**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И НАУКИ**

**КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Доклад на тему**

**«СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Выполнила: преподаватель

специальных дисциплин

Дамбегова С.Р.

Нальчик 2022г

**СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Введение

Внедрение новых методов приготовления пищи на основе инновационных технологий  расширяет человеку границы возможного. Позволяет экономить энергию, время персонала, сократить простои поваров, увеличивать время хранения продуктов питания, воплощать свои фантазии в реальность: сотворить из привычных для современного человека  продуктов, произведение искусства, что так важно для предприятий. Как общественное, так и социальное питание оказывает огромное влияние на здоровье и красоту нынешнего человека. Поэтому, специалисты тщательно следят за продукцией, производимой на предприятиях, которая должна быть высококачественной, сбалансированной,  вкусной, красиво поданной, ароматной, а также поставляться в медицинские учреждения, садики, школы, колледжи,  университеты с соблюдением санитарных норм, строгого температурного режима и правил транспортировки, а инновационные технологии позволяют облегчить осуществление этой задачи.

Но, изучая уже существующие системы, мы заметили, что они довольно сложны и  занимают много места в маленьких заведениях, а также содержат множество компонентов, которые никогда не будут использоваться на небольших кухнях.

Обучающимся нашего колледжа рано или поздно придется сталкиваться с современными технологиями в профессиональной деятельности. Новизной нашей работы является изучение уровня знаний и опыта обучающихся нашего колледжа в данной сфере.

Цель работы: выявление позитивного и негативного влияния применения технологий общественного питания.

Задачи исследовательской работы:

–  Анализ современных технологий в сфере общественного питания;

– Исследование проблем применения современных технологий в сфере общественного питания;

– Выявление позитивных и негативных сторон применения различных инновационных технологий в сфере общественного питания.

Объект исследования: новые технологии в сфере общественного питания.

Предмет исследования: положительные и отрицательные стороны внедрения новых технологий в сфере общественного питания.

Методы исследования: наблюдение, измерение, изучение СМИ, изучение литературы, анализ.

**I.                  Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания**

  Во время исследования мы изучали технологию организации процесса производства, в особенности его технического обеспечение, рассмотрели оборудование, применяемое в общепите. Для изучения мы выбрали  различные сети общественного питания, для которых свойственно применение следующей техники: холодильников, жарочных шкафов, посудомоечных машин, микроволновых печь, торговых автоматов и т.д.

Использование новейшего оборудования (пароконвектоматов, льдомиксингов, кофе машин и т.д.) помимо вышеперечисленного типового оборудования приводит к повышению эффективности  труда, уменьшению энергозатрат и расходов на сырье, повышению дохода, в общем.

Высокотехнологичным оснащением в области общественного питания, мы считаем, оборудование, отличающееся феноменальными, новыми свойствами и качественными параметрами, позволяющими предприятию достигать нужных итогов работы за счет умеренного использования средств  и времени, а также за счет совершенствования методов производства продукции и обслуживания клиентов.

Рассмотрим самые полезные, на наш взгляд, инновационные технологии в сфере общественного питания.

**Пакоджеттинг** – это особая технология молекулярной кухни, в которой продукты, подвергшиеся заморозке до – 22°С. в течение суток, превращаются в мелкотекстурированную и пюреобразную массу, которая хранится в таком виде при температуре от – 12 до -15 °С. Такая технология хороша для холодных десертов.

Неповторимость Пакоджетта (льдомиксера) заключается в том, что одинаковость большинства видов продуктов, получается, добиться за счет добавки в них особых химических добавок, оказывающих связующий липкий эффект. Так, например, в виде природного агента может быть  использован яичный белок. В пищевом производстве различными химическими  агентами пользуются для приготовления колбасных изделий, паштетов, сосисок и т.д. Благодаря аппарату Пакоджет похожий  результат достигается по средствам измельчения замороженных продуктов в мельчайшую фракцию без использования специальных добавок. Например, мясо с пряностями и сухарями, помещенное в морозильную камеру на 24 часа, извлеченное оттуда и измельченное в льдомиксере, далее, помещенное в водонепроницаемый запакованный полимерный рукав,  варится при температуре 130-140С0 в течение часа. В результате этих действий получается «нежный» фарш.

