

*ОГБПОУ ШАРЬИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ  
КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ*

*УРОК ПО ТЕМЕ:*

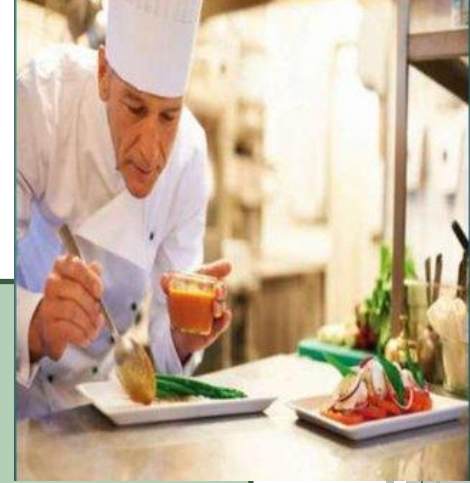
# *ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ХОЛОДНОГО ЦЕХА*



Шарья, 2018

Преподаватель:  
Мицкевич О. В.

## *ВОПРОСЫ УРОКА:*



- ❖ *Назначение холодного цеха;*
- ❖ *Организация рабочих мест холодного цеха;*
- ❖ *Виды технологического оборудования холодного цеха.*



# ЦЕЛИ УРОКА:



- 1  
•**Образовательная.** Систематизировать теоретические и практические знания.
- 2  
•**Развивающая.** Актуализировать знания в рамках междисциплинарных связей.
- 3  
•**Воспитательная.** Повысить профессиональный уровень и стимулировать стремление к самообразованию



# *ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ*



- Организуется на предприятиях с цеховой структурой производства (рестораны, столовые, кафе и др.).
- Предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок.
- При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности:



## ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ХОЛОДНОГО ЦЕХА:

- **Продукция цеха после изготовления не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому строго соблюдаются санитарные правила при производстве;**
- **Строгое соблюдение правил личной гигиены;**
- **Холодные блюда выпускаются в количестве, которое реализуется в короткие сроки;**
- **Салаты и винегреты заправляют перед отпуском, хранят в не заправленном виде при  $t$  2 – 6°C не более 6 ч;**
- **Не допускаются к раздаче изделия с предыдущего дня: салаты, винегреты, студни заливные блюд, компоты и напитки собственного производства.**



**ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ РАСПОЛАГАЕТСЯ, КАК ПРАВИЛО, В ОДНОМ ИЗ НАИБОЛЕЕ СВЕТЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ С ОКНАМИ, ВЫХОДЯЩИМИ НА СЕВЕР ИЛИ СЕВЕРО-ЗАПАД. ПРИ ПЛАНИРОВКЕ ЦЕХА НЕОБХОДИМО ПРЕДУСМАТРИВАТЬ УДОБНУЮ СВЯЗЬ С ГОРЯЧИМ ЦЕХОМ, ГДЕ ПРОИЗВОДИТСЯ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, А ТАКЖЕ С РАЗДАЧЕЙ И МОЕЧНОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ.**



Моечная столовой посуды



**Холодный цех**

Горячий цех  
(тепловая  
обработка)

Раздача  
(реализация готовой  
продукции)

# Ассортимент продукции холодного цеха:

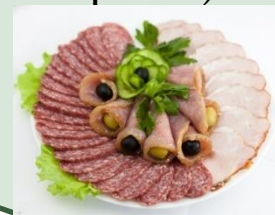
Бутерброды



Салаты, винегреты



Холодные закуски  
(мясное, рыбное  
ассорти, сырная  
тарелка)



Холодные блюда



Десерты



Холодные супа



Холодные напитки



# *Оснащение холодного цеха*

*Рабочие места оснащаются механическим оборудованием, средствами малой механизации, холодильным оборудованием, производственными столами, стационарными столами со встроенной моечной ванной, передвижными стеллажами, раздаточным прилавком, инструментами и инвентарём для холодного цеха.*







