

КГБПОУ
«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ
ГОСТЕПРИИМСТВА»
ОТЧЕТ - ПРЕЗЕНТАЦИЯ
ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ

Выполнил: Ергина Е. И.

Группа: Т-1911

Проверил: Колесникова Н.П.

Барнаул 2020

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ООО «ЛЕНТА»

- Лента открылась 30 июня 2012г.
- Место расположения: ул. Власихинская, д. 67.
- Режим работы круглосуточно



ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

- Направление деятельности:
осуществление розничной торговли
продовольственными и
непродовольственными товарами.



ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ

- Расширить сеть супермаркетов вокруг существующих распределительных центров, начиная с 2017 г.;
- Основной акцент на арендной схеме развития, с сохранением в собственности 20-30% торговой площади.



СОДЕРЖАНИЕ

1. Титульный слайд;
2. Общая информация о предприятии;
3. Основная часть;
4. Заключение;
5. Список используемой литературы.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ В МЯСНОМ И РЫБНОМ ЦЕХЕ

- запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца; проталкивать мясо в машину можно только деревянным пестиком;
- запрещается работать на куттере с неисправным микровыключателем;
- снимать или присоединять сменные машины к универсальному приводу можно только при полном его выключении;
- перед работой следует застопорить при помощи винтов тележку универсального привода;
- для опаливания птицы и субпродуктов необходимо использовать специальные плиты с вытяжным колпаком;

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ В МЯСНОМ И РЫБНОМ ЦЕХЕ

- ⦿ запрещается вынимать рыбу из ванн руками; следует использовать для этой цели проволочные черпаки;
- ⦿ работники, занимающиеся обвалкой мяса, должны надевать предохранительные кольчужки;
- ⦿ на полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки;
- ⦿ ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте;
- ⦿ производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы.

ГИГИЕНА КОЖИ.

- Принимать душ, тщательно умываясь
- Мойте руки после дороги, перед едой, после туалета, после контакта с животными, деньгами, гаджетами (смартфоны, планшеты, клавиатура, мышь и др.), а также при наличии на них загрязнений.
- Старайтесь принимать ванну не менее 1 раза в неделю.
- Принимая водные процедуры (душ, ванна, баня) обязательно пользуйтесь мочалкой.

ГИГИЕНА ВОЛОС.

- Мойте волосы по мере загрязнения (у кого-то это каждый день, у кого-то 1 раз в неделю).
- Вытирайте волосы теплым полотенцем, и старайтесь не сушить их феном.
- Расчесывайтесь 2 раза в день.

ГИГИЕНА ПОЛОСТИ РТА.

- Чистите зубы 2 раза в день - утром и вечером.
- Зубную щетку необходимо менять 1 раз в 3 месяца, или раньше, если щетина на ней изнасилась.
- Пользуйтесь зубной ниткой.
- После приема пищи полощите рот.
- При проблемах с зубами посещайте стоматолога.

ГИГИЕНА НОГТЕЙ И НОГ

- Следите за чистотой ногтей и под ногтями.
- Обрезайте ногти по мере отрастания.
- Регулярно чистите пятки и стопы пемзой или специальными пилками, для удаления ороговевших клеток.
- Следите, чтобы не было мозолей, если появились - лечите.

