

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ
по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного заочного обучения

Студентам группы- ПКД 4/2-9/22-11/23 предлагаются материалы по дисциплине МДК06.01 Оперативное управление текущей деятельности

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению нового теоретического материала лекции: **21.01.2026**

№ п/п	Алгоритм работы над лекционным материалом	Литература	Вид работы
1.	Ознакомьтесь с планом занятия	Конспект лекции	устно
2.	Изучите теоретический материал лекции	Конспект лекции	устно
3.	Кратко законспектируйте лекционный материал	Конспект лекции	письменно
4.	Дайте ответы на контрольные вопросы	Конспект лекции	письменно

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом ознакомления и выполнения (см. выше) в срок согласно, следующей даты в расписании занятий.
2. Выполненные задания можно отправлять в виде скриншота окна или фото оформленной практической работы. Название файла должно содержать такую информацию: индекс группы, дата занятия согласно

расписанию, ФИО студента.

Например: **ПКД 4/2-9/22-11/23 Тарасов Е.В**

E-mail для консультаций и отправки выполненного учебного материала и домашнего задания: natakicheno@mail.ru

Организация работы заготовочных цехов. Овощной цех

«Организация работы заготовочных цехов на предприятии общественного питания»

Цель: Изучить назначение, принципы организации, технологическое оснащение и особенности работы заготовочных цехов как фундамента эффективного производства на ПОП.

Ключевые понятия: Заготовочные цеха, механическая кулинарная обработка, полуфабрикаты, поточность, специализация, сырьевая зона.

1. Введение. Роль и значение заготовочных цехов

Заготовочные цеха — это исходное звено всего производственного цикла предприятия общественного питания. Именно здесь начинается «жизнь» будущего блюда.

Их стратегическое значение:

- Формирование базы: Создают основу для работы додготовочных цехов (горячего, холодного), обеспечивая их полуфабрикатами.
- Качество и безопасность: Правильная первичная обработка напрямую влияет на органолептические свойства, сроки хранения и микробиологическую безопасность готовой продукции.
- Экономическая эффективность: Грамотная организация минимизирует отходы, рационально использует сырье, повышает производительность труда и снижает себестоимость.

- Ритмичность производства: Своевременная подготовка полуфабрикатов позволяет основным цехам работать без простоев и авралов.
- Основная функция: Проведение механической кулинарной обработки сырья с целью производства полуфабрикатов различной степени готовности для последующей тепловой обработки или приготовления холодных блюд.
-

2. Классификация и виды заготовочных цехов

Структура заготовочных цехов зависит от типа, мощности и специализации предприятия:

1. По степени обособленности:

- Самостоятельные цеха: Характерны для крупных предприятий (рестораны высокой кухни, комбинаты питания). Каждый имеет отдельное помещение, штат, оборудование.
- Отдельные участки или рабочие места внутри общего производственного помещения: Типично для кафе, бистро, небольших столовых. Физически выделены зоны для обработки мяса, рыбы, овощей.

2. Основные виды заготовочных цехов (по сырьевому признаку):

- Овощной цех (участок): Крупнейший по объемам перерабатываемого сырья. Обрабатывает все виды овощей, зелень, грибы. Часто делится на линию доочистки (картофель, корнеплоды) и линию доочистки и нарезки (лук, капуста, зелень и др.).
- Мясной (мясо-рыбный) цех: Обрабатывает мясо, птицу, субпродукты, рыбу. Ввиду строгих санитарных требований часто совмещается в одном помещении, но с полным зонированием и разделением потоков, оборудования, инвентаря и персонала для мяса/птицы и рыбы.
- Цех по обработке птицы и дичи: Может быть выделен в ресторанах с большим объемом этих позиций.
- Цех по обработке рыбы и морепродуктов: Выделяется на специализированных предприятиях (суши-бары, рыбные рестораны).

