

УРОК ПО ТЕМЕ:
**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ

ВОПРОСЫ УРОКА

- **1. НАЗНАЧЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА**
- **2.ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ЦЕХА**
- **3. ВИДЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА**
- **4. ОХРАНА ТРУДА, ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ В ГОРЯЧЕМ ЦЕХУ**

ЦЕЛИ УРОКА

◎ **ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**

Систематизировать теоретические и практические знания

◎ **РАЗВИВАЮЩАЯ**

Актуализировать знания в рамках междисциплинарных связей

◎ **ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ**

Повысить профессиональный уровень и стимулировать стремление к самообразованию



**ГОРЯЧИЙ ЦЕХ - ГЛАВНОЕ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ
ПОМЕЩЕНИЕ**

**РАБОЧИЕ МЕСТА
РАСПОЛОЖЕНЫ ТАК,
ЧТОБЫ УДОБНО БЫЛО
ЗАВЕРШИТЬ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ПРОЦЕСС
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦИ**

ДОВОДЯТ ДО
ГОТОВНОСТИ
СЫРЬЕ И П/Ф
(ПРОВОДЯТ
ТЕПЛОВУЮ
ОБРАБОТКУ
ПРОДУКТОВ)

ГОТОВЯТ СУПЫ, СОУСЫ,
ГАРНИРЫ, ВТОРЫЕ
БЛЮДА, ГОРЯЧИЕ
НАПИТКИ

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ

ОБРАБАТЫВАЮТ
(ОТВАРИВАЮТ ИЛИ
ОБЖАРИВАЮТ) СЫРЬЁ ДЛЯ
ПОСЛЕДУЮЩЕГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ
И СЛАДКИХ БЛЮД В
ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ

МУЧНЫЕ
КУЛИНАРНЫЕ
Е ИЗДЕЛИЯ
(ПИРОЖКИ,
РАСТЕГАН),
ИСПОЛЪЗУЕ
МЫЕ КАК
ГАРНИР К
ПЕРВЫМ
БЛЮДАМ

1. ГОРЯЧИЙ ЦЕХ СВЯЗАН СО ВСЕМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ И ТОРГОВЫМИ ПОМЕЩЕНИЯМИ, ПОЭТОМУ РАСПОЛАГАЕТСЯ ВБЛИЗИ ХОЛОДНОГО ЦЕХА, РАЗДАЧИ И МОЕЧНОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ.

2. В ГОРЯЧИЙ ЦЕХ НАПРАВЛЯЮТСЯ П/Ф ИЗ ВСЕХ ЗАГОТОВОЧНЫХ ЦЕХОВ, ПОЭТОМУ ЕГО РАСПОЛАГАЮТ ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ ОН ИМЕЛ УДОБНОЕ СООБЩЕНИЕ С ГРУППОЙ ЗАГОТОВОЧНЫХ ЦЕХОВ, КЛАДОВОЙ СУТОЧНОГО ЗАПАСА СЫРЬЯ, МОЕЧНОЙ КУХОННОЙ ПОСУДЫ.





РАБОТА ПОВАРА ГОРЯЧЕГО ЦЕХА НАЧИНАЕТСЯ:

ОЗНАКОМЛЕНИЕ С
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
КАРТОЙ

УТОЧНЕНИЕ
КОЛИЧЕСТВА
ПРОДУКТА ДЛЯ
БЛЮДА

ПОЛУЧЕНИЕ
ПРОДУКТА ИЛИ
ПОЛУФАБРИКАТА

ПОДБОР ПОСУДЫ,
ИНВЕНТАРЯ,
ИНСТРУМЕНТОВ

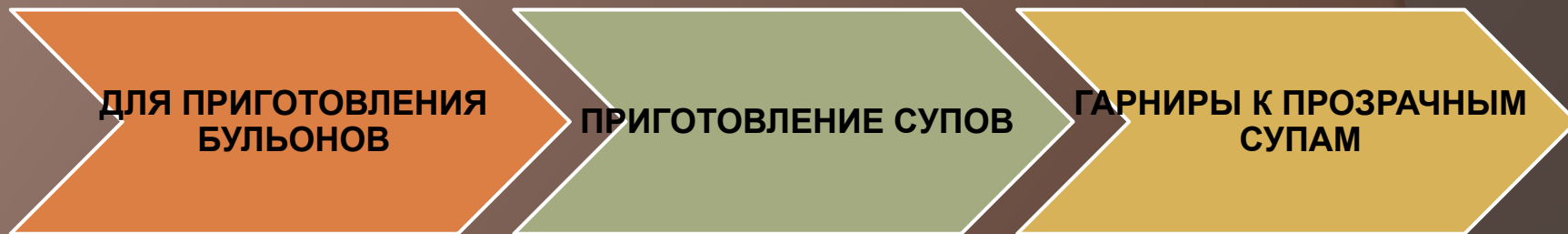
СУПОВОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух этапов:

**варка бульона - КОСТНОГО,
МЯСОКОСТНОГО, КУРИНОГО,
РЫБНОГО, ГРИБНОГО**

**приготовление
заправочных, или иных
супов**

КЛАССИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРЕДПОЛАГАЕТ ОРГАНИЗАЦИЮ ТРЁХ РАБОЧИХ МЕСТ



- 1. НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ПОВАРА ДОЛЖНЫ БЫТЬ:
ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ,
КОМПЛЕКТ НОЖЕЙ ПОВАРСКОЙ ТРОЙКИ,
ИНВЕНТАРЬ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА,
РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ.**
- 2. РАБОЧЕЕ МЕСТО ПОВАРА ДОЛЖНО БЫТЬ ОСНАЩЕНО СТОЙКОЙ С ПРИПРАВАМИ.**
- 3. ДЛЯ ШИРОКОГО АССОРТИМЕНТА СУПОВ, НАБОР ПРОДУКТОВ СУПОВОЙ ГОРКИ МОЖЕТ ВКЛЮЧАТЬ: СОЛЁНЫЕ ОГУРЦЫ, ЛУК, ЗЕЛЕНЬ, ОЛИВКИ, МАСЛИНЫ, ЛИМОН, ГРЕНКИ И Т.Д.**
- 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ СУПОВ МОЖЕТ ВКЛЮЧАТЬ:
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТОЛЫ;
ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ;
ГАЗОВЫЕ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ;
ЭЛЕКТРОКИПЯТИЛЬНИКИ;
ПРИВОД УНИВЕРСАЛЬНЫЙ;
ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА ИЛИ КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР;**
- 5. В ЭТОЙ ЧАСТИ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА ГОТОВЯТ БУЛЬОНЫ, СУПЫ, ГАРНИРЫ, СЛАДКИЕ БЛЮДА И Т. Д.**



СОУСНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

- ◎ **СОУСНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВТОРЫХ БЛЮД, ГАРНИРОВ И СОУСОВ.**
- ◎ **ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОЦЕССОВ ТЕПЛОВОЙ И МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ РАБОЧИЕ МЕСТА ОСНАЩЕНЫ СООТВЕТСТВУЮЩИМ ОБОРУДОВАНИЕМ И РАЗНООБРАЗНОЙ ПОСУДОЙ, ИНСТРУМЕНТАМИ, ИНВЕНТАРЁМ**
- ◎ **В ЭТОЙ ЧАСТИ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА ГОТОВЯТ ВСЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА, ИСПОЛЬЗУЯ РАЗЛИЧНЫЕ ПРИЁМЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ - ЖАРЕНИЕ, ВАРКА, ПРИПУСКАНИЕ, ТУШЕНИЕ, ЗАПЕКАНИЕ, ВЫПЕКАНИЕ, РАЗОГРЕВ И ДОВЕДЕНИЕ БЛЮД ДО ГОТОВНОСТИ**

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА ПОВАРА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, ТРЕБУЕТ СЛЕДУЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ:

КРУПЫ ПЕРЕБИРАЮТ

ПРОМЫВАЮТ

ПОДГОТАВЛИВАЮТ
ПОСУДУ И
НЕОБХОДИМОЕ
КОЛИЧЕСТВО
ЖИДКОСТИ

ВАРЯТ В
НАПЛИТНОЙ
ПОСУДЕ

- 1. РАБОЧИЕ МЕСТА ДЛЯ ВАРКИ, ТУШЕНИЯ, ПРИПУСКАНИЯ И ЗАПЕКАНИЯ ПРОДУКТОВ ОРГАНИЗУЮТСЯ С УЧЁТОМ ВЫПОЛНЕНИЯ ПОВАРАМИ НЕСКОЛЬКИХ ОПЕРАЦИЙ ОДНОВРЕМЕННО.**
- 2. С ЭТОЙ ЦЕЛЬЮ ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ (ЭЛЕКТРОПЛИТЫ, ЖАРОЧНЫЕ ШКАФЫ ИЛИ КОНВЕКТОМАТЫ, ЭЛЕКТРОСКОВОРОДЫ) ГРУППИРУЮТ С РАСЧЁТОМ УДОБСТВА ПЕРЕХОДА ПОВАРОВ ОТ ОДНОЙ ОПЕРАЦИИ К ДРУГОЙ.**
- 3. ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ ОСУЩЕСТВЛЯЮТСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛАХ, УСТАНОВЛЕННЫХ ПАРАЛЛЕЛЬНО ТЕПЛОВОЙ ЛИНИИ.**
- 4. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ МОЖНО СТАВИТЬ НЕ ТОЛЬКО В ЛИНИЮ, НО И ОСТРОВНЫМ СПОСОБОМ.**



ИСТОЧНИКИ

- Крылов Е. С. Электромеханическое оборудование / Е. С. Крылов. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 160 с.
- Золин В. П. Технологическое оборудование общественного питания: Учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. – 8-е изд., перераб. и допол. – Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.
- Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для нач. проф. образования / В. В. Усов. – 6-е изд. переаб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 432 с.
- Сопачева Т. А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т. А. Сопачева, М. В. Володина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.
- Сайт компании «Бюро проектирования»: <http://www.buro-pro.ru/>
- Гастрономъ.ru: <http://www.gastronom.ru/>