

# *ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ОВОЩНОГО ЦЕХА*



**Бабина Евгения**

Бахтина Дарья

Лобецкая Елизавета

Маковий Ярослав

## *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.*



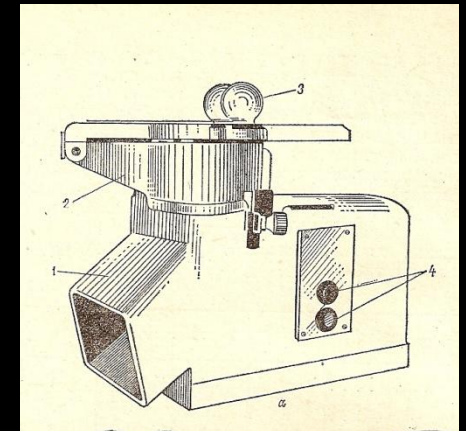
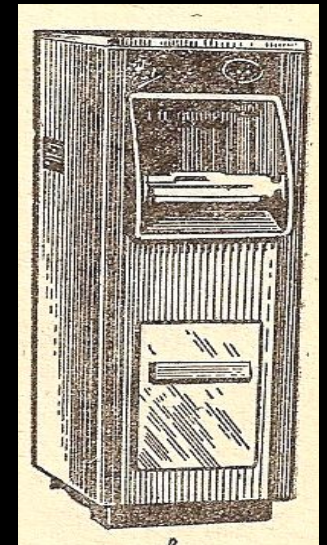
# *Оснащение овощного цеха*

*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.



# Немеханическое оборудование:

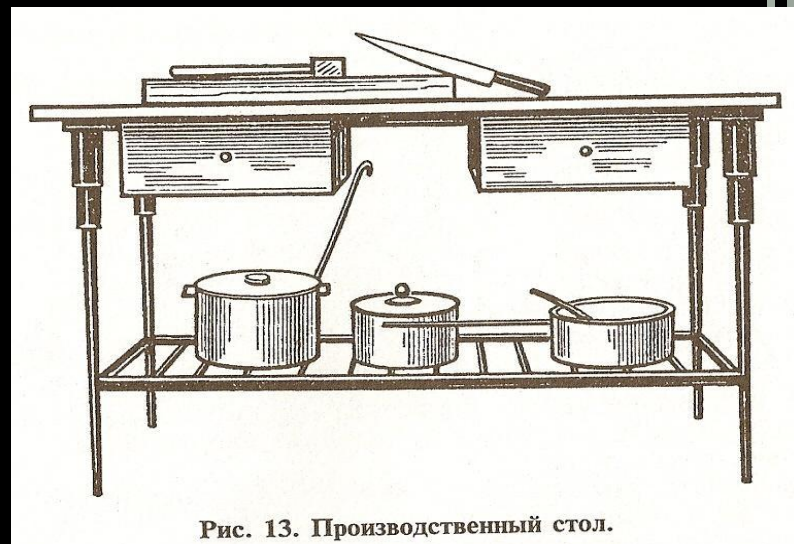


Рис. 13. Производственный стол.

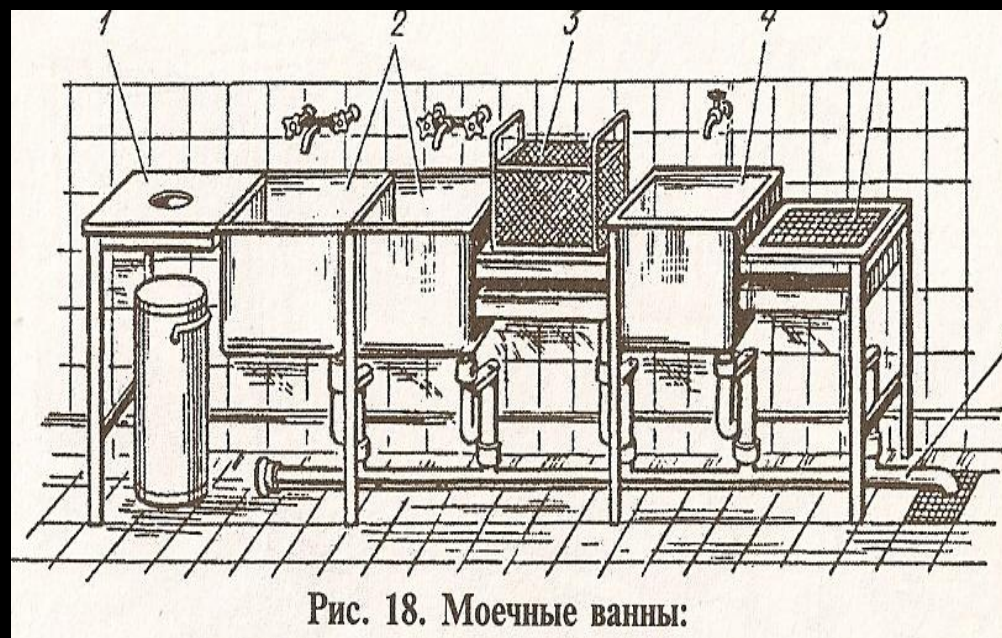
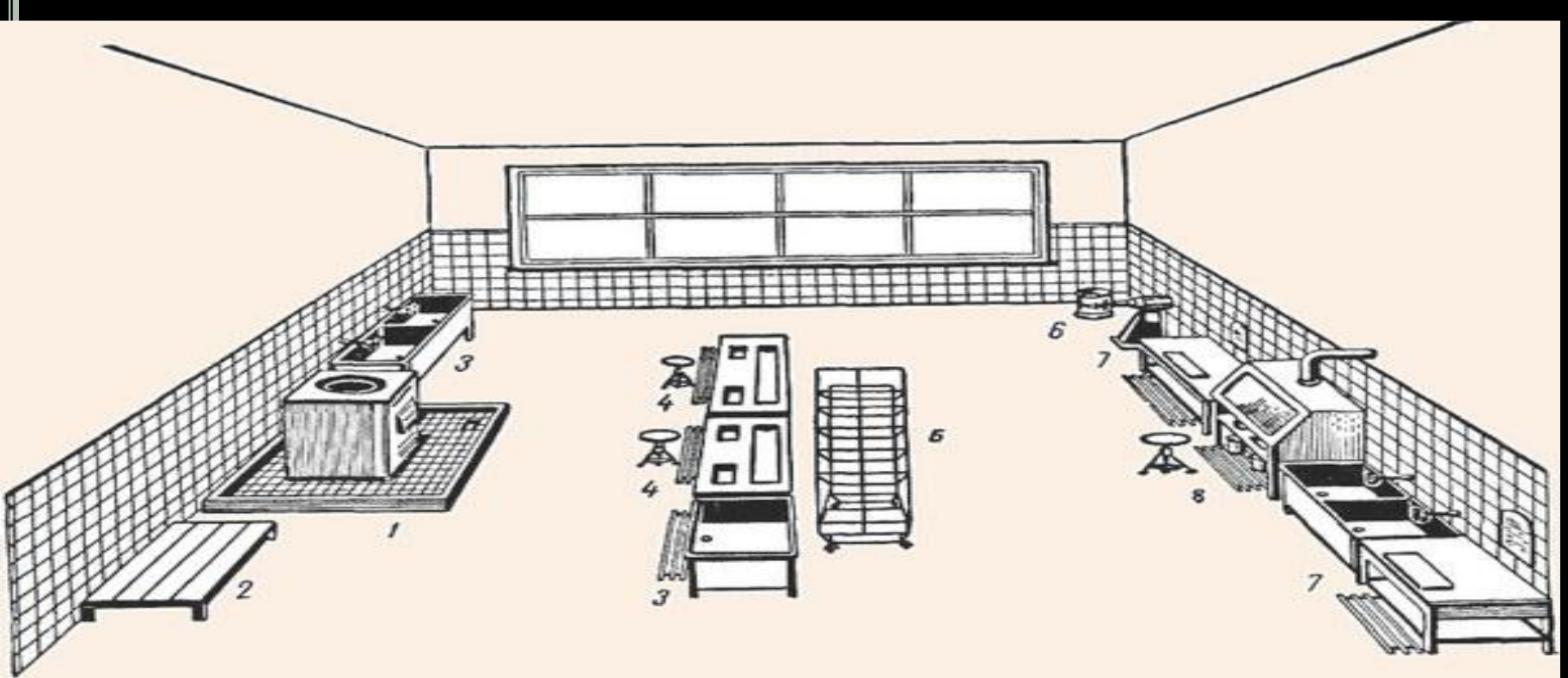


Рис. 18. Моечные ванны:





# *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.



<http://svetlaya-polosa.tiu.ru...>



**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.





# 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.

**Передаточный 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:**

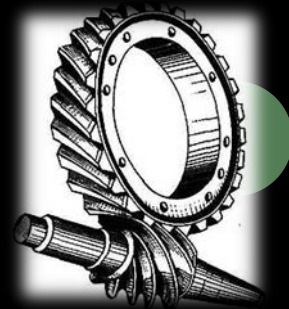
- **Зубчатая- механизм, состоящий из 2-х зубчатых колес сцепленных между собой**



- **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.**

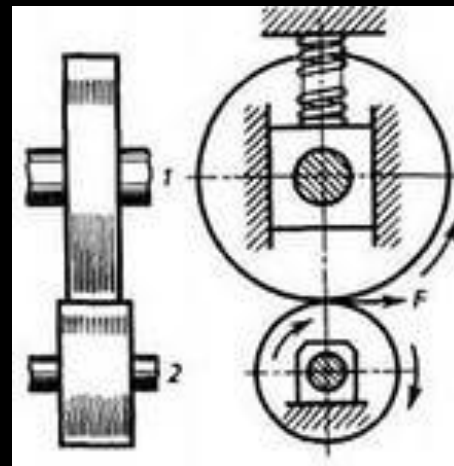




- ◎ Цепная- состоит из 2-х закрепляемых на валах звездочках и гибкой цепи, которая надевается на звездочки и служит для их связи.



- ◎ 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.

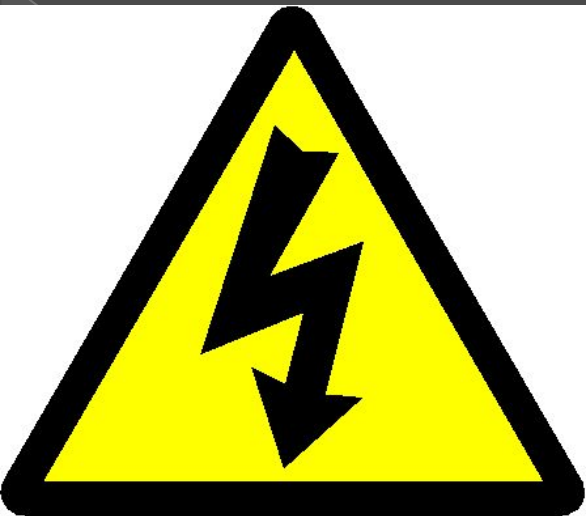


- **Микровыключатель-** для выключения и включения электродвигателя, под воздействием усилия этой машины или её деталей.



- **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.





- 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