

УРОК ПО ТЕМЕ:
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ
ХОЛОДНОГО ЦЕХА НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Преподаватель:
Жарикова И.Н.

ВОПРОСЫ УРОКА

- **1. НАЗНАЧЕНИЕ ХОЛОДНОГО ЦЕХА**
- **2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ХОЛОДНОГО ЦЕХА**
- **3. ВИДЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ
ХОЛОДНОГО ЦЕХА**
- **4. ОСОБЕННОСТИ АССОРТИМЕНТА ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
ЗАКУСОК**
- **5. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ**

ЦЕЛИ УРОКА

◎ **ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**

Систематизировать теоретические и практические знания

◎ **РАЗВИВАЮЩАЯ**

Актуализировать знания в рамках междисциплинарных связей

◎ **ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ**

Повысить профессиональный уровень и стимулировать стремление к самообразованию

**ХОЛОДНЫЕ ЦЕХА – ОРГАНИЗУЮТСЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ С ЦЕХОВОЙ СТРУКТУРОЙ
ПРОИЗВОДСТВА (РЕСТОРАНЫ, КАФЕ,
СТОЛОВЫЕ).**

**ХОЛОДНЫЕ ЦЕХА ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОРЦИОНИРОВАНИЯ И
ОФОРМЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК.
АССОРТИМЕНТ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ЗАВИСИТ ОТ
ТИПА ПРЕДПРИЯТИЯ, ЕГО КЛАССА
(1 КЛАСС - НЕ МЕНЕЕ 10 БЛЮД, ВЫСШИЙ КЛАСС - 15 БЛЮД).**

1.ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ РАСПОЛАГАЕТСЯ, КАК ПРАВИЛО, В ОДНОМ ИЗ НАИБОЛЕЕ СВЕТЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ С ОКНАМИ, ВЫХОДЯЩИМИ НА СЕВЕР ИЛИ СЕВЕРО-ЗАПАД.

2.ПРИ ПЛАНИРОВКЕ ЦЕХА НЕОБХОДИМО ПРЕДУСМАТРИВАТЬ УДОБНУЮ СВЯЗЬ С ГОРЯЧИМ ЦЕХОМ, ГДЕ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, А ТАКЖЕ С РАЗДАЧЕЙ И МОЕЧНОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ.



САЛАТ-БАР





**ОСНАЩЕНИЕ
ХОЛОДНОГО ЦЕХА
ЗАВИСИТ ОТ
АССОРТИМЕНТА
ВЫПУСКАЕМОЙ
ПРОДУКЦИИ**

**ПРОДУКЦИЯ
ХОЛОДНОГО ЦЕХА
ИМЕЕТ
ОПРЕДЕЛЁННУЮ
КЛАССИФИКАЦИЮ**

КЛАССИФИКАЦИЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

БУТЕРБРОДЫ	САЛАТЫ	ЗАКУСКИ		
		ОВОЩНЫЕ И ГРИБНЫЕ	МЯСНЫЕ	РЫБНЫЕ
ОТКРЫТЫЕ	ИЗ СЫРЫХ И ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ	С МОРКОВЬЮ	ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ	РЫБНАЯ ГАСТРОНОМИЯ
СЛОЖНЫЕ	ИЗ КВАШЕННЫХ И МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	БАКЛАЖАННАЯ ИКРА	СТУДЕНЬ	ИКРА ЗЕРНИСТАЯ, ПАЮСНАЯ
ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ)	С МЯСОМ, С РЫБОЙ, С ПТИЦЕЙ	С ТЁРТОЙ РЁДКОЙ	ОТВАРНОЕ МЯСО	СЕЛЬДЬ РУБЛЕННАЯ
ЗАКРЫТЫЕ (СЭНДВИЧИ)	С ЯЙЦОМ	МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ	КОПЧЁНОСТИ	МОРЕПРОДУКТЫ

ХОЛОДИЛЬНАЯ



КАМЕРА

- **ОСНОВНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ ДОГотовочного Холодного Цеха являются Холодные Блюда, Закуски, Десерты и Салаты из готового сырья**
- **Ингредиенты для блюд подготавливают в горячем и заготовочных цехах**
- **Необходимое оборудование цеха должно быть расставлено согласно технологическому процессу с соблюдением санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации блюд**
- **продукция цеха перед отпуском не подвергается повторной тепловой обработке, поэтому её готовят небольшими порциями и держат в холодильных шкафах или на охлаждаемых столах при $T^{\circ} +6...+8^{\circ}C$**

САЛАДЕТТА



ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ХОЛОДНОГО ЦЕХА НЕОБХОДИМО УЧИТЫВАТЬ ЕГО ОСОБЕННОСТИ:

ПРОДУКЦИЯ ЦЕХА ПОСЛЕ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОРЦИОНИРОВАНИЯ НЕ ПОДВЕРГАЕТСЯ ВТОРИЧНОЙ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ, ПОЭТОМУ В ЦЕХЕ ДОСТАТОЧНО ДОЛЖНО БЫТЬ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

СТРОГОЕ СОБЛЮДЕНИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА И ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПОВАРАМИ

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ДОЛЖНО БЫТЬ В ТАКОМ КОЛИЧЕСТВЕ, ЧТОБЫ РЕАЛИЗОВАТЬ В КОРОТКИЙ СРОК, ПРИ Т 10-14°C

ЗАПРАВКА САЛАТОВ И ВИНЕГРЕТОВ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ОТПУСКОМ, НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ ОСТАВШЕЙСЯ ОТ ПРЕДЫДУЩЕГО ДНЯ

РАЦИОНАЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА СОСТОИТ ИЗ ДВУХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ:

нарезают овощи,
смешивают
компоненты и
заправляют салаты



порционируют и
оформляют салаты
перед отпуском в
торговый зал

**ДЛЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА МОГУТ БЫТЬ
ИСПОЛЬЗОВАНЫ - ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТОЛЫ С
ОХЛАЖДАЕМОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И ОХЛАЖДАЕМЫМ
ШКАФОМ ИЛИ ОХЛАЖДАЕМАЯ ГОРКА, НАСТОЛЬНЫЕ
ВЕСЫ, РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ, ПОВАРСКИЕ НОЖИ,
ЛОЖКИ, ЛОПАТКИ, САЛАТНЫЕ ПРИБОРЫ, ВИЛКИ ДЛЯ
РАСКЛАДЫВАНИЯ БЛЮД, САЛАТНИКИ, ЗАКУСОЧНЫЕ
ТАРЕЛКИ. ПЕРЕД ОФОРМЛЕНИЕМ САЛАТОВ
ПОДГОТАВЛИВАЮТ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В
КАЧЕСТВЕ УКРАШЕНИЙ (ЯЙЦА, ЗЕЛЕНЬ, ОВОЩИ,
ЛИМОН)**

СТОЛ С ОХЛАЖДАЮЩИМ ШКАФОМ





В ХОЛОДНЫХ ЦЕХАХ ОРГАНИЗУЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ЛИНИИ (УЧАСТКИ) ИЛИ РАБОЧИЕ МЕСТА.

**По приготовлению
холодных блюд и
закусок, заливных блюд**

**Приготовление
бутербродов**

**Приготовление сладких
блюд**

**Приготовление салатов
из свежей зелени и
овощей**

**Приготовление
холодных супов**

**Нарезание и
порционирование
гастрономических
продуктов**

**Порционирование,
оформление и отпуск
холодных блюд и
закусок**

ШКАФ-ВИТРИНА





ИНСТРУМЕНТЫ ХОЛОДНОГО ЦЕХА

ВЫЕМКА ДЛЯ ФРУКТОВ



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/>