**План**

1. Характеристика отраслей общественного питания и перспективы развития
2. Товарная характеристика основных видов сырья и санитарно-гигиенические требования к его хранению
3. Технология приготовления горячих сладких блюд
4. Характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Правила эксплуатации и техника безопасности, охрана труда

Список использованной литературы

1. **Характеристика отраслей общественного питания и перспективы развития**

Кулинария – искусство приготовления из сырых растительных и животных продуктов разнообразной пищи. Она основывается на традициях народной кухни, опыте поваров-профессионалов, достижениях науки техники.

Первые предприятия общественного питания в нашей стране были созданы после Великой Октябрьской социалистической революции. Создание крупных предприятий общественного питания потребовало разработки такой технической дисциплины, как технология приготовления пищи, которая изучает способы первичной и тепловой обработки продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий в условиях массового производства.

В настоящее время предприятия общественного питания переводят на комплексное снабжение полуфабрикатами промышленного производства. Это необходимо для повышения производительности труда и улучшения качества выпускаемой продукции.

Производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания является сложным технологическим процессом, состоит из ряда операций по обработке продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий.

В зависимости от организации технологического процесса предприятия общественного питания делят на два типа: сырьевые, работающие на сырье, и доготовочные, работающие на полуфабрикатах.

Приготовление пищи – самая древняя отрасль человеческой деятельности. В результате многовековой эволюции сформировались традиционные приемы обработки продуктов и рецептуры блюд. Они не случайны, не произвольны, а сложились под влиянием природных, экономических и социально-исторических факторов. Поэтому народная кулинария в основном рациональна и соответствует правильному образу жизни человека.

Процесс приготовления пищи включает механическую обработку сырья, производство полуфабрикатов, доготовку их, порцирование и оформление блюд.

Высокое качество готовой продукции можно обеспечить только при правильном выборе режимов этих приемов обработки.

Результаты приемочного контроля оформляют актом, в котором указывают фактическое качество продукции. Дают описание выявляемых недостатков. Акт подписывают все члены комиссии.

1. **Товарная характеристика основных видов сырья и санитарно-гигиенические требования к его хранению**

##### Товарная характеристика сырья

В горячие сладкие блюда добавляют: муку, крупу, сахар, молоко, плоды, ягоды, орехи, различные вкусовые и ароматические специи.

### Мука

Мука представляет собой порошкообразный продукт, полученный при размоле хлебных злаков. Мука содержит все вещества, которые имеются в зерне. Цвет ее должен быть однотонным. Запах и вкус – свойственный нормальной муке, без посторонних запахов и привкусов. При пробе муки не должно ощущаться хруста на зубах.

Хранят муку в неотапливаемых помещениях, сухих. Чистых, хорошо проветриваемых, на зараженных амбарными вредителями, при температуре не выше 12-18 0 С и относительной влажности воздуха 60-70 %. Мука легко воспринимает посторонние запахи и увлажнения, необходимо хранить ее вдали от остропахнущих продуктов.

### Крупа

Крупы содержат: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины В, РР. Цвет крупы должен соответствовать указанному в стандартах, вкус и запах соответствовать для каждого вида. Не используют в общественном питании крупы, имеющие плесневелый, затхлый запах. Упаковывают крупы в тканевые мешки, пакеты и пачки.

Хранят при температуре 18-20 0С и относительной влажности воздуха 50-70% в течение 9-11 месяцев.

### Сахар

Сахар состоит из чистой сахарозы, являющейся ценным продуктом питания и сырьем для кондитерской промышленности. Состоит из отдельных кристаллов. Вкус сахара должен быть сладким без посторонних запахов и привкусов. Консистенция сыпучая без комков, цвет – белый с блеском, раствор в воде прозрачный.

Упаковывают сахар в бумажные или полиэтиленовые пакеты.

Хранят сахар в сухих вентилируемых помещениях без резких колебаний температуры, при температуре 0-30 0С, относительной влажности не выше 70%.

### Молоко

Молоко – продукт нормальной секреции молочной железы животных. В нем содержатся более 200 необходимых для жизни человека легкоусвояемых веществ, в том числе белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины.

Хранят молоко при температуре 4-8 0С 36 часов, стерилизованное в пакетах при температуре 1-2 0 С – 10 дней.

