

УРОК ПО ТЕМЕ:
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ
ОВОЩНОГО ЦЕХА НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Преподаватель:
Гранина Е.А.

Новосибирск
2015

ЦЕЛИ УРОКА

- ◎ **ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**

Систематизировать теоретические и практические знания

- ◎ **РАЗВИВАЮЩАЯ**

Актуализировать знания в рамках междисциплинарных связей

- ◎ **ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ**

Повысить профессиональный уровень и стимулировать стремление к самообразованию

ВОПРОСЫ УРОКА

- 1. НАЗНАЧЕНИЕ ОВОЩНОГО ЦЕХА**
- 2. РАЗМЕЩЕНИЕ И СВЯЗЬ С ДРУГИМИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ПОМЕЩЕНИЯМИ**
- 3. АССОРТИМЕНТ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМОГО СЫРЬЯ И ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ**
- 4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ОВОЩНОГО ЦЕХА**
- 5. ВИДЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ОВОЩНОГО ЦЕХА**
- 6. ИНВЕНТАРЬ И КУХОННАЯ ПОСУДА ОВОЩНОГО ЦЕХА**
- 7. ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА В ОВОЩНОМ ЦЕХЕ**

1. НАЗНАЧЕНИЕ ОВОЩНОГО ЦЕХА

- ◎ ОВОЩНЫЕ ЦЕХА ОРГАНИЗУЮТСЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ БОЛЬШОЙ И СРЕДНЕЙ МОЩНОСТИ, РАБОТАЮЩИЕ НА СЫРЬЕ(С ПОЛНЫМ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ЦИКЛОМ);
- ◎ ОВОЩНОЙ ЦЕХ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ МЕХАНИЧЕСКОЙ (ПЕРВИЧНОЙ) ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И КОРНЕПЛОДОВ И ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ;
- ◎ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММОЙ ОВОЩНОГО ЦЕХА ЯВЛЯЕТСЯ ПЛАН-МЕНЮ.

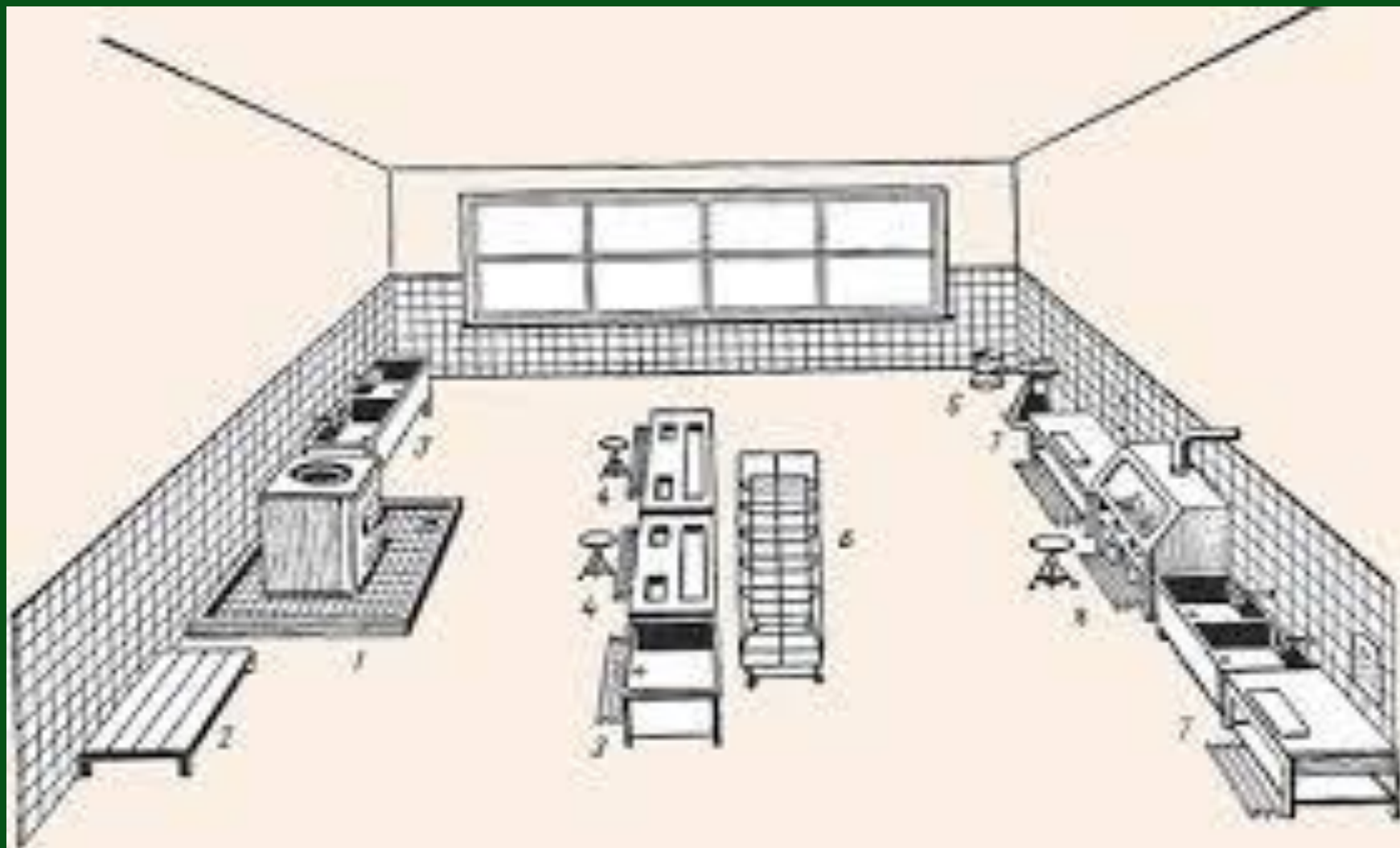
**ОВОЩНОЙ ЦЕХ РАЗМЕЩАЕТСЯ НА ПЕРВОМ ЭТАЖЕ, РЯДОМ СО
СКЛАДОМ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ И ИМЕЕТ УДОБНОЕ СООБЩЕНИЕ
С ХОЛОДНЫМ И ГОРЯЧИМ ЦЕХАМИ**

