|  |  |
| --- | --- |
| **06 мая среда 2020 г.** |  |
| Ф.и.о. обучающегося: |  |
| Учебная дисциплина: | **МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** |
| Профессия: | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Преподаватель: | Мировова Елена Леоновна |
| Тема: | Тема 1.2.  Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов |
| Тема урока: | **11-12 Практическое занятие**  **№ 1 Организация процесса приготовления пищи на сырье.** |

**Урок №6**

**Обучающийся должен уметь –**организовать процесс приготовления пищи**.**

**Знать -** правила организации процесса приготовления пищи.

**Цели работы:**

- приобрести практический опыт по организации процесса приготовления пищи.

**Теоретическая часть:**

**В общественном питании существуют три формы организации производства**:

1.производство продукции от обработки сырья до приготовления пищи и ее реализации (готовой продукции);

2.приготовление продукции из полуфабрикатов и ее реализации (готовой продукции);

3.организация потребления пищи (готовая пища)при ее незначительной подготовке к реализации (разогрев).

**По характеру производства:**

1.с полным технологическим процессом циклом (№1).

2.с неполным технологическим процессом (№2).

**На предприятия общественного питания поступает**:

1. сырье
2. полуфабрикаты
3. готовая продукция.

**СЫРЬЕ** – это продукты, из которых производят кулинарные изделия по схеме: обработка сырья – приготовление блюд – реализация.

**ПОЛУФАБРИКАТАМИ** - являются продукты, прошедшие первичную обработку на заготовочных предприятиях, имеющие разную степень готовности. **ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ НАЗЫВАЮТСЯ**- блюда и кулинарные изделия, готовые к реализации.

Продукция, выпускаемая предприятиями общественного питания, скоропортящаяся и требует быстрой реализации. Различные продукты и сырье, используемые для приготовления блюд и кулинарных изделий, также не подлежат длительному хранению.

**В связи с этим при организации технологического процесса предприятия общественного питания должны обеспечить:** 1.максимальное сокращение сроков хранения

2.обработки сырья и реализации готовой кулинарной продукцией.

**Характеристика структуры производства**

1.Цеховая- крупных предприятиях!!!!!!!!! сформирована цеховая структура производства и создаются заготовочные цехи (овощной, птицегольевой, мясной, рыбный, мясорыбный); доготовочные (горячий, холодный); специализированные (мучной, кондитерский, кулинарный)

2.Бесцеховая- на предприятиях с незначительным объемом производства!!!!!!!!! или работающих на полуфабрикатах устанавливается бесцеховая структура производства (закусочные, шашлычные, пельменные). Здесь все производственные процессы осуществляет одна или несколько бригад, которые подчиняются заведующему производству. Такая организация труда позволяет более эффективно использовать труд поваров, практиковать совмещение профессий и т.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Заготовочный** | **Доготовочный** | **Специализированный** |
| 1.Овощной | 1.Холодный | 1.Мучной |
| 2.Рыбный | 2.Горячий | 2.Кондитерский |
| 3.Мясной |  | 3.Кулинарный |

**Организация рабочего места**

**Рабочим местом** называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

**Рабочие места** в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

Затем производятся обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции. Эти операции осуществляются на производственных столах с крышками из нержавеющей стали, дюралюминия или мрамора. Обвалка мяса, подрезка мякоти и снятие ее с кости производятся при помощи большого и малого обвалочных ножей, зачистка мяса и нарезка его на порции – при помощи большого, среднего и малого ножей (поварская тройка). При этом большим ножом нарезают крупные куски, средним – мелкие и снимают филе, малым – зачищают отдельные части туши и выполняют некоторые другие операции. Нарезанные куски мяса разрыхляют рыхлителем или тяпкой.

С целью приготовления фарша на крупных предприятиях применяют мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом, на мелких – универсальные приводы со сменными механизмами или используют настольные мясорубки.

При обработке птицы, дичи и голья на крупных предприятиях выделяют специальное помещение с опалочным горном, на небольших предприятиях отводят специальные рабочие места.

**Практическая часть: задание**

Используя теоретическую часть, заполните таблицу по организации рабочего места на сырье.

1.Заготовочный цех (мясной) назначение-

|  |  |
| --- | --- |
| ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ | ИНСТРУКТИВНЫЕ УКАЗАНИЯ |
| 1.Получение сырья, определение упитанности мяса и качества. |  |
| 2.Размораживание мяса. |  |
| 3.Зачистка загрязненных мест, клейма. |  |
| 4.Обмывание. |  |
| 5.Обсушивание. |  |
| 6.Деление на отрубы. |  |
| 7.Зачистка, жиловка. |  |
| 8.Приготовление полуфабрикатов. |  |

**2. заготовочный (рыбный) назначение\_**

Теория Рыбный цех Здесь происходит первичная обработка рыбы и изготовление рыбных полуфабрикатов. Технологический процесс обработки рыбы включает следующие операции: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, очистку от чешуи, потрошение и промывание, разделку, приготовление полуфабрикатов и их хранение. Рыбу оттаивают в ваннах с двумя отделениями в проточной или периодически сменяемой воде. Выгружают рыбу из ванн проволочными черпаками. Камбалу, чиня, осетровых рыб для облегчения дальнейшей обработки ошпаривают. Для этой цели к ваннам подводят горячую воду и используют решетку с ручками. Крупную рыбу осетровых пород размораживают на металлических стеллажах с поддоном снизу при комнатной температуре. Для очистки рыбы от чешуи используют механический рыбоочиститель или ручные скребки.

Малыми поварскими ножами на специальных столах с желобом, спинкой и бортами потрошат рыбу. Здесь же отрубают головы, хвосты и плавники. Хвосты и головы отрубают средним поварским ножом на разделочных досках, плавники срезают ножницами. После потрошения рыбу промывают в ванне с двумя отделениями и укладывают на противни.

Осуществляется приготовление рыбных полуфабрикатов на отдельном столе, где находятся разделочные доски, комплект ножей поварской тройки, специи, весы. На мелких предприятиях для приготовления рыбного фарша используют мясорубку, на крупных – универсальный привод с комплектом механизмов. Рыбные полуфабрикаты хранят в охлажденном состоянии не более 12 ч, рыбную массу – 6 ч.

Заполнить в таблице инструктивные указания.

**3. заготовочный (овощной) назначение\_**

|  |  |
| --- | --- |
| ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ | ИНСТРУКТИВНЫЕ УКАЗАНИЯ |
| 1.Размораживание. |  |
| 2.Очистка от чешуи. |  |
| 3.Удаление плавников, головы. |  |
| 4.Удаление внутренностей. |  |
| 5.Промывание. |  |
| 6.Нарезка полуфабрикатов. |  |

На предприятиях овощной цех располагают таким образом, чтобы он с одной стороны находился неподалеку от склада-овощехранилища, а с другой – имел удобное сообщение с холодным и горячим цехами. В этом случае создаются удобства для доставки в цех картофеля и овощей, а также технологическая цепочка: склад – овощной цех (предварительная обработка) – горячий цех (завершающая обработка).

В современных специализированных овощных цехах может быть организован выпуск расширенного ассортимента продукции: могут работать поточные линии по расфасовке картофеля и овощей в пакеты, линия производства очищенного сульфитированного картофеля, линия приготовления картофельных и овощных котлет, жареного хрустящего и гарнирного картофеля, линия приготовления салатов и винегретов.

Необходимость применения специального оборудования, которое подбирают в зависимости от мощности предприятия, диктует особенности обработки овощей различных видов. Так, сортировка картофеля производится на крупных заготовочных предприятиях в сортировочных машинах. На мелких предприятиях, где нет возможности для установки калибровочных машин, ручная сортировка картофеля и корнеплодов по размеру не производится.

Картофель и корнеплоды моют в специальных моечных или моечно-очистительных машинах (на крупных предприятиях) или картофелечистках с гладким диском (на небольших предприятиях), а также в ваннах. Машины загружают при помощи транспортера, который подает картофель из бункера овощной кладовой. Вымытые овощи при помощи другого транспортера поступают в очистительные машины, где картофель очищается, а затем производится его доочистка.

На крупных заготовочных предприятиях, где организуются отдельные поточные линии обработки картофеля, корнеплодов и других овощей, для очистки картофеля применяют очистительные машины непрерывного действия, а на средних и мелких предприятиях – машины периодического действия.

При очистке картофеля можно применять термический и химический способы. При термическом способе для очистки картофеля применяют специальные печи с высокой температурой или аппараты, где осуществляется обработка картофеля паром. При химическом способе картофель обрабатывается в специальном аппарате раствором каустической соды.

Нарезка – следующая стадия обработки картофеля и корнеплодов. Для этой цели используют овощерезки, нарезающие овощи соломкой, брусочками, ломтиками. Фигурная нарезка картофеля осуществляется ручным способом на разделочных досках из дерева твердых пород при помощи карбовочных ножей, выемок, малого и среднего ножей поварской тройки.

Огурцы, кабачки, капусту обрабатывают ручным способом. Для шинкования овощей используют шинковальные доски. Лук, чеснок и хрен обрабатывают на специальном рабочем месте, оборудованном вытяжным шкафом. Подготовленные овощные полуфабрикаты в деревянных ушатах, окоренках, а также корзинках доставляют в горячий цех.

Необходимо строгое соблюдение правил охраны труда и техники безопасности в овощном цехе. К работе на машинах могут допускаться лишь работники, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж. Возле машин необходимо вывешивать правила работы и плакаты по технике безопасности. Работникам запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок. Пусковые устройства машины должны быть закрыты, а машины должны иметь исправное заземление и зануление. Тара для загрузки овощей в машину допускается емкостью не более 8–10 кг. Переноска грузов для женщин разрешается весом не более 20 кг. Для обеспечения требований санитарного режима необходимо своевременно удалять отходы из цеха.

Работу овощного цеха организует заведующий производством

|  |  |
| --- | --- |
| ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ | ИНСТРУКТИВНЫЕ УКАЗАНИЯ |
| 1.Получить овощи. |  |
| 2.Подготовить рабочее место. |  |
| 3.Произвести сортировку овощей. |  |
| 4.Промыть овощи. |  |
| 5.Очистить (если машинная очистка, дочистить и удалить глазки). |  |
| 6.Нарезка |  |

**4. догововочный \_(холодный) назначение-**

Его предназначение – приготовление холодных блюд и закусок из мяса, рыбы, овощей и других продуктов, а также сладких блюд и бутербродов. При размещении холодного цеха должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов для холодного цеха, и с заготовочными цехами, откуда в холодный цех поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки. Изделия холодного цеха отпускаются потребителям в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости к холодному цеху.

Для приготовления холодных блюд и закусок, бутербродов, сладких блюд, холодных супов организуют холодный цех. Его продукция реализуется как непосредственно в зале, так и в буфетах и магазинах кулинарии.

Поскольку в холодном цехе значительное количество блюд и изделий не подвергают тепловой обработке, здесь необходимо особенно строго соблюдать санитарные правила при организации технологического процесса.

В соответствии с технологическим процессом должны быть четко разграничены рабочие места для обработки сырых и вареных овощей, гастрономических мясных и рыбных продуктов, порционирования блюд и др.; салаты, винегреты, бутерброды следует готовить только партиями и реализовать втечение одного часа; соблюдать температурный режим хранения и отпуска холодных блюд (10-14 гр.).

Для выполнения производственной программы в цехе предусматриваются рабочие места, которые оснащаются оборудованием, посудой и инвентарем в зависимости от вида выполняемых технологических и производственных операций.

Осуществляемые в цехе основные операции: нарезка подготовленных продуктов, порционирование и оформление холодных блюд и закусок. В соответствии с этим организуются рабочие места поваров, используются соответствующее оборудование, инвентарь, инструменты.

На основании того, что в цехе приготовляются блюда и холодные закуски не только из полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку, но и из сырых продуктов, важно разграничить рабочие места по изготовлению продукции из сырья различных видов.

