

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
2020 г.



Приказ № 25.06 2020 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01.CDS07400BVB02FAC49F694BA10A4272
Владелец: Софина Галина Николаевна
Действителен с: 25.09.2023 по: 25.12.2024

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВНЕАУДИТОРНЫМ САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТАМ**

по дисциплине

ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

Введение

Требования работодателей к современному специалисту, а также федеральный государственный образовательный стандарт ориентированы, прежде всего, на умения самостоятельной деятельности и творческий подход к специальности. Профессиональный рост специалиста, его социальная востребованность, как никогда зависят от умений проявить инициативу, решить нестандартную задачу, от способности к планированию и прогнозированию самостоятельных действий. Стратегическим направлением повышения качества образования в этих условиях является оптимизация системы управления учебной работой обучающихся, в том числе и их самостоятельной работой.

Методические указания по выполнению самостоятельных работ по дисциплине ОПД. 01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» созданы Вам в помощь для работы во внеурочное время.

Наличие положительной оценки (отметки о выполнении) каждого вида самостоятельной работы необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае невыполнения работы по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за самостоятельную работу Вы должны найти время для ее выполнения или пересдачи.

Перед выполнением внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж (консультацию) с определением цели задания, его содержания, сроков выполнения, основных требований к результатам работы, критериев оценки, форм контроля и перечня литературы.

Внимание! Если в процессе выполнения заданий для самостоятельной работы возникают вопросы, разрешить которые Вам не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений

1. Перечень внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Наименование темы	Кол. часов	Вид самостоятельной работы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
1.	Морфология и физиология микроорганизмов. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Микробиология основных пищевых продуктов.	4 часа	Подготовить доклад «Понятие о микробиологии и гигиене»	З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»	Отчёт
2.	Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика.	2 часа	Подготовить доклад «Пищевые инфекции и отравления».	З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»	Отчёт
3.	Личная и производственная гигиена	2 часа	Составить конспект	З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»	Составление отчета
4.	Санитарные требования к помещениям	2 часа	Составить конспект	З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»	Составление отчета
5.	Санитарно-гигиенические	2 часа	Составить конспект	З.П. Матюхина «Основы физиологии	Составление отчета

	требования к кулинарной обработке пищевых продуктов			питания, санитарии и гигиены»	
6.	Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	5 часа	Сообщение, доклад, презентация «Моя профессия и здоровье»	З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»	Составление отчета
	Всего часов	17			

Самостоятельная работа 1

Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве

Задание для самостоятельной работы обучающегося

Вид работы: Подготовка доклада «Понятие о микробиологии и гигиене»

Перед началом работы над докладом следует наметить план и подобрать литературу

Тема: Предмет и задачи микробиологии

Цель: Знать представления о закономерности жизни и развития микроорганизмов, а также изменения, вызываемые ими в организме людей, животных, растений и в неживой природе

Инструкция по выполнению самостоятельной работы:

1. Познакомьтесь с материалом изучаемой темы
2. Выделите главное в изучаемом материале
3. Подберите к материалу определенную фотоинформацию.

Для самостоятельной работы по теме Вам понадобятся:

1. Перечень основной литературы для конспекта
2. Перечень дополнительной литературы
3. Перечень сайтов

Содержание доклад:

- Титульный лист
- Оглавление
- Введение (указывается цель и задача доклада)
- Основная часть (которая раскрывает содержание темы)
- Заключение (делаются выводы по теме)
- Список литературы (в алфавитном порядке)

Введение – важная часть доклада. Объем 1-2 страницы. Введение должно содержать вступление обзора источников по данной теме.

Содержание – полностью должно соответствовать данной теме, должно быть ясным, простым и точным. Материал должен излагаться от лица, составляющего доклад.

Заключение – содержит выводы, в краткой форме.

Приложение – помещается после заключения, это могут быть таблицы, словарь терминов, фотоматериалы, рисунки.

Список литературы помещается в конце доклада в алфавитном порядке и нумеруется.

Текст работы пишется разборчиво на одной стороне листа (формата А4.) При изложении материала нужно четко выделять отдельные части (абзацы).

При работе на компьютере:

- Набор текста осуществляют стандартным шрифтом Times New Roman
- Заголовки выделяют полужирным шрифтом
- Межстрочный интервал полуторный

- Поле левое – 2,5 см. Остальные 2 см.
- Нумерация страниц снизу, в центре листа

Информационный блок

Учащиеся различных учебных заведений, избравшие профессию повара, кондитера или официанта, должны знать основы физиологии питания, микробиологии, санитарно-гигиенические требования к условиям обработки продуктов и технологии приготовления пищи.

Микробиология - наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов. Пища является благоприятной питательной средой для развития микробов, которые своим действием могут изменить свойства и качество пищи, делая ее иногда опасной для здоровья человека. Знание основ микробиологии необходимо работникам общественного питания для правильного понимания роли микробов в развитии пищевых инфекций и отравлений, а также для осуществления мер по их предупреждению.

Гигиена - наука, изучающая влияние различных факторов внешней среды, условия жизни и труда на здоровье человека и разрабатывающая меры профилактики заболеваний, обеспечения наиболее оптимальных условий существования, сохранения здоровья и продления жизни. Гигиена питания - один из важнейших разделов гигиенической науки о рациональном питании населения. Ее задачей является разработка научно обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки и реализации продуктов.

