

SPIS TREŚCI

Wstęp	5
1. Higieniczne aspekty organizacji produkcji żywności	6
1.1. Higiena żywności w przepisach prawa żywnościowego	6
1.2. Higiena procesu produkcji i jej zakres	11
1.3. Charakterystyka zagrożeń dla bezpieczeństwa zdrowotnego procesu produkcji	16
1.4. Bezpieczeństwo zdrowotne procesu technologicznego	19
1.4.1. Przygotowanie bezpiecznych surowców i półproduktów	21
1.4.2. Bezpieczeństwo zdrowotne potraw gorących, schładzanych i zamrażanych	25
1.4.3. Urzędowa kontrola warunków mikrobiologicznych sporządzania potraw i napojów	29
1.5. Organizacja prac porządkowych zwiększająca bezpieczeństwo zdrowotne żywności	30
1.6. Postępowanie z odpadami w zakładzie gastronomicznym	35
2. Kontrola procesów produkcji zapewniająca jakość zdrowotną oraz organoleptyczną potraw i napojów	39
2.1. System wewnętrznej kontroli bezpieczeństwa żywności – HACCP.....	39
2.2. Przyrządy kontrolno-pomiarowe monitorujące parametry produkcji gastronomicznej	57
2.3. Organoleptyczna ocena jakości potraw i napojów.....	63
2.3.1. Badanie jakości żywności za pomocą zmysłów	63
2.3.2. Zasady przeprowadzania oceny organoleptycznej w laboratorium analizy sensorycznej	64
2.3.3. Podział i charakterystyka metod analizy sensorycznej	69
2.3.4. Różnice między badaniami sensorycznymi a wymaganiami organoleptycznymi w polskich normach przedmiotowych	74
2.3.5. Metody ilościowe i jakościowe w ocenie jakości potraw i napojów	74
3. Zasady planowania produkcji gastronomicznej	79
3.1. Znaczenie planowania w zakładzie gastronomicznym	79
3.2. Planowanie w zarządzaniu przedsiębiorstwem gastronomicznym	81
3.3. Zasady planowania opisu technologicznego nowego zakładu gastronomicznego	84
3.4. Zasady planowania bieżącej produkcji gastronomicznej	86
3.4.1. Podstawowe zasady planowania dziennej produkcji potraw i napojów	88
3.4.2. Podstawa oraz etapy planowania zapotrzebowania na surowce i półprodukty w dziennej produkcji gastronomicznej.....	89
3.4.3. Obliczanie dziennego zapotrzebowania na surowce i półprodukty w zakładzie żywienia zbiorowego typu otwartego.....	91
3.4.4. Obliczanie dziennego zapotrzebowania na surowce i półprodukty w zakładzie żywienia zbiorowego typu zamkniętego	94
3.4.5. Zasady planowania produkcji gastronomicznej dla różnych grup konsumentów	97

3.4.6. Planowanie produkcji gastronomicznej w zależności od rodzaju usług oferowanych w zakładach sieci otwartej	106
3.4.7. Schemat blokowy – podstawa planowania czynności w toku produkcji gastronomicznej	113
3.5. Receptury gastronomiczne	117
3.6. Karty menu	126
3.6.1. Rodzaje kart menu	128
3.6.2. Zasady układania kart menu	134
4. Organizacja pracy i procesu produkcji gastronomicznej.....	145
4.1. Zaopatrzenie i magazynowanie.....	146
4.1.1. Wybór dostawcy.....	146
4.1.2. Składanie zamówienia	147
4.1.3. Transport	151
4.1.4. Magazynowanie.....	151
4.2. Organizacja procesu technologicznego w gastronomii	162
4.2.1. Organizacja stanowiska pracy	165
4.2.2. Dobór surowców i półproduktów do produkcji gastronomicznej	171
4.2.3. Charakterystyka obróbki wstępnej.....	179
4.2.4. Charakterystyka obróbki cieplnej.....	199
4.2.5. Ekspedycja i obsługa konsumenta	212
4.3. Personel zakładu gastronomicznego	215
5. Zasady kalkulacji cen potraw i napojów	222
5.1. Cena i jej podstawowe elementy	225
5.2. Kalkulacja cen gastronomicznych.....	235
5.2.1. Metody kosztowe kalkulacji cen.....	236
5.2.2. Zasady kalkulacji cen w zakładach żywienia zbiorowego typu otwartego	237
5.2.3. Podstawy kalkulacji cen w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego	243
5.2.4. Nowoczesna metoda kalkulacji cen – <i>food cost</i>	246
Bibliografia.....	250

Wstęp

Podręcznik *Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. VII. Organizacja produkcji gastronomicznej* zawiera treści mające przygotować przyszłych techników do trudnej sztuki zarządzania produkcją gastronomiczną i jej organizowania. Przybliżyć im podstawowe zadania dotyczące planowania procesu produkcji oraz nadzorowania i kontrolowania jej przebiegu.

Celem podręcznika jest przekazanie teoretycznej i praktycznej wiedzy umożliwiającej nabycie umiejętności niezbędnych do wykonywania przyszłych zadań zawodowych oraz pomoc w skutecznym przygotowaniu do egzaminu z kwalifikacji TG.16. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Znajdują się tu praktyczne wskazówki dotyczące zasad, których należy przestrzegać, aby prawidłowo zaplanować produkcję gastronomiczną, kontrolować jej proces w sposób umożliwiający zachowanie jak najwyższej jakości sporządzanych potraw i napojów, a także oceniać ich jakość.

Prawidłowy proces produkcji w zakładzie gastronomicznym, zgodny z systemem HACCP, w dużej mierze zależy od motywacji i umiejętności osób czuwających nad jego przebiegiem. Dlatego też w rozdziale 2 szczególnie podkreślono konieczność wdrożenia systemu HACCP i jego istotną rolę w nadzorowaniu czynności technologicznych zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne gotowych wyrobów.

Ważnym elementem działalności zakładu gastronomicznego oprócz efektywnego planowania i kontrolowania procesu produkcji jest także opracowywanie jadłospisów oraz nowoczesnych kart menu zgodnie z wymaganiami konsumentów i możliwościami technologicznymi danej placówki. Tym zagadnieniom poświęcono rozdział 3 podręcznika, podkreślając znaczenie prawidłowej receptury potrawy w planowaniu i rozliczaniu produkcji gastronomicznej. Zawarto tu także praktyczne wskazówki umożliwiające samodzielne opracowanie receptur.

Ponadto niniejszy podręcznik przybliży sposoby rozliczania produkcji gastronomicznej za pomocą nowoczesnych systemów kalkulacji kosztowej. Przedstawi, w jaki sposób do kontrolowania i rozliczania produkcji gastronomicznej wykorzystuje się wskaźnik *food cost*, który ma zastosowanie m.in. w specjalistycznych programach komputerowych przeznaczonych dla gastronomii (rozdział 5).

Rozdziały podręcznika mają przejrzysty układ, informacje w nich zawarte ilustrują schematy oraz wykresy ułatwiające ich zrozumienie i zapamiętanie. Utrwaleniu treści merytorycznych służą ćwiczenia i zadania testowe podobne do mogących pojawić się na egzaminie, a przyswojenie terminów wykraczających poza umiejętności efektów kształcenia do kwalifikacji TG.16., występujących jednak w świecie dynamicznie rozwijających się technologii, ułatwia *Słowniczek trudniejszych pojęć* zamieszczony na końcu rozdziałów i podrozdziałów.