

# 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**

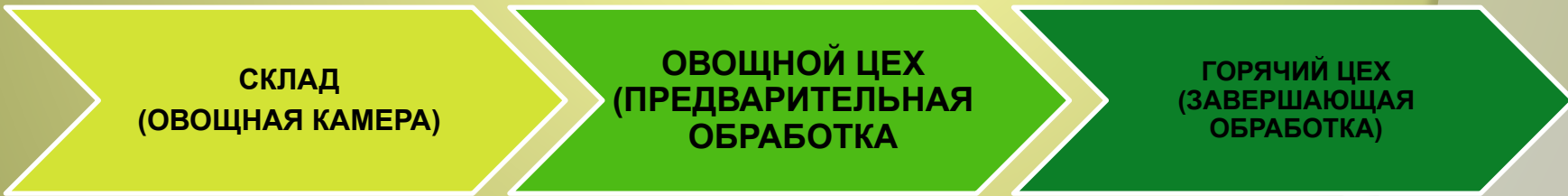
# ИСТОЧНИКИ

- 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





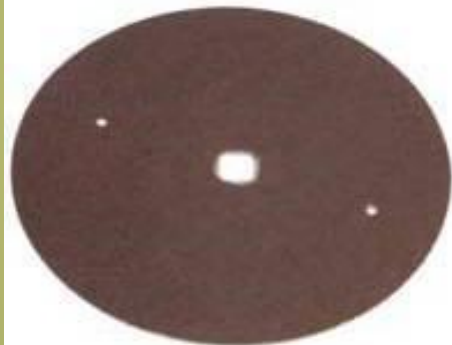
Барaban с  
лопастями



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.

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

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ**