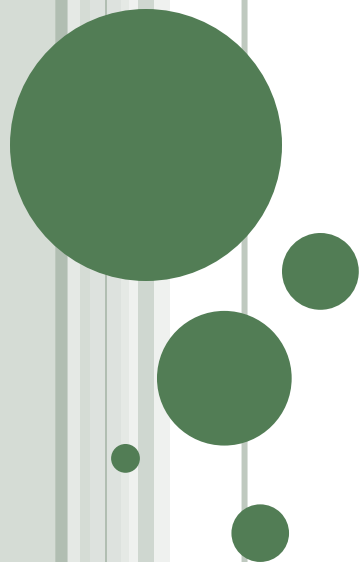


ГБОУ ПУ №62

УРОК ПО ТЕМЕ:

***ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ
ОВОЩНОГО ЦЕХА***



ВОПРОСЫ УРОКА:

- ❖ *Назначение овощного цеха;*
- ❖ *Организация рабочих мест овощного цеха;*
- ❖ *Виды технологического оборудования овощного цеха.*



ЦЕЛИ УРОКА:

1

- **Образовательная** (Активизировать познавательную активность)

2

- **Развивающая** (проводить сравнение - научить учащихся находить различное и сходное, выделять существенные признаки сравниваемых производственных объектов и процессов, устанавливать последовательность в развитии знаний и умений)

3

- **Воспитательная** (Научить студентов преодолевать негативные последствия стрессовых производственных ситуаций)

ОВОЩНОЙ ЦЕХ

Организуется на предприятиях большой и средней мощности.

Предназначен для кулинарной механической обработки овощей и корнеплодов.

При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность всех операций технологического процесса и соблюдены санитарные нормы.

ОВОЩНОЙ ЦЕХ РАСПОЛОЖЕН РЯДОМ СО СКЛАДОМ ОВОЩЕХРАНИЛИЩЕМ И ИМЕЕТ УДОБНОЕ СООБЩЕНИЕ С ГОРЯЧИМ И ХОЛОДНЫМ ЦЕХОМ.



Оснащение овощного цеха

Рабочие места оснащаются механическим оборудованием, производственными столами, столами для доочистки картофеля и корнеплодов, моечными ваннами, подтоварниками для овощей, инструментами и инвентарём.

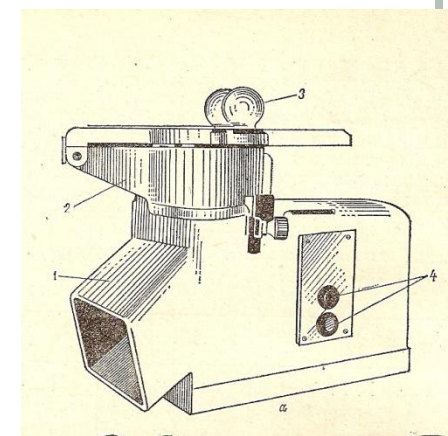
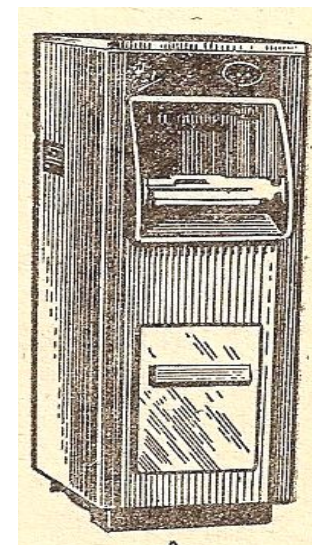
Всё оборудование расставляют по ходу технологического процесса.



Оборудование для овощного цеха подбирают в зависимости от типа и мощности предприятия.

Основное оборудование овощного цеха:

- Картофелечистки МОК-125,
МОК-250,
МОК-400.
- Универсальная овощерезка МРО-50-200,
МРО-350.
- Овощерезательный протирочный механизм МОП П-1 входит в комплект сменных механизмов универсального привода П-11



Немеханическое оборудование:

- производственные столы
- столы для доочистки картофеля
- моечные ванны
- подтоварники для овощей.