### Плоды

В свежих плодах также содержатся (в %): вода – 74-89, сахар – 3.6-22, клетчатка – 0,5-5, минеральные вещества: органические и неорганические кислоты.

Больше всего в плодах калия, особенно много витаминов С и Р. Плоды обладают также лечебными свойствами. В некоторых плодах содержатся бензойная, салициловая, янтарная кислоты. Эфирные масла придают плодам приятный аромат в стадии полной зрелости. Содержание эфирных масел составляет сотые и тысячные доли процента, а в кожице цитрусовых их очень много.

Плоды хранят при температуре 0 0 С и относительной влажности воздуха 85-90%.

### Ягоды

Плоды образуются в результате развития завязи. Они представляют собой одиночные плоды, в мякоти которых расположены семена.

К ягодам относятся виноград, смородина, крыжовник и другие.

Ягоды могут быть с семенами и без семян.

Виноград относится к наиболее ценным ягодам.

Хранят ягоды при температуре 0 0С и относительной влажности 85-90 %.

### Орехи

Орехи содержат: жиры, белки, минеральные вещества, имеют витамины А, С, группы В. В отличие от настоящих костянковые орехи покрыты не сухими, а мясистым околоплодником, которые при созревании растрескиваются и опадают.

Упаковывают в мешки вместимостью до 75 кг.

Хранят орехи при температуре 8-17 0С. относительной влажности воздуха 70-75%.

### Специи

К специям относятся: соль, перец, лавровый лист. Они предназначены для улучшения вкуса, запаха. Их добавляют в небольших количествах. Имеют консервируемые свойства, содержат эфирные масла.

Упаковывают специи в пачки и пакеты малой вместимости 25 г и в крупную тару до 5 кг.

**3. Технология приготовления горячих сладких блюд**

### Горячие сладкие блюда

К горячим сладким блюдам относятся воздушные пироги, пудинги. Сладкие каши, яблоки печеные и жаренные в тесте, бабка яблочная, блинчики.

*Гренки с фруктами (крутоны).*

С батона белого хлеба срезают корки, нарезают его тонкими ломтиками (1-1,5 см), пропитывают смесью из яиц, молока и сахара и обжаривают на сливочном масле с двух сторон. При отпуске на крутоны кладут прогретые в сиропе консервированные фрукты.

*Яблоки печеные.*

Из яблок, не очищая их. Удаляют сердцевину специальной выемкой. В образовавшееся углубление насыпают сахарный песок. Яблоки укладывают на листы или противни, подливают немного воды и пекут в жарочных шкафах до готовности (15-30 мин.).

Запеченные яблоки подают горячими и холодными, полив сиропом, медом или посыпав сахарной пудрой.

*Яблоки с рисом.*

Из яблок удаляют выемкой сердцевину, очищают их и варят в подкисленной воде. Варят вязкую рисовую каш на молоке с сахаром, добавляют в нее яйца, изюм, ванилин и сливочное масло. Эту массу кладут на порционные сковороды, смазанные маслом, и запекают в жарочном шкафу. При подаче на запеченный рис кладут сваренные яблоки и поливают их абрикосовым соусом.

*Яблоки, жаренные в тесте.*

Яблоки очищают от кожицы, удаляют у них сердцевину, режут кружочками толщиной около 0,5 см и посыпают сахаром. Затем приготавливают жидкое тесто (кляр) так же, как при изготовлении рыбы, жаренной в тесте, но в него добавляют сметану. Кружочки яблок обмакивают в тесто и жарят их во фритюре. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой, отдельно подают фруктовый соус.

*Пудинги.*

Сладкие пудинги готовят из вязких каш (рисовой, манной) или ванильных сухарей, разломанных на мелкие кусочки. В вязкие каши, охлажденные до температуры 60-70 0С, добавляют растертые с сахаром желтки.

Для сахарного пудинга растирают желтки с сахаром, добавляют молоко, всыпают измельченные сухари и дают набухнуть. В смесь для пудингов можно добавлять цукаты, изюм, сухофрукты. Для придания пористости в подготовленную смесь вводят взбитые белки. Затем ее кладут в смазанные маслом и посыпанные сухарями формы, на порционные сковороды или раскладывают ровным слоем на противнях. Поверхность пудингов выравнивают, смазывают яйцом и выпекают их в жарочном шкафах. Перед подачей пудинги поливают горячим фруктовым соусом или кладут на них консервированные фрукты.

