**ПЛАН**

Введение. Характеристика отрасли общественного питания, перспективы развития

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

2. Технология приготовления молочных супов

3. Характеристика оборудования, инвентаря, посуды. Правила эксплуатации и техника безопасности. Охрана труда

Список использованной литературы

**ВВЕДЕНИЕ. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТРАСЛИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ**

Важнейшей задачей общественного питания на современном этапе является внедрение новых технологий производства продукции.

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.

Кулинария – искусство приготовления из сырых растительных и животных продуктов разнообразной пищи.

Кулинария тесно связана с такими дисциплинами, как товароведение пищевых продуктов, основы физиологии питания, гигиены и санитарии, организация производства, технологическое оборудование предприятий общественного питания.

Технологический процесс – это ряд научно обоснованных, последовательных способов механической и тепловой обработки сырья.

Сырьем называют пищевые продукты, предназначенные для приготовления кулинарной продукции.

Полуфабрикатами называют продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но еще не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению.

Важными документами для поваров общественного питания являются отраслевые стандарты, технологические условия и инструкции.

**1. ТОВАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ И САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ** **ТРЕБОВАНИЯ К ЕГО ХРАНЕНИЮ**

Молоко

Молоко — продукт нормальной секреции молочной железы животных. В нем содержится более 200 различных необходимых для жизни человека легкоусвояемых веществ, в том числе белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Все компоненты молока хорошо сбалансированы, благодаря чему легко и полностью усваиваются организмом человека. В молоке содержится (в %): воды — 85 — 89, белков — 2,8 — 4, жира — 2,9 — 6, молочного сахара — 4— 4,7, минеральных веществ — 0,7 —1, витамины А*,* D, Е, С, РР, группы В. Энергетическая ценность 100 г молока жирностью 3,2 % — 58 ккал, или 243 кДж.

Вкус и запах — чистые, без посторонних, не свойственных свежему молоку привкусов и запахов. Цвет должен быть белым со слегка желтоватым оттенком;

Температура молока пастеризованного должна быть не выше 8'С, стерилизованного — не выше 20 0С.

Крупа рисовая

По способу обработки рисовая крупа бывает шлифованной, полированной и дробленой шлифованной.

Рис шлифованный — это зерна шелушеного риса, у которых полностью удалены цветочные пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя, зародыш. Поверхность шероховатая.

Рис полированный — это обработанные на полировальных машинах зерна шлифованного риса стекловидных сортов. Поверхность гладкая, блестящая.

По качеству рис шлифованный и полированный делят на высший, 1-й и 2-й сорта. Содержание доброкачественного ядра (в %, не менее): в высшем сорте — 99,7, в 1-м — 99,4, во 2-м— 99,1.

Рис дробленый шлифованный представляет собой дробленые ядра риса, образовавшиеся при выработке риса шлифованного, полированного и дополнительно подвергнутые обработке на шлифовальных машинах. На сорта не делят. Содержание доброкачественного ядра — не менее 98,2 %.

Крупы из риса имеют хорошую развариваемость, отличаются высокими кулинарными свойствами, используются в детском и диетическом питании. Время варки крупы — 45 — 50 мин, увеличение в объеме — в 6 — 7 раз.

Пшено шлифованное

Пшено шлифованное получают из проса путем освобождения его от цветочных пленок, частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша. Белки пшена бедны незаменимыми аминокислотами. В крупе содержится много ненасыщенных жирных кислот, при длительном хранении жир прогоркает. Ценится пшено ярко-желтое, крупное, стекловидное.

В зависимости от качества пшено шлифованное делят на высший, 1-й и 2-й сорта. Цвет крупы — желтый разных оттенков. Содержание доброкачественного ядра (в %, не менее): в высшем сорте — 99,2, в 1-м — 98,7, во 2-м — 98.

Крупа гречневая.

Вырабатывают из пропаренного или непропаренного зерна гречихи путем отделения плодовых оболочек. По способу обработки различают ядрицу и ядрицу быстроразваривающуюся, продел и продел быстроразваривающиися.

Ядрица представляет собой ядро гречихи, освобожденное от плодовых оболочек, неколотое. Цвет с желтоватым или зеленоватым оттенком.