Продукция цеха в основном скоропортящаяся, поэтому обязательно холодильное оборудование: шкафы достаточной емкости и холодильные камеры с дополнительными полками-решетками для кратковременного хранения приготовленных изделий, низкотемпературный прилавок и ледогенератор.

Универсальный привод с комплектом сменных механизмов, а также слайсеры, ветчинно-колбасорезка, маслоделитель, машина для нарезки овощей, производственные столы с горками, охлаждаемыми емкостями и холодильным шкафом – основное оборудование холодного цеха.

Хранят продукты для приготовления салатов и винегретов в горке. В холодильном шкафу в течение короткого времени хранят сыры, колбасу, заливное и др. На столе должны быть также разделочные доски и весы. Для обработки сырых овощей используют отдельные доски с маркировкой.

С целью очистки и нарезки продуктов вручную используются специальные приспособления и инструменты: яйцерезки, яблокорезки, выемки и др.

Из сладких блюд в ресторанах готовят желе, муссы, компоты, реализуют консервированные и свежие фрукты, мороженое с фруктами и вареньем, взбитые сливки и др. Для их приготовления необходимы специальный инструмент и оборудование: соковыжималки, лотки, формы, лопатки-ножи, приборы для раскладывания блюд, щипцы. На рабочем столе повара, готовящего сладкие блюда, должна быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы, различная посуда, специализированный универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания муссов, кремов, самбуков.

При организации рабочего места повара для порционирования холодных блюд и закусок слева от производственного стола ставят стеллаж с чистой посудой, под крышкой стола укрепляют полки для инструментов и инвентаря, на столе устанавливают горку для специй и приправ и весы. Справа устанавливают стеллаж с подносами для приготовленных блюд и закусок.

На многих предприятиях отводится отдельное рабочее место для приготовления бутербродов.

В некоторых кафе-мороженых, детских кафе и крупных ресторанах готовят мороженое из сухих или жидких смесей. С этой целью устанавливают фризер. В небольших ресторанах и кафе реализуют мороженое, поступающее с хладокомбинатов.

Бригадир, который организует отпуск блюд и контролирует качество, руководит работой в холодном цехе. Повара 5-го и 6-го разрядов готовят наиболее ответственные и трудоемкие заказные и банкетные блюда, порционируют и оформляют их. Повара 4-го разряда готовят продукты: варят картофель и овощи, жарят мясные и рыбные полуфабрикаты для холодных блюд, нарезают овощи, обрабатывают сельдь.

Заполнить в таблице инструктивные указания.

|  |  |
| --- | --- |
| ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ | ИНСТРУКТИВНЫЕ УКАЗАНИЯ |
| 1.Приготовление холодных блюд и закусок сырых овощей |  |
| 2.Порционирование холодных блюд и закусок из вареных овощей |  |
| 3.Оформление холодных блюд и закусок из гастрономических мясных и рыбных продуктов |  |
| 4.Сладких блюд |  |
| 5.Бутербродов |  |

1. **Доготовочный цех (горячий)- назначение-**

Здесь завершается технологический процесс приготовления пищи.

В горячем цехе осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, приготовляют супы, соусы, гарниры, вторые блюда, выпекают мучные кулинарные изделия – пирожки, расстегаи и т.п., используемые как гарнир к первым блюдам, а также выполняют тепловую обработку продуктов для холодных и сладких блюд.

В горячий цех направляют полуфабрикаты из вех заготовочных цехов. Поэтому горячий цех располагают таким образом, чтобы он имел удобное сообщение с холодным цехом и примыкал к раздаче, а также к моечной столовой и кухонной посуды.

Если предприятие имеет несколько залов, расположенных на разных этажах, то в этом случае горячий цех может находиться на одном этаже с главным залом, имеющим наибольшее число мест. В остальные залы готовую продукцию доставляют подъемниками и грузоподъемными лифтами, а на раздаче подогревают с помощью мармитов.