Экономическое действие льдомиксера достигается за счет феноменальности и воспринимаемой эксклюзивности блюда при относительно низкой материальной себестоимости.

Также появились образцы новейших аппаратов, которые  основаны на принципах:

-сочетание процессов в одном рабочем пространстве (кухонный процессор, универсальные дисковые овощерезательные техники, микроволновые печи с грилем, пищеварочные котлы с охлаждением, перемешивание и др.);

-использование  новых  методов тепловой обработки  пищи (индукционные плиты, фритюрницы и др.);

-эстетическое совершенство, высокий гигиенический стандарт, великолепные технические характеристики, долговечность, новое конструктивное решение.

Индукционные плиты появились довольно недавно. Они работают по принципу электромагнитной индукции. Такие плиты быстро нагреваются; сберегают энергию; включение панели на плите происходит только при поднесении к ней кастрюли с магнитным дном; пища готовится мгновенно; данная плита сочетает в себе большое количество программ; заданная температура точно поддерживается; отключение плит происходит, одновременно со снятием с них посуды; легко моются. Однако она дорогая; для нее нужно приобретать специальную посуду.

**Слайсер** помогает на фабриках нарезать гастрономические продукты такие как: колбасные  изделия,  сыры, мясные и рыбные рулеты. Ножи этого оборудования изготовлены из легированной стали, что позволяет на долго сохранить нож острым, а также затачивать их не более двух раз в год. Толщина нарезаемого куска регулируется в пределах от 0 до 16 мм

**Пароконвектомат**

Вид  оборудования современной кухни, который включает в себя разные  режимы пара и теплообмена в процессе приготовления пищи называется пароконвектоматом. Задача этого устройства  заключается в том, чтобы усовершенствовать  результаты работы поваров за минимальный промежуток времени За счет пара и конвекции в одной рабочей камере возможно разогревать, тушить, жарить, печь, готовить на пару. Данное свойство препятствует  распространению ароматов, за счет пара, который обволакивает продукт.

В наше время в кафе, часто применяют бытовые паровые пароконвектоматы,  стоимость которых значительно превышает стоимость многих бытовых приборов и незначительно ниже цен профессионального оборудования. Такие устройства имеют удобный для пользователя интерфейс и несколько языков для программирования работы. Пароконвектоматы могут заменить различные виды теплового оборудования, например, конвекционную печь, плиту, сковороду, электроварку, пищеварочные котлы.

Оборудование имеет следующие режимы работы: приготовление пищи на пару; конвекция; регенерация (разогрев); пар низкой температуры; комбинированный режим.

Распространение пароконвектоматов на предприятиях общепита обусловлено высокой эффективностью и экономической целесообразностью при приготовлении большого количества пищи с меньшими энергозатратами. Приготовление в пароконвектомате, кроме всего прочего, способствует снижению расхода масла и улучшению диетических свойств приготовляемой продукции.

 Sous–Vide – это технология незкотемпературного приготовления пищи. Она включает в себя множество аппаратов. Например, вакуум – варочная машина, термопроцессор, термостат. Sous–Vide обладает множеством разнообразных функций:  разогревает воду до необходимой температуры; вакуумирует продукт.

Преимущества технологии:

– сохраняется природный вкус пищи;

– внешний вид и свежесть блюда сохраняются до самой подачи;

– сохраняется полезность блюда;

– пища не поддается увариванию и ужариванию;

– более долгий срок хранения;

– экономия и минимальные затраты на сырье.

Камеры шокового охлаждения на жидком азоте позволяют охлаждать супы, готовые отваренные горячие овощи, отваренные яйца, мясные и рыбные вареные полуфабрикаты до температуры +6-10 градусов  всего за 25 минут! Продукция охлаждается до температуры минус 30- минус 45 градусов в течение одного часа.

Тепловые столы – это такой вид оборудования, который позволит сохранить привлекательный вид и вкус горячего блюда после его приготовления, Температура внутри тепловых столов находится в диапазоне +45… +85 градусов Цельсия. В комплект входят такие детали, как тэны и тепловентиляторы. Внутри стола имитируется конвекционная печь, вследствие чего температура горячего воздуха равномерно распределяется, при этом не создавая холодных или горячих зон. Температурный режим корректируется электромеханической системой.