3. Основные принципы организации работы заготовочных цехов

1. Принцип прямоточности и отсутствия встречных потоков: Четкое разделение потоков «сырого поступления», «обработки», «готовых полуфабрикатов» и «отходов». Сырье и полуфабрикаты не должны пересекаться. Идеальная схема: Сырье → Обработка → Готовый полуфабрикат → Хранение (охлаждение) → Отправка в додотовочный цех.
 2. Принцип рациональной планировки и специализации рабочих мест:
 - о Рабочие места организуются в соответствии с последовательностью технологических операций.
 - о Пример в овощном цехе: Зона приема и сортировки → Зона мойки → Зона очистки (картофелеочистительные машины) → Зона доочистки (ручная) → Столы для нарезки → Зона упаковки/маркировки и отправки на хранение.
 - о Используется специализированное оборудование и инвентарь (разные ножи, доски для мяса, рыбы, овощей, готовой продукции по цветовой маркировке).
 3. Принцип эффективного использования оборудования и механизации труда: Применение машин и механизмов (овощечисток, картофелерезок, мясорубок, рыбочисток) для тяжелых и трудоемких операций. Это повышает производительность, стандартизирует нарезку и снижает физическую нагрузку.
 4. Принцип строгого соблюдения санитарно-гигиенических требований (СанПиН):
 - о Неукоснительное соблюдение правил товарного соседства (сырое/готовое раздельно).
 - о Использование маркированного инвентаря и оборудования (доски, ножи, емкости).
 - о Своевременная санитарная обработка поверхностей, уборка, дезинфекция.
 - о Наличие достаточного количества моечных ванн с горячей и холодной водой.
 5. Принцип оперативного планирования: Работа цеха строится на основе производственной программы (меню-раскладок) и заявок додотовочных цехов. Это позволяет рассчитать необходимое количество сырья, спланировать работу персонала, избежать перепроизводства и порчи.
-

4. Технологическое оснащение заготовочных цехов

Оборудование:

- Универсальное: Производственные столы (с металлическим покрытием, с бортиками, со встроенными мойками и весами), стеллажи, подтоварники, моечные ванны.

- Специализированное механическое:
 - Для овощного цеха: Картофелечистки, овощерезки, протирочные машины.
 - Для мясного цеха: Мясорубки, фаршемешалки, рыхлители, костерезки, ленточные пилы.
 - Для рыбного цеха: Чешуеочистительные машины, скребки.
- Холодильное: Среднетемпературные и низкотемпературные шкафы/камеры для хранения сырья и готовых полуфабрикатов.

Инвентарь и инструмент:

- Наборы поварских ножей (разного назначения).
- Разделочные доски (с цветовой маркировкой).
- Производственные емкости (гастроемкости, баки).
- Весы настольные и электронные.

5. Особенности организации работы основных заготовочных цехов

Цех	Сырье	Основные операции	Особенности организации
Овощной	Овощи, корнеплоды, зелень, грибы.	Сортировка, калибровка, мытье, очистка, нарезка (шинкование, соломка, брускочки и т.д.).	Наибольший выход отходов. Важна организация их сбора и удаления. Часто работает в 2 смены (вечерняя – для подготовки к следующему дню). Используется много воды – важна эффективная канализация.
Мясной	Мясо (говядина, свинина и др.), птица, субпродукты.	Размораживание (при необходимости), обмывание, разделка, обвалка, жиловка, приготовление полуфабрикатов	Высокие санитарные требования. Полная изоляция от других цехов. Температурный контроль сырья. Рациональное использование всех частей

Цех	Сырье	Основные операции	Особенности организации
		(крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые).	туши. Специализация поваров (обвалщик, жиловщик).
Рыбный	Рыба (свежая, мороженая), морепродукты.	Размораживание, очистка от чешуи, потрошение, промывание, разделка (на филе, порционные куски), приготовление полуфабрикатов.	Обязательное зонирование от мясного участка. Интенсивная борьба с запахом (отдельная вытяжка, своевременное удаление отходов). Использование ножей и досок только для рыбы.

6. Документальное сопровождение и контроль

1. Технико-технологические карты (ТТК) и Технологические инструкции: Регламентируют все операции, нормы закладки, выход, требования к качеству полуфабрикатов.
2. Нормы расхода сырья и выхода полуфабрикатов: Основа для расчета потребности в сырье и контроля его использования.
3. Акты на списание отходов: Фиксируют количество и вид отходов, что является инструментом контроля рационального использования сырья.
4. Журналы бракеража полуфабрикатов: Контроль качества продукции, передаваемой в готовочные цеха.
5. Требования-накладные или заявки: Документы, по которым готовые полуфабрикаты передаются в горячий или холодный цех.

7. Современные тенденции

- Централизация заготовок: Создание единых фабрик-кухонь или комбинатов, которые снабжают полуфабрикатами сеть ресторанов. Это позволяет достичь максимальной эффективности, стандартизации и контроля качества.

- Использование полуфабрикатов высокой степени готовности (HMR – Home Meal Replacement): Закупка уже очищенных, нарезанных, расфасованных овощей, готовых соусов, маринадов. Это сокращает площадь, штат и время, но увеличивает себестоимость сырья.
 - Автоматизация: Роботизированные линии для нарезки, упаковки в модифицированной газовой среде (MAP-упаковка) для увеличения сроков хранения.
-

8. Выводы

Грамотная организация заготовочных цехов — это фундамент стабильной и эффективной работы всего предприятия питания. Она обеспечивает:

- Бесперебойное снабжение доготовочных цехов качественными полуфабрикатами.
- Соблюдение санитарных норм и безопасности продукции.
- Экономию ресурсов за счет минимизации отходов и потерь.
- Ритмичность всего производственного цикла.

Работа заготовочных цехов должна строиться на строгой технологической дисциплине, точном планировании и неукоснительном соблюдении всех норм и правил.

Овощной цех — это **первичный перерабатывающий центр** для всех видов овощей, зелени, корнеплодов и грибов.

Его ключевая роль:

- Снабжает полуфабрикатами ВСЕ основные цеха: горячий (гарниры, супы, тушеные блюда), холодный (салаты, закуски), кондитерский (начинки).
- Определяет эффективность: Имеет самый большой объем перерабатываемого сырья и самый высокий процент отходов (до 40% у картофеля зимой, 10-20% у других овощей). Грамотная организация = прямая экономия.
- Влияет на качество: От того, насколько правильно и тщательно вымыты, очищены и нарезаны овощи, зависят внешний вид, вкус и безопасность готовых блюд.
- Задает ритм: Часто работает по двухсменному графику, готовя сырье для текущего и следующего дня.

2. Принципы организации пространства и планировки

Главный принцип — строгая прямоточность технологического процесса для предотвращения встречных и перекрестных потоков сырья/отходов.

Типовая схема зонирования (последовательность операций):

1. Зона разгрузки и приемки сырья: Располагается у входа. Здесь производится взвешивание, приемка по количеству и качеству, кратковременное хранение в таре (ящиках, коробках). Необходим: Подтоварник, весы.
2. Зона сортировки и мойки (первичной):
 - о Сортировка: Отбраковка испорченных экземпляров, калибровка по размеру для равномерной обработки.
 - о Мойка: Удаление земли, песка, остатков агрохимикатов. Требуется: Ванны с двумя отсеками (для предварительной и окончательной мойки) или специализированные моечные машины для овощей (барабанного или вибрационного типа). Ключевое правило: Мойка ПЕРЕД очисткой. Это увеличивает срок службы оборудования (очистных машин) и улучшает гигиену.
3. Зона очистки (механической и ручной):
 - о Механическая очистка: Картофелечистки, овощечистки (для моркови, свеклы). Важно: Правильно подбирать абразивные насадки (губки, диски) под тип овощей.
 - о Ручная доочистка: Рабочие места с выдвижными отходами. Здесь удаляют глазки, подпорченные места. Используются: специальные желобковые или коренчатые ножи.
4. Зона доочистки и нарезки: Центральная зона.
 - о Доочистка: Окончательная обработка "нежных" овощей (перец, помидоры, огурцы, зелень) и тех, что не прошли механическую очистку (лук, капуста, салаты).
 - о Нарезка: Выполняется вручную (поварскими ножами) или на машинах (овощерезках, протирочных машинах типа "Robot Coupe").
 - о Организация: Несколько специализированных столов с бортиками и отверстием для сброса отходов. Каждый стол/рабочее место может специализироваться на определенном виде нарезки или овощах.
5. Зона хранения готовых полуфабрикатов:
 - о Рядом со столом нарезки устанавливаются стол-холодильник или низкотемпературная секция для немедленного охлаждения и временного хранения нарезанных овощей. Это критически важно для сохранения витаминов, цвета и предотвращения микробиологической порчи.
 - о Используется порционная фасовка в гастроемкости или вакуумная упаковка.