**СКЛАД
(ОВОЩНАЯ
КАМЕРА)**

**ОВОЩНОЙ ЦЕХ
(ПРЕДВАРИТЕЛЬ
НАЯ ОБРАБОТКА)**

**ГОРЯЧИЙ ЦЕХ
(ЗАВЕРШАЮЩАЯ
ОБРАБОТКА)**

Овощной цех



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ОВОЩНОГО ЦЕХА

- ◎ **ОБОРУДОВАНИЕ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ ПО ХОДУ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА**
- ◎ **РАБОЧИЕ МЕСТА ОСНАЩАЮТСЯ МЕХАНИЧЕСКИМ ОБОРУДОВАНИЕМ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ СТОЛАМИ, МОЕЧНЫМИ ВАННАМИ, ПОДТОВАРНИКАМИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ, ИНСТРУМЕНТАМИ, ИНВЕНТАРЁМ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ОПРЕДЕЛЁННЫХ ОПЕРАЦИЙ**

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ОВОЩНОГО ЦЕХА

В ОВОЩНОМ ЦЕХЕ ВЫДЕЛЯЮТ:

- ◎ ЛИНИЮ ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ;
- ◎ РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ОБРАБОТКЕ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ И СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ;
- ◎ РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ОБРАБОТКЕ РЕПЧАТОГО ЛУКА, ЧЕСНОКА, ХРЕНА;
- ◎ РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ОБРАБОТКЕ ЗЕЛЕНИ, ГРИБОВ И ЛИСТОВЫХ ОВОЩЕЙ.

ОСНАЩЕНИЕ ОВОЩНОГО ЦЕХА



**ПОДРАЗУМЕВАЕТ
НАЛИЧИЕ
ОПРЕДЕЛЁННОГО
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ОБОРУДОВАНИЯ,
ИНВЕНТАРЯ,
ИНСТРУМЕНТОВ,
ПОСУДЫ**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ

- СОРТИРОВКА

- МАШИННАЯ
• МОЙКА И ОЧИСТКА

- ДОЧИСТКА

- ПРОМЫВАНИЕ

- НАРЕЗКА

**1. НА ЛИНИЮ ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И
КОРНЕПЛОДОВ СТАВЯТ ПОДТОВАРНИК,
КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНУЮ МАШИНУ**