Санитария - практическое осуществление гигиенических норм и правил. На предприятиях общественного питания она направлена на соблюдение строгого санитарного режима в процессе хранения и транспортирования пищевых продуктов, приготовления, реализации пищи и обслуживания потребителей. Твердые знания и строгое соблюдение правил гигиены и санитарии обеспечивают культуру обслуживания населения и выпуск продукции высокого качества.

Форма контроля и критерии оценки

Доклады выполняются на листах формата А4 в соответствии с представленными в методических рекомендациях требованиями.

«**Отлично**» выставляется в случае, когда объем доклада составляет 5-6 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, полностью раскрыта тема доклада, информация взята из нескольких источников, доклад написан грамотно, без ошибок.

При защите доклада студент продемонстрировал отличное знание материала работы, приводил соответствующие доводы, давал полные развернутые ответы на вопросы и аргументировал их.

«**Хорошо**» выставляется в случае, когда объем доклада составляет 4-5 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, встречаются небольшие опечатки, полностью раскрыта тема доклада, информация взята из нескольких источников, доклад написан грамотно.

При защите доклада студент продемонстрировал хорошее знание материала работы, приводил соответствующие доводы, но не смог дать полные развернутые ответы на вопросы и привести соответствующие аргументы.

«**Удовлетворительно**» - в случае, когда объем доклада составляет менее 4 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема доклада раскрыта не полностью, информация взята из одного источника, написан с ошибками.

При защите доклада студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог привести соответствующие доводы и аргументировать свои ответы.

«**Неудовлетворительно**» - в случае, когда объем доклада составляет менее 4 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема доклада не раскрыта, информация взята из 1 источника, много ошибок в построении предложений.

При защите доклада студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог

раскрыть тему не отвечал на вопросы.

Самостоятельная работа 2

Тема 1.2

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Задание для самостоятельной работы

Вид работы: Подготовка доклада

Тема: «Пищевые инфекции и отравления»

Цель: Изучить вклад отечественных ученых в развитие науки о микроорганизмах

Инструкция по выполнению самостоятельной работы:

Познакомьтесь с материалом изучаемой темы

Выделите главное в изучаемом материале

Подберите к материалу определенную фото информацию.

Для самостоятельной работы по теме Вам понадобятся:

1. Перечень основной литературы для конспекта
2. Перечень дополнительной литературы
3. Перечень сайтов

Содержание доклада:

- Титульный лист
- Оглавление
- Введение (указывается цель и задача доклада)
- Основная часть (которая раскрывает содержание темы)
- Заключение (делаются выводы по теме)
- Список литературы (в алфавитном порядке)

Введение – важная часть доклада. Объем 1-2 страницы. Введение должно содержать вступление обзора источников по данной теме.

Содержание – полностью должно соответствовать данной теме, должно быть ясным, простым и точным. Материал должен излагаться от лица, составляющего доклад.

Заключение – содержит выводы, в краткой форме.

Приложение – помещается после заключения, это могут быть таблицы, словарь терминов, фотоматериалы, рисунки.

Список литературы помещается в конце реферата в алфавитном порядке и нумеруется

Текст работы пишется разборчиво на одной стороне листа (формата А4.) При изложении материала нужно четко выделять отдельные части (абзацы)

При работе на компьютере:

- Набор текста осуществляют стандартным шрифтом Times New Roman
- Заголовки выделяют полужирным шрифтом
- Межстрочный интервал полуторный
- Поле левое – 2,5 см Остальные 2 см.
- Нумерация страниц снизу, в центре листа

Самостоятельная работа 3

Тема 3.1.

Личная и производственная гигиена

Задание для самостоятельной работы

Вид работы: Составление конспекта

Тема: СанПиН. 2.3.6. 1079-01 VI. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

Цель: “Изучить санитарные правила и нормы, предъявляемые к оборудованию, инвентарю, посуде”.

Задание: Составить краткий конспект СанПиН. 2.3.6. 1079-01 VI

План работы:

1. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются оборудованию, инвентарю, посуде?
2. Охарактеризовать санитарно-гигиенические требования к уборочному инвентарю

Инструкция по выполнению самостоятельной работы:

1. Познакомьтесь с материалом изучаемой темы
2. Выделите главное в изучаемом материале
3. Подберите к материалу определенную фото информацию.

Для самостоятельной работы по теме Вам понадобятся:

1. Перечень основной литературы для конспекта
2. Перечень дополнительной литературы
3. Перечень сайтов

Информационный блок

СанПиН. 2.3.6. 1079-01 VI Требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре

6.1. Организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения.

6.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

6.3. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

6.4. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°C и насухо вытираются сухой чистой тканью.

6.5. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

6.6. Колода для разуба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и обстругивают.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

6.7. Организации рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами со стерилизующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

6.8. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации.

6.9. Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

6.10. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.

6.11. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и

учреждений госсанэпидслужбы в организациях с ограниченным ассортиментом мытье столовой посуды и приборов в двухсекционной ванне.

6.12. В пивных барах кружки, стаканы, бокалы промываются горячей водой не ниже 45-50°C с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для ополаскивания бокалов, стаканов, кружек дополнительно оборудуются шприцевальные установки.

6.13. При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов, работа организации не осуществляется.

