**Группа №7**

**МДК 01.01.**

**10.11.2021 – 2 часа**

**Сдача конспекта 11.11. на почту** [**Tanyshe4ka97@mail.ru**](mailto:Tanyshe4ka97@mail.ru) **или в вк** [**https://vk.com/chtatian**](https://vk.com/chtatian)

**Тема: Виды, назначение, правила эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов.**

Мясной цех предназначен для первичной обработки мяса и приготовления из него полуфабрикатов.

Оборудование в цехе устанавливается в виде технологической линии вдоль стен в следующей последовательности:

· ящик - носилки для мяса;

· стойка для подвешивания мясных туш (с лужёными или хромированными крючками);

· ванна производственная; оборудованная щёткой-душем;

· колода со столом для разрубки мяса;

· производственные столы для обработки мяса;

· передвижные ванны;

· мясорубка;

· универсальная кухонная машина для мясных цехов;

· машина для формовки котлет;

· стол производственный с весами для приготовления полуфабрикатов;

· стеллаж передвижной;

· шкаф холодильный;

· товарные весы.

На производственном столе для приготовления полуфабрикатов устанавливаются циферблатные весы.

В цехе вывешиваются следующие стенды:

· санитарные требования при обработке продуктов в столовых воинских частей;

· образцы клеймения мяса;

· первичная обработка мяса в столовой воинской части;

· расшифровка маркировки банок с мясными консервами;

· техническая характеристика механических мясорубок, правила эксплуатации и техника безопасности;

· таблица средних норм отходов при обработке мяса и выходов полуфабрикатов;

· инструкции по правилам эксплуатации технологического оборудования, установленного в цехе;

Кроме этого над каждым видом немеханического оборудования вывешиваются таблички, определяющие его предназначение.

Колода для разрубки мяса изготавливается из древесины твердых пород (дуба, граба, клена, ясеня и др.) высотой 80 см, диаметром не менее 60 см. Боковая поверхность колоды гладко выстругивается и на 2/3 высоты основания окрашивается белой масляной краской, края колоды делаются овальными. Для удобства разрубки мяса оборудуется специальный стол с бортами, в крышке которого делается отверстие для колоды. Колода устанавливается на подставку (крестовину). Для топора оборудуется подставка.

На предприятия питания поступает: говядина, свинина, баранина, птица и некоторые другие виды мяса. Мясо крупного и мелкого рогатого скота поступает тушами, полутушами, четвертинами, а также в виде крупнокусковых полуфабрикатов без кости. В зависимости от мощности предприятия определяют необходимый запас сырья и рассчитывают количество охлаждаемых камер.

Мясо может поступать охлаждённым или замороженным. Охлаждённое мясо имеет температуру внутри мышц 0-4°С, характеризуется высокой пищевой ценностью и отличными потребительскими свойствами. На предприятиях питания охлаждённое мясо можно хранить в следующих режимах:

* при температуре   0°С – 3 суток;
* при температуре -3°С – 10 суток.

Замороженное мясо по своим питательным свойствам уступает охлаждённому, так как в процессе размораживания теряется часть полезных веществ, под воздействием кристаллов льда изменяется структура мышечной ткани, происходит её обезвоживание. На предприятиях питания мороженое мясо может храниться:

* при температуре  -8°С – 12 суток;
* при температуре   0°С – 5 суток;
* при температуре +6°С - 3 суток;
* при температуре +8°С – 2 суток.

Поступившее на предприятия питания мясное сырьё хранят в холодильных камерах в подвешенном состоянии так, чтобы части туш не соприкасались между собой и со стенками камеры. Крупнокусковые полуфабрикаты хранят в функциональных контейнерах. Влажность воздуха в холодильной камере должна поддерживаться в пределах 85-90%.

Холодильное оборудование

1.1. Перед началом работы необходимо произвести: внешний осмотр; проверки исправности кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения; проверки целостности изоляционных деталей корпуса машины, рукояток крышек щеткодержателя; проверку соответствия напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя ручной машины, указанных на табличке, проверку четкости работы выключателя.

1.2. В процессе эксплуатации необходимо: бережно обращаться с электрооборудованием, не подвергать его ударам, перегрузкам; следить за исправностью изоляции токоведущего кабеля; не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов; не допускать натяжение кабеля; включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»; не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам.

1.3. Запрещается: разбирать оборудование и производить самостоятельно какой-либо ремонт оборудования, приводов, штепсельных соединений и т.п. Загрузку охлаждаемого объема холодильного прилавка осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Количество загружаемых продуктов не должно превышать норму, на которую рассчитана холодильная камера. Двери холодильного оборудования следует открывать на короткое время и как можно реже. При образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и произвести оттаивание инея. Очистку батарей при оттаивании инея производить под наблюдением лица, ответственного за эксплуатацию холодильной установки. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение — проветрить.

Весоизмерительное оборудование.

Перед началом работы необходимо произвести: внешний осмотр; проверки исправности кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения; проверку соответствия напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя ручной машины, указанных на табличке; проверку четкости работы выключателя;

В процессе эксплуатации необходимо: бережно обращаться с машиной, не подвергать ее ударам, перегрузкам; следить за исправностью изоляции токоведущего кабеля: не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов; не допускать натяжение кабеля; включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»; не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам; снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков.

Электрические машины запрещено эксплуатировать в условиях воздействия капель и брызг, если электрическая машина небрызгозащищенная, т. е. не имеет на корпусе отличительный знак — изображение капли в треугольнике.

Запрещается: разбирать электрическую машину и производить самостоятельно какой-либо ремонт машины, приводов, штепсельных соединений и т.п.

При взвешивании не допускается укладывать на весы грузы, превышающие по массе наибольший предел взвешивания;

Весы и гири необходимо содержать в чистоте, регулярно очищая от пыли и грязи.

Электрическая мясорубка.

Перед началом работы необходимо произвести: внешний осмотр; проверку комплектности и надежность крепления всех деталей и прочность затяжки всех винтов, крепящих узлы и детали; проверки исправности кабеля, его защитной трубки, штепсельной вилки или штепсельного соединения; проверки целостности изоляционных деталей корпуса машины, рукояток крышек щеткодержателя; проверку соответствия напряжения и частоты тока в электрической сети напряжению и частоте тока электродвигателя ручной машины, указанных на табличке: проверку четкости работы выключателя; проверку работы машины на холостом ходу; проверку надежности закрепления в машине рабочего исполнительного инструмента — ножей, ключей насадок, пил и т.д.

В процессе эксплуатации необходимо: бережно обращаться с машиной, не подвергать ее ударам, перегрузкам; следить за исправностью изоляции токоведущего кабеля; не допускать перекручивания кабеля, а также прокладывания кабеля через проходы и в местах складирования материалов; не допускать натяжение кабеля; включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»; не прикасаться к открытым и неогражденным токоведущим частям оборудования, оголенным и с поврежденной изоляцией проводам; снимать и устанавливать сменные части оборудования осторожно, без больших усилий и рывков; машину следует включать непосредственно перед началом производства работ.

Запрещается: разбирать электрическую машину и производить самостоятельно какой-либо ремонт машины, приводов, штепсельных соединений и т.п. Перед включением машины проверять ее санитарно-техническое состояние и правильность сборки. Решетка должна иметь ровную поверхность. Ножи должны ухудшает качество измельчения.Загрузку мяса производить во время работы машины. Подача продуктов должна быть равномерной и достаточной. Нарезанные куски мяса проталкивают в горловину мясорубки деревянным толкачем.

Для приготовления полуфабрикатов из птицы рабочее место оснащают универсальным приводом ПМ-1,1 со сменными механиз­мами (размолочным, мясорубкой, фаршемешалкой), производствен­ным столом со встроенным холодильным шкафом для хранения запаса полуфабрикатов. На стол устанавливают весы ВНЦ-2, укла­дывают разделочную доску. При изготовлении полуфабрикатов используют следующий инвентарь: ножи поварской тройки, сито, тяп­ку для отбивания филе, мусат для точки и правки ножей.