

ЦЕХ

**ПМ.07.01 Заготовочные
цеха**
Овощной, рыбный, мясной

**ПМ.07.02.01 Доготовочные
цеха**
(горячий, холодный)

ПМ.07.02.02
Специализированные цеха
(мучной, кондитерский)

◎ ПМ 07.01

Первичная обработка сырья для блюд несложного приготовления

1. **Овощной цех**
2. **Рыбный цех**
3. **Мясной цех**

Комплексный экзамен в ноябре

◎ ПМ 07.02

Приготовление блюд простой технологии

1. Горячий цех
2. Холодный цех
3. Мучной цех

Дифзачет на компьютерах по мучному цеху (май)
Комплексный экзамен в июне

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

Новосибирск
2016

Преподаватель:
Гранина Е.А.

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**

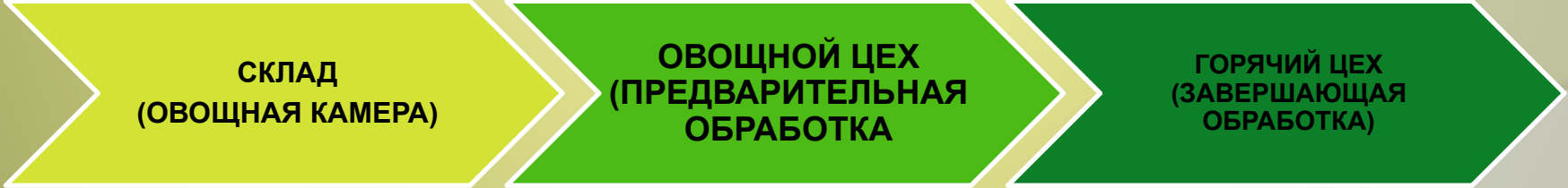
ИСТОЧНИКИ

- 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.

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, КОРНЕПЛОДОВ, ЗЕЛЕНИ И ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ НИХ;**
- **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММОЙ ОВОЩНОГО ЦЕХА ЯВЛЯЕТСЯ ПЛАН-МЕНЮ.**

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



```
graph LR; A[СКЛАД  
(ОВОЩНАЯ КАМЕРА)] --> B[ОВОЩНОЙ ЦЕХ  
(ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ  
ОБРАБОТКА)]; B --> C[ГОРЯЧИЙ ЦЕХ  
(ЗАВЕРШАЮЩАЯ  
ОБРАБОТКА)];
```

**СКЛАД
(ОВОЩНАЯ КАМЕРА)**

**ОВОЩНОЙ ЦЕХ
(ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ
ОБРАБОТКА)**

**ГОРЯЧИЙ ЦЕХ
(ЗАВЕРШАЮЩАЯ
ОБРАБОТКА)**

3. Ассортимент продукции овощного цеха столовой:

- ◎ Картофель очищенный;**
- ◎ Капуста свежая зачищенная;**
- ◎ Морковь, свёкла очищенные;**
- ◎ Лук репчатый, чеснок, хрен обработанные;**
- ◎ Овощи сезонные (кабачки, патиссоны, перец болгарский, баклажаны, огурцы, помидоры) обработанные;**
- ◎ Зелень (лук зеленый, петрушка, укроп, сельдерей) обработанная.**

4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ОВОЩНОГО ЦЕХА

В ОВОЩНОМ ЦЕХЕ ВЫДЕЛЯЮТ:

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

ОСНАЩЕНИЕ ОВОЩНОГО ЦЕХА



ПОДРАЗУМЕВАЕТ
НАЛИЧИЕ
ОПРЕДЕЛЁННОГО
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ОБОРУДОВАНИЯ,
ИНВЕНТАРЯ,
ИНСТРУМЕНТОВ,
ПОСУДЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ

СОРТИРОВКА,
КАЛИБРОВКА

МАШИННАЯ
МОЙКА И
ОЧИСТКА

ДОЧИСТКА

ПРОМЫВАНИЕ

НАРЕЗКА

ПОСТАВЩИК,
СКЛАД

МОК

СПК, СП-16

ВАННА МОЕЧНАЯ
ПЕРЕДВИЖНАЯ

- 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 ПЕРЕДВИЖНЫХ ВАННАХ В ХОЛОДНОЙ ВОДЕ НЕ БОЛЕЕ 2-3 ЧАСОВ**

КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНАЯ МАШИНА





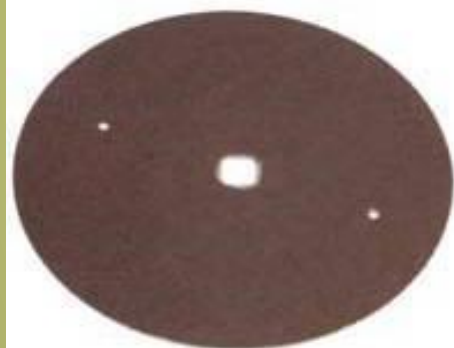
Барaban с
лопастями



Поддерживающий
диск



Моющий диск



Корундовый диск
диск



Бритвенный диск



Абразивный диск



Овощной цех

Дочистка 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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ОБРАБОТКИ КАПУСТЫ БЕЛОКАЧАННОЙ