Ядрица быстроразваривающаяся вырабатывается после пропаривания зерна. Цвет — коричневый разных оттенков.

Продел

Продел — расколотые на части ядра гречихи. Продел на сорта не делят.

Крупа овсяная.

Из овса вырабатывают крупу овсяную пропаренную недробленую, овсяную плющеную, хлопья Геркулес и лепестковые, толокно. На сорта не делят.

В кулинарии овсяные крупы используют для приготовления вязких каш, биточков, молочных супов, запеканок.

Крупа ячменная.

Из крупяного ячменя вырабатывают перловую и ячневую крупы.

Перловая крупа — это целые или дробленые ядра ячменя, освобожденные от цветочных пленок, хорошо отшлифованные и подвергнутые полированию. По размеру крупинок бывает пяти номеров: крупы № 1 и 2 имеют удлиненную форму ядра с закругленными концами, крупы № 3 —5 по форме шарообразные. Содержание доброкачественного ядра — не менее 99,6%. Развариваемость — 60—90 мин.

Используют для варки каш – крупную, супов – мелкую.

Крупа пшеничная.

Из зерна пшеницы вырабатывают крупы манную, Полтавскую и Артек.

Манную крупу получают при сортовом помоле зерна в муку. В зависимости от типа пшеницы манная крупа бывает марки М — непрозрачная мучнистая крупка ровного белого цвета, отобранная при сортовом помоле мягких пшениц. Зольность — не более 0,6 %. Крупа марки Т — полупрозрачная мучнистая крупка кремового или желтоватого цвета, отобранная при помоле твердых пшениц. Зольность крупы — не более 0,7 %. Крупа марки МТ — преобладает непрозрачная мучнистая крупка белого цвета с наличием полупрозрачной ребристой крупки кремового цвета.

Макаронные изделия

Макаронные изделия вырабатывают из пшеничной муки. Они имеют высокую питательную ценность, хорошую усвояемость, быстро развариваются, хорошо перевозятся и сохраняются.

Макаронные изделия подразделяют на типы: трубчатые, нитеобразные (вермишель), лентообразные (лапша) и фигурные.

Трубчатые изделия.

В зависимости от формы и длины их подразделяют на подтипы: макароны, рожки, перья.

*Макароны* — трубки с прямым срезом. Длина коротких макарон — от 15 до 30 см, длинных — не менее 30 см. В зависимости от размера поперечного сечения макароны бывают; соломка (диаметр до 4,0 мм), особые (от 4,1 до 5,5 мм), обыкновенные (от 5,6 до 7,0 мм) и любительские (более 7,0 мм).

*Рожки* — изогнутые или прямые трубки с прямым срезом. Длина рожков по внешней кривой — от 1,5 до 4,0 см, любительских — от 3,0 до 10. В зависимости от внешнего диаметра рожки бывают: соломка, особые, обыкновенные и любительские.

*Перья* — трубки с косым срезом. Длина от острого угла до тупого — от 3,0 до 10,0 см. В зависимости от внешнего диаметра перья бывают такие же, как и макароны, кроме соломки.

Форма сечения трубчатых изделий может быть круглой, квадратной, рифленой и др.

Нитеобразные изделия**.**

К ним относят вермишель.

*Вермишель* имеет разнообразную форму сечения: квадратную, круглую, эллипсоидальную и др. В зависимости от размера сечения различают (в мм, не более): паутинку — 0,8, тонкую — 1,2, обыкновенную — 1,5, любительскую — 3,0. По длине вермишель бывает: длинной — длиной не менее 20 см и короткой — не менее 2 см.

Лентообразные изделия.

К ним относят лапшу.

*Лапша* бывает гладкой или рифленой, края могут быть прямыми, волнообразными, пилообразными. По длине лапшу различают: длинную — длиной не менее 20 см и короткую — не менее 2 см. Ширина лапши допускается любая, но не менее 3 мм, толщина должна быть не более 2 мм.

Вермишель, лапшу, макароны (соломку) могут выпускать в виде мотков, гнезд, размеры их не ограничивают.

Фигурные изделия.

