Преподаватель - Турчина Н.Е.

Уважаемые студенты, здравствуйте!

**14.04.2020**

Сегодня у нас 2 часа МДК 04.01. Организация технологического процесса по отраслям

Тема занятия: **Организация технологического процесса на заготовочных предприятиях обработки сырья.**

**Задание:** необходимо написать конспект, ответить на следующие вопросы:

1. Задачи и приемы на этапе приготовления полуфабрикатов

2. Схема технологического процесса заготовочного предприятия

3**.** Формы и методы организации производства

Выполненную работу фотографируете или сканируете и отправляете в беседу 14.04.2020 к 16-00час. московского времени. В своей работе указываете Ф.И., группу, дисциплину, дату.

**Основные теоретические положения** *Приготовление полуфабрикатов.* В крупных предприятиях три заготовочных цеха (в заготовочных предприятиях – четыре), в предприятиях средней мощности мясной и рыбный объединяются. В доготовочных предприятиях вместо них предусматривается один цех доготовки полуфабрикатов централизованного производства, в котором создается участок обработки «сезонных» овощей. В крупных ресторанах этот участок может быть преобразован в самостоятельный цех обработки зелени.

На этом этапе в предприятии решается ряд последовательных задач с использованием определенных приемов (таблица 1.).

Таблица 1.

 Задачи и приемы на этапе приготовления полуфабрикатов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Задачи  |  | Приемы  |  |
| Размораживание мороженого  | Медленное,  | быстрое,  | ускоренное  |
| сырья  | размораживание  |
| Удаление загрязнений и несъедобных частей из продуктов  | Промывание, очистка овощей, переборка или просеивание круп, ощипывание и опаливание птицы, потрошение птицы и рыбы, зачистка мяса, обработка субпродуктов, вымачивание соленых мяса, рыбы  |
| Удаление из продуктов частей с пониженной пищевой ценностью  | Обвалка и зачистка мяса, очистка рыбы от чешуи, потрошение птицы и рыбы, разделка рыбы на филе, отделение и зачистка филе птицы  |
| Придание полуфабрикату размеров формы и состояния, характерных для будущего изделия  | Нарезка, измельчение на мясорубке, протирка, добавление к измельченному мясу, рыбе наполнителей, перемешивание, выбивание масс, взбивание, формовка изделий из измельченных масс, панирование полуфабрикатов  |
| Применение приемов, ускоряющих последующую тепловую обработку  | Отбивание, маринование, обработка ферментами, замачивание бобовых и перловой крупы  |
| Применение кратковременной тепловой обработки  | Ошпаривание осетровой рыбы, бланширование овощей, пассерование (кратковременное прогревание с жиром) овощей, томтного пюре, муки (муку можно пассеровать и без жира)  |

Таким образом при изготовлении полуфабрикатов применяют различные способы воздействия на продукт: механические (сортирование, просеивание, очистка, измельчение, перемешивание и т.д.), гидромеханические (промывание), химические (сульфитация картофеля, маринование, др.), биологические (спиртовое и молочно-кислое брожение при изготовлении дрожжевого теста, квасов, ферментирование), термические (нагрев, охлаждение).

Рис. 1. Схема технологического процесса заготовочного предприятия

Прием сырья

загрузочная

(

)

Хранение сырья

(

складские помещения

)

Приготовление полуфабрикатов

заготовочные цеха: овощной,

(

мясной, рыбный, птице

-

гольевой)

Приготовление кулинарных

изд

елий и охлажденных блюд

кулинарный цех

)

(

Приготовление кондитерских

изделий

Хранение приготовленной

продукции, реализация ее

(

экспедиция

)

Мойка тары

(

моечная

)

Мойка пере

-

движного обо

-

рудования

 Это фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов, кулинарные фабрики, фабрики-кухни, специализированные придприятия по выработке полуфабрикатов и др.

Самая простая схема технологического процесса в столовых-раздаточных: она включает в себя всего два этапа — реализацию продукции через раздаточную и организацию ее потребления в зале. Из вспомогательных помещений предусматривается моечная столовой посуды.

 **2. Формы и методы организации производства**

.В общественном питании необходимо совершенствование форм организации производства, таких как концентрация производства, специализация, кооперирование и комбинирование.

Концентрация производства предусматривает сосредоточение средств производства и рабочей силы на крупных предприятиях (заготовочных) для централизированного производства полуфабрикатов высокой степени готовности, кулинарных и кондитерских изделий с последующим отпуском в другие предприятия. Учитывая мировой опыт, централизованное производство лежит в основе социального питания (рабочих, детей, школьников, студентов, пожилых людей) и позволяет получить биологически полноценную пищу, максимально безопасную продукцию, широкий ассортимент.

Под специализацией производства понимается сосредоточение деятельности предприятия на выпуске и реализации определенного ассортимента изделий или на выполнении определенных стадий технологического процесса.

Различают два вида специализации – предметную и технологическую (стадийную).

Предметная специализация предприятий развивается в следующих направлениях:

- организация питания отдельных компонентов потребителей в зависимости от их работы и учебы;

- организация питания потребителей, нуждающихся в диетическом и лечебном питании;

- производство блюд национальной кухни и кухни зарубежных стран;

- производство кулинарных изделий из одного вида сырья (вегетарианские столовые, кафе-молочные, рыбные предприятия);

- производство узкого ассортимента блюд в пельменных, шашлычных, чебуречных и др.

Сущность технологической специализации заключается в разделении процесса производства продукции на две стадии:

1) механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов на заготовочных и промышленных предприятиях;

2) изготовление готовой продукции на доготовочных предприятиях. Технологическая специализация тесно связана с концентрацией производства.

Кооперирование – это форма производственных связей между предприятиями, совместно изготавливающими определенную продукцию. Кооперирование может быть внутриотраслевым (между заготовочными и доготовочными предприятиями). Пример – комбинат питания.

Межотраслевое кооперирование – это кооперирование между предприятиями различных отраслей (предприятиями общественного питания и мясокомбинатом, молкомбинатом, птицефабрикой и другими промышленными предприятиями, поставляющими полуфабрикаты); создание комплексных фирм.

Особенностью организации основного производства на предприятия общественного питания является преобладание серийных и единичных типов производства. При серийном типе технологический процесс ведется поточным методом (на крупном предприятии), в мелкосерийном производстве применяется порционный метод организации производства.

Преподаватель - Турчина Н.Е.

Уважаемые студенты, здравствуйте!

**16.04.2020**

Сегодня у нас 2 часа МДК 04.01. Организация технологического процесса по отраслям

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 10**
**Тема:** Организация производства в мясном цехе.

**Цель**: закрепить и усвоить теоретические навыки к требованиям, предъявляемым к организации производства в мясном цехе

**Порядок выполнения работы:**

1. Выполнить практическое задание.
2. Сделать вывод о проделанной работе, ответить на контрольные вопросы

**Задание:**

1.Составить схему обработки мяса

2. Составить план расстановки оборудования мясного цеха в заготовочном предприятии.

3. Письменно ответить на вопросы

Выполненную работу фотографируете или сканируете и отправляете в беседу 16.04.2020 к 15-00час. московского времени. В своей работе указываете Ф.И., группу, дисциплину, дату.

**Основные теоретические положения**

Мясные цехи организуются на крупных заготовочных предприятиях и предприятиях средней мощности, перерабатывающих сырье для своего производства.
Технологический процесс обработки мяса не зависит от мощности цеха, но сама организация технологического процесса различается.
На крупных заготовочных предприятиях  мясные цехи более механизированы, применяются транспортеры, подвесные и поточные линии и др.

Мясные полуфабрикаты вырабатываются в следующем ассортименте: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины (толстый, тонкий край, верхний и внутренние куски заднетазовой части и др.); из свинины и баранины (корейка, окорок, лопаточная часть, грудинка и др.); кости; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (антрекот, бифштекс, эскалоп и др.);  мелкокусковые полуфабрикаты из говядины (бефстроганов, поджарка, азу, гуляш); из рубленого мяса (бифштекс, котлеты, шницели); перец, кабачок, фаршированные мясом и рисом.

Технологический процесс обработки мяса складывается из следующих операций: дефростация мороженого мяса, зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм, обмывание обсушивание, деление на отруба, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей, жиловка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых.

Мясные цехи на крупных заготовочных предприятиях из нескольких помещений: дефростеры, моечные отделение туш, помещение для обсушивания, помещение для обвалки, жиловки, приготовления полуфабрикатов.

