**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ОВОЩНОГО ЦЕХА.**

Овощные цеха организуются на предприятиях большой и средней мощности.

**Овощной цех предназначен** для кулинарной механической (первичной) обработки овощей и корнеплодов и изготовления полуфабрикатов. При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность всех операций технологического процесса, и соблюдены санитарные нормы.

* Располагается рядом от склада-овощехранилища;
* Удобное сообщение с холодным и горячим цехом;
* **Технологическая цепочка:**

Овощемоечные машины устанавливают 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. Установка такого оборудования требует подключения к системе водоснабжения и канализации. 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. На рабочем месте слева от работника находятся овощи, предназначенные для переработки и очистки, справа - тара для очищенных овощей.

**Оснащение овощного цеха:**

* **Оборудование:**

овощемоечная машина, картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, кухонный процессор, моечные ванны, производственные столы, весы, упаковочная вакуумная машина,

холодильный шкаф;

* **Инвентарь, инструменты, посуда**:

кастрюли, дуршлаги, сита, контейнеры для хранения овощей, тёрки, лотки, ножи поварские, доски разделочные с маркировкой «ОС», коренчатый и желобковый ножи, карбовочный нож для фигурной нарезки овощей, нож для удаления глазков, нож для нарезки лука, фигурные выемки, кухонные ножницы, бачки для отходов.

**Организация рабочих мест овощного цеха**

Рабочие места оснащаются механическим оборудованием, производственными столами, столами для доочистки картофеля и корнеплодов, моечными ваннами, подтоварниками для овощей. Рабочие места оснащаются инструментами, инвентарём для выполнения определённых операций. В овощном цехе выделяют линию обработки картофеля и корнеплодов и линию обработки свежей капусты, листовых овощей, зелени и других овощей. Оборудование ставиться по ходу технологического процесса.

На линию ***обработки картофеля и корнеплодов*** ставят моечную ванну, картофелечистку. После машинной очистки производят ручную доочистку на специальных столах. Поверхность стола имеет углубления, в одно помещают очищенные овощи, в другое отходы. После доочистки картофель помещают в ванну с водой и хранят не более 2-3 часов.

Практическая работа

# Организация рабочего места повара в овощном цехе,

## подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с видами изготовляемых полуфабрикатов

Цель работы: научиться осуществлять подбор технологического оборудования и инвентаря, организовывать рабочее место

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Ход работы

**Задание.**В соответствии с производственным заданием овощного цеха повар должен изготовить полуфабрикат «Картофель очищенный».

1. Составьте схему технологического процесса изготовления полуфабриката «Картофель очищенный»
2. Известно, что в процессе изготовления полуфабрикатов из картофеля будет задействовано следующее оборудование: подтоварники, моечные ванны, картофелеочистительная машина, стол с ванночками и отверстиями для удаления отходов.

Начертите схему расположения оборудования, обозначьте его.

1. Начертите схему картофелеочистительной машины, обозначьте детали



1. Перечислите виды инвентаря, которые будут использованы в процессе изготовления полуфабриката.
2. Составьте маркировочный ярлык для полуфабриката «Картофель очищенный»

# Контрольные вопросы

1. Что означает обозначение «ОС» на инвентаре?
2. Как подготовить картофель к загрузке в картофелеочистительную машину?
3. Расшифруйте МОК-125
4. Какую квалификацию имеет повар, приготовляющий овощные полуфабрикаты?