6.14. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;

6.15. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.16. Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

6.17. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.

6.18. Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

6.19. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

6.20. Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.

6.21. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

6.22. Мытье оборотной тары в заготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

Форма контроля и критерии оценки

«Отлично» выставляется в случае, когда объем конспекта составляет 5-6 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, полностью раскрыта тема, информация взята из нескольких источников, конспект написан грамотно, без ошибок. При составлении конспекта студент продемонстрировал отличное знание материала работы, приводил соответствующие доводы, давал полные развернутые ответы на вопросы и аргументировал их.

«Хорошо» выставляется в случае, когда объем конспекта составляет 4-5 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, встречаются небольшие опечатки, полностью раскрыта тема, информация взята из нескольких источников, конспект написан грамотно. При защите конспекта студент продемонстрировал хорошее знание материала работы, приводил соответствующие доводы, но не смог дать полные развернутые ответы на вопросы и привести соответствующие аргументы.

«Удовлетворительно» - в случае, когда объем конспекта составляет менее 4 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема раскрыта не полностью, информация взята из одного источника, конспект написан с ошибками. При защите конспекта студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог привести соответствующие доводы и аргументировать свои ответы.

«Неудовлетворительно» - в случае, когда объем конспекта составляет менее 4 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема конспекта не раскрыта, информация взята из 1 источника, много ошибок в построении предложений. При защите студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог раскрыть тему и не отвечал на вопросы.

Самостоятельная работа 4

Тема 2.2.

Санитарные требования к помещениям

Задание для самостоятельной работы обучающегося

Вид работы: Составление конспекта

Тема: СанПиН. 2.3.6. 1079-01 VIII. Требования к обработке сырья и производству продукции

Цель: “Изучить санитарные правила и нормы, предъявляемые к обработке сырья и производству продукции”.

Задание: Изучите задание. Составьте конспект СанПиН. 2.3.6. 1079-01 VIII

Инструкция по выполнению самостоятельной работы:

1. Познакомьтесь с материалом изучаемой темы
2. Выделите главное в изучаемом материале
3. Подберите к материалу определенную фото информацию.

Для самостоятельной работы по теме Вам понадобятся:

1. Перечень основной литературы для конспекта
2. Перечень дополнительной литературы
3. Перечень сайтов

План работы:

1. Почему необходимо соблюдать поточность технологического процесса?
2. Почему продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации?
3. Как и в каких цехах обрабатывают продукты?
4. Условия и сроки хранения п/ф и готовой продукции?

СанПиН. 2.3.6. 1079-01 VIII Информационный блок

8.1. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов.

8.2. Организация должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы с указанием в нем ассортимента выпускаемой продукции.

В последующем, в зависимости от санитарного состояния организации, качества готовой продукции, времени года, при необходимости изменения ассортимента (расширения или сокращения) органами и учреждениями госсанэпидслужбы вновь выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на ассортимент выпускаемой продукции.

В случаях разработки новых рецептов, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, использованием нового, нетрадиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, использовании новых материалов и оборудования, которые могут оказывать влияние на показатели безопасности готовой продукции, на рецептуры выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

8.3. Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации.

8.4. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

8.5. Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6°C, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам.

8.6. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45-50°C, ополаскивают, замачивают в дезрастворе на 10-15 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают.

8.7. Мясной фарш хранят не более 6 ч. при температуре от +2 до +4°C. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

8.8. Субпродукты (мозги, почки, рубцы) дефростируют на воздухе или в воде. Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы, вымачивают в холодной воде.

8.9. Тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

8.10. Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12°C из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

8.11. Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 4+-2°C не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском.

Условия хранения салатов с продленными сроками годности должны соответствовать требованиям технических условий, на которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.

8.12. При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания до температуры 25°C на производственных столах. Последующее доохлаждение и хранение при температуре 4+-2°C осуществляется в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.

8.13. Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта.

Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

8.14. Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

8.15. Приготовление кулинарных изделий в грилях осуществляют в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85°C.

Приготовление блюд в микроволновой печи производится согласно прилагаемой инструкции.

8.16. При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров.

При использовании традиционных технологий изготовления изделий во фритюре применяется только специализированное технологическое оборудование. При этом проводится производственный контроль качества фритюрных жиров.

Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведутся записи по использованию фритюрных жиров в соответствии с таблицами 3, 4, 5. При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение, першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра не допускается.

После 6-7 ч. жарки жир сливают из фритюрницы, фритюрницу тщательно очищают от крошек, пригаров жира и крахмала. Остаток жира отстаивают не менее 4 ч., отделяя от осадка (отстоя), затем после органолептической оценки используют с новой порцией жира для дальнейшей жарки. Осадок утилизируют.

Повторное использование фритюра для жарки допускается только при условии его доброкачественности по органолептическим показателям и степени термического окисления. Фритюрный жир не пригоден для дальнейшего использования в следующих случаях:

- когда по органолептическим показателям установлена недоброкачественность фритюра и оценка дана ниже "удовлетворительно" (при этом анализ на степень термического окисления не проводится);

- когда органолептическая оценка фритюра не ниже "удовлетворительно", но степень термического окисления выше предельно допустимых значений;

- когда содержание вторичных продуктов окисления выше 1%.

Фритюр, не пригодный для дальнейшего использования, подлежит сдаче на промышленную переработку.

Порядок и периодичность контроля за качеством фритюрных жиров устанавливается изготовителем по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

8.17. Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5-7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75°C до отпуска не более 1 ч.

8.18. При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5-7 мин., периодически помешивая.

Готовую начинку следует использовать в течение 2 ч. после жарки.

8.19. Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2%-ным раствором кальцинированной соды, 0,5%-ным раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.

Яичный порошок после просеивания, разведения водой и набухания в течение 30-40 мин.

сразу же подвергают кулинарной обработке.

Использование столового яйца (срок годности которого больше 7 суток, не считая дня снесения) для изготовления яичницы-глазуньи не допускается.

8.20. При приготовлении омлета смесь яйца (или яичного порошка) с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5-3,0 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180-200°C на 8-10 мин.

Хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин.

8.21. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой.

8.22. Охлаждение киселей, компотов следует производить в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе.

8.23. Промывка гарниров (макароны, рис и др.) осуществляется только горячей кипяченой водой.

8.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организациях запрещается:

- изготовление и продажа изделий из мясной обрести, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- изготовление макарон по-флотски;
- использование творога из непастеризованного молока;
- приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;
- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;
- использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога;
- приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;
- приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков;
- приготовление сушеной и вяленой рыбы;
- изготовление сухих грибов.

8.25. При наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы в организациях допускается приготовление и реализация полуфабрикатов, копченых мясных изделий, кур и уток, соленой и копченой рыбы, соленых и квашеных овощей без герметической упаковки, кваса, хлеба, а также других пищевых продуктов.

8.26. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях и наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы. При этом необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;
- наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;
- использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов;
- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;
- наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований,

прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены.

8.27. Приготовление и реализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы, блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем и других изделий повышенного эпидемического риска допускаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы.

Форма контроля и критерии оценки

«Отлично» выставляется в случае, когда объем конспекта составляет 5-6 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, полностью раскрыта тема, информация взята из нескольких источников, конспект написан грамотно, без ошибок.

При составлении конспекта студент продемонстрировал отличное знание материала работы, приводил соответствующие доводы, давал полные развернутые ответы на вопросы и аргументировал их.

«Хорошо» выставляется в случае, когда объем конспекта составляет 4-5 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, встречаются небольшие опечатки, полностью раскрыта тема, информация взята из нескольких источников, конспект написан грамотно. При защите конспекта студент продемонстрировал хорошее знание материала работы, приводил соответствующие доводы, но не смог дать полные развернутые ответы на вопросы и привести соответствующие аргументы.

«Удовлетворительно» - в случае, когда объем конспекта составляет менее 4 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема раскрыта не полностью, информация взята из одного источника, конспект написан с ошибками. При защите конспекта студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог привести соответствующие доводы и аргументировать свои ответы.

«Неудовлетворительно» - в случае, когда объем конспекта составляет менее 4 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема конспекта не раскрыта, информация взята из 1 источника, много ошибок в построении предложений. При защите студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог раскрыть тему и не отвечал на вопросы.

Самостоятельная работа 5

Тема 2.3.

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

Задание для самостоятельной работы

Вид работы: Составление конспекта

Тема: СанПиН. 2.3.6. 1079-01 IX. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий

Цель: Изучить требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий»

Задание: Изучите предложенный материал. Составьте конспект.

Инструкция по выполнению самостоятельной работы:

1. Познакомьтесь с материалом изучаемой темы
2. Выделите главное в изучаемом материале
3. Подберите к материалу определенную фото информацию.

Для самостоятельной работы по теме Вам понадобятся:

1. Перечень основной литературы для конспекта
2. Перечень дополнительной литературы
3. Перечень сайтов

План работы:

1. Почему ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование,

результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

2. Назначение меню

3. Санитарно-гигиенические требования к раздаточному инвентарю, посуде, инструментам, полуфабрикатам, готовой кулинарной продукции

Информационный блок

СанПиН. 2.3.6. 1079-01 IX . Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий

9.1. Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

9.2. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.

9.3. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч. с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

9.4. При составлении меню 2-3-разового питания для организованных коллективов одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включаются.

9.5. Запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке);

- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

- мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

- соусы;

- омлеты;

- картофельное пюре, отварные макароны;

- напитки собственного производства.

9.6. В исключительных случаях, с обязательной отметкой, оставшуюся пищу необходимо охладить и хранить при температуре 4+-2°C не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища дегустируется, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

9.7. Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

9.8. Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

9.9. При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч. (включая время их транспортировки).

9.10. Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы.

9.11. Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

9.12. При реализации продукции должны быть созданы условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

9.13. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.

Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50°C и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт.

10.2. Помещения, требующие особого санитарного режима, отделения отделки готовых изделий, обработки цехового инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, яйцебитни по окончании уборки рекомендуется обрабатывать бактерицидными лампами. Место установки бактерицидных ламп должно обеспечивать обработку максимально большой площади и захватывать пространство под производственными столами. Лампы регулярно протираются от пыли. Работа персонала в помещении при включенной бактерицидной лампе не проводится. Включение бактерицидных ламп производится в соседнем помещении.

10.3. Перед входом в производственные помещения кондитерских цехов, выпускающих кондитерские изделия с кремом, выстилаются коврики, смоченные дезраствором.