Работа горячего цеха, как и других производственных участков, во многом зависит о правильной организации рабочих мест, оснащенности их соответствующим оборудованием.

Большие предприятия оснащаются технологическими линиями для приготовления первых и вторых блюд, соусов, гарниров. Оборудование расставляют тремя параллельными линиями: в средней части цеха в одну линию устанавливают тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него оборудуют рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке. На специально оборудованной линии обрабатывают продукты для первых блюд, на другой – для вторых блюд, соусов и гарниров.

Оборудуется горячий цех плитами, пищеварочными котлами с подводкой холодной и горячей воды, жарочными шкафами, электросковородками, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и др. На крупных предприятиях в горячих цехах могут быть два отделения: суповое – для приготовления первых блюд и соусное – для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов.

Приготовление первых блюд в суповом отделении начинается с варки бульонов, для чего применяют электрические и газовые котлы различной емкости и кипятильники.

На рабочем месте повара должны быть настольные весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассерования овощей – электрические сковороды, для снабжения горячей водой – кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем месте повара, приготовляющего супы, устраивают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку).

В связи с изготовлением сравнительно широкого ассортимента первых блюд в ресторанах набор продуктов горки довольно разнообразен: соленые огурцы, лук, пассерованный с томатом, рубленая зелень, оливки, маслины, лимон, гренки и т. д.

В горячем цехе современных предприятий общественного питания при организации рабочих мест поваров используется секционное оборудование с применением линейного принципа его размещения. Все тепловое секционное оборудование устанавливается в линию с односторонним обслуживанием. Глубина секционного оборудования не должна превышать 1 м.

Используют различные варианты расстановки секционного оборудования в зависимости от мощности предприятия, размеров кухни и ее планировки. В небольших кухнях тепловое оборудование располагают вдоль стен с устройством местных вентиляционных отсосов.

Параллельно линии теплового оборудования размещают линию производственных столов. В кухнях большей площади выделяют несколько рабочих мест для поваров, занятых приготовлением супов, вторых блюд, и в соответствии с этим размещают оборудование по периметру помещения, у стены и т. д. Отдельные виды теплового оборудования рекомендуется устанавливать параллельно друг другу.

С целью приготовления первых блюд наряду с котлами различной емкости устанавливают сковороды для припускания овощей, производственные столы с вмонтированной ванной и приспособлениями малой механизации.

Готовят вторые блюда в отварном, жареном, тушеном, запеченном, припущенном виде в соусном отделении. Для улучшения качества блюд большое значение имеет специализация поваров на приготовлении блюд определенного вида, которая осуществляется на крупных предприятиях.

Основным оборудованием соусного отделения была огневая, газовая или электрическая плита. В настоящее время все большее распространение для приготовления вторых блюд получает специализированная аппаратура – электрические, газовые и пароварочные котлы для варки овощных и крупяных блюд, электросковороды для жаренья продуктов основным способом и во фритюре, шашлычные печи, электрофритюрницы, жарочные шкафы и другое оборудование.

Для приготовления блюд из рыбы выделяется специальное рабочее место. В небольших столовых, где нет возможности для разделения труда и не применяется специализированное оборудование, рабочее место повара – это стол и плита, расположенные на расстоянии не менее 1,5 м друг от друга. Рабочее место повара должно быть оборудовано холодильным шкафом для полуфабрикатов и стеллажом. Необходимо также иметь циферблатные и почтовые весы, разделочные доски, комплекты ножей и другие инструменты, судки со специями и приправами.

При размещении рабочего места в ресторане учитывается удобство отпуска официантам приготовленных блюд порциями непосредственно с плиты.

При организации рабочих мест поваров, приготовляющих вторые блюда, большие преимущества дает использование секционного оборудования с линейной расстановкой. Для того чтобы все тепловое оборудование использовалось строго по назначению, линии приготовления вторых блюд компонуют из следующих секций: плита со сплошной жарочной поверхностью, плиты с конфорками, фритюрницы, специальный жарочный шкаф. Тепловая линия дополняется мармитами для хранения гарниров, вторых блюд, производственными столами с вмонтированной ванной и охлаждаемой емкостью.

