

Урок № 8

Тема уроку : Організація роботи м'ясного цеху при обробці м'яса тварин .

Мета : Ознайомитися з організацією роботи м'ясного цеху при обробці м'яса тварин.

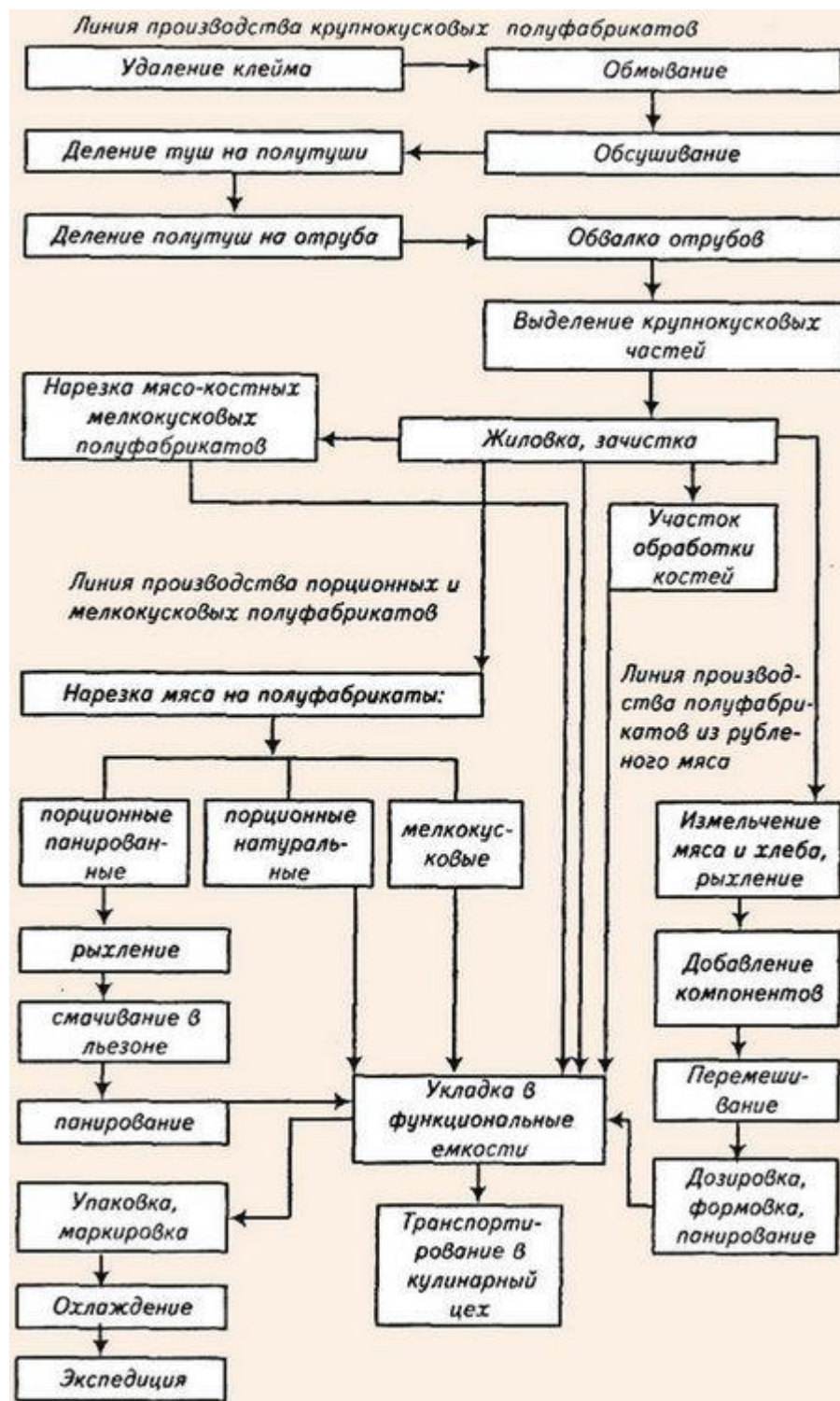
Конспект уроку

М'ясні цехи організуються на великих заготівельних підприємствах і підприємствах середньої потужності, що переробляють сировину для свого виробництва.

Технологічний процес обробки м'яса не залежить від потужності цеху, але сама організація технологічного процесу розрізняється.

