



**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Щелковский колледж»
(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
по специальности
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
(код, наименование специальности)**

Тема: «Совершенствование организации процесса
приготовления и приготовление копченых деликатесов из
мяса баранины на предприятии ООО АПХ «Мираторг» г.Москва
»

Студент/ка Лобанов Никита Дмитриевич
Группа 668
Руководитель Ефремова Е.А.



Используя и разрабатывая новейшие технологии приготовления, различные производства мира, на сегодняшний день могут предложить вкусные и качественные копченые деликатесы из баранины. Актуальность моей работы заключается в том, что она имеет практическую значимость для предприятий по мясопереработке.

- Объект исследования - технологический процесс приготовления копченых деликатесов из мяса баранины.
- Предмет исследования - совершенствование организации процесса приготовления копченых деликатесов из мяса баранины на производстве с использованием современных технологий и оборудования.
- Цель исследования – изучить и совершенствовать организацию процесса и новые способы копчения деликатесов из мяса баранины на производстве, с использованием современных технологий и оборудования.

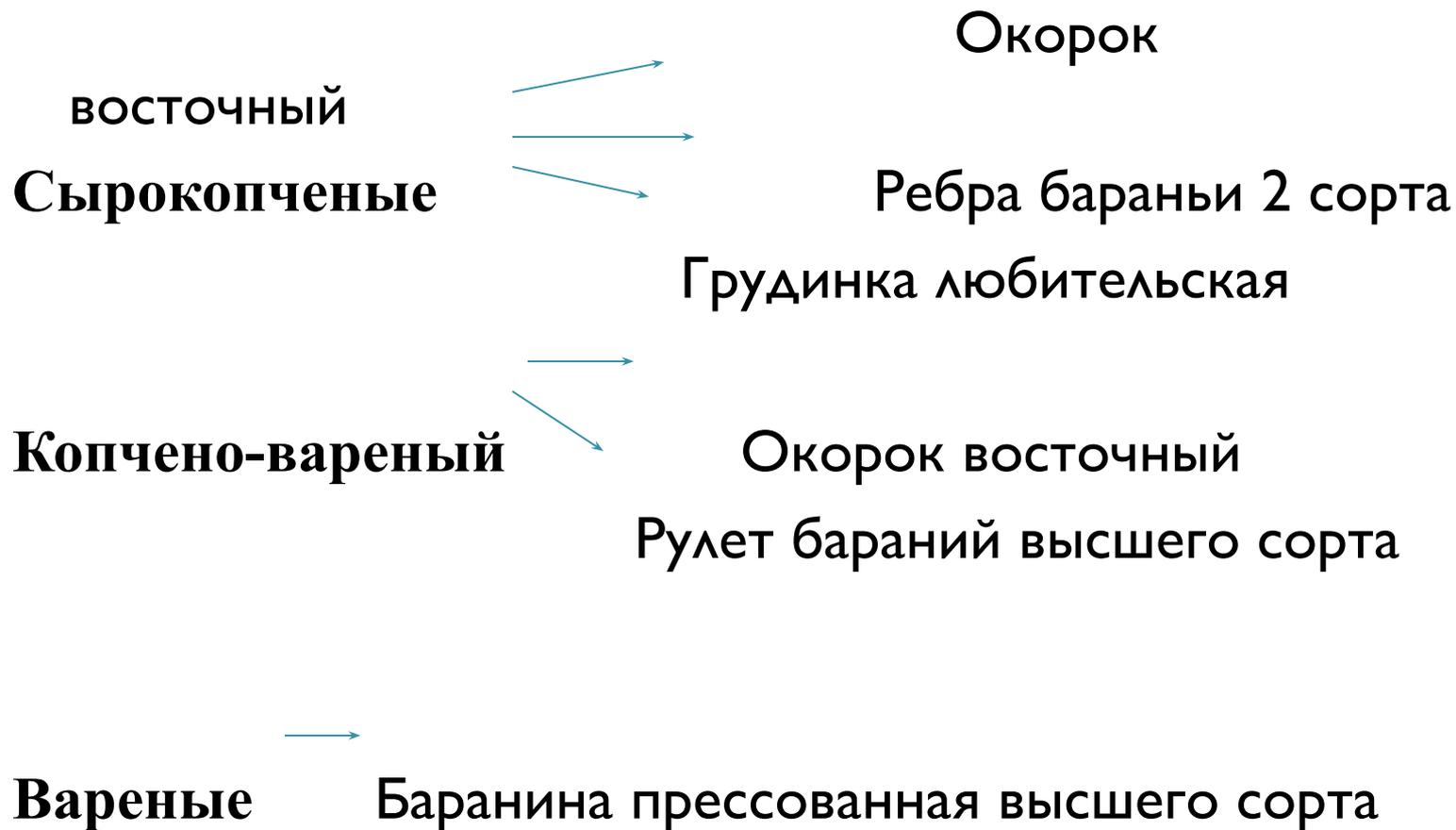
Задачи:

