

**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.**

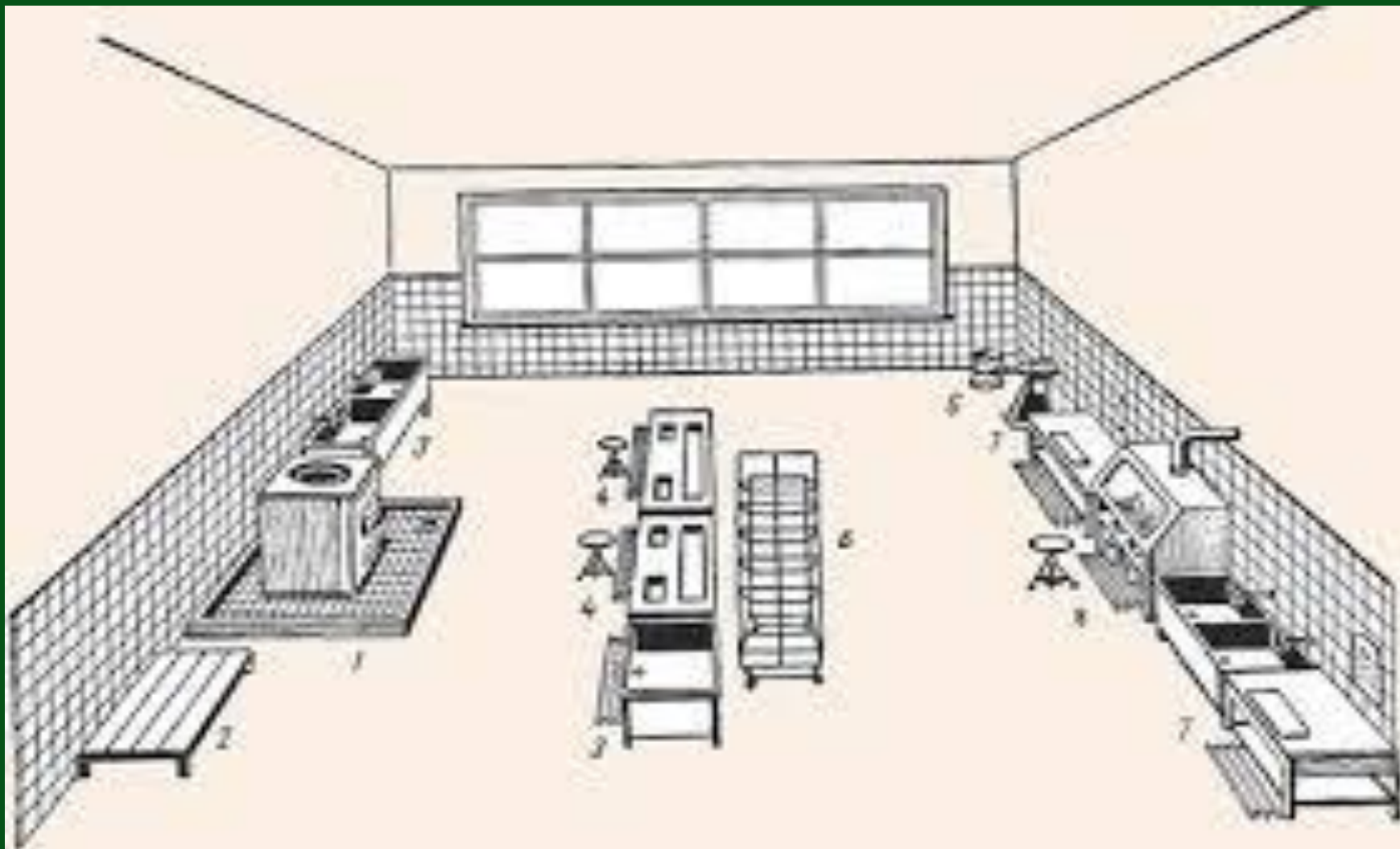
**ОВОЩНОЙ ЦЕХ РАЗМЕЩАЕТСЯ НА ПЕРВОМ ЭТАЖЕ, РЯДОМ СО  
СКЛАДОМ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ И ИМЕЕТ УДОБНОЕ СООБЩЕНИЕ  
С ХОЛОДНЫМ И ГОРЯЧИМ ЦЕХАМИ**

**СКЛАД  
(ОВОЩНАЯ  
КАМЕРА)**

**ОВОЩНОЙ ЦЕХ  
(ПРЕДВАРИТЕЛЬ  
НАЯ ОБРАБОТКА)**

**ГОРЯЧИЙ ЦЕХ  
(ЗАВЕРШАЮЩАЯ  
ОБРАБОТКА)**

# Овощной цех



# ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ ОВОЩНОГО ЦЕХА

- **ОБОРУДОВАНИЕ УСТАНОВЛИВАЕТСЯ 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



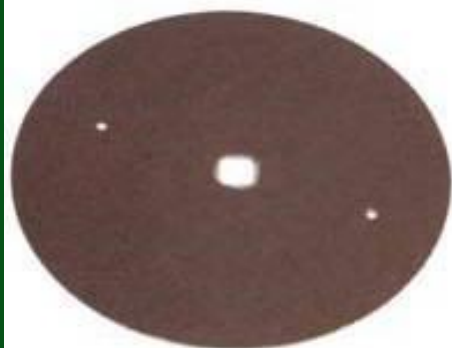
Барaban с  
лопастями



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>.
- Ресторанный гид г. Новосибирска <http://www.sibrestoran.ru> -Resto.ru - поисковая система для гурманов.

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ**