**ТЕМА: 1.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.**

**ЗАДАНИЕ: запишите классификацию холодных люд и закусок**

Холодный стол, т. е. блюда, подаваемые в холодном, а не в горячем

виде, является первой подачей и включает в себя самые разнообразные, самые разнородные кушанья как по составу продуктов, так и по принципам приготовления. **Блюда могут состоять как из сырых продуктов (овощей, фруктов, ягод, травы даже не разделанных, а просто обмытых), так и продуктов, прошедших длительную и сложную обработку, в том числе многократное нагревание, обжиг, копчение, варку, но подаваемых в холодном виде.**

**К блюдам холодного стола относятся также комбинированные блюда и изделия, состоящие из нескольких продуктов — от бутербродов до салатов.**

Разнообразие продуктов, входящих в состав холодных блюд, определяет их большое значение в питании. **Холодные блюда и закуски готовят из овощей, фруктов, грибов, яиц, мяса, рыбы, мясных и рыбных гастрономических продуктов.** В качестве приправ используют заправки: майонез, сметану и различные соусы. Многие холодные блюда и закуски богаты ценными пищевыми веществами и обладают высокой калорийностью (ветчина, буженина, сыры, икра, салат с майонезом и др.).

При удачном сочетании продуктов по вкусу и красивом оформлении холодные блюда и закуски возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

**Все холодные блюда и закуски можно подразделить на следующие пять групп: бутерброды, салаты и винегреты, блюда из овощей, блюда из рыбы, блюда из мяса. Поскольку холодные блюда и закуски готовят из продуктов, которые в дальнейшем не подвергаются тепловой обработке, приготовление, оформление, хранение и реализация этих изделий должны производиться в строгом соответствии с санитарными правилами. Холодные блюда и закуски должны быть красиво оформлены. Для оформления в основном применяют продукты, входящие в состав блюда, но выбирают наиболее удобные по форме и яркой окраски: свежие помидоры, красный редис, морковь, раки, зеленый горошек, салат и другую зелень. Температура блюд при отпуске должна быть не выше 12 °С.**

В русской национальной кухне этот вид блюд называется иначе — закуски. Признак, их объединяющий, немного иной и более глубокий. **Закуска — это то, с чего начинают еду.** Русский закусочный стол как самостоятельный крестьянский не сложился. Русский народ издавна привык считать основной горячую пищу, вот почему закуски, получившие распространение в XVII и XVIII вв. (главным образом за столом знати), в большей степени включали в себя продукты, легкие для усвоения или же возбуждающие аппетит. Их роль

сводилась к тому, чтобы быть не основной пищей, а лишь «вступлением

» к ее употреблению. Лишь с XVIII в. на закусочный стол в России попадают мясные и молочные продукты (сыры, колбасы, ветчина), а сливочное масло появляется лишь в XIX в.; тогда же солено-отварной рыбный закусочный стол пополняется рыбными копченостями (балык, севрюга, шемая, залом). В XX в. Появляются и всевозможные консервы, которые в некотором смысле даже вытесняют прежние закуски. Именно повышение концентрирован-ности и калорийности холодного стола и вызывает необходимость дополнить его овощами. Так, в конце XIX — начале XX в. Наряду с овощными квашениями на русский закусочный стол попадают винегреты, а затем и зеленые салаты, до того времени подававшиеся лишь ко вторым жареным блюдам.

**Современные салаты** — это художественные сочетания чудесных

ароматов, ярких красок и вкусов. В нашем понимании салат — это

****

СОСТАВ, СТРУКТУРА ПОМЕЩЕНИЙИ ТРЕБОВАНИЯ К НИМ

Холодные блюда и закуски готовят из продуктов, в дальнейшем не подвергающихся тепловой обработке, поэтому их оформление, хранение и реализация должны производиться в строгом соответ­ствии с санитарными правилами. В соответствии с санитарными нормами необходимо сократить количество ручных операций и избегать контакта пищи с руками, для чего следует использовать при дозировании закусок специальный инвентарь (мерные лож­ки, формочки) и пользоваться при раскладке продуктов вилками со сбрасывателями. **Особенно важно сократить сроки хранения полуфабрикатов, используемых для приготовления холодных блюд, и сроки реализации готовых изделий, строго соблюдать установ­ленные температурные режимы обработки сырья.**

**Процесс приготовления холодных блюд и закусок осуществля­ется поэтапно. Начинается процесс приготовления и оформления блюд в овощном иди мясо-рыбном цехе (первичная обработка овощей, мяса и рыбы. Велико значение горячего цеха в подготовке сырья к завершающему этапу приготовления холодных блюд и за­кусок. Завершается процесс приготовления и оформления изделий в холодном цехе.**

Бесцеховая структура производства организуется на предприяти­ях с небольшим объемом производственной программы, имеющих ограниченный ассортимент выпускаемой продукции на специали­зированных предприятиях (закусочных, шашлычных, пельменных;, вареничных и др.).

 В бесцеховой структуре производства, при которой для разграничения различных технологических процессов по видам обрабатываемого сырья и способам кулинарной обработки, цеха выделяются условно.

 Важным фактором успешной работы цехов является правильная организация рабочих мест. На предприятии с бесцеховой структурой производства организуются универсальные рабочие места, где осуществляется несколько неоднородных технологических операций. В каждом производственном цехе организуют несколько рабочих мест, расположенных по ходу технологического процесса. Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвен­тарь подбирают в соответствии с нормами оснащения.

 Основным фактором успешной работы в цехе является правильная организация труда работников цеха.