**2. ПОСЛЕ МАШИННОЙ ОЧИСТКИ ПРОИЗВОДЯТ
РУЧНУЮ ДООЧИСТКУ НА СПЕЦИАЛЬНЫХ
СТОЛАХ**

**3. ПОСЛЕ ДООЧИСТКИ КАРТОФЕЛЬ
ПРОМЫВАЮТ И ХРАНЯТ В ХОЛОДНОЙ ВОДЕ НЕ
БОЛЕЕ 2-3 ЧАСОВ**

КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНАЯ МАШИНА



ЦЕХ



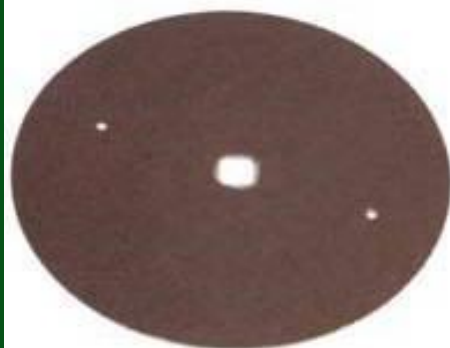
Барaban с
лопастями



Поддерживающий
диск



Моющий диск



Корундовый диск
диск



Бритвенный диск



Абразивный диск



Овощной цех

Доочистка после механической очистки
(СП-16) + нож для удаления глазков



Нож для удаления глазков



Картофель очищенный хранится в холодной воде не более 3-х часов в ванне моечной передвижной



ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА

ОВОЩНОЙ ЦЕХ

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ



Для нарезки сырых овощей используют доски разделочные и средний нож поварской тройки. Инвентарь маркируется «СО».



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ОБРАБОТКИ ПОМИДОР, ОГУРЦОВ, РЕДИСА, САЛАТА, ЗЕЛЕНИ, ТЫКВЕННЫХ

- ПЕРЕБИРАЮТ
- ОЧИЩАЮТ
- ПРОМЫВАЮТ
- НАРЕЗАЮТ



ОВОЩЕМОЕЧНАЯ
МАШИНА
ОВОЩНОЙ ЦЕХ

- 1. ОВОЩЕМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ УСТАНОВЛИВАЮТ В КРУПНЫХ РЕСТОРАНАХ, СТОЛОВЫХ С БОЛЬШОЙ ПРОПУСКНОЙ СПОСОБНОСТЬЮ, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ СОКРАТИТЬ ПЕРИОД ПОДГОТОВКИ ОВОЩЕЙ ПЕРЕД МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКОЙ. ОВОЩЕМОЙКИ МОГУТ БЫСТРО И БЕРЕЖНО МЫТЬ ЗЕЛЕНЬ И ЛИСТЬЯ САЛАТА.**
- 2. УСТАНОВКА ТАКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ТРЕБУЕТ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К СИСТЕМЕ ВОДОСНАБЖЕНИЯ И КАНАЛИЗАЦИИ.**
- 3. ПЕРЕРАБОТКУ И ОЧИСТКУ ОВОЩЕЙ ВЫПОЛНЯЮТ НА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛАХ. ЛУК, ЧЕСНОК И ХРЕН ОЧИЩАЮТ НА СПЕЦИАЛЬНОМ РАБОЧЕМ СТОЛЕ С ВЫТЯЖНЫМ ШКАФОМ (ВЫТЯЖКА ПОЗВОЛЯЕТ УДАЛЯТЬ ЭФИРНЫЕ МАСЛА).**
- 4. НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ СЛЕВА ОТ РАБОТНИКА НАХОДЯТСЯ ОВОЩИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ И ОЧИСТКИ, СПРАВА - ТАРА ДЛЯ ОЧИЩЕННЫХ ОВОЩЕЙ**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ОБРАБОТКИ ЛУКА РЕПЧАТОГО, КАПУСТЫ

- ОЧИЩАЮТ
- ПРОМЫВАЮТ
- НАРЕЗАЮТ

Nilma S.p.A. Мировой лидер в области производства
индустриальных решений мойки, чистки и нарезки
овощей. Машина для чистки лука репчатого.





ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА

ОВОЩНОЙ ЦЕХ

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ



**РАБОЧИЙ
ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ
НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ
И ФРУКТОВ**



СЕРПОВИДНЫЙ НОЖ И РЕШЁТКА

Овощерезка Robot Coupe CL50

производительность: до 250 кг/ч





Очищенные (нарезанные) овощи укладывают в гостроемкости, накрывают крышкой, маркируют и транспортируют в доготовочные цеха



ИСТОЧНИКИ

- СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: Феникс, 2009, с.145-150.
- Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: Феникс, 2010, с. 182-185.
- Новая Линия (электронный ресурс) – режим доступа – URL: <http://www.n-line.ru/restoran/tehnology/market/>.
- Торговый дизайн- Новосибирск - _торгово – технологическое оборудование – режим доступа – URL: <http://www.nsk.t-d.ru/>-<http://www.robot-coupe.com/rus>.
- Оборудование для ресторанов, баров, столовых режим доступа – URL:<http://www.klenmarket.ru/>.
- Русский проект – режим доступа – URL:[http:// www.rproject.ru](http://www.rproject.ru).
- Ресторанный гид г. Новосибирска <http://www.sibrestoran.ru> -Resto.ru - поисковая система для гурманов.

Спасибо за внимание