

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

*Преподаватель:
Жарикова И.Н.*

ВОПРОСЫ УРОКА

- **1. НАЗНАЧЕНИЕ ОВОЩНОГО ЦЕХА**
- **2.ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ОВОЩНОГО ЦЕХА**
- **3. ВИДЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ОВОЩНОГО ЦЕХА**
- **4. ОХРАНА ТРУДА, ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ В ОВОЩНОМ ЦЕХУ**

ЦЕЛИ УРОКА

- ◎ **ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ**

Систематизировать теоретические и практические знания

- ◎ **РАЗВИВАЮЩАЯ**

Актуализировать знания в рамках междисциплинарных связей

- ◎ **ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ**

Повысить профессиональный уровень и стимулировать стремление к самообразованию

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ОВОЩНОГО ЦЕХА

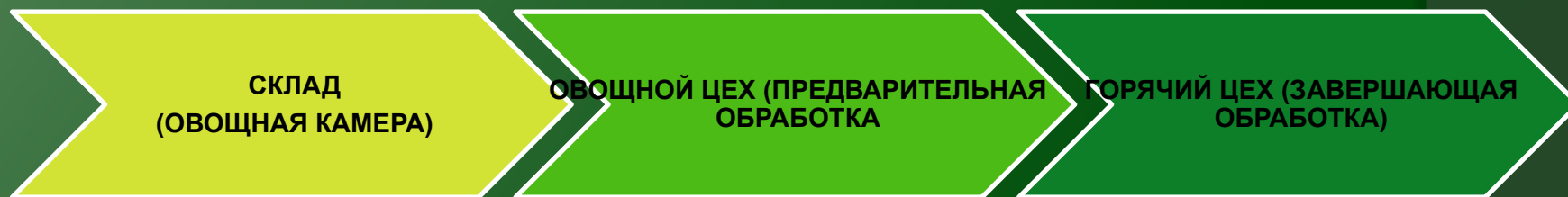
- **ОВОЩНЫЕ ЦЕХА ОРГАНИЗУЮТСЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ БОЛЬШОЙ И СРЕДНЕЙ МОЩНОСТИ**
- **ОВОЩНОЙ ЦЕХ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ КУЛИНАРНОЙ МЕХАНИЧЕСКОЙ (ПЕРВИЧНОЙ) ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И КОРНЕПЛОДОВ И ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ**
- **ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧИХ МЕСТ В ОВОЩНОМ ЦЕХЕ ДОЛЖНА БЫТЬ ОБЕСПЕЧЕНА ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВСЕХ ОПЕРАЦИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА И СОБЛЮДЕНЫ САНИТАРНЫЕ НОРМЫ**



ОСНАЩЕНИЕ ОВОЩНОГО ЦЕХА

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

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕПОЧКА ОВОЩНОГО ЦЕХА ПОДРАЗУМЕВАЕТ
РАСПОЛОЖЕНИЕ
ЕГО РЯДОМ ОТ СКЛАДА-ОВОЩЕХРАНИЛИЩА И УДОБНОЕ
СООБЩЕНИЕ С ХОЛОДНЫМ И ГОРЯЧИМ ЦЕХАМИ**



ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА

ОВОЩНОЙ ЦЕХ

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ОВОЩНОГО ЦЕХА

- РАБОЧИЕ МЕСТА ОСНАЩАЮТСЯ МЕХАНИЧЕСКИМ ОБОРУДОВАНИЕМ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ СТОЛАМИ, СТОЛАМИ ДЛЯ ДООЧИСТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ, МОЕЧНЫМИ ВАННАМИ, ПОДТОВАРНИКАМИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ, ИНСТРУМЕНТАМИ, ИНВЕНТАРЁМ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ОПРЕДЕЛЁННЫХ ОПЕРАЦИЙ**
- В ОВОЩНОМ ЦЕХЕ ВЫДЕЛЯЮТ ЛИНИЮ ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ И ЛИНИЮ ОБРАБОТКИ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ, ЛИСТОВЫХ ОВОЩЕЙ, ЗЕЛЕНИ И ДРУГИХ ОВОЩЕЙ**
- ОБОРУДОВАНИЕ УСТАНАВЛИВАЕТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ

СОРТИРОВКА

МАШИННАЯ
ОЧИСТКА

ДОЧИСТКА

ПРОМЫВАНИЕ

НАРЕЗКА

КАРТОФЕЛБОЧИТЕЛЬНАЯ МАШИНА



- 1. НА ЛИНИЮ ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ СТАВЯТ МОЕЧНУЮ ВАННУ, КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНУЮ МАШИНУ**
- 2. ПОСЛЕ МАШИНОЙ ОЧИСТКИ ПРОИЗВОДЯТ РУЧНУЮ ДООЧИСТКУ НА СПЕЦИАЛЬНЫХ СТОЛАХ**
- 3. ПОВЕРХНОСТЬ СТОЛА ИМЕЕТ УГЛУБЛЕНИЯ, В ОДНО ПОМЕЩАЮТ ОЧИЩЕННЫЕ ОВОЩИ, В ДРУГОЕ – ОТХОДЫ**
- 4. ПОСЛЕ ДООЧИСТКИ КАРТОФЕЛЬ ПОМЕЩАЮТ В ВАННУ С ВОДОЙ И ХРАНЯТ НЕ БОЛЕЕ 2-3 ЧАСОВ**

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

ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ МАШИНА

ОВОЩНОЙ ЦЕХ

ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ

ГОРЯЧИЙ ЦЕХ



**РАБОЧИЙ
ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ
НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ
И ФРУКТОВ**



СЕРПОВИДНЫЙ НОЖ И РЕШЁТКА



ИСТОЧНИКИ

- Крылов Е. С. Электромеханическое оборудование / Е. С. Крылов. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 160 с.
- Золин В. П. Технологическое оборудование общественного питания: Учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. – 8-е изд., перераб. и допол. – Издательский центр «Академия», 2009. – 320 с.
- Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для нач. проф. образования / В. В. Усов. – 6-е изд. переаб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 432 с.
- Сопачева Т. А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т. А. Сопачева, М. В. Володина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.
- Сайт компании «Бюро проектирования»: <http://www.buro-pro.ru/>
- Гастрономъ.ru: <http://www.gastronom.ru/>