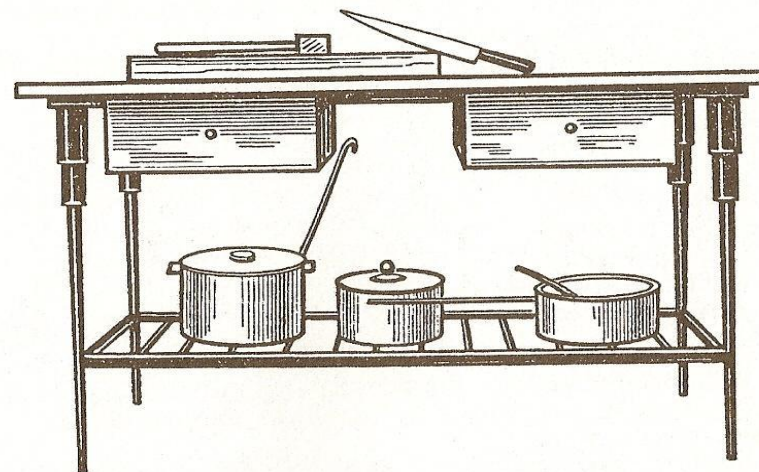


Рис. 13. Производственный стол.

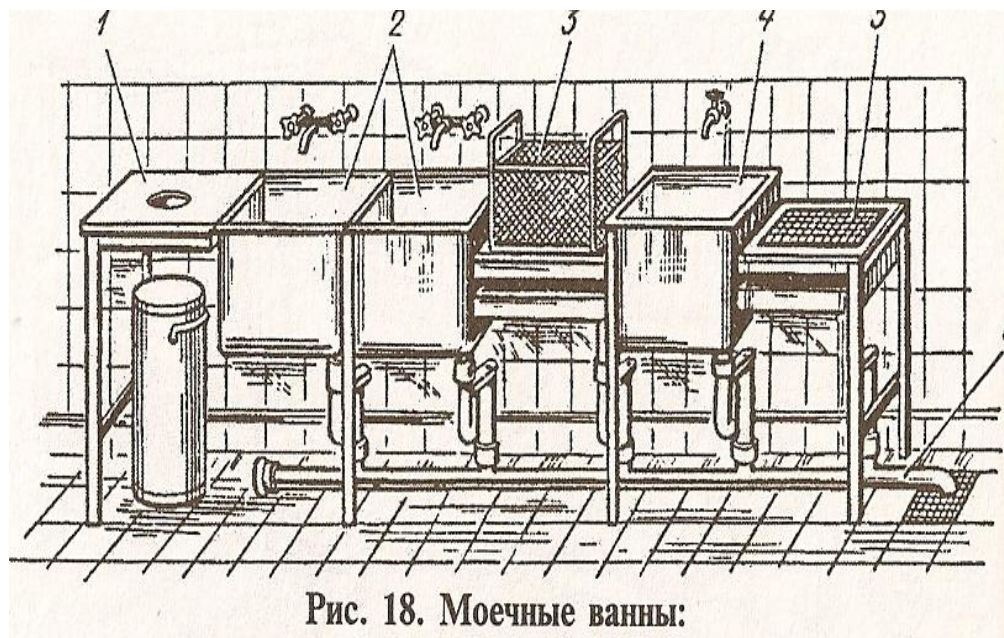
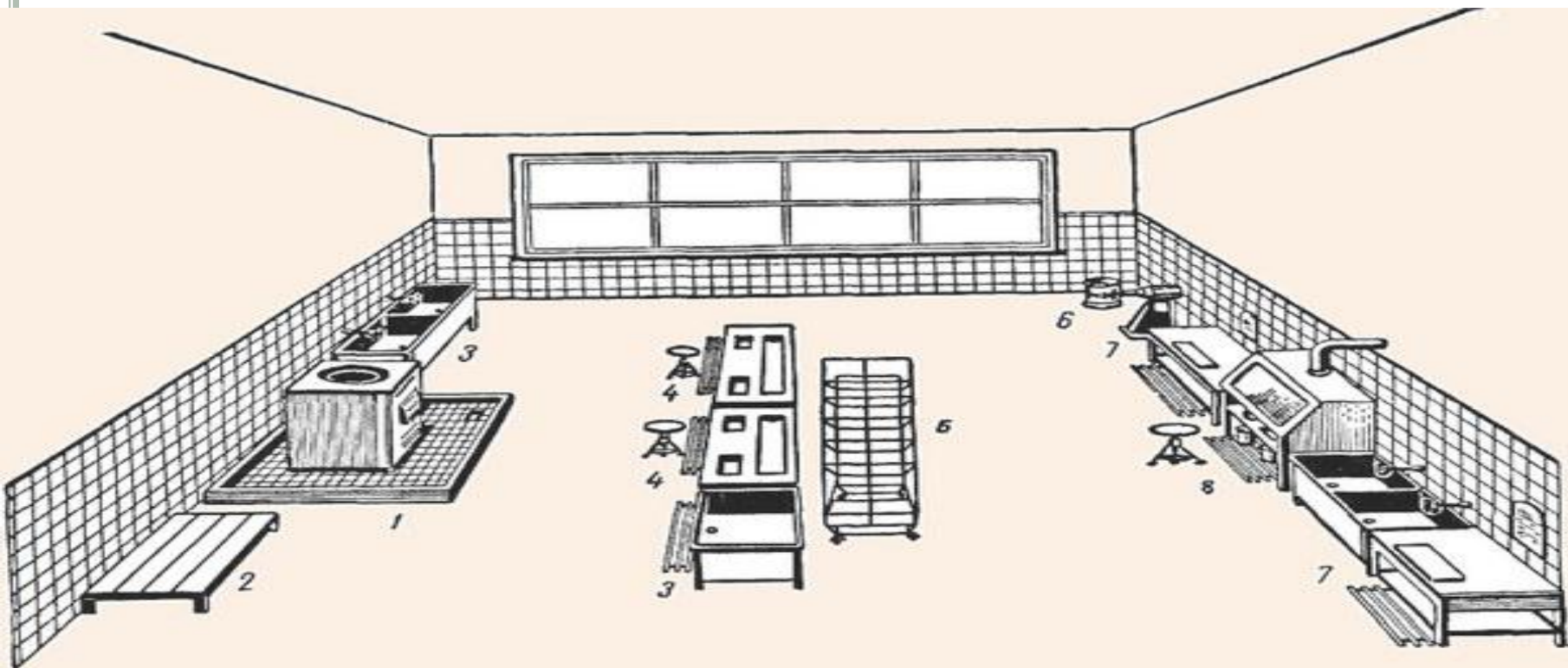


Рис. 18. Моечные ванны:



Размещение оборудования в овощном цехе:

1 - картофелечистка;

2 - подтоварник;

3 - ванна моечная;

4 - стол для дочистки картофеля и корнеплодов;

5 - стеллаж передвижной;

6 - овощерезательная машина МУ-1000;

7 - стол производственный;

8 - стол для очистки репчатого лука



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ОВОЩНОГО ЦЕХА



**Линия обработки
картофеля и
корнеплодов**



**Линия обработки
свежей капусты и
зелени**



**Для очистки репчатого
лука и чеснока,
используют
специальные столы с
вытяжным
устройством.**



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ

сортировка

мытьё

очистка

доочистка

промывание

нарезка



Линия ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ



На линии обработки картофеля и корнеплодов устанавливают моечную ванну и овощемоечную машину.



КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНАЯ МАШИНА



После машинной очистки картофеля, производят доочистку в ручную при помощи ножа. Доочистка производится на специальных столах: крышка стола имеет углубление, в которое помещают очищенные овощи, и два отверстия: слева – для дочищенных овощей, справа – для отходов.



**ДОЧИЩЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ПОМЕЩАЮТ В ВАННУ ИЛИ
ЁМКОСТЬ С ВОДОЙ И ХРАНЯТ НЕ БОЛЕЕ 2-3 Ч.**



*Отходы
(мезга) от
механической
обработки
картофеля
поступают в
крахмальное
отделение,
для получения
крахмала.*

Линия обработки капусты и зелени



На линии обработки капусты и зелени устанавливают производственные столы, овощемоечную машину и моечную ванну.



Очищенные овощи промывают и в зависимости от назначения часть используют для варки целиком, а остальное нарезают машинным или ручным способом.



ИНВЕНТАРЬ И ИНСТРУМЕНТЫ ОВОЩНОГО ЦЕХА



стеллаж



**Лоток для хранения
овощей**



**Разделочная доска с
маркировкой «ОС»**





Общие сведения о машинах

Машина – это совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой. В зависимости от назначения различают машины – двигатели и рабочие машины.

В зависимости от назначения рабочие машины могут выполнять определенную работу по изменению формы, размеров, свойств и состояния объектов труда. Объектами труда в п.о.п. служат пищевые продукты, подвергающиеся различной технологической обработке – очистке, измельчению, взбиванию, перемешиванию, и т.д.



Классификация машин

В зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов можно подразделить на несколько групп.

1. Машина для обработке овощей и картофеля – очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирачные и т.д.



2. Машины для обработки мяса и рыбы – мясорубки, фаршемешалки, рыхлители мяса и т.д.



3. Машины для обработки муки и теста – просеиватели, тестомесильные, взбивательные и т.д.

4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов – хлеборезки, маслоделители, колбасорезки и т.д.



5. Универсальные приводы – с комплектом сменных исполнительных машин.

6. Машины для мытья столовой посуды.



7. Подъемно – транспортные машины.



Основные части детали машин:

Станина- служит для установки и монтажа всех узлов машин.

Корпус машины- предназначена для размещения внутренних частей машины.

Рабочая камера- место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами.

Рабочие органы- узлы и детали машины, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки.

