Обязательную сертификацию должны пройти:**

1. Услуги питания всех видов П/О.П.
2. Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий.
3. Услуги по реализации кулинарной и кондитерской продукции через магазины и отделы кулинарии;

реализация кулинарной продукции все предприятия питания:

Повышение эффективности общественного питания

основывается на общих для всего народного хозяйства принципах интенфикации производства – достижение высоких материальных и трудовых ресурсов.

В общественном питании необходимо совершенствования форм разделения труда и внедрение достижений научно-технического прогресса. К Общественным формам разделения труда в общественном питании относят процессы концентрации, специализации и кооператирования.

**Теоретическая часть.**

**Товароведная оценка.**

Мука пшеничная – порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы.

В кондитерских изделиях используют муку высшего, 1 и 2 сортов, она входит во все виды теста.

Мука пшеничная в/с очень мягкая, тонкого помола, цвет белый со слабым кремовым оттенком, вкус сладковатый. Из этой муки приготавливают пирожные, торты, вафли, а так же лучшие сорта печенья и изделия из дрожжевого теста.

Качество муки характеризуется ее цветом, влажностью, содержанием белковых веществ, помолом, запахом, вкусом, кислотностью, углеводов, жира, ферментов, минеральных веществ, средних и металлических примесей.

Химический состав муки зависит от состава пшеницы, сорта муки и режима помола. Мука высшего сорта белая с животным оттенком.

Качество муки определяется обычно лабораторным способом, но кондитер должен знать простейшие органолептические признаки доброкачественной муки (запах, вкус, влажность и т.д.) и способы определения ее хлебопекарных свойств.

Важнейшей составной частью муки является белки. При тестообразовании они набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу – клейковину, влияющую на структуру теста.

При хранении муки в мешках их перед вскрытием очищают снаружи от пыли и вспарывают по шву специальным ножом. Муку вытряхивают из мешков над просеивателями.

При просеивании муки удаляются посторонние примеси, она обогащается кислородом воздуха, что способствуют лучшему подъему теста.

КРАХМАЛ. Крахмала в муке содержится до 70%. При зашивании теста крахмал набухает, а во время выпечки клестреризует.

Картофельный крахмал предает тесту (песочному, бисквитному) рассыпчатость. Крахмал имеет белый цвет с кристаллическим блеском, при перетировании его между пальцами хрустит.

Влажность картофельного крахмала – 20%.

1. Перед использованием крахмал просеивают как муку, крахмал так же, как мука, впитывает запахи, поэтому его необходимо хранить в сухих помещениях. Отсырев, крахмал приобретает тонкий вкус и становится не пригодным для приготовления кондитерских изделий.

Сахар – это белый кристаллический порошок, вырабатывающийся из сахарного тростника или сахарной свеклы.

Сахар-песок содержит 99,7% сахарозы и 0,14% влаги, в воде растворяется полностью, не имеет постороннего запаха, привкуса, а вкус сладкий, на ощупь сухой.

Мучным кондитерским изделиям сахар придает вкус, повышает их калорийность и изменяет структуру теста. Сахар ограничивает набухание клейковины, тем самым водоносящую способность муки уменьшая упругость теста. Повышенное количество сахара разжижает тесто, изделия получаются стекловидными. Перед использованием сахара, просеивают через сито с ячейками не более 3 мм., можно использовать просеиватель для муки.

Яйца – это высококалорийный продукт, широко применимый при изготовлении кондитерских изделий, содержит белки, жиры, минеральные вещества. Яйца улучшают вкус изделия, придает им пористость.

В кондитерском производстве применяют только куриные яйца и продукты их переработки.

Хранят яйца в чистом и прохладном помещении при относительной влажности 80% не более 6 суток.

Перед использованием загрязненные яйца моют в сетчатых ведрах теплой водой. Обмывают мягкой щеткой или протирают солью.

Яйца разбивают в отдельную посуду и, проверив их доброкачественность, переливают в общую емкость. Масса одного яйца может колебаться от 40 до 60 гр.; средняя масса яйца – 40гр. Яйца можно заменять различными мнимыми продуктами, однако при изготовлении кремов замену производить нельзя.

Меланж – представляет собой смесь белков и желтков (либо одних желтков, либо одних белков), замороженную в жестяных банках при температуре от -180 до -250 С. Размораживают меланж непосредственно перед использованием, банку предварительно дезинфицируют. Банки с меланжем выдерживают в течении 2,5 – 3часов при 40-500 С, для отстаивания.

