

Тема: Організація роботи овочевого цеху

Мета заняття: Знати основні принципи та особливості організації роботи овочевого цеху. Володіти нормами і методами визначення потреби в овочевих напівфабрикатах.

План практичного заняття 10-11

1. Складання схеми облаштування овочевого цеху.
2. Складання асортименту напівфабрикатів овочевого цеху.
3. Складання наряд – замовлення для овочевого цеху.
4. Виконання розрахунків овочів для приготування страв по меню.

Хід роботи

Вивчення цієї теми слід почати із складання схеми облаштування технологічних ліній в овочевому цеху. Ознайомитись із потребою напівфабрикатів для спеціалізованого закладу ресторанного господарства. Дослідити складання наряд-замовлення для овочевого цеху і навчитися проводити розрахунки овочевих напівфабрикатів.

Слід усвідомити, що майбутній керівник повинен вміти проектувати технологічні лінії овочевого цеху, складати наряд-замовлення, визначати кількісну потребу в напівфабрикатах.

Рекомендовані джерела:

Основна література:

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.
2. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник / / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 304 с.

Додаткова література:

1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. - К.: центр учбової літератури, 2011 - 584 с.
2. Цирульнікова В. В. Ресторанна справа: Курс лекцій для студ. напряму б.140101 «Готельно-ресторанна справа» ден. форми навч. –К.: НУХТ, 2013. – 186 с.

Завдання для студентів

Завдання 1. Скласти схему облаштування овочевого цеху в якому створено дві технологічні лінії:

- для обробки коренеплодів;
- для обробки капустяних і цибулевих овочів.

До складу першої лінії входить картопличистка(13,14), підтоварник(33-36), стіл для доочищення овочів після обробки в картопличистці(9), виробничий стіл для нарізання овочів(1-3), стелаж(22-28), мийна ванна(10-14).

До складу другої лінії входить стіл для очищення овочів(1-3), овочерізка, яка стоїть на столі(20 і 1-3), виробничий стіл для нарізання овочів(1-3), стелаж(22-28), мийна ванна(10-14), підтоварник(33-36).
В дужках вказано номер обладнання по каталогу(Додаток 1).

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Працюючи над даним питанням варто скористатись інформацією за посиланням <https://infotour.in.ua/radchenko5-4.htm>

Устаткування для овочевого цеху підбирають по Нормам оснащення залежно від типу й потужності підприємства. Основним обладнанням овочевого цеху є картопличистки МОК-125, МОК-250, МОК-400, універсальна овочерізка МРО-50-200, МРО-350. Овощерезательный протиральный механизм МОП II-1 входить в комплект змінних механізмів приводу універсального загального призначення ПШ, а також немеханическое обладнання (виробничі столи, столи для дочистки картоплі, мийні ванни, підтоварники для овочів (рис. 7).

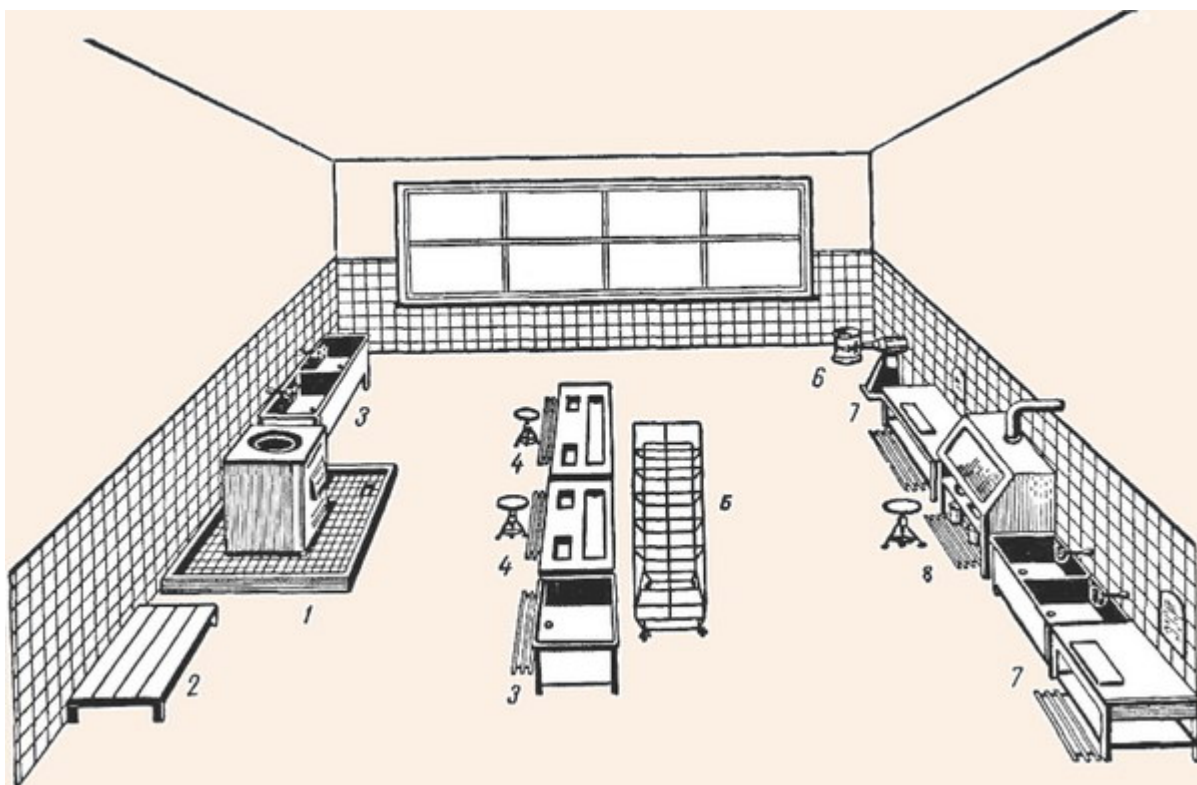


Рис. 7. Розміщення обладнання в овочевому цеху:
1 - картофелечистка; 2 - підтоварник; 3 - ванна мийна; 4 - стіл для дочистки картоплі та коренеплодів; 5 - стелаж пересувний; 6 - овощерезательная машина МУ-1000; 7 - стіл виробничий; 8 - стіл для очищення цибулі

Робочі місця оснащуються інструментами, інвентарем для виконання певних операцій (рис. 8).

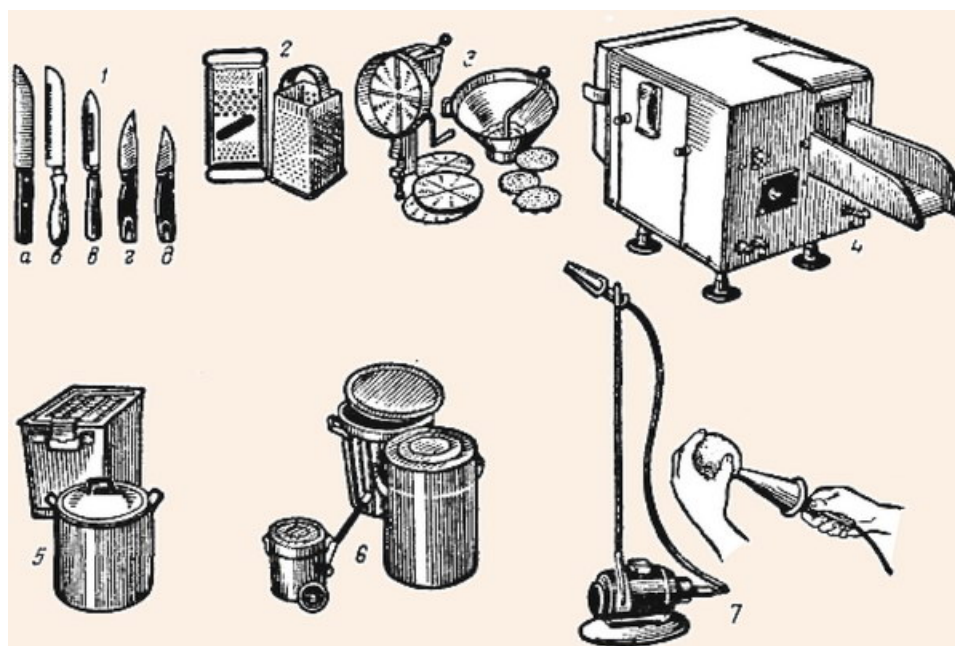


Рис. 8. Виробничий інвентар і тара овочевого цеху:

1 - ножі: а - коренчатий, б - карбовочний, - для чищення овочів; г, д - для видалення вічок;
 2 - терки для овочів; 3 - пристосування для протирання овочів; 4 - пристрій УНЗ для нарізки зеленої цибулі, кропу, селери; 5 - контейнери для зберігання очищених овочів; 6 - бачки для збирання відходів з візком для їх перевезення; 7 - пневматичний пристрій для дочистки картоплі

В овочевому цеху виділяють лінію обробки картоплі й коренеплодів і лінію обробки свіжої капусти та інших овочів і зелені. Устаткування ставиться по ходу технологічного процесу.

На лінії обробки картоплі і коренеплодів ставлять мийну ванну, картоплелечистку. Після машинної очищення проводять ручну дочистку на спеціальних столах (рис. 9).

