**Тема № 2** Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства

**Тема уроку:** Характеристика супового відділення гарячого цеху.

 ***Продовжіть будь ласка речення***

*Оцінювання учнів: ( за кожну правильну відповідь учні отримують 1 бал)*

1. Теплову обробку продуктів і напівфабрикатів, приготування перших, других страв, гарнірів та соусів здійснюють…….
2. Виробнича бригада гарячого цеху це - кухарі…
3. У гарячому цеху використовують устаткування механічне, не механічне та…
4. Проходи біля робочих місць не можна заставляти…
5. Гарячий цех умовно поділяють на:….
6. Цех має зв'язок з усіма…..
7. Температура повітря в приміщенні не повинна перевищувати…
8. Пі час теплової обробки напівфабрикати кладуть в нагрітий жир…
9. Коли засипають продукти в киплячу воду, то попереджають тих, хто
10. Підлога в цеху повинна бути рівною, без виступів, та …
11. У гарячих цехах закладів ресторанного господарства малої потужності, вдділення, заміняють…
12. Санітарну обробку будь – якого обладнання можна проводити тільки при повній зупинці машини і вимкнення джерел…

***Опрацюйте будь лака конспект***

Технологічний процес приготування супів складається із двох основних стадій :

* приготування бульйонів
* приготування безпосередньо супів.

Відповідно до цього передбачаються робочі місця:

* для підготовки продуктів до теплової обробки;
* приготування бульйонів;
* приготування супів.

 На підприємствах малої потужності, а також у ресторанах, де бульйони готуються у невеликій кількості, можна використовувати пристрої електричні варильні (ПЕВ) (мал.1) або наплитні котли.

Охолоджені бульйони проціджуються і використовуються для приготування супів і соусів.

Щоб розрахувати місткість котлів для варіння бульйонів і приготування супів, необхідно знати норми закладання основних продуктів і кількість страв, які потрібно приготувати.

*Робоче місце для приготування супів* *оснащується:*

* котлами, інвентарем, посудом, інструментами.

Котли (ПЕВ) можуть бути використані не тільки для варіння супів, а й для транспортування їх на роздавальну лінію та зберігання в гарячому стані до відпускання відвідувачам.

Розміщення котлів здійснюється у такий спосіб, щоб для їх завантаження можливо було використовувати пересувні візки, стелажі, внутрішньоцеховий транспорт.

Невелику кількість супів можна приготувати на електричних плитах у наплитних котлах. При цьому доцільно використовувати котли з нержавіючої сталі місткістю 15, 20, 30, 40 л.

Для тушкування й пасерування овочів, приготування супових заправок на великих підприємствах використовують електричні сковороди (мал.2), на малих - наплитний посуд, плиту електричну.

Лінії немеханізованого обладнання комплектуються виробничими столами.

Гірки на столах застосовують для зберігання спецій, приправ, маслин, лимонів.

На столі викладаються дошки, встановлюються ваги. Необхідний запас вершкового масла й олії, тваринного жиру, сметани знаходиться в холодильній шафі.

На робочому місці використовується такий інвентар:

* лійки, черпаки, соусні ложки, сита, лопатки, комплект ножів тощо;
* засоби малої механізації: пристрої для проціджування бульйонів, тісторозподілювачі для млинців, сирників і т. ін.

У гарячих цехах ресторанів, де супи готуються у невеликій кількості, встановлюються марміти (мал. 3), що забезпечують підтримання необхідної температури до їх реалізації.

Супи готуються у невеликій кількості, розрахованій на 2 год.

**Приклад організації робочого місця для приготування супів.**

****

1 – котел електричний; 2 – секція-вставка; 3 – сковорода електрична;

 4 – стіл виробничий; 5 – стелаж виробничий пересувний.

**Дайте відповідь на запитання**

1. Яке призначення гарячого цеху?
2. Яке обладнання використовують у гарячого цеху
3. Який інвентар використовують у гарячого цеху?
4. Яке призначення шумівки?
5. Яке призначення копистки?

**Інформація про домашнє завдання**

 Продовжіть будь ласка речення, запишіть у зошит, сфотографуйте та надішліть відповіді у групу у Viber

опрацювати конспект;

вибрати та виписати основні матеріали щодо теми уроку.