**Универсальный привод**



**Овощерезка**



**Машина для нарезки  
гастрономии**



**Хлеборезка**



**Низкотемпературный прилавок**



**Холодильная камера**



**Маслоделитель РДМ**



# Производственные столы



# ***ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ***

## ***ХОЛОДНОГО ЦЕХА***



**Линия приготовления салатов и  
винегретов**

**Линия приготовления закусок из  
гастрономических продуктов**

**Линия приготовления заливных  
блюд**

**Линия приготовления бутербродов**

**Линия приготовления холодных  
супов**

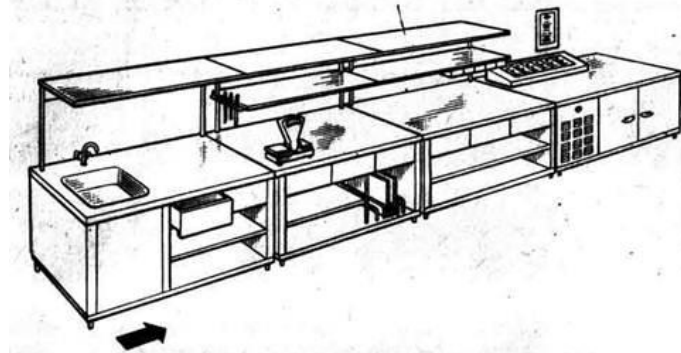
**Линия приготовления сладких блюд**



Сырье и п/ф	Технологический процесс
Картофель очищенный отварной	Шинкуется соломкой или кубиками
Морковь отварная очищенная	Шинкуется соломкой или кубиками
Морковь сырая очищенная	Шинкуется соломкой
Свекла отварная очищенная	Шинкуется соломкой или кубиками
Лук репчатый	Шинкуется через машину
Лук зеленый, укроп	Промывают под проточной водой, мелко нарезаются вручную
Чеснок очищенный	Измельчается чеснокодавилкой или ножом
Помидоры, огурцы, фрунты	Промывают и убирают в холодильный шкаф
Яблоки в салат	Очищают от кожицы и сердцевины, нарезают соломкой
Перец болгарский	Промывают, очищают от сердцевины, ополаскивают и нарезают соломкой или кубиками
Очищенные грецкие, кедровые орехи	Перебирают, прокаливают в печи, охлаждают, измельчают (только грецкие)
Мясо, язык, куры отварные	Нарезают соломкой или кубиками
Сельдь	Разделяется на чистое филе, нарезают кубиками или порционно
Крабовые палочки	Нарезают кубиками
Креветки	Отваривают в подсоленной воде, очищают
Колбасы, мясопродукты	Очищают, нарезают соломкой, кубиками
Печень говяжья	Обжаривается, охлаждается
Печень куриная	Слегка отваривается, обжаривается, охлаждается
Майонез	Выкладывается в обработанные ведра, закрывается крышками, охлаждается
Масло растительное, консервированные овощи, фрунты, уксус	Освобождается от тары, банки, бутылки протираются, выкладывают в холодильники для хранения.

**На этих линиях организуются отдельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков.**

**На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах организуются специализированные рабочие места.**



**В холодных цехах фронт работы на каждого работника должен быть не менее 1,5 м. Промывка овощей, зелени, фруктов производится в стационарных или передвижных ваннах, в крупных столовых применяют передвижные стеллажи для кратковременного хранения блюд.**



# В ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ РАЗНООБРАЗНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ, ИНВЕНТАРЬ, ПРИСПОСОБЛЕНИЯ:



1 - ножи гастрономические: а - филейные; б - гастрономический (колбасный); в - для нарезки ветчины; г - кухонные; д - с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж - с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з - для фигурной нарезки масла; и - нож-вилка; 2 - томаторезки ручные; 3 - яйцерезки; 4 - приспособление для нарезки сыра; 5 - ручной делитель масла; 6 - скребок для сливочного масла; 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 11 - лотки для заливных блюд; 12 - формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 - лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 - вилки производственные для раскладывания блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд

**НАРЕЗКА В ХОЛОДНОМ ЦЕХЕ ПРОИЗВОДИТСЯ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ИНСТРУМЕНТАМИ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯМИ. ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ХРАНЯТ В СЕКЦИЯХ ОХЛАЖДАЕМОЙ ГОРКИ**





**Для взвешивания порций продуктов используют весы настольные циферблатные или электронные .**



Весы ВНЦ-2



Весы ВРНЦ-3



Порционные весы  
CAS ED – 3Н



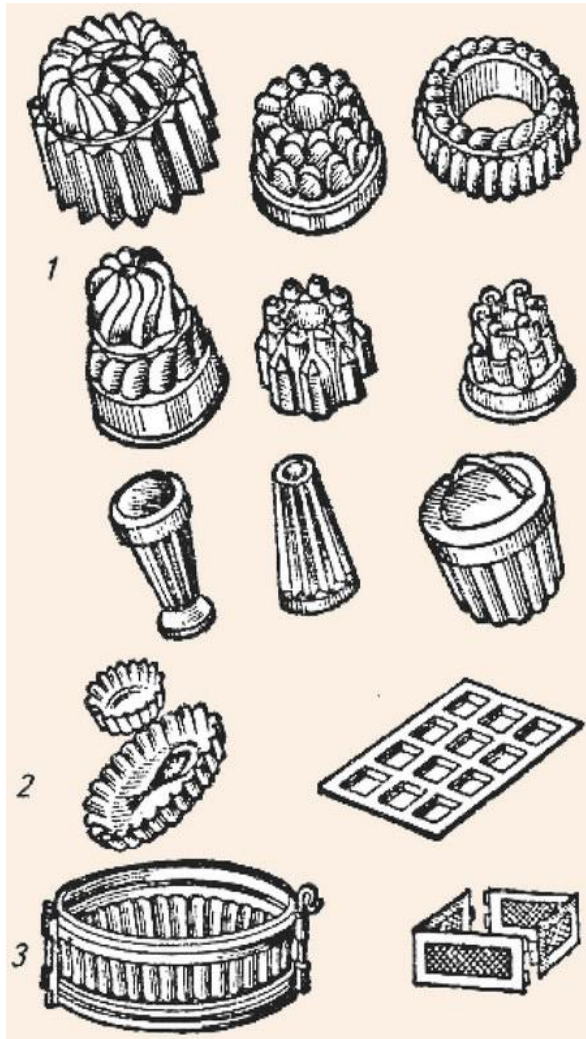
Весы электронные счетные  
многофункциональные  
ТС-10



# Для приготовления бутербродов используют различные выемки.



**На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ-2 и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду.**



*1 - формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира, парфе;  
2 - формы для заливных блюд;  
3 - формы паштетные*



**Прибор для приготовления шоколадного фондю**

На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фрейзер. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4 или низкотемпературную секцию СН-0,15.



Фрейзер



## *Организация труда*

**Режим работы холодного цеха устанавливается в зависимости от типа предприятия и режима его работы. Общее руководство цехом осуществляет бригадир или ответственный работник из поваров VI или V разряда.**

**Повара III разряда занимаются подготовкой продуктов, входящих в состав блюд (варкой овощей, варкой или жареньем мясных и рыбных полуфабрикатов, нарезкой овощей, обработкой сельди).**

**Повара IV разряда занимаются приготовлением заправок, порционированием и оформлением холодных блюд массового спроса (салаты овощные, рыбные, мясные, винегреты, студни, рыба под маринадом и др.), сладких блюд.**

**Повара V разряда осуществляют приготовление и оформление сложных блюд (заливных, фаршированной рыбы, галантина, ассорти рыбного и мясного, желе, муссов и др.).**



## ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ:

1. Для чего предназначен холодный цех? Перечислите ассортимент продукции холодного цеха.
2. Какие особенности надо учитывать при организации холодного цеха?
3. Какое механическое и немеханическое оборудование используется в холодном цехе?
4. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?
5. Опишите месторасположение холодного цеха.



