

Інструкційна картка
для проведення практичного заняття з навчальної практики
“Технологія переробки продукції тваринництва”.

Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
ОПП Виробництво і переробка продукції тваринництва. Конярство
Освітній компонент Технологія переробки продукції тваринництва.

Тема заняття: «Технологія виробництва м'ясних напівфабрикатів».

Мета заняття: Вивчити технології виготовлення м'ясних напівфабрикатів. Ознайомитись з підготовкою основної і допоміжної сировини, технологічним обладнанням, рівнем механізації і автоматизації виробництва.

Робоче місце: лабораторія переробки продукції тваринництва, ТзОВ Кампанія «Зевс і ЛТД».

Тривалість заняття: 4 год

Матеріально-технічне забезпечення робочого місця: інструкційні картки, схеми розрубів туш.

Використана література

1. Клименко М.М. Технологія м'яса та м'ясних продуктів - К.: - Вища освіта, 2006р.
2. Якобчук О.М., Хоменко В.І. і інші Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва - К.: - ТОВ «Біопром», 2005р.

Вступний інструктаж і правила техніки безпеки при виконанні роботи.

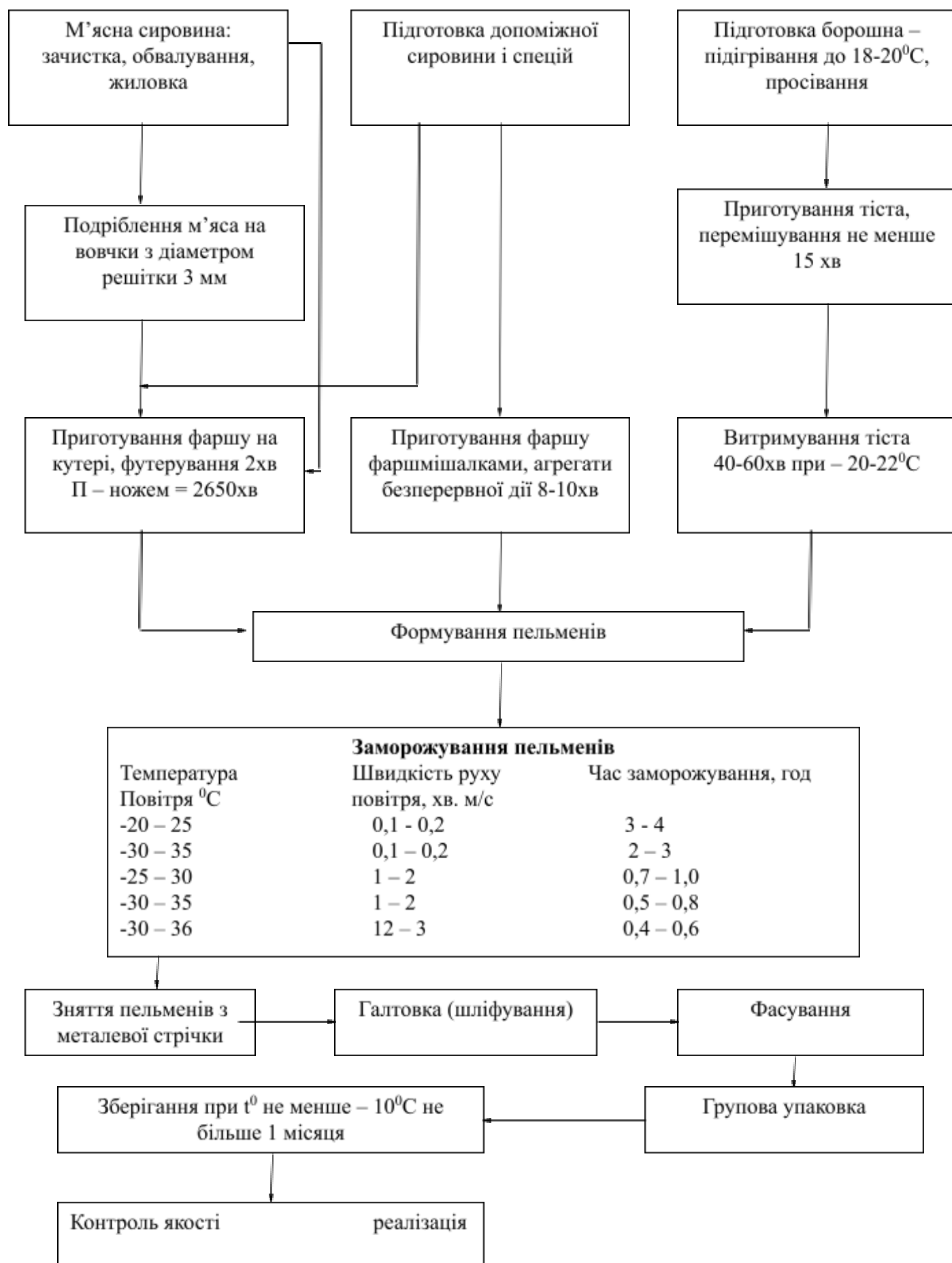
1. Дотримуватись правил техніки безпеки і гігієни при вивченні технологічних процесів виробництва напівфабрикатів.

