**Группа №7**

**МДК 01.01.**

**12.11.2021 – 2 часа**

**Сдача конспекта 15.11. на почту** [**Tanyshe4ka97@mail.ru**](mailto:Tanyshe4ka97@mail.ru) **или в вк** [**https://vk.com/chtatian**](https://vk.com/chtatian)

**12.11.21- 2 часа Практическое занятие**

Тема - Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.

*Оборудование, инвентарь, посуда:* механическое, холодильное оборудование, производственные столы; стеллажи, моечные ванны; кастрюли, сотейники, сковороды, доски, лотки, миски; сито, шумовки, черпак, лопатка и др.

**Общие положения**

Мясо обрабатывают в мясном (заготовочном) цехе, который должен быть расположен рядом с камерами хранения мяса. Цех оборудуют подвесными путями, костепилками, мясорубками, фаршемешалками, машинами для нарезки и разрыхления мяса, котлетным и пельменным автоматами, холодильными шкафами. Из немеханического оборудования устанавливают рабочие столы, ванны, стеллажи и др. Оборудование размещают в соответствии с технологическим процессом обработки мяса и соблюдением безопасных условий труда.

**Оборудование мясного цеха**

Эффективная организация мясного цеха зависит от грамотно подобранного оборудования. Для обеспечения процесса обвалки в помещении мясного цеха должны быть установлены [обвалочные столы](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2Fstol-proizvodstvenny.html) и[колода для рубки мяса](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2F909.html).

Для производства рубленных мясных полуфабрикатов организуют рабочие места по приготовлению фарша, а также дозировке и формовке рубленных мясных изделий. Здесь должны быть установлены [мясорубка](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2Fmyasorubki.html) достаточной производительности и [фаршемешалка](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fooopht.ru%2Ffarshemeshalki.html), в которой осуществляется тщательное перемешивание всех компонентов фарша.

На участке обработки мяса устанавливают специальные резервуары, имеющие низкие бортики и облицовку в виде керамической плитки, трап, производственные столы, разрубочный стул, универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом). На столе размещают разделочную доску, лотки с сырьем и готовыми полуфабрикатами, настольные циферблатные весы ВНЦ-2. На рабочем месте для приготовления полуфабрикатов устанавливают производственные столы и передвижной стеллаж для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

Инструменты, используемые при ручной обработке мяса:

1. обвалка - большой и малый обвалочные ножи;
2. зачистка и жиловка - малый нож поварской тройки;
3. нарезка крупных кусков мяса - большой нож,
4. нарезка мелких кусков - средний нож;
5. снятие филе - малый нож поварской тройки.

Дополнительное оборудование:

1. бактерицидная лампа
2. доски разделочные с маркировкой МС
3. стерилизатор для ножей
4. гастроемкости
5. 5весы электронные настольные

**Схема оборудования мясного цеха**

Первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов осуществляются в производственном помещении, которым является мясной цех. Оборудование и инвентарь размещаются в определенном порядке вдоль стен, слева направо по часовой стрелке:

* Сразу у входа ставятся носилки или большой ящик для переноски мяса.
* Затем устанавливается стойка с крючками, на которую подвешиваются мясные туши.
* За ней идет большая ванна с душем, оснащенным щеткой.
* Потом размещают колоду, на которой рубят мясо.

Далее по порядку:

* Несколько производственных столов.
* Ванны на колесиках, которые в любое время можно переместить на другое место.
* Стол с весами для взвешивания полуфабрикатов.
* Стеллаж для временного хранения продукции.
* Шкаф для охлаждения мясных заготовок.
* Весы товарные.

**Задание.**

1. Зарисуйте схему расстановки оборудования в мясном цехе.
2. Используя схему, опишите организацию рабочего места для приготовления рубленых полуфабрикатов.
3. Какое механическое оборудование применяется при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы?