*Бабка яблочная (шарлотка)*.

Стенки формы для пудингов (с гладкими стенками) смазывают маслом и посыпают сухарями. Нарезают ломтики пшеничного хлеба и смачивают одну сторону их в льезоне, в который добавлен сахар. Дно и стенки формы обкладывают ломтиками хлеба (смоченной льезоном стороной наружу) и заполняют яблочным фаршем. Поверхность фарша также покрывают ломтиками хлеба, смазывают сладким льезоном и запекают в жарочном шкафу. Затем вынимают. Режут на порции и подают с молоком.

Для фарша яблоки очищают, режут кусочками, добавляют сахар, немного воды и запекают. В фарш добавляют молотую корицу.

Можно готовить шарлотку на противнях (как пирог).

*Каша гурьевская.*

Варят вязкую сладкую манную кашу на молоке. Приготовляют пенки: на сковороду наливают молоко или сливки и запекают в жарочном шкафу, образовавшуюся пенку снимают, а сковороду вновь ставят в жарочный шкаф и запекают молоко до образования пенки, которую опять снимают, и т.д.

В манную кашу добавляют сливочное масло, взбитые с сахаром яйца и ванилин. Половину каши кладут ровным слоем на порционную сковороду, смазанную маслом. На кашу кладут подготовленные поджаренные рубленые орехи, пенки и второй слой каши. Поверхность каши выравнивают, посыпают сахаром, прижигают в виде сетки и запекают в жарочном шкафу.

При отпуске блюдо украшают консервированными фрукиами, прогретыми в сиропе, поливают небольшим количеством абрикосового соуса, посыпают рублеными орехами.

*Блинчики с вареньем*

Блинчики выпекают из жидкого бездрожжевого теста. Укладывают поджаренной стороной вверх и на нее кладут варенье, свертывают в виде конверта и обжаривают на сливочном масле с двух сторон.

Подают после жаренья в горячем виде, уложив на тарелку по 2 штуки и посыпают сахарной пудрой или поливают вареньем.

Температура холодных сладких блюд при подаче должна быть 12-15 С.

Недопустимыми дефектами являются следующие: блюдо недостаточно сладко, наличие посторонних привкусов и запахов, нехарактерная консистенция.

Наиболее часто встречающиеся дефекты: вкус и запах слабо выражены, незначительные дефекты консистенции, непривлекательный внешний вид, незначительные дефекты цвета.

### Требования к качеству

Качество сладких горячих блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции.

Пудинги должны иметь на поверхности румяную поджаристую корочку и быть пышными, хорошо пропеченными. Форма пудинга соответствует форме используемой посуды.

Внутри пудинг имеет нежную и мягкую консистенцию, вкрапления изюма и цукатов. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус сладкий. У парового пудинга светлая поверхность и пористая мякоть.

Каша гурьевская должна иметь золотистую легкую корочку и нежную пышную консистенцию. В запеченных изделиях не допускается подгорелая поверхность.

Бабка яблочная имеет форму колпачка или квадрата, с румяной поджаристой корочкой. Яблочный фарш должен быть целым, невытекшим.

Яблоки в тесте должны быть покрыты румяной поджарсистой корочкой, но не подгоревшей. На разрезе тесто пышное, желтое, с пустотами, а яблоки белые мягкие. Вкус сладковатый. При отпуске яблоки укладывают ан тарелку, покрытую бумажной салфеткой, и посыпают рафинадной пудрой.

Горячие сладкие блюда хранят в жарочном шкафу при температуре 55-600С, а также на водяном или паровом мармите.

**4. Характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Правила эксплуатации и техника безопасности, охрана труда**

### На предприятиях общественного питания сладкие блюда приготавливают в специально выделенных помещениях холодного цеха, оборудованных столами и холодильниками, где хранят только готовые блюда и продукты, предназначенные для них.

При приготовлении сладких блюд используют универсальный привод с комплектом машин – взбивальной, протирочной, для отжимания сока, а также специальную посуду и инвентарь – котлы, кастрюли, сотейники, противни, сита, веселки, венички и формы.

Горячие сладкие блюда отпускают в стеклянных или мельхиоровых тарелках, блюдах, порционных сковородках.

Привод универсальный ПУ-0.6

Привод с комплектом сменных механизмов предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на ПОП.