- – Изучить организацию процесса приготовления копчения деликатесов из мяса баранины на производстве ООО АПХ «Мираторг»;
- – Изучить характеристику сырья;
- – Изучить характеристику и особенности копчения деликатесов из мяса баранины с использованием современных технологий и оборудования;
- – Разработать новые фирменные копченые деликатесы из мяса баранины;
- – Оформить технико-технологические карты на разработанные копченые деликатесы из мяса баранины

Характеристика предприятия

- Полный цикл производства
- применение современных технологий
- работа квалифицированного персонала
- доступные цены
- четкое соответствие экологическим нормам

Ассортимент изделий на исследуемом предприятии



Окорок восточный сырокопченный высшего сорта

Окорока копченые и копчено-вареные высшего сорта изготавливают из задней части бараньих туш.

Тазовую и повздошную кости не удаляют. Ножку отрубают в первом суставе ниже колена. Вес окорока в сыром виде должен быть не менее 3 кг.

Сырье: тазобедренная часть туши баранины 1 категории.

Посол сырья и подготовка к термообработке: аналогичны этим процессам при производстве сырокопченных окороков.



Ребра бараньи сырокопченые 2 сорта

Грудореберная часть от бараньих туш 1 категории с наличием шейных, грудных и поясничных позвонков, содержание мышечной ткани не менее 30 % .

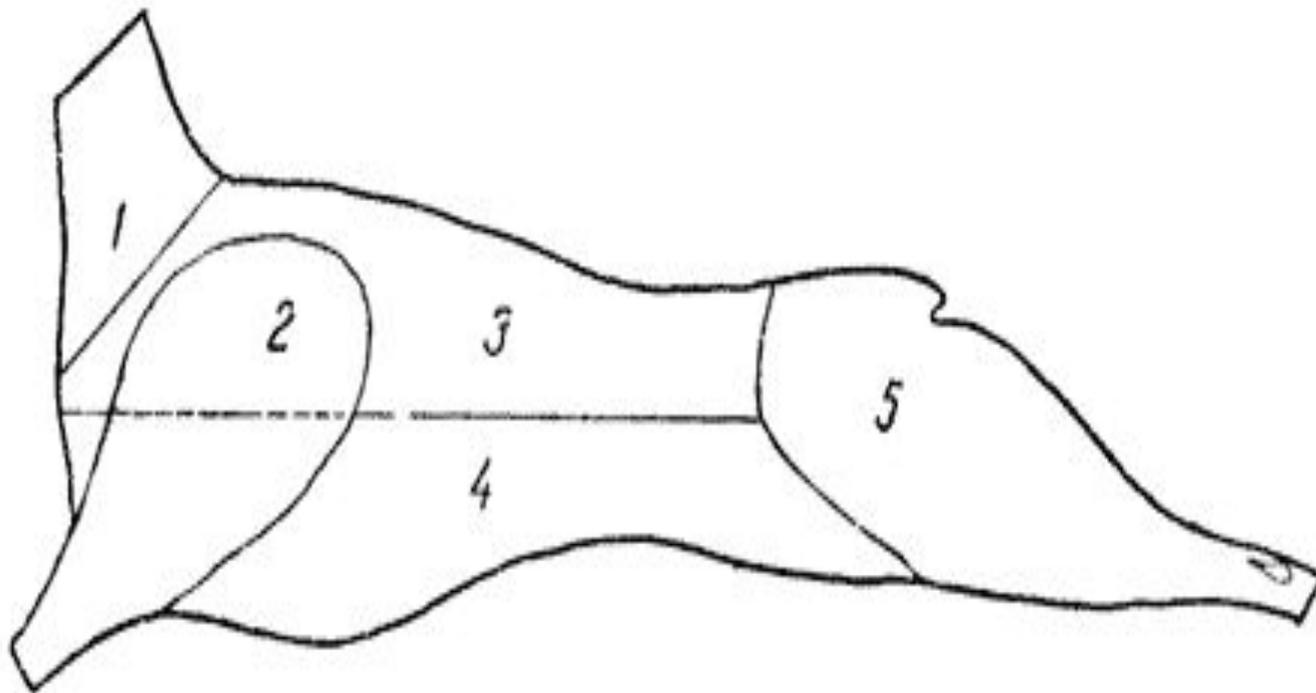
Посол сырья: смешанный.



Характеристика используемого сырья

- Для производства копченых деликатесов из мяса баранины в мясном цехе, применяется баранина 1 и 2 категории и полученные при ее разделке баранина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %, жир-сырец бараний (подкожный и курдючный), поваренная соль, нитрит натрия (фиксатор окраски), сахар, чеснок, перец черный молотый.

Подготовка сырья



1 – шейная часть; 2- лопаточная часть; 3 – корейка;
4-тазобедренная часть; 5-грудинка.

Технология приготовления копченых деликатесов из мяса баранины

- Копчением называют обработку посоленных и заветренных мясных продуктов дымом, образующимся при медленном, с недостатком кислорода, сгорании дров и древесных опилок некоторых пород деревьев.
- Консервирующее действие копчения обуславливается в частичным обезвоживанием (подсыханием) продукта и бактерицидным (обеззараживающим, уничтожающим бактерии) действию коптильного дыма. В процессе копчения мясные продукты приобретают приятный, неповторимый аромат, деликатесный вкус, нежную консистенцию, золотистый или коричневый цвет и главное - способность к длительному хранению

Способы копчения деликатесов

- Горячий способ копчения
- Холодный способ копчения



Способы посолки при подготовке сырья

- **Посолка сухой солью**
- **Посолка в рассоле, или мокрый посол**
- **Смешанная посолка**
- **Шприцевание**

Процессы происходящие при термической обработке

- **Изменение мышечных белков**
- **Изменение соединительно-тканых белков**
- **Изменение жира при тепловой обработке**
- **Изменение экстрактивных веществ**
- **Цветообразование**
- **Изменение витаминов**
- **Органолептические показатели**

Организация контроля качества, санитарных норм и безопасности

- **Показателями свежести мяса являются запах, цвет, консистенция. Но в некоторых случаях для определения свежести мяса этих признаков недостаточно. Так, например, совершенно непригодное мясо в замороженном виде не имеет неприятного запаха, и тогда его свежесть определяют лабораторным методом**

Схема разделки туши баранины

Лопаточную часть отделяют вдоль лопаточного отруба



Для отделения задней части разрубают лонное сращение- симфиз лонных и седалищных костей



Отрезают правую и левую задние ноги в месте сочленения подвздошной кости с крестцовой и по линии, проходящей между последними поясничными позвонками и крестцовой частью на уровне крыла подвздошной кости.

Технико-технологическая карта № 1

«Окорок восточный сырокопченный высшего сорта»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов гр.	
	брутто	нетто
Баранина (тазобедренная часть)	1645	1176
Сахар	56	56
Соль	253	253
Чеснок	20	17
Перец черный молотый	10	10
Вода	60	60
Выход:		1000

Технико-технологическая карта № 2

«Грудинка любительская сырокопченая высшего сорта »

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов гр.	
	брутто	нетто
Баранина (грудореберная часть с ребрами)	1706	1220
Сахар	168,5	168,5
Соль	313	313
Чеснок	20	17
Перец черный молотый	0,8	0,8
Вода	670	670
Выход:	1000	

Расчет сырьевой и полной себестоимости продукта

Наименование показателя		Сумма, руб, кг		
Арендная плата		50000		
Электроэнергия		40000		
Коммунальные расходы		60000		
Амортизация здания		10000		
Амортизация оборудования в месяц		41500		
Фонд заработной платы с отчислениями		273000		
Итого:		474500		
№ изделия по калькуляционной карте	№1	№2	№3	
Производительность в месяц:	3000	2500	2000	
Сырьевая себестоимость 1 кг	731,2	791,41	929,39	
Расходы на упаковку	7,00	9,00	9,00	
Все затраты, на 1 кг	237,3	211,405	269,82	
Полная себестоимость,				

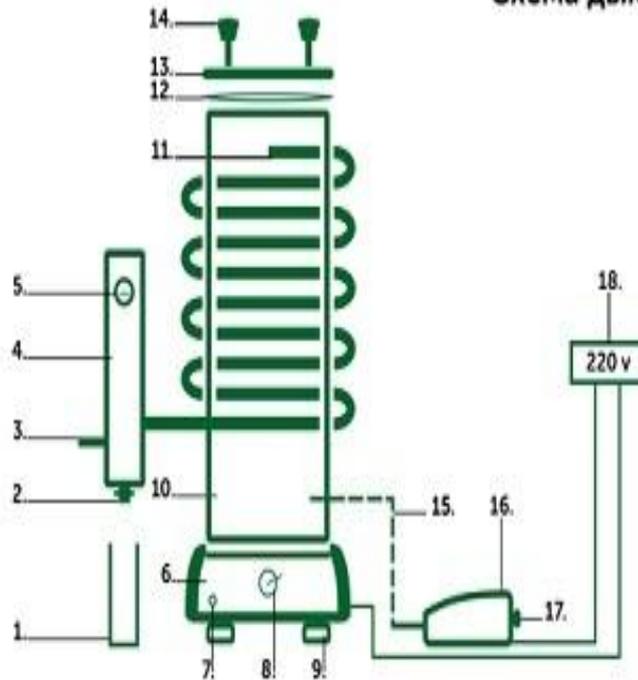
Расчет энергетической ценности на разработанные изделия

- «Окорок восточный сырокопченный высшего сорта» на выход – 100 гр.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
21,2802	21,168	6,0483	282,7572

Совершенствование организации процесса приготовления копченых деликатесов из мяса баранины

Схема дымогенератора «ДЫМКА» v 2.0.



1. Емкость для смолы и влаги.
2. Кран для слива смол.
3. Дымоход.
4. Влагосмолоотделитель.
5. Термометр.
6. Электроподставка
7. Лампа индикации.
8. Регулятор мощности.
9. Ножка-регулятор.
10. Бак для щепы.
11. Змеевик.
12. Резиновая прокладка
13. Крышка дымогенератора.
14. Ручки-фиксаторы.
15. Шланг подачи воздуха.
16. Компрессор.
17. Регулятор потока воздуха.
18. Электропроводка 220в.

Охрана труда на предприятии и мероприятия по снижению травматизма

- Средства управления
- Информационные средства
- Средства регулирования микроклимата
- Ограждения
- Блокировки
- Ограничители энергии

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- В заключении можно сказать, что производство продуктов из баранины копчено-вареных в России имеет огромную перспективу для своего развития.
- Разработка новых копченых деликатесов из мяса баранины направлена на расширение существующего ассортимента. Поставленные задачи выполнены. А именно совершенствование процесса организации приготовления и приготовление копченых деликатесов из мяса баранины за счет предлагаемого нового технологического оборудования что уменьшит затраты, внедрение этого оборудования создаст большее количество производимой продукции при сокращении времени приготовления.



Спасибо за внимание