10.4. Оборудование для просеивания муки должно быть снабжено постоянными магнитами для улавливания металлопримесей.

В магнитных сепараторах и мукопросеивателях с магнитными уловителями металлопримесей 2 раза в 10 дней производится проверка силы магнитов; последняя составляет не менее 8 кг на 1 кг собственного веса магнита.

Очистка магнитов производится ежемесячно. Сходы с магнитов собирают в пакет, результаты проверки фиксируют в специальном журнале по партиям муки и хранят в соответствии с требованиями, предъявляемыми к предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию.

10.5. Новые формы и листы для выпечки мучных изделий перед их применением прокаливаются в печах. Формы и листы с деформированными краями, вмятинами, заусенцами не используются.

Листы и формы периодически подвергаются правке (с целью ликвидации заусениц и вмятин) и обжигу для удаления нагара.

10.6. Моечные отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, внутрицеховой тары и крупного инвентаря, а также моечная оборотной тары оснащаются трехсекционными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Помещение яйцебитни оборудуется четырехсекционными моечными ваннами.

10.7. Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают тщательной механической очистке и моют в 3-секционной ванне в следующем порядке:

- в 1-й секции - замачивание и мойка при 45-50°C в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;
- во 2-й секции - замачивание в дезинфицирующем растворе при температуре не ниже 40°C (в концентрации в соответствии с инструкцией по применению) в течение 10 мин.;
- в 3-й секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C в сетчатых поддонах. После обработки - просушивание и хранение на специально выделенных

стеллажах для чистой тары и инвентаря. Рядом с моечными ваннами устанавливаются отдельные стеллажи для чистого и грязного инвентаря.

10.8. Обратную тару (лотки, листы, крышки), используемую для транспортировки кондитерских изделий, после каждого возврата из торговой сети промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают в отдельном помещении (обработка проводится в соответствии с п. 10.7 настоящих правил).

10.9. Оборудование, инвентарь и тара, используемые для приготовления яичной массы, по окончании работы подвергают санитарной обработке в соответствии с п. 10.7., а мелкий инвентарь после мойки кипятят в течение 30 мин.

Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы промывают горячей водой (не ниже 50°C) и дезинфицируют.

10.10. Отсадочные (кондитерские) мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке тортов и пирожных, подлежат тщательной обработке.

Перед обработкой наконечники снимают с мешков, их последующая обработка производится раздельно. Отсадочные мешки с несъемными наконечниками не используются.

Обработка мешков проводится в следующем порядке:

- замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65°C в течение 1 ч. до полного отмывания крема;

- стирка в моющем средстве при температуре 40-45°C в стиральной машине или вручную;

- тщательное прополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65°C;

- сушка в специальных сушильных шкафах;

- стерилизация мешков *(6) (уложенных в биксы, кастрюли с крышками или завернутых в пергамент, подпергамент) в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120°C в течение 20-30 мин.

Последующее хранение мешков производится в тех же емкостях или упаковке, в которых производилась стерилизация.

Наконечники, снятые с отсадочных мешков, подвергают следующей санитарной обработке:

- мытье в растворе моющего средства при температуре 45-50°C;

- тщательное промывание проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C;

- стерилизация или кипячение в течение 30 мин.

Венчики для сбивания крема после завершения технологической операции снимаются, очищаются от крема и промываются горячей водой и обрабатываются как наконечники.

По окончании смены кремосбивальная машина освобождается от крема, зачищается и обрабатывается на рабочем ходу после заполнения последовательно растворами (вначале моющих, затем - дезинфицирующих средств) в течение 10-15 мин. для каждой стадии обработки; затем промывается горячей водой.

Другое оборудование, используемое в производстве кондитерских изделий, подвергают санитарной обработке в соответствии с инструкцией по его эксплуатации.

10.11. Периодическая обработка оборудования, инвентаря и тары кондитерских цехов, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, проводится для:

- емкостей для яичной массы, хранения молока и сиропов, стола для зачистки масла, ножей, внутрицеховой тары (лотки, листы, противни), обратной тары;

- емкостей из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки (поддоны) - не реже 2 раз в смену;

- поддонов; ножей для разбивки яиц; бачков и венчиков для яичной массы; стеллажей в яйцебитне; варочных котлов для сиропов, помады; кремосбивальной машины, столов для отделки тортов и пирожных и др. - не реже 1 раза в смену.

10.12. Сырье распаковывают в кладовой суточного запаса, перетаривают в маркированную внутрицеховую тару. Пищевые добавки, в т.ч. красители и ароматизаторы, хранят только в упаковке завода-изготовителя.

10.13. Обработка сырья производится в помещении подготовки к производству в соответствии с гигиеническими требованиями и действующими технологическими инструкциями.

10.14. Для приготовления крема используют только куриное диетическое яйцо (срок годности которого не превышает 7 суток, не считая дня снесения) с соответствующей маркировкой и чистой, неповрежденной скорлупой. Яйцо перед использованием сортируют, выборочно овоскопируют и перекалывают в решетчатые емкости для обработки. Хранение яйца допускается при температуре не выше +6°C.