 Декарбонайзер – уникальное инновационное устройство позволяет очищать гастроемкости в течение 20 минут до полной стерильности и отпалированного блеска. Устройство имеет цинтрифугированную камеру, начиненную сотнями стальных подшипников.

Планетарные миксеры – это универсальный аппарат, незаменимый на

 профессиональной кухне, предназначенный для приготовления теста, взбивания сливок, перемешивания различных видов фарша мяса и рыбы, а также для приготовления картофельного пюре.

 Этот агрегат часто применяют не только для приготовления теста, но и для взбивания разнообразных муссов, белков, кремов, смесей, суфле, меренги, соусов, сливок, овощных и плодово-ягодных пюре, а также для перемешивания рыбного и мясного фарша, и прочих продуктов.

Вакуумный упаковщик. Наряду с инертной газовой средой вакуум — это оптимальный способ хранения пищевой продукции в течение относительно длительного времени. Его обеспечит вакуумная упаковочная машина — аппарат, принцип работы которого достаточно прост: помещенное в многослойный полиэтиленовый пакет изделие укладывается в камеру аппарата, после чего производится откачивание воздуха и запайка швов. Результат — максимально плотное обтягивание пленкой продукта, отсутствие доступа кислорода и водяных паров.

Современные инновационные технологии внедряются не только в процесс приготовления  пищи, но и позволяют механизировать учет компании и образовывать более действенную  работу персонала. Автоматизированные системы разрабатываются не только для крупных и масштабных предприятий, но и для кафе, столовых. Специальное программное обеспечение становится эффективной системой в работе и позволяет повышать производительность труда на предприятиях. Хорошим вариантом становится совокупная система iiko, помогающая следить за всеми процессами в заведениях.

Данная система позволяет добиться максимальной продуктивности предприятий во всех сферах общественного питания. Она не только контролирует все процессы склада и кассы, но и способна содействовать мотивации работающего персонала, а также с помощью этой чудо – системы, возможно, контролировать и сократить операционные затраты. Система iiko имеет огромный набор функций. Программа способна отслеживать и сливать воедино все бизнес-процессы в настоящем времени. От аппаратов на кухни до систем видео-безопасности и управления мелодией в заведении.

Например, в хранилище вносятся заказы на событие с пожеланием заказчика. При приближении установленной даты, система автоматически уведомляет  работников. С ее помощью легко вести финансовую отчетность. Система может подстраиваться под нужды конкретного предприятия. Также мы не можем не отметить удобный в использовании интерфейс. Система iiko позволяет формировать не только статистику, но проводить и прогнозирование. Администратор заведения всегда в курсе всех событий, что позволит избежать казусных ситуаций. Расширения этой системы дают еще больше различных функций.

Через специальные терминалы официанты могут вводить заказы, не заходя в саму кухню подавать запросы. Это действенный метод и для планирования столов.iiko позволяет следить за качеством работы официантов и выбивает чеки. При запросе она формирует отчеты по проведенным продажам.

Также, в современные рестораны и кафе внедряют технологию контроля качества продукции, которая включает: особую систему стерилизации воздуха и новый метод мыльной чистки стен и пола. Мы упомянули далеко не все возможности безграничной системы. Предприятия области общественного питания также смогут извлекать больше дохода за счет ликвидирования потерь от ошибок, связанных с человеческим фактором.

Кроме вышеуказанных сведений, мы обнаружили, что новейшие технологии, помогают производить искусственно многие продукты. Например, мясо, молоко и молочные продукты, крупы, макаронные изделия, “картофельные” чипсы, “ягодные” и “фруктовые” продукты, “ореховые” пасты для кондитерских изделий, подобия устриц и черной зернистой икры.

Несмотря на то, что масштаб производства искусственных продуктов постоянно увеличивается, аналоги мясопродуктов не вытеснят натуральные изделия т.к., произойдет взаимодополнение этих видов продуктов в нашем питании, притом в первую очередь путем более всецелой и более разумной переработки белковых остатков мясной промышленности в высококачественные искусственные мясопродукты.

Производство аналогов пищевых продуктов — область сравнительно молодая, но уже обеспечивающая миллиарды потребителей во всем мире, включая и Россию. Тем более, что именно СССР внес во второй половине ХХ века особый научный и технологический вклад в развитие этой новой отрасли пищевой промышленности.