Возглавляет работу горячего цеха в ресторане повар 6-го разряда, который несет ответственность за организацию технологического процесса, качество и соблюдение выхода приготовленных блюд. Он готовит заказные и банкетные блюда. В бригаде поваров, ответственных за приготовление вторых блюд, несколько поваров 5-го и 6-го разрядов, не считая бригадира.

|  |  |
| --- | --- |
| ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ | ИНСТРУКТИВНЫЕ УКАЗАНИЯ |
| СУПОВОЕ ОТДЕЛЕНИЕ  1.Приготовление бульонов и соусов |  |
| 2.СОУСНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ  Приготовление соусов |  |
| 3.Приготовление гарниров |  |
| 4.Пригогтовление 2 блюд |  |
| 5Выпечка гарниров для супов |  |

### Специализированные цехи (кондитерский цех)-

Кондитерский цех

В производственной структуре предприятия кондитерский цех занимает особое место. Он работает самостоятельно, независимо от горячего цеха.

В состав кондитерского цеха входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста.

Его назначение – производство мучных кондитерских и кулинарных изделий. Продукция кондитерского цеха поступает для реализации не только на основное предприятие, но и в магазины кулинарных изделий, домовые кухни, буфеты, доготовочные предприятия.

Кондитерский цех – это отдельное производство, которое функционирует независимо от кухни.

Входят в него тестомесильное, тесторазделочное, выпечное, остывочное отделения, помещения для отделки изделий, для приготовления фаршей, моечная для яиц, посуды, тары, экспедиция. Кроме того, в ресторанах предусматривают кладовую и охлаждаемую камеру суточного запаса сырья, кладовую готовых изделий, охлаждаемую камеру готовых изделий, охлаждаемую камеру полуфабрикатов, в которой охлаждают слоеное тесто, моечную инвентаря и стерилизации кондитерских мешков.

Планировка помещений кондитерского цеха должна соответствовать последовательности выполнения операций технологического процесса и исключать возможность встречных потоков сырья и готовых изделий.

При разделке и формовке кондитерских изделий используют тестоделительную машину, различные формочки, выемки. На рабочем месте кондитера должны быть производственный стол, ларь для муки, передвижная дежа с тестом, весы, ящик для ножей, передвижные стеллажи с кондитерскими листами для подготовленных изделий.

Осуществляется раскатка теста с помощью тестораскаточной машины, которая позволяет получить слой теста требуемой толщины. На рабочем месте должен быть холодильный шкаф для охлаждения масла, а также для охлаждения теста при изготовлении слоеных изделий.

С целью приготовления начинок, фаршей, сиропа и помадки устанавливают небольшую плиту (газовую или электрическую) и используют мясорубку, протирочную машину (от универсального привода).

Осуществляется выпечка кондитерских изделий в кондитерских и пекарских шкафах.

Применяются также хлебопекарные печи, работающие на электричестве, твердом, жидком или газообразном топливе. В кондитерских шкафах можно поддерживать определенный режим.

При оформлении кондитерских изделий используются отдельные производственные столы, а на крупных предприятиях для этой цели выделяют специальные помещения. В столах должны быть выдвижные ящики для инструментов; на крышках столов укрепляют штатив для кондитерских мешков, устанавливают бачок для сиропа и весы. Вблизи от рабочих столов должны находиться передвижные стеллажи для доставки готовых изделий в холодильную камеру или в экспедицию.

Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды и инвентаря. В ванной с двумя-тремя отделениями посуду моют с содой, затем ополаскивают 2%-ным раствором хлорной извести. Особенно важно следить за чистотой кондитерских мешков и трубочек, так как даже малейшие остатки крема могут привести к бактериальному обсеменению. Поэтому данный инвентарь обрабатывают в автоклаве, затем ополаскивают в ванне с чистой водой.

**Домашнее задание**

**Дорогие мои обучающиеся прошу заполнить:**

1.назначение цехов.

2. и заполнить таблицу инструктивные задания