 К основным требованиям организации труда на производстве можно отнести:

* правильное составление производственной программы с учетом специфики изготавливаемой продукции, производственной мощности цеха, численности и квалификации работников;
* четкое распределение обязанностей между работниками в соот­ветствии с их квалификацией й производственным зданием;
* правильный учет движения продукции и своевременная отчет­ность о проделанной работе.

 Состав помещений предприятия и требования к ним определя­ются соответствующими нормативными документами.

 Все группы помещений связаны между собой и должны разме­щаться по ходу технологического процесса:

* сначала складские, производственные, затем торговые помеще­ния; с ними должны быть удобно взаимосвязаны администра­тивно-бытовые и технические помещения;
* взаимное расположение основных групп помещений должно обеспечить кратчайшие связи между ними без пересечения по­токов посетителей и обслуживающего персонала, чистой и ис­пользуемой посуды, полуфабрикатов, сырья и отходов;
* следует стремиться к компактной структуре здания, предусма­тривая возможность перепланировки помещений в связи с из­менением технологии производства;
* компоновка всех групп помещений должна удовлетворять тре­бованиям нормативных документов, санитарным и противопо­жарным правилам;
* все производственные и складские помещения должны быть не проходными, вход в производственные и бытовые помеще­ния — с хозяйственного двора, а в торговые — с улицы;

■ компоновка торговых помещений производится по ходу движе­ния посетителей; предусматривается возможность сокращения их передвижения и обеспечение эвакуации людей в случае по­жара.

 Производственные помещения должны располагаться на от­дельных этажах и быть ориентированными на север и северо-запад. Состав и площадь производственных помещений определяются строительными нормами и правилами (СНиП) проектирования в зависимости от типа и мощности предприятий.

 Площадь производственных помещений должна обеспечивать безопасные условия труда и соблюдение санитарно-гигиенических требований. Площадь производственных помещений состоит из по­лезной площади, занятой под различное технологическое оборудова­ние, и площади проходов. Для ориентировочных расчетов приняты следующие коэффициенты использования площади; для горячего цеха — 0,25...0,30; для холодного — 0,35...0,40; для заготовочных цехов — 0,35. Высота производственных помещений должна быть не менее 3,3 м. Стены на высоту 1,8 м от пола облицовывают ке­рамической плиткой, остальную часть покрывают светлой клеевой краской. На современных предприятиях стены облицовываются светлой керамической плиткой на всю высоту.

 Производственные помещения должны иметь подводку горячей и холодной воды к моечным: ваннам, электрокипятильникам, пище­варочным котлам. Канализация обеспечивает удаление сточных вод при эксплуатации ванн, пищеварочных котлов. Все трубы скрыты в полах и панелях. Полы делают водонепроницаемыми с уклоном к трапу для стока воды. При установке модульного оборудования трап прокладывают вдоль всей линии оборудования. Полы должны быть водонепроницаемыми, иметь небольшой уклон к трапу. Они покрываются метлахской плиткой, отвечающей санитарно-гигие­ническим требованиям.

 В производственных помещениях должен быть создан оптималь­ный микроклимат. К факторам микроклимата относятся темпера­тура, влажность и скорость движения воздуха. На микроклимат горячего цеха влияет тепловое излучение от нагретых поверхностей оборудования.

 ***Оптимальная температура*** в заготовочном и холодных цехах должна составлять 16... 18 °C; в горячем цехе — 23... 25 °C.

***Относительная влажность воздуха*** в цехах — 50...70%.

 Данные условия создаются путем устройства приточно-вытяж­ной вентиляции. Вытяжка должна быть больше притока воздуха.

 В горячих цехах кроме общей вентиляции над секционно-модулированным оборудованием располагают местные вентиляционные отсосы, которые предназначены для удаления паров.

Большую роль играет правильное освещение производственных помещений и рабочих мест. В цехах должно быть естественное ос­вещение. Коэффициент освещенности (отношение площади окон к площади пола) должен быть не менее 1:6, а удаленность рабочего места от окон — не более 8 м. Производственные столы размещают так, чтобы повар работал лицом к окну или свет падал слева. Для искусственного освещения используются люминесцентные лампы или лампы накаливания. При подборе ламп необходимо соблюдать нормы: на 1 м2 площади цеха должно приходиться 20 Вт.

В производственных цехах в процессе работы механического и холодильного оборудования возникают шумы. Допустимый уро­вень шума в производственных помещениях — 60... 75 дБ. Размеще­ние рабочих мест, машин и механизмов должно быть таким, чтобы воздействие шума на работников было минимальным.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА

 Обеспечение цехов оборудованием производится по нормам технического оснащения различных типов предприятий. Разме­щают оборудование в соответствии с последовательностью тех­нологического процесса (что исключает встречные потоки сырья и готовой продукции), а также с требованиями охраны и безопас­ности труда.

 В производственных процессах может одновременно исполь­зоваться ручной и машинный труд. Так, в машину для нарезания вареных овощей МРОВ-160 вручную закладывают овощи в рабочую камеру, а нарезание ломтиками или кубиками осуществляется при включении машины в сеть, т. е. механическим способом.

©

Работники производства выполняют в процессе труда на ра­бочих местах ***основные*** и ***вспомогательные операции*** (на­пример, вскрытие банок с томатом — вспомогательная операция, а пассерование томата — основная операция). Время, в течение которого работники производства осуществляют изго­товление полуфабрикатов, приготовление пищи и ее реализацию, является ***производственным.*** Оно определяет производственный цикл предприятия. Сокращение деятельности производственного цикла в настоящее время достигнуто на предприятиях, использу­ющих полуфабрикаты и кулинарную продукцию высокой степени готовности.

При небольшой мощности холодного цеха в нем может быть организовано одно комбинированное рабочее место для приготов­ления закусок и холодных блюд.