

**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
<b>ОТКРЫТЫЕ</b>	ИЗ СЫРЫХ И ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ	С МОРКОВЬЮ	ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ	РЫБНАЯ ГАСТРОНОМИЯ
<b>СЛОЖНЫЕ</b>	ИЗ КВАШЕННЫХ И МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	БАКЛАЖАННАЯ ИКРА	СТУДЕНЬ	ИКРА ЗЕРНИСТАЯ, ПАЮСНАЯ
<b>ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ)</b>	С МЯСОМ, С РЫБОЙ, С ПТИЦЕЙ	С ТЁРТОЙ РЁДКОЙ	ОТВАРНОЕ МЯСО	СЕЛЬДЬ РУБЛЕННАЯ
<b>ЗАКРЫТЫЕ (СЭНДВИЧИ)</b>	С ЯЙЦОМ	МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ	КОПЧЁНОСТИ	МОРЕПРОДУКТЫ



Х  
О  
Л  
О  
Д  
И  
Л  
Ь  
Н  
А  
Я



К  
А  
М  
Е  
Р  
А

- **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/>