Яйцо обрабатывают в 4-секционной ванне в следующем порядке:

- в первой секции - замачивание в теплой воде при температуре 40-50°C в течение 5-10 мин.;

- во второй секции - обработка в течение 5-10 мин. раствором любого разрешенного для этой цели моющего средства при температуре 40-50°C в соответствии с инструкцией по его применению;

- в третьей секции - дезинфекция в течение 5 мин. раствором разрешенного для этих целей дезсредства при температуре 40-50°C (концентрация и время обработки в соответствии с инструкцией по его применению);

- в четвертой секции - ополаскивание проточной водой в течение 5 мин. при температуре не ниже 50°C.

Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.

10.15. Обработанное яйцо разбивается на металлических ножах и выливается в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После проверки яичной массы на внешний вид и запах она переливается в большую емкость, процеживается через металлическое сито с величиной ячеек не более 3-5 мм. Без холода яичная масса не хранится. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше +6°C для приготовления крема - не более 8 ч., для приготовления выпечных полуфабрикатов - не более 24 ч.

10.16. Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. Масло с загрязнениями, плесенью на поверхности и признаками микробиологической порчи для приготовления крема не используется.

10.17. Для приготовления кремов разрешается использовать масло сливочное (отечественное или импортное) с массовой долей влаги не более 20%.

10.18. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше +6°C.

Сироп для пропитки и крошка для обсыпки заменяются не реже двух раз в смену. Остатки крошки и сиропа используются для выпечки полуфабрикатов при высокотемпературной обработке.

10.19. Крем готовится в количестве не более потребности одной смены. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене не проводится. Все остатки крема следует использовать в ту же смену только для выпечки полуфабрикатов и мучных изделий с высокой температурой обработки в соответствии с технологическими инструкциями.

10.20. Кремы заварной, из сбитых сливок, творожный, белково-сбивные сырой и заварной хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления. Остальные виды кремов хранятся на производстве до их использования не более 1,5 ч. для массовой продукции и 2 ч. для заказной продукции при температуре не выше 4+-2°C.

10.21. Перекалывание крема из одной емкости в другую или перемешивание его производится специальным инвентарем. Перекалывание крема непосредственно руками не допускается.

На рабочие места крем переносится в чистой посуде с крышкой. В процессе отделки изделий емкости с кремом могут не закрываться крышками.

10.22. Перевозка кремов для использования их в других организациях не допускается.

10.23. При производстве кондитерских изделий с кремом (тортов, пирожных, рулетов и

др.) каждая смена приступает к работе с чистыми стерильными отсадочными мешками, наконечниками к ним и мелким инвентарем.

Выдача и сдача мешков, наконечников и мелкого инвентаря производится в каждой смене по счету. Замена отсадочных мешков производится не реже двух раз в смену.

10.24. Оборудование, применяемое для обработки и хранения отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, не используется для других целей.

10.25. Для отделки кондитерских изделий пользуются кондитерскими мешками с насадками, кондитерскими шприцами, лопатками, ножами и т.п. Отсадочные мешки с кремом во время перерывов в работе в течение смены хранят в чистой посуде на холоде.

10.26. Кондитерские изделия с кремом после изготовления направляются в холодильную камеру для охлаждения. Окончанием технологического процесса считают достижение температуры $+6^{\circ}\text{C}$ внутри изделия.

Продолжительность хранения готовых изделий на производстве при температуре не выше $+16-18^{\circ}\text{C}$ до загрузки их в холодильную камеру не превышает 2 ч.

10.27. Кондитерские изделия с кремом хранятся в холодильных камерах при температуре не выше $+6^{\circ}\text{C}$. Торты и пирожные без отделки кремом, вафельные торты и пирожные с жировыми, пралиновыми, фруктовыми, отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре не выше $+18^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 70-75%.

10.28. Сроки годности тортов, пирожных и рулетов, хранящихся при температуре не выше $+6^{\circ}\text{C}$, с момента окончания технологического процесса не должны превышать сроки, установленные гигиеническими требованиями, предъявляемыми к особо скоропортящимся продуктам.

10.29. Новые сроки годности на кондитерские изделия с кремом устанавливаются изготовителем по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

10.30. Кондитерские изделия с истекшим сроком годности не подлежат реализации потребителю, как не отвечающие требованиям санитарных правил и представляющие опасность для здоровья населения. Решение о возможности их дальнейшего использования или уничтожения принимают в соответствии с Положением о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации № от 29.09.97 1263 (Собрание законодательства Российской Федерации от 1997, № 40, ст. 4610).

10.31. Приготовление сиропов, полуфабрикатов кремов, сиропов для промочки производится в строгом соответствии с действующими рецептурами и технологическими инструкциями.

10.32. Готовые изделия упаковываются в чистую, сухую, без постороннего запаха тару. Перед укладкой изделий тару выстилают пергаментом или подпергаментом, лотки закрывают крышками; листы и лотки без крышек могут быть уложены в металлические контейнеры с плотно прилегающими крышками. Перевозка пирожных и рулетов на открытых листах и лотках не осуществляется.

10.33. Торты укладываются в неиспользованные ранее картонные коробки или другие разрешенные для этих целей упаковочные материалы, выстланные салфетками из пергаментной или подпергаментной бумаги, закрываются крышками.

10.34. Транспортировка и реализация тортов без упаковочных материалов не допускается.

10.35. Маркировка потребительской тары осуществляется в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.

