

# Практические работы по теме: Организация работы заготовочных цехов



# Практическая работа 1: *технологический процесс овощного цеха*



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕПОЧКА ОВОЩНОГО ЦЕХА ПОДРАЗУМЕВАЕТ  
РАСПОЛОЖЕНИЕ**

**ЕГО РЯДОМ ОТ СКЛАДА-ОВОЩЕХРАНИЛИЩА И УДОБНОЕ СООБЩЕНИЕ С  
ХОЛОДНЫМ И ГОРЯЧИМ ЦЕХАМИ**



# **Техническое оснащение овощного цеха**

- Не механическое оборудование
- Весоизмерительное оборудование
- Тепловое оборудование
- Механическое оборудование
- Холодильное оборудование
- Инвентарь
- Посуда

# Задание:

- Перечислите виды оборудования по группам для овощного цеха
- Какая посуда должна быть в ЦО?
- Перечислите виды инвентаря с маркировкой



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



**ОЩНАЯ КАМЕРА,**

**ОВОЩНОЙ ЦЕХ  
(ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ  
ОБРАБОТКА**

**ГОРЯЧИЙ ЦЕХ  
АВЕРШАЮЩАЯ  
ОБРАБОТКА,**

**ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ХОЛОДНОГО ЦЕХА НЕОБХОДИМО  
УЧИТЫВАТЬ ЕГО ОСОБЕННОСТИ:**

**ПРОДУКЦИЯ ЦЕХА ПОСЛЕ  
ИЗГОТОВЛЕНИЯ  
ПОРЦИОНИРОВАНИЯ НЕ  
ПОДВЕРГАЕТСЯ ВТОРИЧНОЙ  
ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ,  
ПОЭТОМУ В ЦЕХЕ  
ДОСТАТОЧНО ДОЛЖНО БЫТЬ  
ХОЛОДИЛЬНОГО  
ОБОРУДОВАНИЯ**

**СТРОГОЕ СОБЛЮДЕНИЕ  
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ ПРИ  
ОРГАНИЗАЦИИ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО  
ПРОЦЕССА И ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ  
ПОВАРАМИ**

**ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ  
БЛЮД, ДОЛЖНО БЫТЬ В  
ТАКОМ КОЛИЧЕСТВЕ, ЧТОБЫ  
РЕАЛИЗОВАТЬ В КОРОТКИЙ  
СРОК, ПРИ T 10-14°C**

**ЗАПРАВКА САЛАТОВ И  
ВИНЕГРЕТОВ  
НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД  
ОТПУСКОМ, НЕ ДОПУСКАЕТСЯ  
РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ  
ОСТАВШЕЙСЯ ОТ  
ПРЕДЫДУЩЕГО ДНЯ**

# Задание:

- 1. составить схему технологического процесса овощного цеха
- 2. составить схему технологического процесса по приготовлению:
  - А) полуфабрикатов из картофеля
  - Б) полуфабрикатов из корнеплодов
  - В) полуфабрикатов из репчатого лука
  - Г) свежих фруктов и ягод





## Практическая работа 2:

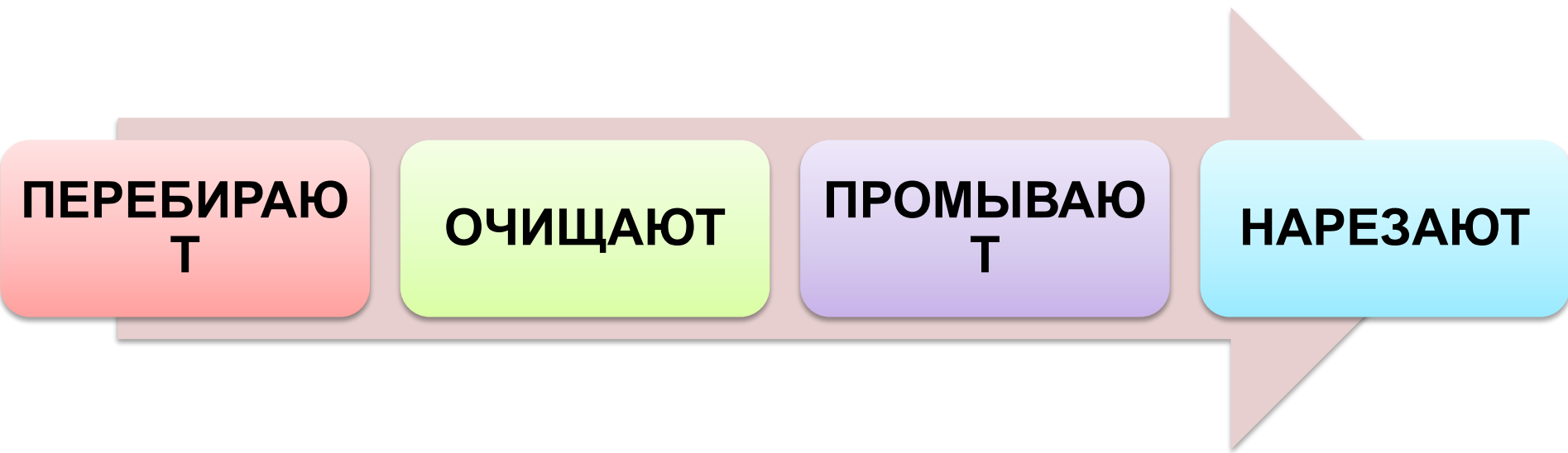
# Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из свежих овощей







# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ОБРАБОТКИ ПОМИДОР, ОГУРЦОВ, РЕДИСА, САЛАТА, ЗЕЛЕНИ, ТЫКВЕННЫХ



# **Задание:** *составить схему организации рабочего места*

**повара:**

- По приготовлению
- А) полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов
- Б) полуфабрикатов из помидоров, огурцов, редиса, зелени
- В) полуфабрикатов из репчатого лука
- Г) свежих фруктов и ягод



**С РАССТАНОВКОЙ ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ, С УКАЗАНИЕМ ЕГО**

# Практическая работа 3:

## План овощного цеха с расстановкой оборудования





## **Задание:**

- **Составить план-схему овощного цеха, с расстановкой оборудования в соответствии с технологическим процессом приготовления полуфабрикатов из овощей и фруктов**