На великих заготівельних підприємствах м'ясні цехи більш механізовані, застосовуються транспортери, підвісні і поточкові лінії та ін.

М'ясні напівфабрикати виробляються в наступному асортименті: крупнокускові напівфабрикати з яловичини (товстий, тонкий краї, верхній і внутрішній шматки задньотазової частини та ін); зі свинини та баранини (корейка, окіст, лопаткова частина, грудинка і ін); кістки; порційні напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини (антрекот, біфштекс, ескалоп і ін); дрібношматкові



напівфабрикати з яловичини (бефстроганов, піджарка, азу, гуляш); з баранини і

свинини (шашлик, рагу та ін); з рубленого м'яса (біфштекс, котлети, шніцелі); перець, кабачки, фаршировані м'ясом і рисом. Терміни зберігання напівфабрикатів

Технологічний процес обробки м'яса складається з наступних операцій: дефростація морозива м'яса, зачистка поверхні і зрізання ветеринарних клейм, обмивання, обсушування, поділ на відруби, обвалювання відрубів і виділення крупнокускових частин, жилювання м'яса і приготування напівфабрикатів натуральних і рубаних

М'ясні цехи на великих заготівельних підприємствах складаються з декількох приміщень: дефростери, мийне відділення туш, приміщення для обсушування, приміщення для обвалювання, жилювання, приготування напівфабрикатів.

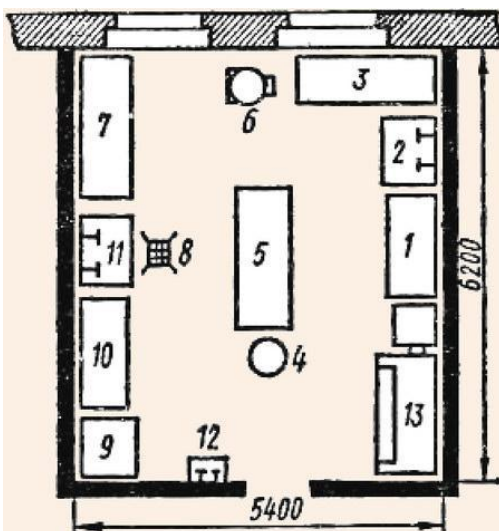
На великих підприємствах застосовують поточкові механізовані лінії. З холодильних камер заморожене м'ясо (туші, напівтуші) по підвісному шляху (монорельсам) або на візках надходять в дефростери, де при температурі 4-6°C протягом трьох діб відбувається процес повільного відтавання. Поверхня відталого м'яса зачищається від забруднень, зрізаються клейма.



Потім м'ясо піддається обмивання в спеціальному приміщенні теплою водою за допомогою щіток-душів. М'ясо обсушується в окремому приміщенні з допомогою повітря, що подається вентиляторами.

Організація праці

Робота м'ясного цеху заготовочного підприємства організовується в одну або дві зміни в залежності від потужності. У великих цехах можуть організовуватися окремі бригади інших обвалювальників, жиловщиків, виробники напівфабрикатів. На обвалі м'яса зайняті обвалювальники III, IV і V розрядів. Жиловку м'яса виробляють



жиловщики I, II і III розрядів. Нарізку напівфабрикатів здійснюють працівники III і IV розрядів. У м'ясних цехах ресторанів, їдалень працюють кухарі III і IV розрядів.

У великих м'ясних цехах працівники протягом робочого дня зайняті однорідної роботою, тобто застосовується пооперационное поділ праці. У

невеликих м'ясних цехах кухар виконуємо по черзі кілька операцій.

Приблизна розстановка устаткування в м'ясному цеху:

1, 3, 5, 7, 10 - робочі столи; 2 - ванна; 4 - разрубочный стілець; 6 - універсальний привід типу ПМ-1,1,8 - трап; 9 - опалочный шафа; 11 - ванна; 12 - раковина; 13 - холодильна шафа

[ПОДИВИСЬ ВІДЕО РОЛІК РОБОТА В М'ЯСНОМУ ЦЕХУ](https://www.youtube.com/watch?v=7SW2QU1HPJA)

Питання для контролю знань

1. Де розташовують м'ясний цех?
2. З яких операцій складається обробка м'яса тварин?
3. Яке обладнання треба мати в цьому цеху?
4. Чим заточують ножі?

Відповіді відсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net