Подготовленный меланж процеживают через сито и немедленно используют так как при хранении он быстро портиться. Срок хранения оттаянного меланжа 3-4 часа.

Молоко – ценный питательный продукт, имеет приятный вкус и содержит почти все необходимые для организма пищевые вещества. Для приготовления кондитерских изделий используют свежее молоко и консервированные продукты.

Они улучшают вкус изделий и повышают их пищевую ценность.

Молоко цельное содержит жиры, белки, молочный сахар, витамины. Оно должно быть белого цвета с желтоватым оттенком, без посторонних привкусов и запахов.

Молоко используют в основном для приготовления дрожжевого теста и кремов. Оно быстро портится (прокисает), поэтому его следует немедленно использовать, а при необходимости хранения – нагреть до кипения. Перед использованием молоко процеживают через сито с ячейками 5 мм. Хранят молоко в холодильниках не при температуре не выше 80 Си не ниже 00 С, не более 12 часов. Молоко всех видов должно быть пастеризованным.

Масло сливочное – вырабатывают из сливок, оно содержит до 82,5% жира. Масло должно быть без посторонних знаков и примесей, с равномерной окраской (от белой до кремовой). Если поверхность масла загрязнена или покрыта плесенью, то масло зачищают. Перед использованием иногда растапливают, процеживают через сито и добавляют в тесто. Сливочное масло повышает калорийность изделий, улучшает вкус усиливает их аромат. Масло сливочное несоленое, можно заменить соленым, но с учетом содержащихся в нем соль (для приготовления крема соленое масло использовать нельзя). При изготовлении всех кондитерских изделий, кроме слойки, масляного бисквита, крема, сливочное масло можно заменять соленым.

Хранить масло рекомендуется при температуре

3-40  С в темном помещении в специально покрытой посуде; под воздействием света, кислорода воздуха масло портиться.

Коньяк – применяют при ароматизации для желе и пропиток.

Белки – благодаря вкусовым качествам и их свойствам широко применяются при изготовлении кондитерских изделий их основа в целом и размельченном виде при изготовлении теста, выпечки отделки изделий.

Грецкие орехи используют для посыпок и украшений изделий.

1. **Организация рабочих мест.**

Рабочим местом называется часть производственной пощади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места на П.О.П имеют свои особенности, в зависимости от места и типа предприятия, его мощности, характера выполнения операций.

Площадь рабочего мета должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное оборудование, создание безопасных условий труда, а так же удобное расположение инвентаря, инструментов.

Организация рабочих мест учитывает антропометрические данные строения тела человека, т.е. на основании роста человека определяется глубина, высота рабочего места и фронт работы для одного работника.

1. **Характеристика оборудования, инвентаря,посуды.**

Взбивальные машины и кухонные комбайны во многом облегчают и ускоряют труд кондитера, но не исключают использования различной посуды и специальных приспособлений.

Кастрюли различной вместимости используют для замешивания теста, смешивания продуктов, взбивания яиц, варки крема, сиропов и других операций.

Лучше использовать кастрюли из нержавеющей стали.

Тазики – эмалированные и из нержавеющей стали.

Мясорубки, противни металлические, сковороды разных размеров с высокими и низкими бортами, формочки жестяные, доски деревянные, скалки, лопаточки. Деревянный инвентарь нельзя замачивать в горячей воде, так как он набухает и деформируется. После мытья его следует протереть и высушить.

Сбивалки, венчики, спиральки, миксеры, дуршлаг, терки, сито, мешок кондитерский с трубочками и т.д.

1. **Правила санитарии, Т.Б., О.Т.**

Охрана труда включает комплекс предприятий по безопасности труда , производственной санитарии, гигиене и противопожарной безопасности.

Безопасность труда – изучает технологические процессы и оборудования, применяемое на производстве, анализирует причины, порождающие несчастные случаи и профессиональные заболевания, и отрабатывает конкретные мероприятия, устранения.

Производственная санитария – изучает влияние внешней среды и условий труда и организм человека и его работоспособность.

Планировка кондитерского цеха должна соответствовать последовательности технического процесса приготовления кондитерских изделий и исключать возможности перекрещивающегося сырья и готовой продукции.