ОБОРУДОВАНИЕ, ИСПОЛЬЗУЕМОЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ



рис. 1 Тендерайзер
КТ-РК



рис. 2 Мясорубка КТ
LM-42/P ENTERPRISE

ОБОРУДОВАНИЕ, ИСПОЛЬЗУЕМОЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ



рис. 3 Для обвалки
мяса



рис. 4 Овощерезка
Robot Coupe CL55

ОБОРУДОВАНИЕ, ИСПОЛЬЗУЕМОЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ



рис. 5 Весовой
этикетировщик

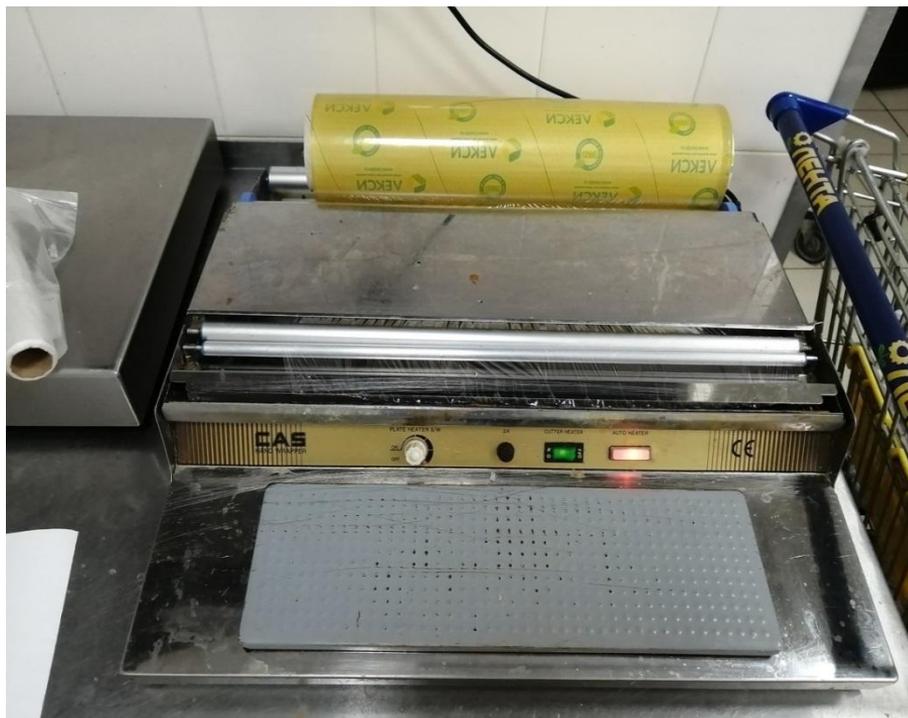


рис. 6 Пленочная
машина

ОБОРУДОВАНИЕ, ИСПОЛЬЗУЕМОЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ



рис. 7 Машина для
нарезки рыбы



рис. 8 Машина для
отчистки рыбы от
чешуи

ОБОРУДОВАНИЕ, ИСПОЛЬЗУЕМОЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ

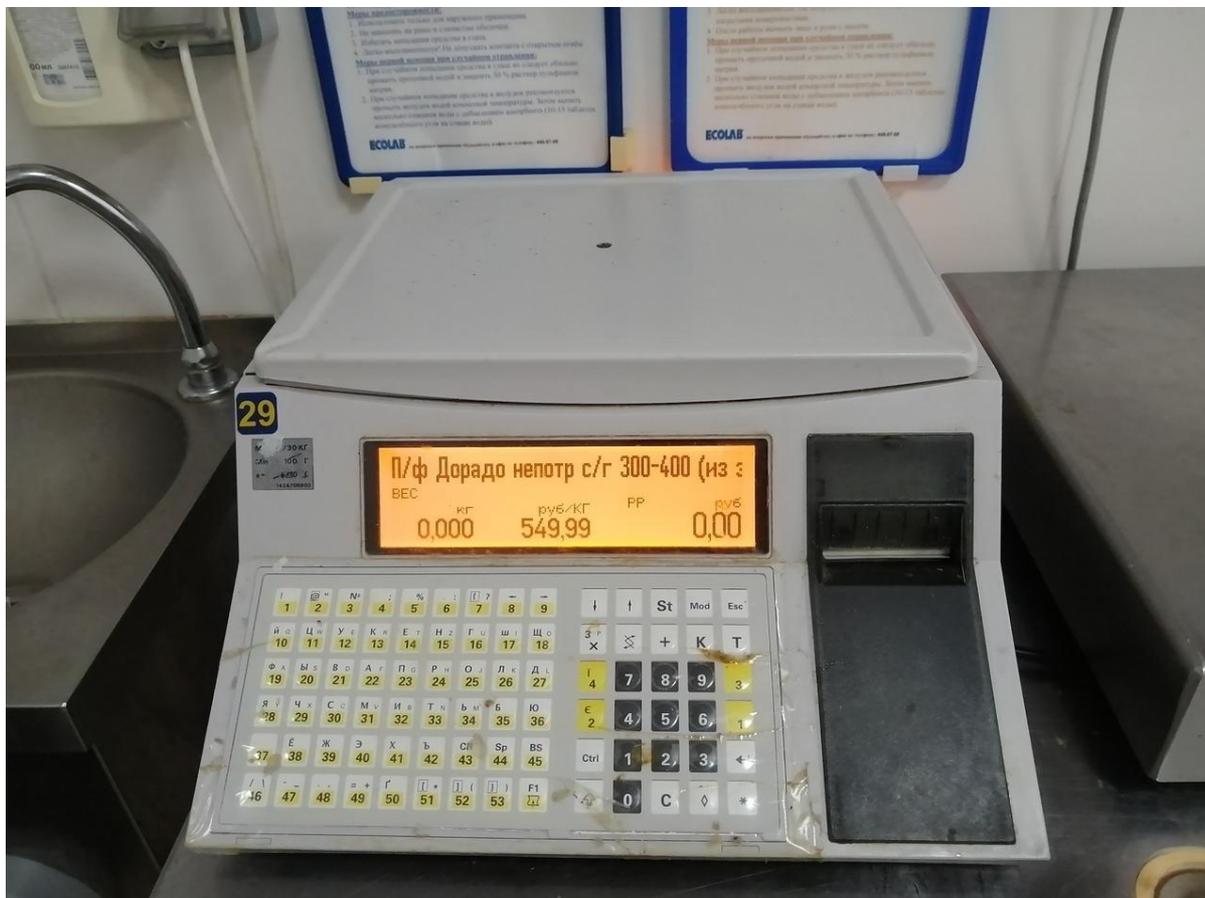


рис. 9
Электронные
весы

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- закрепила знания по приготовлению сложной кулинарной продукции;
- проведению расчетов массы нетто и брутто по формулам;
- безопасному пользованию оборудованием и выбору температурного режима при подаче сложной кулинарной продукции;
- активно участвовала в работе ПОП.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом славянской книги, 2013. - 576 с.
- И. Р. Смирнова Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с.
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от – 2 января 2000. - № 29.