10.36. Реализация кондитерских изделий с кремом осуществляется только при наличии холодильного оборудования. Перечень организаций торговли, где осуществляется реализация кондитерских изделий с кремом, согласовывается с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

Форма контроля и критерии оценки

«Отлично» выставляется в случае, когда объем конспекта составляет 5-6 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, полностью раскрыта тема, информация взята из нескольких источников, конспект написан грамотно, без ошибок. При составлении конспекта студент продемонстрировал отличное знание материала работы, приводил соответствующие доводы, давал полные развернутые ответы на вопросы и аргументировал их.

«Хорошо» выставляется в случае, когда объем конспекта составляет 4-5 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, встречаются небольшие опечатки, полностью раскрыта тема, информация взята из нескольких источников, конспект написан грамотно. При защите конспекта студент продемонстрировал хорошее знание материала работы, приводил соответствующие доводы, но не смог дать полные развернутые ответы на вопросы и привести соответствующие аргументы.

«Удовлетворительно» - в случае, когда объем конспекта составляет менее 4 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема раскрыта не полностью, информация взята из одного источника, конспект написан с ошибками. При защите конспекта студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог привести соответствующие доводы и аргументировать свои ответы.

«Неудовлетворительно» - в случае, когда объем конспекта составляет менее 4 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема конспекта не раскрыта, информация взята из 1 источника, много ошибок в построении предложений. При защите студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог раскрыть тему и не отвечал на вопросы.

Самостоятельная работа 6

Задание для самостоятельной работы обучающегося:

Вид работы: Подготовка доклада

Тема: Моя профессия и здоровье

Цель: Изучить влияние искусства приготовления пищи на здоровье человека

Инструкция по выполнению самостоятельной работы:

1. Познакомьтесь с материалом изучаемой темы
2. Выделите главное в изучаемом материале
3. Подберите к материалу определенную фото информацию.

Для самостоятельной работы по теме Вам понадобятся:

1. Перечень основной литературы для конспекта
2. Перечень дополнительной литературы
3. Перечень сайтов

План работы:

1. Общая характеристика профессии
2. Возникновение профессии повара в России
3. Основная цель деятельности повара-приготовление пищи
4. Принципы и правила здорового питания

Содержание доклада:

- Титульный лист
- Оглавление
- Введение (указывается цель и задача доклада)
- Основная часть (которая раскрывает содержание темы)
- Заключение (делаются выводы по теме)
- Список литературы (в алфавитном порядке)

Введение – важная часть доклада. Объем 1-2 страницы. Введение должно содержать вступление обзора источников по данной теме.

Содержание – полностью должно соответствовать данной теме, должно быть ясным, простым и точным. Материал должен излагаться от лица, составляющего доклад.

Заключение – содержит выводы, в краткой форме.

Приложение – помещается после заключения, это могут быть таблицы, словарь терминов, фотоматериалы, рисунки.

Список литературы помещается в конце реферата в алфавитном порядке и нумеруется

Текст работы пишется разборчиво на одной стороне листа (формата А4.) При изложении материала нужно четко выделять отдельные части (абзацы)

При работе на компьютере:

- Набор текста осуществляют стандартным шрифтом Times New Roman
- Заголовки выделяют полужирным шрифтом
- Межстрочный интервал полуторный
- Поле левое – 2,5 см Остальные 2 см.
- Нумерация страниц снизу, в центре листа

Информационный блок



Общая характеристика профессии

Повар, по определению толкового словаря Ожегова С.И. – мастер по приготовлению пищи. Искусство приготовления пищи, кулинария, поваренное дело – является одним из древнейших. В далекие доисторические времена приготовление пищи носило примитивный характер. Люди инстинктивно выбирали те или иные продукты, особенно не заботясь об их полезности для организма. Но, овладев огнем, научившись возделывать злаки, разводить скот, человек стал использовать в пищу разные продукты и изобретать различные способы ее приготовления.

Гастрономические привычки у каждого народа складывались на протяжении многих веков, появлялись тысячи кулинарных рецептов. Постепенно создавались национальные кухни, отражающие быт и образ жизни людей. Профессии повара на Руси долгое время не существовало. Приготовление пищи, как один из видов мастерства, выделилось и превратилось в особую специальность лишь в X веке. Первую попытку создать научную основу кулинарии сделали французы в конце XVIII – начале XIX веков. Не зря на кухню многих народов мира оказала большое влияние именно французская кухня. Сегодня в области науки о питании работают ученые самых разных специальностей: медики, физиологи, экономисты, диетологи, педагоги и, конечно, повара. Обычный завтрак в школьной столовой «проектируют» нередко с помощью современных ЭВМ.

Повар – одна из самых массовых профессий в сфере обслуживания. Его трудовая деятельность может проходить на предприятиях общественного питания - в столовых, кафе, барах, ресторанах.

Основная цель деятельности повара – приготовление пищи. Основным предметом труда – техника (пищевое сырье как технический (неметаллический) объект), сопутствующие – знаковая система (цифры (рецептура) и художественный образ (художественное оформление).