ЗАЧИЩАЮТ

УДАЛЯЮТ КОЧЕРЫГУ

ПРОМЫВАЮТ

СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ

**ВАННА МОЕЧНАЯ
ПЕРЕДВИЖНАЯ**

ТЕЛЕЖКА+ГАСТРОЁМКОСТИ

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

ПЕРЕБИРАЮТ

ОЧИЩАЮТ

ПРОМЫВАЮТ

НАРЕЗАЮТ

СТОЛ С МОЕЧНОЙ ВАННОЙ

СЕТКИ-ВКЛАДЫШИ

ОВОЩЕМОЕЧНАЯ МАШИНА



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ОБРАБОТКИ ЛУКА РЕПЧАТОГО, ЧЕСНОКА, ХРЕНА В МАЛЫХ ОБЪЕМАХ

ЗАМАЧИВАЮТ В
ХОЛОДНОЙ ВОДЕ

ОЧИЩАЮТ

ПРОМЫВАЮТ

НАРЕЗАЮТ

МОЕЧНАЯ ВАННА

СТОЛ ПРИЗВОДСТВЕННЫЙ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ОБРАБОТКИ ЛУКА РЕПЧАТОГО, ЧЕСНОКА, ХРЕНА В КРУПНЫХ ОБЪЕМАХ

ОЧИЩАЮТ

ПРОМЫВАЮТ

НАРЕЗАЮТ

СТОЛ С ВЫТЯЖКОЙ СПЛ

ВАННА МОЕЧНАЯ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ОБРАБОТКИ ЛУКА РЕПЧАТОГО, ЧЕСНОКА, ХРЕНА МЕХАНИЧЕСКИМ СПОСОБОМ

СОРТИРОВКА,
КАЛИБРОВКА

МАШИННАЯ
МОЙКА И
ОЧИСТКА

ДОЧИСТКА

ПРОМЫВАНИЕ

НАРЕЗКА

СТОЛ С ВЫТЯЖКОЙ СПЛ

ВАННА МОЕЧНАЯ

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





ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА МРО 50-200, МРО-350

ОВОЩНОЙ ЦЕХ

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ



**РАБОЧИЙ
ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ
НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ
И ФРУКТОВ**



СЕРПОВИДНЫЙ НОЖ И РЕШЁТКА

Овощерезка Robot Coupe



Овощерезка Robot Coupe CL50

производительность: до 250 кг/ч





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



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



Нормы отходов, овощей при холодной (первичной) обработке (в % к весу брутто)

картофель молодой до 01.09	20%	Огурцы свежие неочищенные	5%
картофель с 01.09 по 31.10	25%	Огурцы свежие очищенные	20%
с 01.11 по 31.12	30%	Огурцы соленые неочищенные	10%
с 01.01 по 28-29.02	35%	Огурцы соленые очищенные	20%
с 01.03	40%	Кабачки без семян и кожи	33%
Морковь до 1 января	20%	Баклажаны (очищенные)	5%
с 1 января	25%	Перец сырой, подготовленный	
Свекла до 1 января	20%	для фарширования	25%
с 1 января	25%	Спаржа	27%
Петрушка (корень)	25%	Редька	30%
Сельдерей (корень)	32%	Зелень петрушки и укроп	26%
Лук репчатый	16%	Зелень сельдерея	16%
Чеснок	24%	Зелень эстрагона	65%
Капуста белокочанная	20%		
Капуста белокочанная квашеная....	30%		
Щавель	24%		
Шпинат	26%		

СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Наименование ПФ	Время, час	Температура хранения, градус
Картофель сырой очищенный при хранении в воде	3 ч	4+-2°C
Капуста свежая зачищенная	12 ч	4+-2°C
Морковь, свекла, лук репчатый свежие обработанные	24 ч	4+-2°C
Петрушка, сельдерей обработанные	24 ч	4+-2°C
Лук зеленый обработанный	18 ч	4+-2°C
Укроп обработанный	18 ч	4+-2°C

Для мытья и дезинфекции рук поваров устанавливаем:
 раковину с автоматической подачей воды, рукосушитель,
 дозатор мыла,
 вывешиваем над раковиной инструкцию по мытью рук



ERGO H-9898

ВРНК 500



prom
 katalog.ru

Как правильно мыть руки

Мыло не убивает микробы – с его помощью можно лишь уменьшить поголовье возбудителей на наших руках. Но важно знать, как правильно это делать. И чем точнее следовать инструкциям гигиенистов, тем лучше результаты мытья.

<p>1 Смочите руки водой</p>	<p>2 Нанесите на ладони жидкое мыло</p>	<p>3 Интенсивно разотрите ладони до его вспенивания</p>
<p>4 Вымойте тыльную сторону кисти ладонью другой руки (пальцы при этом перекрещены)</p>	<p>5 Потрите ладони, перекрестив пальцы</p>	<p>6 Вымойте согнутые кончики пальцев ладонью другой руки</p>
<p>7 Вращательным движением потрите большой палец ладонью другой руки</p>	<p>8 Разотрите ладонь по кругу пальцами другой руки</p>	<p>9 Промойте руки под струей воды</p>
<p>10 Тщательно высушите одноразовым полотенцем</p>	<p>11 Закрывая кран, используйте салфетку</p>	<p>12 Ваши руки теперь в безопасности</p>

По материалам ВОЗ. Художник: Татьяна Пустовских. Опубликовано в журнале «АВС» №7-8. 2011.

© ООО «АВС». Перепечатка возможна только с письменного разрешения редакции.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