Зміст і послідовність виконання завдань і поточний інструктаж:

Завдання 1: вивчення схем розділення м'ясних напівтуш та раціональне використання на переробних підприємствах згідно з державним стандартом (ГОСТ 7795-79- для дорослої худоби і ОСТ 8475-25-для молодняку):

- а) зарисувати схему розрубів яловичої туші для торгівлі. Описати анатомічні межі вказаних відрубів встановленого ГОСТу 7595-79;
- б) зарисувати схему розрубів свинини. Описати анатомічні межі вказаних відрубів згідно ГОСТу 7597-55.

Завдання 2: проаналізувати технологічний процес виробництва пельменів на підприємстві та вказати технологічні режими.



Завдання 3: скласти технологічну схему виготовлення панірувальних напівфабрикатів.

Завдання 4: скласти технологічну схему натуральних напівфабрикатів.

Завдання 5: скласти технологічну схему і визначити кількість сировини для виготовлення 150кг напівфабрикатів.

Методичні вказівки

Розрахунок кількості сировини здійснюють з урахуванням виходу готової продукції та норм виходу частин туші при розробці свинячих напівтуш. При значних об'ємах виробництва напівфабрикатів приймається повне розділення туш на напівфабрикати. Асортимент приймається по найбільш розповсюджених виробках доволіно, враховуючи норми виходу велико-шматкових напівфабрикатів за категоріями вгодованості.

При даному асортименті напівфабрикатів розрахунок сировини проводиться виходячи із норм закладки сировини за рецептурою і нормами виходу готової продукції до маси сировини, %.

Загальну кількість основної сировини розраховують за формулою

$$A = \frac{B}{Z} \times 100,$$

де А - загальна кількість основної сировини, необхідної в зміню, кг;

В - кількість готової продукції, що виробляється за зміню, кг;

З - вихід готової продукції до маси сировини, %.

Кількість основної сировини для кожного виду напівфабрикатів визначають за формулою:

$$D = \frac{A_r}{100}$$

де Д - необхідна кількість одного із видів основної сировини за зміню, кг;

А - загальна кількість основної сировини необхідної у зміню, кг;

р - норма витрати на 100 кг основної сировини за рецептурою, кг.

Інші розрахунки ведуться аналогічно. Результати розрахунків заносяться в таблицю.

Компоненти	Витрата на 100кг сировини, кг		Кількість сировини в зміню, кг
	%	кг	
М'ясо яловиче жиловане І сорту			
Свинина жилована			
Свинина жилована напівжирна			
Борошно пшеничне вищого сорту			
Яйця курячі або меланж			
Цибуля			
Прянощі та допоміжні матеріали			
Сіль поварена			

Контрольні запитання для студентів.

1. Асортимент м'ясних напівфабрикатів.
2. Назвати сировину, спеції, які використовують для приготування напівфабрикатів.
3. Назвати основні технологічні процеси при виготовленні пельменів.
4. Назвати технологічну схему рублених напівфабрикатів.
5. Назвати технологічну схему виробництва напівфабрикатів у паніровочних сухарях.
6. Назвати технологічну схему виробництва натуральних напівфабрикатів.

Завдання до дому:

Повторити тему «Технологія виробництва м'ясних напівфабрикатів».

Після виконання завдань студент повинен: зробити висновки з відповідним аналізом по кожному завданню.

Знати:

1. М'ясні напівфабрикати.
2. Технологічну схему виробництва котлет, пельменів, ромштексів.
3. Технологічну схему рублених напівфабрикатів.

Вміти:

1. Застосовувати на виробництві теоретичні знання з виготовлення напівфабрикатів.
2. Провести розрахунок сировини і готової продукції.
3. Скласти технологічні схеми виготовлення напівфабрикатів.

Інструкційна картка складена _____Євгенія ЮХИМЧУК

Розглянуто на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін і рекомендовано до затвердження

Протокол № _____ від _____ 20__ р.

Голова комісії _____ Петро МАЗУРОК