6. Зона отходов: Выделенная, изолированная зона с герметичными контейнерами для своевременного удаления отходов. Должна регулярно очищаться.
7. Зона мойки инвентаря и тары: Отдельная моечная ванна для мытья инструментов, досок, сеток от очистных машин.

Важно! Планировка должна исключать возвратные движения. Идеальный поток: Сырье → Мойка → Очистка → Нарезка → Холод → Отправка в цех.

3. Технологическое оснащение

Оборудование	Назначение	Важные характеристики
Картофелечистка (овощечистка)	Механическая очистка картофеля, корнеплодов.	Абразивный или дисковый тип. Наличие таймера, подачи воды.
Овощерезка (протирочная машина)	Нарезка сырых и вареных овощей соломкой, кубиками, ломтиками; шинковка; натирание.	Наличие сменных дисков (ножей). Универсальность.
Производственные столы	Для ручной обработки.	Металлическое покрытие (нерж. сталь), бортики, встроенные мойки, полки.
Моечные ванны	Для мытья овощей и зелени.	Двухгнездные (или более), с подводкой горячей/холодной воды.
Весы	Для приемки сырья и фасовки полуфабрикатов.	Настольные и электронные.

Оборудование	Назначение	Важные характеристики
Стол-холодильник / Шкаф шокового охлаждения	Ключевой элемент! Для хранения готовых полуфабрикатов.	Поддержание t +2...+6°C. Быстрое снижение температуры.
Холодильные камеры	Для хранения неочищенного сырья и больших объемов полуфабрикатов.	Среднетемпературные.
Инвентарь: наборы ножей, разделочные доски (зеленого цвета), гастроемкости, промаркированные посуда и инструменты.		

4. Особенности обработки основных видов сырья

- Картофель, корнеплоды (морковь, свекла):
 - Схема: Сортировка → Мойка → Механич. очистка → Ручная доочистка (удаление глазков) → Промывка → Нарезка (при необходимости) → СРОЧНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ или помещение в воду (во избежание потемнения).
- Луковые овощи (лук репчатый, чеснок, лук-порей):
 - Очистка вручную, часто в вытяжном шкафу или под вытяжкой для удаления эфирных масел, раздражающих слизистые.
- Капустные овощи (белокочанная, цветная капуста, брокколи):
 - Удаление верхних листьев, промывка, разбор на соцветия или шинковка.
- Зелень (петрушка, укроп, салаты):

- о Тщательная многоразовая мойка в большом количестве воды для удаления песка и возможных личинок. Просушка на решетках или в сушильных центрифугах для салатов. Очень важно для безопасности.
- Огурцы, томаты, перец:
- о Мойка, удаление плодоножки и семян (по технологии), нарезка.

5. Современные тенденции и оптимизация

1. Закупка полуфабрикатов: Использование уже мытых, очищенных, нарезанных и фасованных овощей (так называемые "ready-to-eat" или "ready-to-cook" продукты). Резко снижает площадь цеха, трудозатраты, отходы, но увеличивает стоимость сырья на 30-100%.
2. Вакуумная упаковка и су-вид: Нарезка и немедленная вакуумизация с последующей низкотемпературной пастеризацией (су-вид) значительно продлевает срок хранения полуфабрикатов с сохранением качества.
3. Автоматизация: Конвейерные линии для мойки, очистки, нарезки и упаковки на крупных предприятиях.
4. Экологичность: Сбор и утилизация органических отходов (комposting, передача на корм скоту).

6. Выводы

Овощной цех — это высокотехнологичный, а не примитивный участок. Его эффективность определяется:

- Грамотной прямоточной планировкой.
- Обязательным наличием холодильного оборудования на этапе хранения полуфабрикатов.
- Механизацией трудоемких процессов.
- Строгим соблюдением технологии и СанПиН (особенно в части мойки и предотвращения перекрестного загрязнения).
- Четким оперативным планированием на основе заявок из цехов и меню.

Хорошо организованный овощной цех — это тихий и уверенный ритм всей кухни, залог свежести блюд и контроля над одной из основных статей затрат.