На крупных предприятиях применяют поточные механизированные линии. Из холодильных камер замороженное мясо (туши, полутуши) по подвесному пути (монорельсам) или на тележках поступают в дефростеры, гед при температуре 4-6С в течение трех суток происходит процесс медленного отттаивания. Поверхность оттаявшего мяса зачищается от загрязнений, срезаются клейма.
Затем мясо подвергается обмыванию в специальном поемещении тепловой водой при помощи щеток-душей. Мясо обсушивается в отдельном помещении с помощью воздуха, подаваемого вентиляторами.

Разруб туш на части производится обвальщиком в начале конвейерной линии. Эту операцию выполняют с помощью большого ножа-рубака или мясницкого топора. В целях соблюдения требований охраны труда обвальщики используют кольчужные сетки.

Рабочие  места обвальщиков, организуемые вдоль конвейерной линии, оснащаются производственными столами с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочными досками, которые крпятся на столах с помощью штырей. Обвальщики использую обвалочные ножи (большой и малый).

Выделенные части (мясо, кости) по конвейеру поступают к жиловщикам, которые производят зачистку мяса от сухожилий, пленок, разрубку крупнокусковых полуфабрикатов по видам. Кости, полученные после обвалки мяса, отправляют на распиловку на части с помощью дисковой пилы.

В крупных цехах рабочие места по производству порционных и мелкокусоквых полуфабрикатов могут организовываться на параллельных конвейерных линиях. Вдоль линии с обеих сторон располагают производственные столы.

Для нарезки полуфабрикатов на столе размещают разделочную доску, слева от неё-лоток с мясом, справа-лоток для полуфабрикатов, средний нож поварской тройки, мускат. За разделочной доской устанавливают весы. Лоток с готовыми полуфабрикатами работник ставит на движущий конвейер.

Для производства рубленых полуфабрикатов организуют несколько рабочих мест, организуемых в одну технологическую линию.

Рабочие места оснащают ванной для замачивания хлеба, мясорубкой производительностью 600-800 кг/ч., фаршемешалкой.
Несколько рабочих мест организуют для формовки полуфабрикатов на котлетоформовочных машинах
Несколько рабочих мест организуют для формовки полуфабрикатов на котлетоформовочных машинах типа МФК-2000 или АК 2М-40.

В небольших мясных цехах используют машины меньшей производительности, часто применяют универсальный привод ПМ-1,1 со скенными механизмами (мясорубкой, рыхлителем, фаршемешалкой). Мясо оттаивают и обмывают в подвешенном состоянии над трапом или в ваннах с проточной водой (схема 6).


Схема 6. Примерная расстановка оборудования в мясном цехе:
*1, 3, 5, 7, 10 - рабочие столы; 2 - ванна; 4 - разрубочный стул; 6 - универсальный привод типа ПМ-1,1,8 - трап; 9 - опалочный шкаф; 11 - ванна; 12 - раковина; 13 - холодильный шкаф*

***Организация труда***

Работа мясного цеха заготовочного предприятия организуется в одну или две смены в зависимости от мощности. В крупных цехах могут организовываться отдельные бригады обвальщиков, жиловщиков, изготовителей полуфабрикатов. На обвале мяса заняты обвальщики III, IV и V разрядов. Жиловку мяса производят жиловщики I, II и III разрядов. Нарезку полуфабрикатов осуществляют работники III и IV разрядов. В мясных цехах ресторанов, столовых работают повара III и IV разрядов.

В крупных мясных цехах работники в течение рабочего дня заняты однородной работой, т. е. применяется пооперационное разделение труда. В небольших мясных цехах повар выполняем поочередно несколько операций.

|  |  |
| --- | --- |
| **Заполните таблицу:****Наименование рабочего места** | **Обвальщик** |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование рабочего места |  |
| **Наименование рабочего места** | **Приготовление п/ф** |
| Оборудование, инвентарь, посуда |  |
| Содержание трудового процесса |  |
| Планирование рабочего места |  |

**Контрольные вопросы**

1.Какие помещения входят в состав мясного цеха?
2.Как проходит дефростация мороженого мяса?
3. Перечислите мясные полуфабрикаты, вырабатываемые в мясном цехе.

**Литература рекомендуемая для подготовки к выполнению практического занятия.**

1. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания, М., Академия, 2012