

Дисциплина МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Лекция

(2 часа)

Составить конспект лекции

План

1. Требования к помещению холодного цеха
2. Организация производственного процесса в холодном цехе
3. Оборудование для холодного цеха

1. Требования к помещению холодного цеха

Площадь холодных цехов регламентируется СНИП, где указываются рекомендуемые параметры, которые зависят от типов предприятия питания и производственной мощности. Она должна обеспечивать организацию производства с соблюдением всех технологических требований, позволять размещать всё необходимое оборудование и создавать комфортные условия работы для обслуживающего персонала. Холодный цех располагают на любом этаже, кроме подземного, рядом с обеденным залом, в который направляется готовая продукция, и кухней, откуда поступает основное сырьё.

Высота помещения должна быть не менее 3-х метров. Стены, пол и потолок отделывают гигиеническими материалами, которые позволяют поддерживать санитарное состояние на высоком уровне.

В холодный цех должны быть подведены: канализация, холодная и горячая вода, отопление, вентиляция и система и энергоснабжения с напряжением 220 и 380 Вт. Особое внимание уделяют освещению, где основным должно быть естественное, а дополнительным – искусственное. В летнее время для поддержания в помещении температуры не выше 18°C необходимо предусмотреть кондиционер.

2. Организация производственного процесса в холодном цехе

Холодный цех – это особый производственный цех, работа которого во многом зависит типа и специфики предприятия. В холодных цехах ресторанов и кафе особое внимание уделяют оформлению блюд и готовят их порционно. При массовом производстве, которое характерно для столовых школ, больниц, пансионатов и крупных промышленных предприятий, блюда готовят в значительных объёмах, исключая трудоёмкое украшение. Определённые особенности работы холодных цехов присущи предприятиям, специализирующимся на выпуске сладостей и десертов. Но даже с учётом всех различий в холодных цехах предусматривается строгое разделение производственных участков.

В первую очередь, предусматривается технологическая линия по нарезке сырых и отварных овощей и приготовлению салатов из них. Механизированная нарезка овощей имеет неоспоримые преимущества перед ручной. Она не только повышает производительность, но позволяет достичь идеальных параметров шинковки, которые являются одним из качественных показателей салатов.

Для нарезки отварного мяса, рыбы, гастрономических продуктов и приготовления блюд и закусок из них организуют отдельный производственный участок, который оборудуют всем необходимым инвентарём: разделочные доски, ножи, функциональные ёмкости, в которые укладывают нарезанные продукты для хранения в холодильных шкафах.

На следующем рабочем участке производят порционирование, украшение и отпуск блюд на раздачу. Рабочее место организуют за

холодильным столом, в камере которого хранят дополнительные ингредиенты: растительное масло, майонез, зелень, горошек, лимоны. Рядом размещают кухонные полки для тарелок и салатников. Нарезку продуктов выполняет повар холодного цеха 3, 4 разряда, а приготовление и украшение блюд доверяется поварами 5 и 6 разряда. Приготовление заливных блюд является длительным и трудоёмким процессом. Поэтому их готовят заблаговременно и хранят в холодильниках. Отдельный производственный участок для этих целей не выделяют, а используют тот, который освободится к концу рабочей смены.

3. Оборудование для холодного цеха

Для обеспечения технологического процесса и организации рабочих мест повара холодный цех оснащают механическим, холодильным и вспомогательным оборудованием. Установка теплового оборудования здесь недопустима. Виды и производительность оборудования холодного цеха зависят от ассортимента выпускаемой продукции и объёмов её производства. Так как основным условием хранения продуктов является наличие холода, в цеху размещают холодильный шкаф. В крупных цехах может быть установлена холодильная камера, оборудованная стеллажами. Общий объём холодильных шкафов или камер рассчитывают на основе плана-меню цеха, в котором указывают ассортимент и количество выпускаемых блюд, но также учитывают определённый товарный запас.



Для механизации процесса нарезки овощей холодный цех оснащают овощерезкой соответствующей производительности с определённым набором режущих инструментов, которая должны выполнять все виды нарезки,

требуемые технологией приготовления того или иного блюда. Даже небольшие предприятия питания способны значительно улучшить качество салатов, используя профессиональные овощерезки небольшой мощности.



Для нарезки гастрономических продуктов не обойтись без слайсера, который, благодаря регулировке толщины ломтиков, обеспечивают качественную и эстетичную нарезку колбас, сыров и копчёностей. Слайсер можно использовать для нарезки хлеба, но, если значительную долю ассортимента занимают бутерброды, в холодном цеху может быть установлена хлеборезка соответствующей производительности.



Для приготовления паштетов, холодных соусов и других блюд, где требуется тонкое измельчение ингредиентов, необходим куттер. Он, кроме этого, выполняет функции взбивания и может быть использован для приготовления муссов, самбуков и взбитых сливок.

Из вспомогательного оборудования в холодном цеху устанавливают производственные столы, одну или несколько моечных ванн, металлические подставки и подтоварники. На рабочем месте повара по оформлению блюд необходимо предусмотреть холодильный стол, весы порционные и полку для посуды.

Контрольные вопросы

1. Основные требования к помещению холодного цеха.
2. Каким оборудованием оснащают холодный цех?

3. Как организуют производственный участок для нарезки отварного мяса, рыбы, гастрономических продуктов и приготовления блюд и закусок?
4. Что относится к вспомогательному оборудованию холодного цеха?

Домашнее задание:

Составить конспект лекции, ответить на контрольные вопросы (ответы записать в тетрадь)

Список рекомендованных источников

1. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).
2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева