

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:

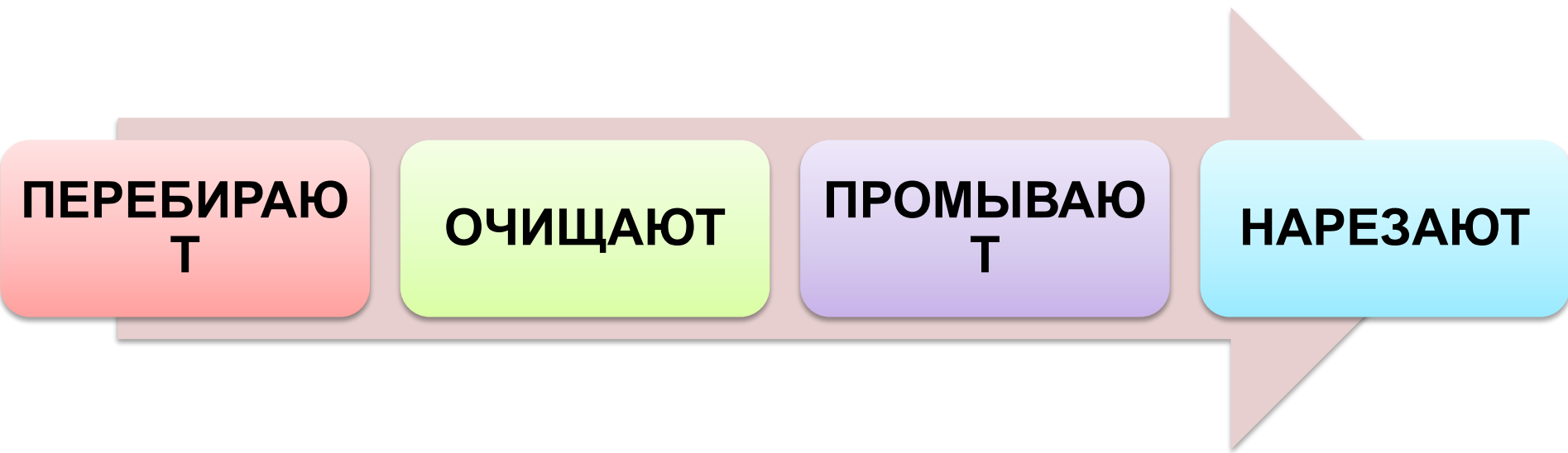
Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов из свежих овощей







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**