В своей работе повар использует вещественные (орудийные) средства труда – ручные (ножи, черпаки, лопаточки и др.), электрические (электроплиты, холодильники, тестомешалки, миксеры и т.д.), а также измерительные устройства (весы, мерная посуда). Кроме этого, к основным относятся его невещественные (функциональные) средства – долговременная словесно-логическая и сенсорная (зрительная, слуховая, обонятельная, вкусовая, тактильная) память, творческое воображение, хорошее распределение и перераспределение внимания, развитые сенсорные ощущения (обонятельные, вкусовые, тактильные, температурные); органы чувств – зрение (цветоощущения, глазомер), слух, обоняние, осязание, вкус, а также общая хорошая координация движений тела с развитой мелкой моторикой кистей рук.

Работа повара имеет четко определенный характер и осуществляется в соответствии с действующими:

- должностными обязанностями;
- правилами, инструкциями, руководящими материалами;
- правилами гигиены и санитарии;
- правилами внутреннего распорядка и нормами охраны труда.

Труд повара имеет такую организацию, при которой он может либо самостоятельно от начала до конца выполнять свою работу и за нее отвечать, либо работать в составе коллектива.

Функционально повар самостоятельно планирует и распределяет свою нагрузку, а также является организатором работы других специалистов (официанты). Контакты у повара немногочисленные – с сотрудниками по работе. Исключением является, если повар сам участвует в раздаче блюд: в этом случае контакты – многочисленные и кратковременные.

В обязанности повара входят:

- прием, обработка, переработка и подготовка сырья и пищевых продуктов;
- изготовление полуфабрикатов;
- приготовление блюд и изделий (горячих, холодных) в соответствии с рецептурой и технологией;
- оформление готовых блюд перед подачей на стол;
- разработка новых рецептов и технологий приготовления блюд.

Ответственность у повара повышенная – за жизнь и здоровье людей, т.к. неправильное хранение продуктов или нарушение технологии приготовления блюд может привести к отравлению людей. Повар работает в помещении, но в условиях повышенной температуры и влажности воздуха. Рабочая поза – стоя.

Психофизиологическую напряженность в работу повара могут вносить следующие факторы:

- повышенная ответственность за жизнь и здоровье людей;
- физические нагрузки (подъем тяжести, постоянное пребывание на ногах);
- наличие специфических условий труда – повышенная температура, влажность, испарения;
- возможность травматизма при работе с острыми предметами и механизмами.

Требования профессии к индивидуальным способностям специалиста:

- физическая выносливость;
- хорошая долговременная память (зрительная, слуховая, обонятельная, вкусовая, тактильная);
- способность к концентрации и распределению внимания;
- творческое воображение;
- развитые сенсорные ощущения;
- правильное цветоразличение и хороший глазомер;
- наличие зрительно-двигательной координации, подвижность пальцев.

Требования профессии к личностным способностям и качествам специалиста:

- наблюдательность;
- ответственность;
- аккуратность;
- опрятность;
- ручная ловкость и скорость;
- изобретательность.

Медицинские противопоказания:

Работа повара не рекомендуется людям с заболеваниями:

- нервно-психическими (шизофрения, менингиты и т.д.);
- сердечно-сосудистыми;
- опорно-двигательного аппарата (особенно нарушение координации движения рук, пальцев);
- хроническими инфекционными, кожными;
- аллергическими;
- верхних дыхательных путей;
- органов пищеварения;
- зрительного, обонятельного, вкусового, слухового анализаторов.

Форма контроля и критерии оценки

«**Отлично**» выставляется в случае, когда объем доклада составляет 5-6 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, полностью раскрыта тема доклада, информация взята из нескольких источников, доклад написан грамотно, без ошибок. При защите доклада студент продемонстрировал отличное знание материала работы, приводил соответствующие доводы, давал полные развернутые ответы на вопросы и аргументировал их.

«**Хорошо**» выставляется в случае, когда объем доклада составляет 4-5 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, встречаются небольшие опечатки, полностью раскрыта тема доклада, информация взята из нескольких источников, написан грамотно. При защите доклада студент продемонстрировал хорошее знание материала работы, приводил соответствующие доводы, но не смог дать полные развернутые ответы на вопросы и привести соответствующие аргументы.

«**Удовлетворительно**» - в случае, когда объем доклада составляет менее 4 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема доклада раскрыта не полностью, информация взята из одного источника, написан с ошибками. При защите доклада студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог привести соответствующие доводы и аргументировать свои ответы.

«**Неудовлетворительно**» - в случае, когда объем доклада составляет менее 4 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема доклада не раскрыта, информация взята из 1 источника, много ошибок в построении предложений.

При защите доклада студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог раскрыть тему не отвечал на вопросы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. ЭУМК ИД Академия, Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, 2017 г

Нормативные источники:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями) от 17 декабря 1999 г. № 212-ФЗ
2. Федеральный закон «О сертификации продукции и услуг» от 10 июня 1993 г. № 5151-1 с изменениями и дополнениями: от 27.12.1995 № 211-ФЗ, от 02.03.1998 № 30 ФЗ, от 31.07.1998 № 154-ФЗ.
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12 января 1991 г.

4. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. Сборник технологических нормативов. М.: ТОО «Пчелка», 1994, 1996
6. СП 2.3.6.959-00 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Введены взамен СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое» от 19.03.1991 г.
7. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
8. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
10. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
12. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
13. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01г. № 325.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.bestlibrary.ru> On-line библиотека
2. <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
3. <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
4. <http://www.edic.ru> Электронные словари
5. <http://cookup.ru/>