Рабочие места кондитеров организуют в соответствии с выполняемой производственной операцией по видам изготовляемого изделия.

Самым гигиеническим тепловым оборудованием является электрические аппараты. Все оборудования содержат в чистоте, после работы тщательно моют горячей водой с моющими средствами.

Весь инвентарь цеха моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 650 С.

**Выводы и заключения.**

Кондитерские и булочные изделия являются неотъемлемой частью русской национальной кухни и имеют большое значение в питании человека. Изделия обладают привлекательным внешним видом, хорошим вкусом, ароматом, и легко усваиваются организмом.

Центральное место в цехе принадлежит кондитеру. От его квалификации, профессиональных навыков, образования напрямую зависит качество приготовляемых изделий.

Это достигается не только правильно проведенным, научно-обоснованным технологическим процессом но и умением использовать природные особенности сырья. Много так же зависит от вкуса и художественных способностей кондитера.

**Литература.**

1. И.Г. Бутейкис, А.А. Аукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий».
2. А.А. Радченко – «Организация производства на П.О.П.». «Рецептурник».

**Технологическая часть.**

**Технологические карты.**

**Рулет фруктовый.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья и полуфабрикатов | Маловая доля сухив вещ-в, % | Расход сыря на п/ф., г | Расход сырья на 10 кг. готовой продукции, г | |
| Бисквит № 5 | В натуре | В сухих ве-х |
| Мука пшеничная | 85,50 | 2557,0 | 2557,0 | 2186,2 |
| Сахар-песок | 99,85 | 2257,0 | 2557,0 | 2553,2 |
| Меланж | 27,00 | 4262,0 | 4262,0 | 1150,7 |
| Эссенция | 0,00 | 14,2 | 14,2 | 0,00 |
| Итого сырья на п/ф | - | 9390,2 | - | - |
| Выход п/ф | - | 6914,0 | - | - |
| Начинка фруктовая | 74,00 | - | 2963,0 | 2192,6 |
| Пудра рафинадная | 99,85 | - | 306,0 | 305,5 |
| Итого сырья | - | - | 12659,2 | 8388,2 |
| Выход п/ф в готовой продукции | - | 6790,0 | - | - |
|  |  |  |  |  |
| Выход готовой продукции | 78,85 | - | 10000,0 | 7885,0 |
| Влажность | 20,00 ± 3,0 % | | | |

Бисквит приготовленный по рецепту № 5, смазывают фруктовой начинкой и свертывают в виде рулета, затем разрезают на части. Поверхность посыпают рафинадной пудрой.

Характеристика изделия. Форма продолговатая. Поверхность овальная, посыпана пудрой. НА разрезе видна прослойка из фруктовой начинки в виде спирали. Цвет бисквита желтый, цвет начинки – светло-коричневый.

Мягкий пористый, упругий.

**Бисквит для рулета.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья и полуфабрикатов | Маловая доля сухив вещ-в, % | Расход сырья на 10 кг. готовой продукции, г | |
| В натуре | В сухих ве-х |
| Мука пшеничная | 85,50 | 3699,0 | 31,62,6 |
| Сахар-песок | 99,85 | 3699,0 | 3693,5 |
| Меланж | 27,00 | 6164,0 | 1664,3 |
| Эссенция | 0,00 | 20,5 | 0,00 |
| Итого | - | 13582,5 | 8520,4 |
| Выход | 80,00 | 10000,0 | 8000,0 |
| Влажность | 20,00 ± 3,0 % | | |

Приготовление теста: тесто приготовлено так же как для бисквита № 1.

Формирование: тесто разливают на подготовленные листы смазанные, слоем 2-3 мм.

Выпечка. Продолжительность выпечки 10-15 мин. при температуре 200-2200  С. Выпеченный бисквит выстаивают при температуре 15-200 С до использования. После этого бумагу снимают, бисквит зачищают.

Характеристика полуфабриката:

Бисквит в виде тонкого пласта толщиной 6-9 мм. Гладкая верхняя корочка светло-коричневого цвета. Пористый, эластичный, мягкий, желтого цвета.

1. **Технологические схемы приготовления полуфабрикатов и готового изделия.**

Меланж с сахаром взбивают до увеличения объема в 2-3 раза.

Добавляют мука смешанную с картофельным крахмалом.

Затем эссенцию

Перемешивают