Передачный механизм- передает движение от вала двигателя к рабочему органу машины.



Механические передачи- это механическое устройство, передающие вращательное движение от вала электродвигателя к валу рабочих органов

Механические передачи можно разделить на:

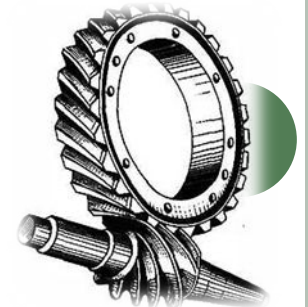
- **Зубчатая- механизм, состоящий из 2-х зубчатых колес сцепленных между собой**



- **Ременная- состоит из 2-х шкивов, закреплена на ведущем и ведомом валах, и надетого на эти шкивы ремня**



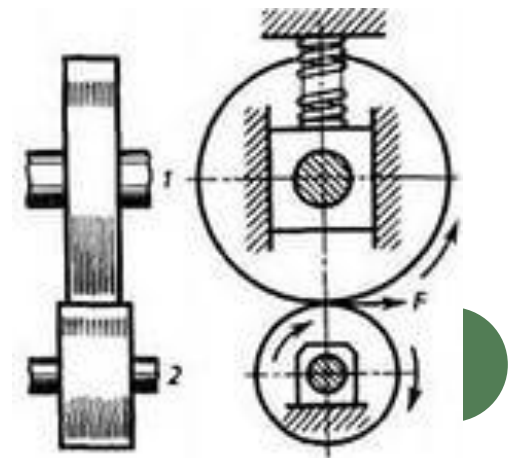
- **Червячная- состоит из витка со специальной резьбой и зубчатого колеса.**



- Цепная- состоит из 2-х закрепляемых на валах звездочках и гибкой цепи, которая надевается на звездочки и служит для их связи.



- Фрикционная- состоит из 2-х катков, насаженных на валы и прижатых один к другому.



Аппараты включения

- **Рубильники**- применяются в основном в качестве разъединителей для размыкания и замыкания электрической цепи.



- **Кнопочные**- представляют собой трехполюсной выключатель, замыкание контактов производится путем нажатия « Пуск», размыкание «Стоп».



- **Пакетные**- монтируется с выводом на панель только рукоятки, что обеспечивает безопасность работы.



- ◎ **Штепсельные-** для передвижения электрических машин, изготовленное различного типа и вида.

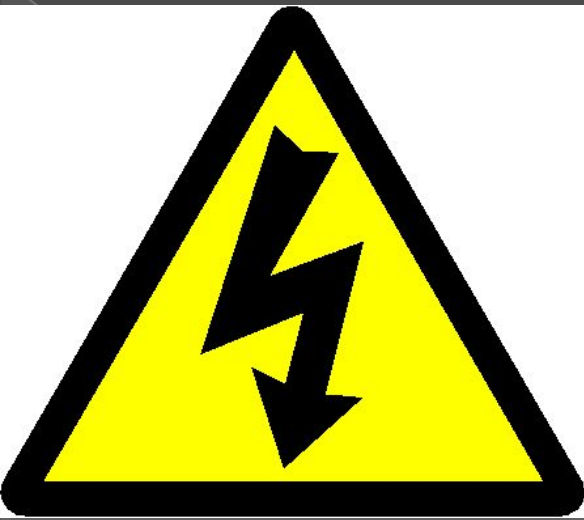


- ◎ **Микровыключатель-** для выключения и включения электродвигателя, под воздействием усилия этой машины или её деталей.



- ◎ **Кулачковый-** состоит из корпуса, шпинделя и рукоятки. Внутри переключателя расположены подвижные и неподвижные контакты.





Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности:

- Убедиться в исправности оборудования, его креплении;





- Проверить правильность сборки, санитарное состояние и работу на холостом ходу;



- При работе на машинах периодического действия **не допускается** к загрузке машины, больше установленной норме





- После окончания работы, машину отключают, разбирают, промывают и высушивают, наружную часть машины протирают влажной тряпкой, а затем сухой тканью.



На предприятиях общественного питания имеют право работать лица:

- Прошедшие обучение и сдавшие инструктаж по технике безопасности и безопасным приемам при работе с оборудованием.



● Достигшие 18-и лет



18+

- Прошедшие медицинское освидетельствование реже 4-х раз в ГОД.





- Принятые согласно приказа по предприятию и закрепленные за данным оборудованием





- Имеющие диплом или аттестат на право работать по специальности на предприятиях общественного питания

ИСТОЧНИКИ

- 1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.— М.: Издательский центр «Академия», 2003. — 248 с.
- 2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2008. — 432 с.
- 3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. .— М.: Издательский центр «Академия», 2008. — 336 с.

