

## **Тема. Організація праці в холодному цеху**

**Мета заняття:** Знати основні принципи та особливості організації роботи холодного цеху. Оволодіти правилами складання наряд-замовлення.

### **План практичного заняття 14-15**

1. Складання наряд-замовлення для холодного цеху.
2. Виконання розрахунків і підбір холодильників для лінії холодних страв і лінії солодких страв.
3. Складання технологічних карт.
4. Складання схеми облаштування холодного цеху.

### **Хід роботи**

Вивчення цієї теми слід почати із складання наряд-замовлення для холодного цеху, навчитися складати технологічні карти та проводити розрахунки, підбирати холодильники для лінії холодних страв і солодких страв.

Слід усвідомити, що майбутній керівник повинен вміти проєктувати технологічні лінії холодного цеху, складати наряд-замовлення, технологічні карти, визначати необхідну кількість обладнання.

### **Рекомендовані джерела:**

#### ***Основна література:***

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.
2. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник // М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 304 с.

#### ***Додаткова література:***

1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. - К.: центр учбової літератури, 2011 - 584 с.
2. Цирульнікова В. В. Ресторанна справа: Курс лекцій для студ. напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч. – К.: НУХТ, 2013. – 186 с.

### **Завдання для студентів**

**Завдання 1.** Складіть наряд – замовлення для холодного цеху ресторану, використовуючи план-меню на день та Збірник рецептур.



	копчена, шпроти, риба солена)	5/25											
ТК	Асорті овочеve (огірки, помідори, перець)	50/50 /50	150										
СР №93	Гриби мариновані	100	150										
СР №95	Салат рибний	150	150										
СР №98	Салат столичний	150	150										
СР №117	Помідори фаршировані	200	150										
СР №129	Оселедець з цибулею	100	150										
СР №136	Риба під майонезом	200	150										
СР №156	Язик заливний	225	150										
СР №850	Асорті фруктове (апельсини мандарини)	75/75	75										
СР №902	Мус яблучний	200	75										
СР №905	Самбук абрикосовий	200	75										
СР №922	Яблука по – київські	100	75										
	Сметана Радуга	200	75										
	Всього												

## Завдання 2. Розрахунок і підбір холодильників для лінії холодних страв і лінії солодких страв.

Розрахунок і підбір холодильного обладнання проводиться за масою продуктів, що повинні зберігатися та посуду, в якому буде зберігатися продукція.

$$E = \frac{Q}{\varphi}$$

E – ємкість шафи;

Q – кількість продуктів в кг.;  $\varphi$  – коефіцієнт використання тари;  $\varphi = 0,7$

Розрахунок і підбір холодильної шафи для лінії холодних страв.

№ п/п	Назва сировини	Кількість (кг)
1		
2		
3		
4		

5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
	Всього	

Розрахунок і підбір холодильної шафи для лінії солодких страв.

№ п/п	Назва сировини	Кількість (кг)
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
	Всього	

**Завдання 3. Користуючись таблицею № 36, розрахувати:**

А. Замінити горошок консервованій горошком свіжим для приготування 5кг салату з птиці чи дичини, якщо для приготування 150г використовується 15г консервованого.

Б. Замініть крохмаль картопляний крохмалем кукурудзяним для приготування 2кг молочного желе.

В. Замініть цибулю ріпчасту цибулею маринованою консервованою для приготування 50порцій оселедця з цибулею (рецепт №129 Збірник рецептур) в ресторані.

**Завдання 4. Складіть технологічну картку для приготування 100 порцій помідорів фаршированих рибним салатом в ресторані (рецепт №117 ЗР).**

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

### Помідори фаршировані рибним салатом ЗР № 117.

Назва сировини	Витрата сировини на одну порцію в, г		Витрата сировини на п`ять порцій в, г	
<b>Вихід однієї порції</b>		<b>200</b>		

#### Технологія приготування

#### Органолептична оцінка якості

**Зовнішній вигляд-**

**Колір -**

**Консистенція.**

**Запах – .**

**Смак –.**

**Завдання 5.** Складіть схему облаштування холодного цеху в якому створено дві технологічні лінії :

- для приготування холодних страв і напоїв;

- для приготування солодких страв.

До складу першої лінії входить мийна ванна, холодильна шафа, виробничий стіл, універсальний привід холодного цеху, скиборізка, 2 стелажі.

До складу другої лінії входить стелаж, мийна ванна, виробничий стіл, настільна збивальна машина, блендер, холодильна шафа.