Выпускают их любой формы и размеров, выштамповывают фигурные изделия в виде алфавита, звездочек, ракушек и др.

Требования к качеству и хранению

Цвет макаронных изделий должен быть однотонный с кремовым или желтоватым оттенком, соответствующий сорту муки, без следов непромеса. При внесении добавок цвет должен изменяться соответственно добавкам. Поверхность изделий должна быть гладкой, допускается незначительная шероховатость, излом должен быть стекловидный. Форма правильная, соответствующая наименованию изделий. Вкус и запах должны быть свойственными, без горечи, затхлости, запаха плесени. При варке до готовности изделия не должны терять форму, склеиваться между собой, образовывать комки, разваливаться по швам. Влажность изделий — не более 13 %, кислотность — не более 4, с добавками томатопродуктов — не более 10. В зависимости от вида упаковки и типа макаронных изделий в них нормируется количество лома, крошки и деформированных изделий. Наличие амбарных вредителей не допускается.

Хранят макаронные изделия в чистых сухих, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при температуре не более 30 °С и относительной влажности не более 70%.

**2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЛОЧНЫХ СУПОВ**

Молочные супы готовят на цельном молоке, с добавлением воды, а также из сгущенного и сухого молока. Эти супы приготавливают с крупами, макаронными изделиями и овощами. Макаронные изделия, крупы из целых зерен и овощи плохо развариваются в молоке, поэтому их вначале варят до полуготовности в воде, а затем в молоке. Крупы мелкодробленые и манную сразу засыпают в кипящее молоко.

Молочные супы варят небольшими порциями, так как продолжительное хранение ухудшает цвет, запах и вкус супа. Сливочное масло кладут в котел или тарелку непосредственно перед отпуском.

Суп молочный с крупой.

Перебранную и промытую крупу (рис или пшено) засыпают в кипящую воду, варят 5—7 мин, вливают горячее молоко и варят до готовности. В конце варки кладут сахар. Если варят суп на цельном молоке, то крупу предварительно варят в воде 5—7 мин*,* откидывают на сито и дают стечь воде. Подготовленную крупу закладывают в кипящее молоко и варят до готовности.

При приготовлении супа с ячневой или с манной крупой просеянную крупу засыпают струйкой при помешивании в кипящее молоко или молоко с водой и варят 15—20 мин.Перед окончанием варки кладут соль и сахар. При отпуске суп наливают в тарелку, кладут кусочек сливочного масла.

Суп молочный с макаронными изделиями.

Подготовленные макароны засыпают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вливают горячее молоко и доводят до готовности, в конце варки кладут сахар. Если суп приготавливают на цельном молоке, то макаронные изделия засыпают в кипящую воду, варят макароны 7—10 мин, лапшу — 5—7 мин, вермишель —3— 5 мин и откидывают на сито. Подготовленные макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Суповую засыпку («звездочки», «алфавит», «ушки») сразу засыпают в кипящее молоко или молоко с добавлением воды, кладут соль, сахар и варят до готовности. При отпуске суп наливают в тарелку и кладут кусочек сливочного масла.

Лапшевик молочный

Приготавливают домашнюю лапшу, просеивают от муки и засыпают в кипящую воду на 1—2 мин, откидывают на сито и дают стечь воде. После этого закладывают в кипящее молоко или молоко, разбавленное водой, и варят 12—15 мин. В конце варки добавляют соль и сахар. При отпуске в тарелку с супом кладут кусочек сливочного масла.

Суп молочный с овощами.

Морковь нарезают дольками, брусочками или кубиками и слегка пассеруют на сливочном масле, Белокочанную капусту нарезают шашками, а цветную разделяют на мелкие кочешки, картофель нарезают кубиками или дольками, стручки фасоли — в виде квадратиков или ромбиков и варят отдельно. В кипящую подсоленную воду кладут пассерованную морковь, доводят до кипения, закладывают картофель, капусту цветную или белокочанную и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко и варят до готовности. В конце варки кладут сваренные зеленые стручки фасоли, соль.

Молочные супы можно готовить с различным набором овощей; зеленым горошком, репой, тыквой, листьями шпината, салата и с другими овощами. Супы иногда заправляют мучной пассеровкой, разведенной молоком или водой. При отпуске суп наливают в тарелку и кладут сливочное масло.

Суп молочный манный

Манную крупу засыпают в кипящее молоко, разбавленное водой, варят 10 мин, добавляют сахар, соль. При подаче добавляют сливочное масло.

Суп молочный манный с изюмом

В кипящее молоко, разведенное водой, непрерывно помешивая, засыпают просеянную манную крупу, кладут соль, сахар, изюм и варят при слабом кипении 15-20 мин. При подаче добавляют сливочное масло.

Суп молочный рисовый

Рис перебрать и хорошо промыть, проварить 3-5 мин. В кипящей воде и откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, положить рис в кипящее молоко и варить 30 мин. Перед окончанием варки добавить соль, сахар, а перед подачей положить сливочное масло.

**3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ПОСУДЫ. ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ. ОХРАНА ТРУДА**

*Оборудование*

Использование технического оборудования снижает трудоемкость первичной обработки сырья, уменьшает процент отходов и т.д.

Внедрение механизированных линий комплектации и отпуска блюд позволяет улучшить и одновременно сократить время обслуживания потребителей.

*Плиты электрические ПЭ-0,17, ПЭ-0,51, ПЭ-0,51Ш*

Плиты предназначены для выполнения технологических процессов тепловой обработки полуфабрикатов (варки, припускания, пассерования, тушения, жарения) в функциональных емкостях.

*Котел пищеварочный электричесакий секционный модулированный КПЭСМ-60М*

Пищеварочные коты предназначены для варки бульонов, первых, вторых, третьих блюд и соусов. Устанавливается в горячем цехе. Сосоит 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.

*Посуда*

На ПОП применяется разнообразная посуда, которая классифицируется по следующим признакам: материалу, из которого она изготовлена, способу производства, функциональному назначению, сложности украшения и др.

В зависимости от применяемого материала посуда изготовляется: стеклянная, керамическая (гончарная, майоликовая, фарфорофаянсовая), металлическая (чаще алюминиевая, из нержавеющей стали), пластмассовая, деревянная.

По способу производства бывает: выдувная, литая, прессованная, штампованная, точеная, долблено-деревянная.

По функциональному назначению для хранения продуктов, для приготовления пищи (наплитная), для подачи пищи (настольная), для принятия пищи и напитков, вспомогательная или прочая (полоскательницы, пепельницы, ночные вазы

*Столовые приборы*

Металлические столовые приборы включают: ножи, ложки, вилки и другие.

Общие правила эксплуатации и техника безопасности при работе на механическом оборудовании

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 электропроводки и заземления,
* наличие самостоятельного пускового устройства – рубильника, пакетного выключателя, магнитного пускателя,
* проверить исправность другого оборудования,
* проверить работу на холостом ходу.

Во время работы повар обязан:

* загружать машину следует только после ее пуска,
* не рекомендуется допускать перегрузки машины и недогрузки,
* 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.

После окончания работы:

- машину выключают

- производят ее частичную разборку и очищают от остатков продуктов,

- затем тщательно промывают до полного удаления остатков продуктов,

- наружные поверхности машины протирают сначала влажной, а затем сухой тканью,

- промытые части машины просушивают, после чего смазывают пищевым несоленым жиром все ржавеющие детали и поверхности, соприкасающиеся с продуктами,

- один раз в неделю протирают сухой суконкой или фланелью до восстановления блеска,

- машину следует регулярно разбирать и осматривать для замены износившихся деталей,

- в нерабочее время машина должна быть отключена от электросети.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Захарова Т.И. Кулинария.: Учебник для проф.-техн. училищ. – М.: Экономика, 1978. – 295 с.

2. Гончарова В.Н., Голощапова Е.Я. Товароведение пищевых продуктов: учебник для технол. отд-ний техникумов. – М.: Экономика, 1985. – 256 с.

3. 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.

4. 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.

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

6. Тимофеев В.М., Воронин В.В. Справочник: Торговый инвентарь и посуда. – М.: Экономика, 1988. – 127 с.

7. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара. Учеб. Пособие для проф.-техн. училищ. – М.: Экономика, 1982. – 176 с.