

Организация рабочих мест для разделки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса

*Преподаватель:
Гранина Е.А.*

Новосибирск
2017

ЦЕЛИ УРОКА

- ◎ Знать принципы организации основных рабочих мест для разделки мяса и приготовления ПФ из мяса;
- ◎ Знать требования нормативных документов к организации рабочих мест, условиям и срокам хранения мясных полуфабрикатов;
- ◎ Знать правила организации труда и расстановки работников в мясном цехе;
- ◎ Уметь подбирать оборудование и грамотно его размещать;
- ◎ Уметь оснащать рабочие места кухонной посудой и инвентарем;
- ◎ Уметь производить расстановку работников в мясном цехе;
- ◎ Уметь сравнивать теорию и практику и делать выводы.

ВОПРОСЫ УРОКА

1. Технологические участки и рабочие места по производству полуфабрикатов из мяса.
2. Порядок подбора и принципы размещения технологического оборудования.
3. Оснащение кухонной посудой и производственным инвентарем рабочих мест по производству полуфабрикатов из мяса.
4. Организация труда на рабочих местах по производству полуфабрикатов из мяса.

МЯСО:

- ◎ Говядина
- ◎ Свинина
- ◎ Баранина
- ◎ Телятина
- ◎ Козлятина



ДЕФРОСТАЦИЯ

СРЕЗ КЛЕЙМА, ЗАЧИСТКА ПОВЕРХНОСТИ

ТУАЛЕТ ТУШ (МЫТЬЁ, ОБСУШИВАНИЕ)

ДЕЛЕНИЕ НА ОТРУБА

ОБВАЛКА

ЖИЛОВКА

**ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПОРЦИОННЫХ И
МЕЛКОКУСКОВЫХ ПФ**

**ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПФ ИЗ РУБЛЕННОЙ
МАССЫ**

ХРАНЕНИЕ В ЦЕХЕ

ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА



ЛИНИЯ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ И РАЗДЕЛКИ МЯСА

- ◎ **РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ДЕФРОСТАЦИИ МЯСА, СРЕЗАНИЮ КЛЕЙМА И ЗАЧИСТКИ ПОВЕРХНОСТИ; ТУАЛЕТ ТУШ;**
- ◎ **РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ДЕЛЕНИЮ ТУШИ НА ОТРУБА;**
- ◎ **РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ОБВАЛУ ОТРУБОВ;**
- ◎ **РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ЖИЛОВКЕ И ЗАЧИСТКЕ КРУПНОКУСКОВЫХ ПФ.**

ДЕФРОСТАЦИЯ МЯСА



**В крупных
предприятиях**

**В предприятиях средней
мощности**



СРЕЗ КЛЕЙМА И ЗАЧИСТКА ПОВЕРХНОСТИ



НОЖ ОБВАЛОЧНЫЙ, МАРКИРОВАННЫЙ «СМ»

МУСАТ



ТУАЛЕТ ТУШ:

- ◎ МЫТЬЁ МЯСА;
- ◎ ОБСУШИВАНИЕ

СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
(п. 8.6)



ДЕЛЕНИЕ НА ОТРУБА:

Колода для разруб
мяса



Стул разрубочный



ДЕЛЕНИЕ НА ОТРУБА:



- ◎ ЛЕНТОЧНАЯ
ПИЛА В2-ФР-2П



**КОЛЬЧУЖНОЕ
ОБЛАЧЕНИЕ
ДЛЯ
ОБВАЛЬЩИКА**



РАБОЧЕЕ МЕСТО ОБВАЛЬЩИКА :



СТОЛ ДЛЯ ОБВАЛКИ МЯСА СР-4 С ПОЛИПРОПИЛЕНОВОЙ СТОЛЕШНИЦЕЙ



РАБОЧЕЕ МЕСТО ЖИЛОВЩИКА:



КРУПНОКУСКОВЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Вырезка свиная



Шея свиная



Лопатка свиная



**Заднетазовая часть
(свинина)**



**Говядина.
Котлетное мясо**



**Говядина.
Лопаточная часть**



Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов

Название крупнокусковых полуфабрикатов	Полуфабрикаты, которые производятся		
	Крупнокусковые	Порционные	Мелкокусковые
Из говядины			
Вырезка	Для жарки целиком (ростбиф)	Бифштексы, филе, лангеты	бефстроганов, мясо для шашлика
Спинная часть длиннейшей мышцы спины(толстый край)	Для жарки целиком (ростбиф)	антрекоты, ромштексы	поджарка, бефстроганов
Поясничная часть длиннейшей мышцы спины(тонкий край)	Для жарки целиком (ростбиф)	антрекоты, ромштексы	поджарка, бефстроганов
Верхний и внутренний куски тазобедренной части	для тушения целиком	ромштексы, зразы натуральные	поджарка, бефстроганов
Боковой и внешний кусок тазобедренной части	Для тушения и варки целиком	говядина духовая	азу
Лопаточная и подлопаточная части	для варки	-	гуляш
Мякоть грудинки	для варки целиком	-	гуляш
Покромка говядины I категории	для варки целиком	-	гуляш

РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПОРЦИОННЫХ И МЕЛКОКУСКОВЫХ ПФ:



Из крупнокусковых полуфабрикатов изготавливают порционные (натуральные, панированные) и мелкокусковые полуфабрикаты

Гуляш из свинины



Шницель из свинины



Бефстроганов





- Тендерайзер Feuma TFS ;
- Тендерайзер КТ-РК



УКМ – универсальная кухонная машина

УКМ 08-01



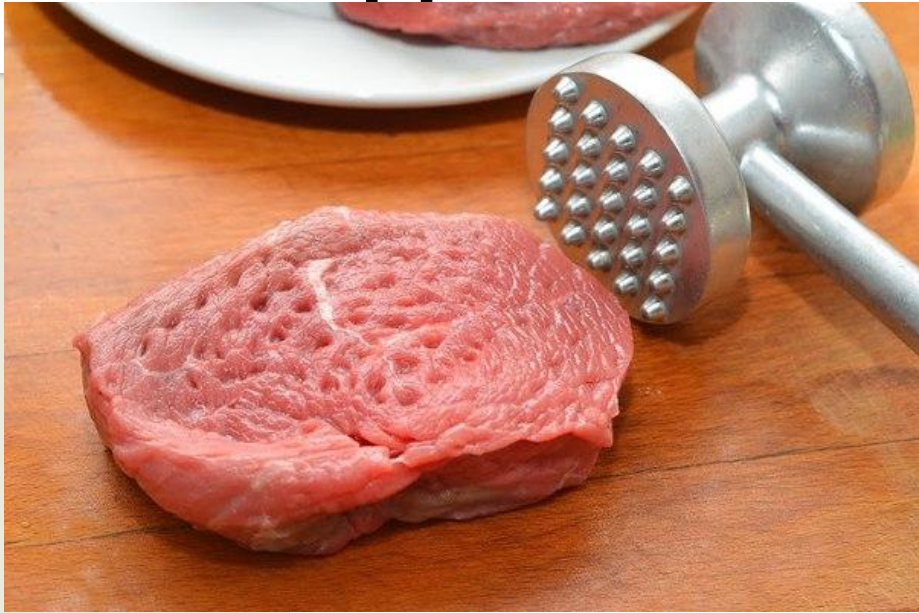
УКМ 10



УКМ 12



ТЯПКА ДЛЯ ОТБИВАНИЯ МЯСА:

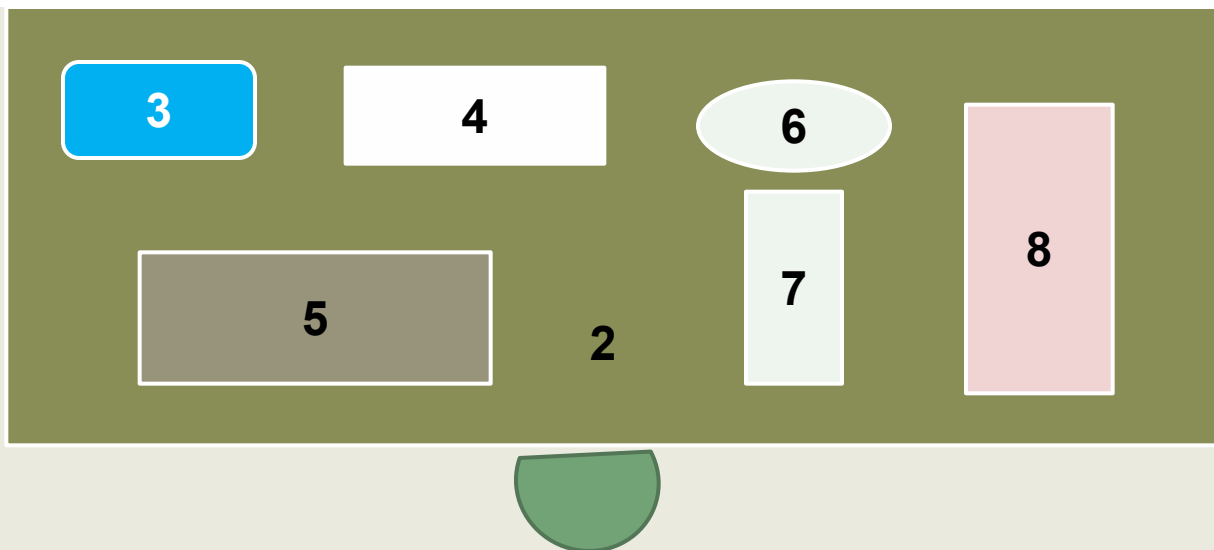
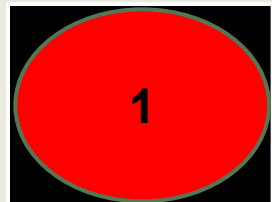


ПОРЦИОННЫЕ ПАНИРОВАННЫЕ ПФ:

РОМШТЕКС



СХЕМА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА ПО НАРЕЗКЕ ПОРЦИОННЫХ ПФ:



1. ЁМКОСТЬ ПЕРЕДВИЖНАЯ С КРУПНОКУСКОВЫМИ ПФ;
2. СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ;
3. ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ;
4. ТЕНДЕРАЙЗЕР;
5. ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ, МАРКИРОВАННАЯ «СМ»;
6. СОТЕЙНИК С ЛЬЕЗОНОМ;
7. ЛОТОК С БЕЛОЙ ПАНИРОВКОЙ;
8. ГАСТРОЕМКОСТЬ ДЛЯ ГОТОВЫХ ПФ.

РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПФ В МАРИНАДЕ:



Вакуумные массажёры-маринаторы



МА-50

Продукция	Стандартное маринование	С помощью маринатора
Свинина	15 часов	18 минут
Баранина	20 часов	25 минут
Телятина	24 часа	30 минут
Курица	12 часов	15 минут
Рыба	8 часов	10 минут

РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РУБЛЕННОЙ МАССЫ:



ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

Ассортимент:

- котлеты
- битки
- шницели
- зразы
- тефтели
- рулеты
- фрикадельки



РАБОЧЕЕ МЕСТО ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РУБЛЕННОЙ МАССЫ:

- ◎ Нарезка ПФ (покромка, пашина, шея) на куски;
- ◎ Замачивание хлеба;
- ◎ Измельчение;
- ◎ Вымешивание;
- ◎ Формовка;
- ◎ Хранение



РИАНОВОСТИ
www.rfa.ru

**УКМ –
универсальная
кухонная
машина**



Фаршемешалка УКМ-03



**Мясорубка с
системой
охлаждения
С/ Е 22 R (Италия)**



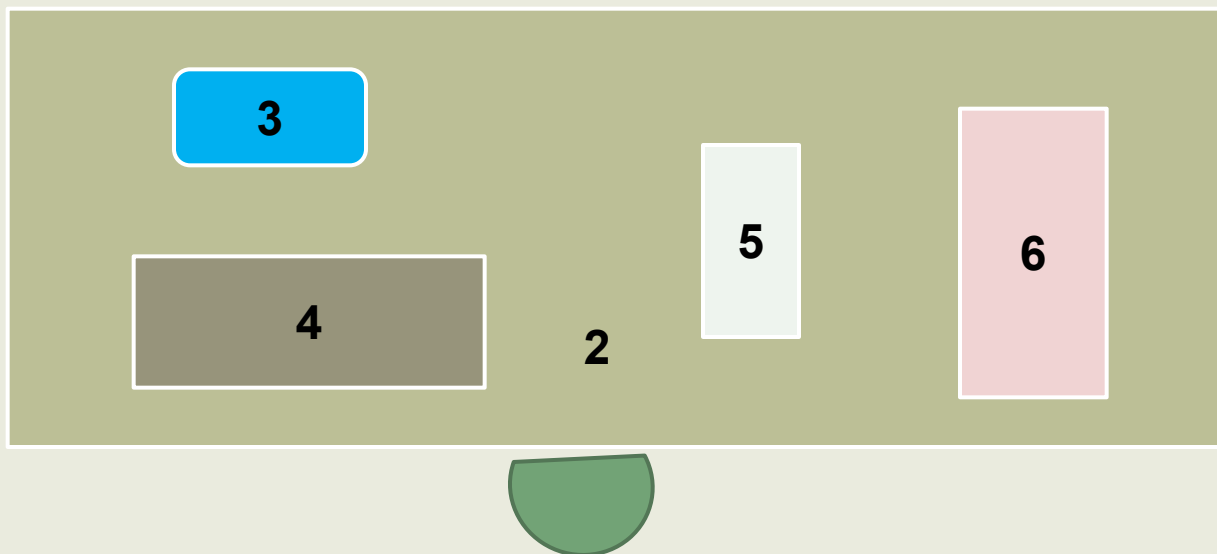
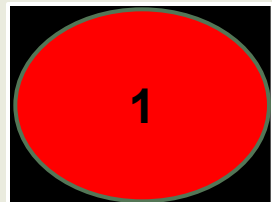
**Фаршемешалка La Felsinea
ME 80 BA Evo (Италия)**



**Фаршемешалка
SIRMAN IP30M 07 1Φ**

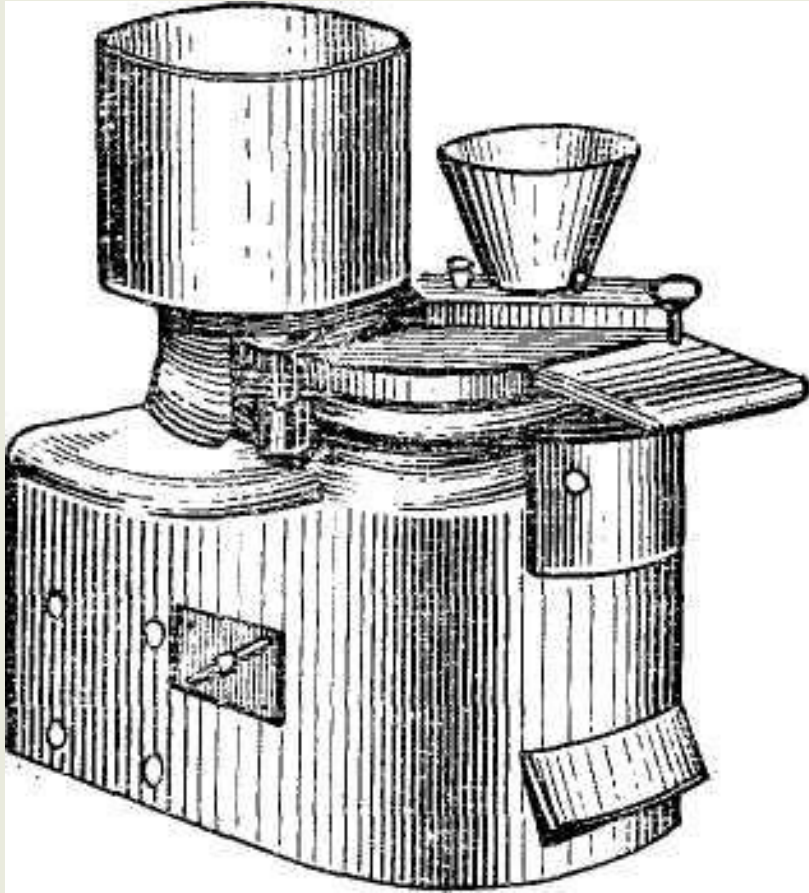


СХЕМА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ИЗДЕЛИЙ ИЗ РУБЛЕННОЙ МАССЫ :



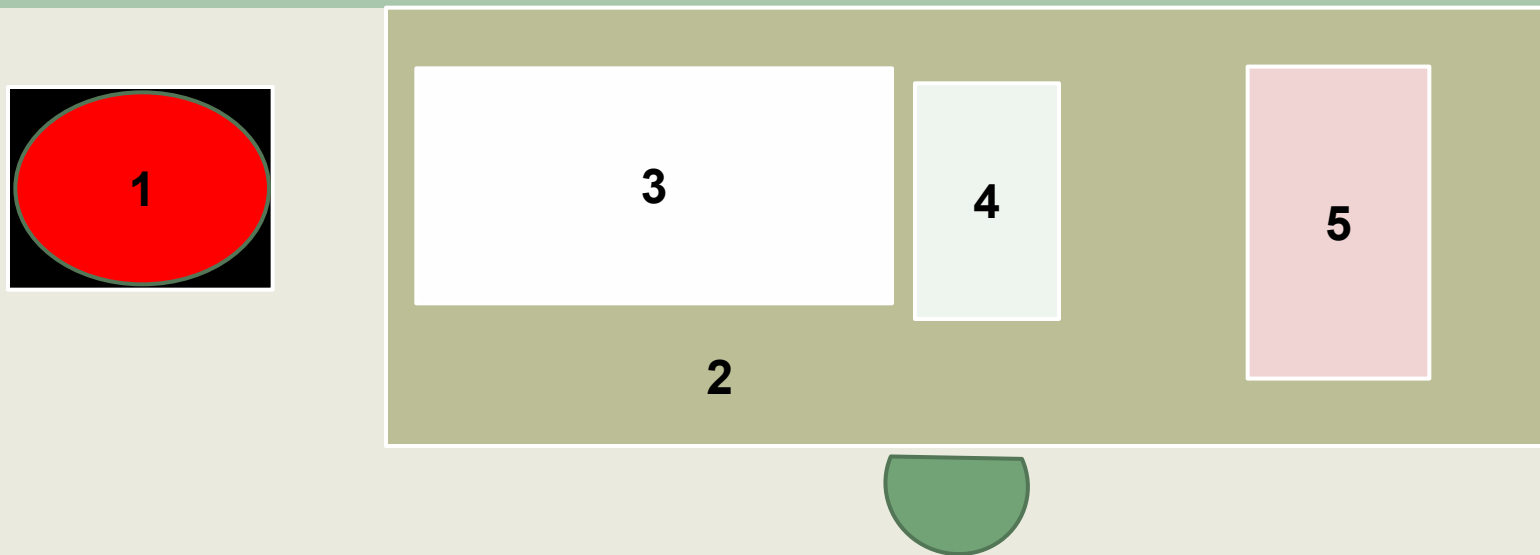
1. ЁМКОСТЬ ПЕРЕДВИЖНАЯ С ФАРШЕМ;
2. СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ;
3. ВЕСЫ НАСТОЛЬНЫЕ;
4. ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ, МАРКИРОВАННАЯ «СМ»;
5. ЛОТОК С ПАНИРОВКОЙ;
6. ГАСТРОЕМКОСТЬ ДЛЯ ГОТОВЫХ ПФ.

Коглетоформовочная машина МФК - 2240М



Производительность, шт. /ч	2240 "
Вместимость бункера для фарша, кг	10
Вместимость бункера для сухарей, кг	0,7
Масса отформованных изделий, г	45-95 ±3%
Габариты, мм:	
длина	610
ширина	390
высота	630
Масса, кг (не более)	75

СХЕМА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА по приготовлению изделий из рубленой массы в крупной столовой механическим способом:



1. ЁМКОСТЬ ПЕРЕДВИЖНАЯ С ФАРШЕМ;
2. СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ;
3. КОТЛЕТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА;
4. ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЕМКОСТЬ С ПАНИРОВКОЙ;
5. ГАСТРОЕМКОСТЬ ДЛЯ ГОТОВЫХ ПФ.

КОТЛЕТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА **Deighton Formatic R2200**



Характеристики:

Производительность:

2200 шт/ч

Объем бункера: 15 кг

Напряжение: 220 В

Мощность: 0,37 кВт

Габариты:

775x600x625 мм

Вес: 75 кг



ТАРООБОРУДОВАНИЕ (ГАСТРОМКОСТИ)



ХРАНЕНИЕ МЯСНЫХ ПФ:



**Шкаф
холодильный
ШХ-0,8**

СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Наименование полуфабриката	Срок реализации, ч, $t=0+2^{\circ}\text{C}$
Полуфабрикаты крупнокусковые, п/ф порционные без панировки	48 ч
Полуфабрикаты порционные в панировке	36 ч
Полуфабрикаты мелкокусковые и мясокостные	36 ч
Полуфабрикаты маринованные, с соусами	24 ч
ПФ мясные рубленые натуральные	12 ч
ПФ из котлетной массы панированные	6 ч

Для мытья и дезинфекции рук поваров устанавливаем: раковину с автоматической подачей воды, рукосушитель, дозатор мыла, вывешиваем над раковиной инструкцию по мытью рук



ERGO H-9898

ВРНК 500



Как правильно мыть руки

Мыло не убивает микробы – с его помощью можно лишь уменьшить поголовье возбудителей на наших руках. Но важно знать, как правильно это делать. И чем точнее следовать инструкциям гигиенистов, тем лучше результаты мытья.



По материалам ВОЗ. Художник: Татьяна Пустовских. Опубликовано в журнале «АВС» №7-8. 2011.

© ООО «АВС». Перепечатка возможна только с письменного разрешения редакции.

ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА В МЯСНОМ ЦЕХЕ

- ◎ Цех располагается на первом этаже здания, рядом с камерами хранения рыбы.**
- ◎ Коэффициент естественного освещения (КЕО) равен 1:8.**
- ◎ Температура воздуха 16-18°C, влажность 60-70 %.**
- ◎ Вентиляция общая механическая вытяжная, а в летний период и естественная (1/3 оконных проемов открываются и засетчены).**
- ◎ Стены отделаны плиткой на высоту 1,8 м, далее окрашены краской.**
- ◎ Полы влагонепроницаемые, нескользкие, без порогов.**

ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА В МЯСНОМ ЦЕХЕ

- ◎ **Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством, а непосредственное повар-бригадир.**
- ◎ **Цех работает в одну смену (8 часов).**
- ◎ **В цехе работают повара 3, 4, 5 разрядов.**
- ◎ **Производственной программой цеха является план-меню – ежедневная производственная программа предприятия.**
- ◎ **Заведующий производством составляет акт разделки мяса-сырца.**

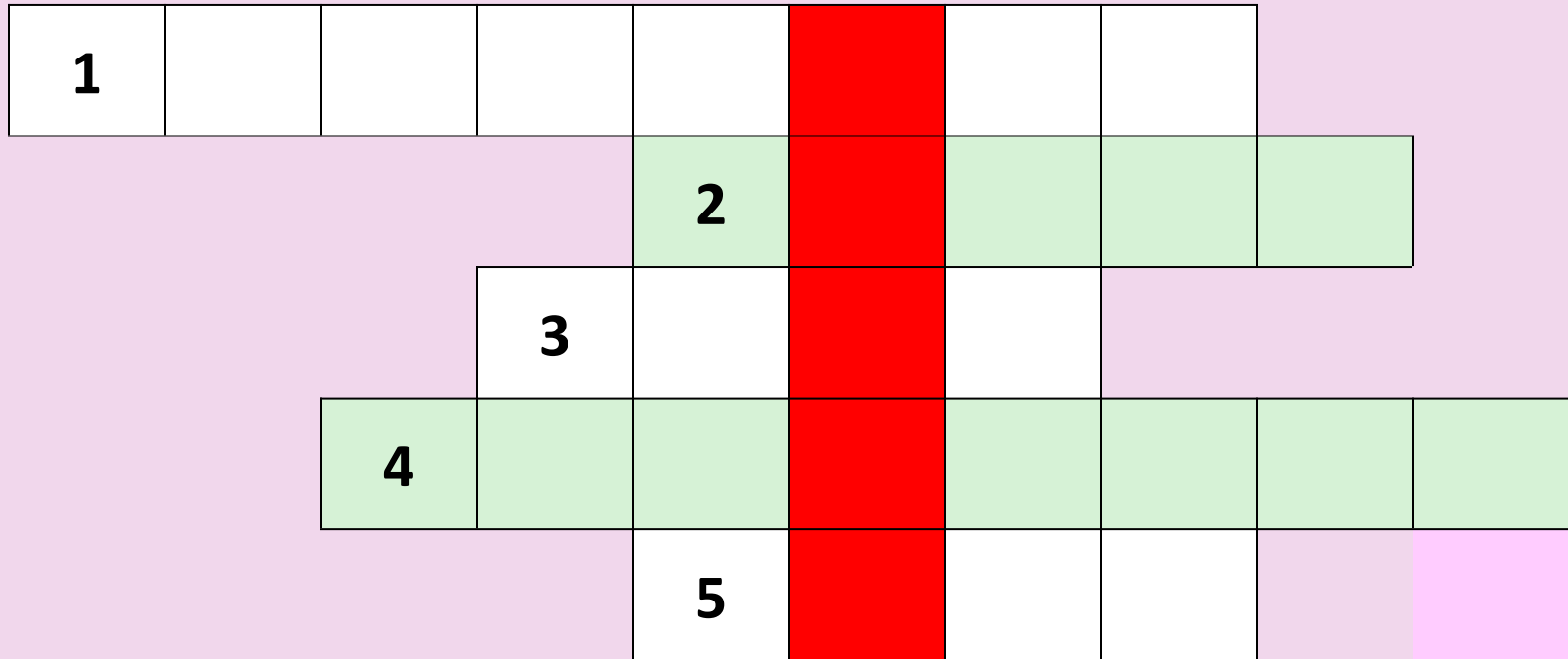
ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА В МЯСНОМ ЦЕХЕ

- ◎ **Общее руководство цехом осуществляет заведующий производством, а непосредственное повар-бригадир.**
- ◎ **Цех работает в одну смену (8 часов).**
- ◎ **В цехе работают повара 3, 4, 5 разрядов.**
- ◎ **Заведующий производством составляет акт-разделки мяса-сырца, который является производственной программой цеха.**



РИАНОВОСТИ
www.rfa.ru

ОТГАДАВ СЛОВА ПО ГОРИЗОНТАЛИ, ПРОЧТИТЕ ЗАШИФРОВАННОЕ СЛОВО ПО ВЕРТИКАЛИ



1. Крупнокусковой ПФ из говядины 1 категории
2. Мелкокусковой ПФ, нарезаемый из лопаточной части говядины
3. Вид оборудования, используемый для определения массы изделия
4. Вид мяса с/х животного, поступающего в тушах
5. Немеханическое оборудование, используемое в мясном цехе

ИСТОЧНИКИ

- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
- СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: Феникс, 2009. (стр.172-177).
- Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания.- Ростов н/Д: Феникс, 2010. (стр.185-188).
- Новая Линия (электронный ресурс) – режим доступа – URL:
<http://www.n-line.ru/restoran/tehnology/market/>.
- Полуфабрикаты из мяса (электронный ресурс) – режим доступа – URL:
<http://www.znaytovar.ru/new1031.html>.
- Оборудование для производства мясных полуфабрикатов- Агро-3
-(электронный ресурс) – режим доступа – URL:
<http://agro3.ru/catalogue/meat/628/>.

Рекомендуемые фильмы

УМК:

- ◎ **Кухонные ножи. Обзор кухонных ножей для мясного цеха.**
- ◎ **Разделочные доски. Как выбрать доску для мясного цеха.**
- ◎ **Обвалка мяса говядины.**
- ◎ **Ярочка. Разделка баранины 6-7 месяцев.**
- ◎ **Шеф-мастер: как обработать говяжью вырезку.**

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