В комплект входят: привод П-0,6 – для приведения в действие сменных механизмов, многоцелевой механизм МС-4-7-8-20 – для взбивания кондитерских смесей, мусса, самбука, замешивания теста, перемешивания фаршей, рыхлитель МС 19-1400 – для рыхления и смешивания кусков мяса, механизм МС 18-160 – для нарезания вареных овощей и т.д.

Шкаф пекарский электрический СМ-3

Предназначен для выпечки только кондитерских и мелких хлебобулочных изделий.

Состоит из сварной подставки, на которой установлены одна над другой три секции.

С задней и боковых сторон и сверху шкаф облицован стальными эмалированными листами, между секциями и облицовкой заполнен теплоизоляционным материалом.

Шкафы жарочные ШЖЭ-0,51 и ШЖЭ-0,85

Шкафы предназначены для жарения штучных полуфабрикатов, а также выпечки мелкоштучных кулинарных изделий, запекания изделий, в том числе крупнокусковых. С учетом возможности использования функциональных емкостей.

Температура воздуха в рабочей камере шкафов поддерживается автоматически с помощью датчиков-реле температуры с диапазоном регулирования от 100 до 3000.

Конструкцией предусмотрена также световая сигнализация, свидетельствующая о включении электронагревателей и достижении верхнего заданного предела температуры воздуха в жарочной камере.

Холодильные шкафы

Холодильные шкафы предназначены для хранения полуфабрикатов и готовых блюд в производственных цехах, а также для хранения запаса продуктов у рабочих мест барменов и официантов.

Холодильные шкафы ШХ-0,56, ШХ-0,4ОМ, ШХ-0,8ОМ, ШХ-0,8ОЮ, ШХ-1,12.

Шкафы отличаются друг от друга количеством дверей, емкостью холодильных камер и другими параметрами.

Шкафы ШХ-0,56, ШХ-0,40М, ШХ-0,80М имеют нижнее расположение машинного отделения, которое закрыто жалюзийными решетками.

Контроль за температурой ведется манометрическим термометром, шкала которого расположена на лицевой поверхности шкафа. При открывании одной из дверок загорается лампочка освещения шкафа.

Котел пищеварочный электричесакий секционный модулированный КПЭСМ-60М

Пищеварочные коты предназначены для варки бульонов, первых, вторых, третьих блюд и соусов. Устанавливается в горячем цехе. Состоит из варочного сосуда, пароварочной рубашки, корпуса, крышки, крана, панели управления.

Котлы наплитные вместимостью 20, 30, 40 и 50 л

Котлы предназначены для варки пищи. Корпус котлов имеет цилиндрическую форму, по бокам две ручки. Котлы изготавливаются из нержавеющей стали и алюминия. Они комплектуются крышками. Днище котла цельноштампованное из нержавеющей стали толщиной 2,0 мм. Изделия целиком полируются

Основным требованием, предьявляемым к котлам, является строгая горизонтальность днища.

Кастрюли

Кастрюли — основной вид наплитной посуды, применяемый на предприятиях общественного питания. Они изготавливаются из нержавеюшей стали или алюминия.

Кастрюли из нержавеюшей стали имеют цилиндрическую форму, к корпусу симметрично приварены две ручки. Каждое изделие комплектуется крышкой. Они изготавливаются цельно-штампованными из листовой нержавеюшей стали толщиной 0,8. 1,0 мм и сварными Изделия полируются.

Алюминиевые кастрюли выпускаются цилиндрической, сферической и полусферической форм. Алюминиевые кастрюли изготавливаются методом штамповки или выдавливания из листового алюминия толшиной 1,5..2 мм Готовые изделия подвергаются травлению или полировке наружной поверхности обечайки. Освоено также производство алюминиевых кастрюль с силиконовым покрытием внутри, что препятствует пригоранию пищи

Промышленностью, кроме изделий с силиконовым покрытием, освоено производство этамалированных изделий — изделий с защитным покрытием, повышающим стойкость к воздействию агрессивных жидкостей.

Сотейники

Сотейники предназначены для приготовления соусов, подливок, пассерования овощей. Они представляют собой мелкие кастрюли с соотношением диаметра к высоте 2,5:1 и с одной длинной ручкой. Сотейники, начиная с объема 3 л имеют с противоположной стороны дополнительную ручку. Сотейники изготавливают сварными из нержавеющей стали, штампованными и литыми из алюминия. Ручки штампуются из листового алюминия толщтной 3,5 мм

Веселка деревянная

Веселки предназначены для перемешивания жидких и пастообразных продуктов. Они изготавливаются из древесины лиственных пород. Влажность древесины не должна превышать 12%. Готовые изделия тщательно шлифуются и маркируются. Веселки изготовляют пяти типов.

Венчики для взбивания

Венчик предназначен для взбивания. Он представляет собой круглый деревянный стержень, на конце которого крепится взбиватель грушевидной формы, изготовленный из нержавеющей пружинной проволоки диаметром 1 мм. Ручка венчика изготовляется из древесины. Влажность древесины не должно превышать 8%.

Витки должны равномерно и симметрично распределяются по окружности и быть грушевидной формы.

1. Все оборудование, инвентарь и посуда должны содержаться в чистом виде.

Металлические части мясорубки, картофелечистки и других машин по окончании работы необходимо хорошо промыть сначала горячей водой (50 С), затем ополоснуть кипятком и просушить.

2. Мытье столовой посуды производится следующим образом. Тарелки очищают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой. Их моют мочалкой в воде при температуре 45-48 0С с добавлением горчицы или 0,5-1%-ной кальцинированной соды. Стеклянную посуду моют в двух ваннах. Мойка стаканов и кружек требует особой тщательности. Моют при температуре 35-40 0С с добавлением щелочи, затем ополаскивают при температуре не ниже 70 0С. После мытья их хранят вверх дном.

Мытье приборов (ложек, ножей и вилок) должно производится так же, как и столовой посуды. Также подвергается обязательному кипячению, затем насухо вытирается чистым полотенцем.

Пищевые котлы отмачивают, а не соскабливают ножом, моют их также щетками при температуре 50 С, в воду добавляют 1-2%-ную щелочь. Алюминиевая посуда от щелочи темнеет, поэтому ее нужно мыть без щелочи.

### Правила эксплуатации

Перед началом работы на машинах проверяют их санитарно-техническое состояние. При осмотре рабочих органов поверхности должны находиться в одной плоскости. Затем машину включают и проверяют ее работу на холостом ходу. Во время работы категорически запрещается открывать крышки машины. После окончания работы выключают, затем разбирают, тщательно промывают все рабочие части, протирают их и просушивают. Во избежании ржавления рабочие органы смазывают пищевым несоленым жиром. Корпус протирают влажной, а затем сухой тканью.

### Техника безопасности

Перед началом работы повар обязан привести свое рабочее место в порядок, проверить безопасность работы:

* проверить холостой ход оборудования,
* проверить наличие и направленность ограждений,
* наличие и исправность заземления,
* проверить исправность другого оборудования

Во время работы повар обязан:

* максимально заполнить посудой рабочую поверхность электроплит,
* своевременно выключать электрогриль плит или переключать их на меньшую мощность,
* не допускать включения конфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки,
* не пользоваться котлами, кастрюлями с деформированным дном и краями, не прочно закрепленными ручками или без них,
* контролировать давление и температуру в аппаратах в пределах, указанных в инструкциях по эксплуатации,
* следить за наличием тяги в камере сгорания газового оборудования и показателями манометра при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

#### Охрана труда

Во избежании несчастных случаев на работе повар обязан выполнять инструкции по охране труда. К работе допускаются люди не моложе 18 лет, прошедшие обучение по специальности. Повар получает рабочее место и первичный инструктаж, проходит стажировку. Каждый повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, средствами индивидуальной защиты. При изготовлении не допускается носить ювелирные изделия и покрывать ногти лаком.

**Список использованной литературы**

1. Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи: Учеб для студентов, обуч. по спец. «Технология обществ. питания» - 3-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1988. – 303 с.

2. Сопина Л.Н., Хозяева С.Г. Пособие для повара: учеб. Пособие для подготовки квалифицированных рабочих в кооп. Проф.-техн. училищах и непосредственно на производстве. – М.: Экономика, 1985. – 240 с.

3. Новоженов Ю.М. Кулинарная характеристика блюд. – М.: Высшая школа, 1987. 256 с.

4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Захарова Т.И. Кулинария.. – М.: Экономика, 1978. – 295 с.