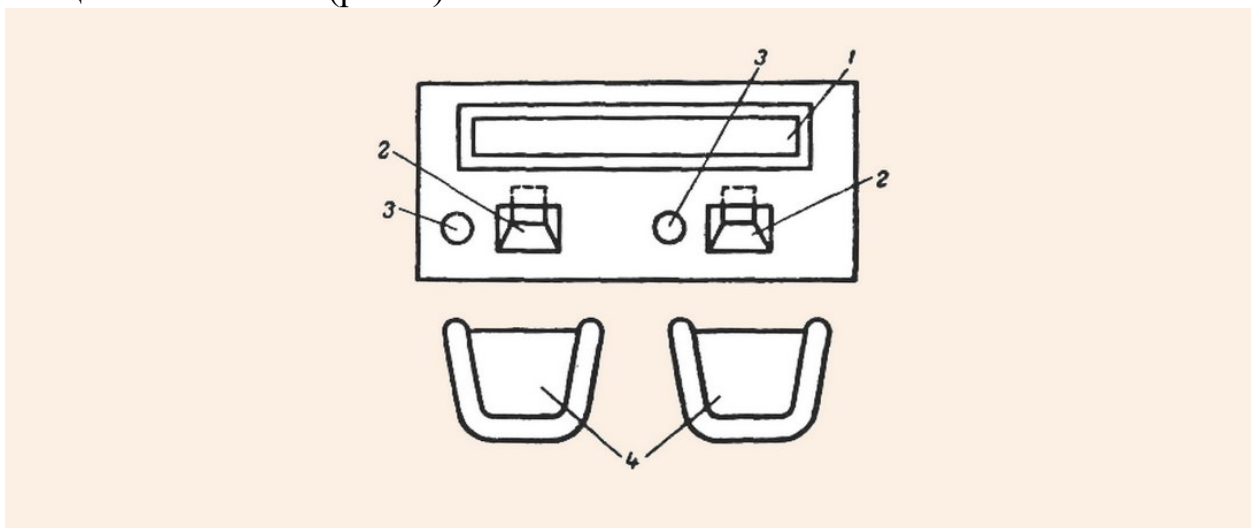


Рис. 9. Схема робочих місць для ручної дочистки картоплі і коренеплодів:

1 - жолоб з водою для зберігання картоплі; 2 - отвір для відходів; 3 - отвір для дочищеного картоплі; 4 - стільці з підлокітниками і упором для ніг

Завдання 2. Складіть асортимент напівфабрикатів овочевого цеху

Назва овочів	Види напівфабрикатів
Картопля	Картопля нарізана кубиками крупними, картопля протерта для дерунів, картопля нарізана брусочками, картопля нарізана часточками
Морква	
Буряк	
Капуста білокачанна	
Огірки	
Помідори	
Салат	

Завдання 3. Складіть наряд – замовлення для овочевого цеху «Дерунної», використовуючи план- меню на день та Збірник рецептур.

План- меню кафе

№ нормативного документа	Назва страви.	Вихід в (г)	Кількість страв
	Деруни		
ЗРН№1.181	Деруни фаршировані грибам	150	50
ЗРН№1.182	Деруни по селянські	275	50
ЗРН№1.183	Деруни фаршировані сиром	240	50
ЗРН№1.184	Деруни фаршировані м'ясом	270	50
ЗРН№.1.180	Деруни з шкварками	150	50
	Холодні страви і закуски		
СРН№3	Бутерброд з сиром	25/10/30	20
СРН№8	Бутерброд з ковбасою	25/10/30	20
СРН№42	Сир порціями	75	20
СРН№48	Ковбаса порціями	90	30
СРН№59	Салат із свіжих огірків і помідор	150	50
СРН№79	Салат із білокачанної капусти	150	50
	Перші страви		
СРН№234	Солянка грибна	500	50
СРН№266	Рибна уха з фрикадельками	500/100	50
	Другі страви		
СРН№431	Ячня з салом	140	10
СРН№463	Сирники із сиру	170	10
СРН№488	Риба смажена	125	10
СРН№581	Печінка смажена з цибулею	100/15	50
СРН№637	Птиця відварна	125	10
	Солодкі страви		
СРН№920	Яблука печені	200	10
СРН№467	Пудинг із сиром	200	10
	Асорті фруктове	150	5

СР№338	Капуста тушкована	150	50									
СР№234	Солянка грибна	500	50									
СР№264	Рибна уха з фрикадельками	500/100	50									
	Всього											

Завдання 4 . Виконати розрахунки.

А. Бармену поступило замовлення на приготування 5кг. хрусткої картоплі (чіпс). Яку кількість картоплі необхідно замовити в коморі (місяць грудень).

Б. Бармену необхідно приготувати 10 порцій картоплі смаженої соломкою у жовтні , вихід порції 250г. Визначте скільки картоплі масою брутто і нетто необхідно використати.