**Тема 5. Організація роботи м’ясного, рибного та птахоголинного цехів.**

**Практичне заняття 5 (2 год)**

**Мета заняття**: вивчення технологічних процесів обробки сировини. Виготовлення напівфабрикатів у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства.

**Матеріально-технічне забезпечення заняття**: технологічні схеми, плакати; навчальний посібник: Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. 2-ге вид. - К. : Центр учбової літератури, 2010. - 280 с.; відеофільми; ПК.

Література: 1-10; 12-20.

**Зміст завдань**

* + 1. Схематичне відображення організації робочих місць у м'ясному цеху.

2.1. У спеціалізованому м'ясному цеху фабрики-заготівельні для виробництва напівфабрикатів установлено три технологічні лінії: лінія розрубування туш, обвалювання, зачищення, жилкування і сортування м'яса; лінія приготування напівфабрикатів шматкових, порційних і дрібношматкових; лінія приготування напівфабрикатів із січеного м'яса.

Розробіть схему організації робочих місць на кожній лінії. Результати оформіть у вигляді таблиці.

|  |
| --- |
| Лінія розрубування туш, обвалювання, зачищення, жилкування і сортування м'яса |
| Найменування технологічних операцій | Найменування робочих місць | Оснащення робочих місць |
| устаткування | Інвентар | технологічна документація |
|  |  |  |  |  |
| Лінія приготування напівфабрикатів шматкових, порційних і дрібношматкових |
|  |  |  |  |
| Лінія приготування напівфабрикатів із січеного м'яса |
|  |  | і |  |

2.2. Вирішіть ситуацію:

Перевіряючи роботу пакувальника, ви з'ясували, що на
ємностях, у які упаковані свинячі котлети натуральні, неправильно оформлені ярлики. Оформіть ярлик. Дані, яких не
вистачає, візьміть довільно.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Необхідно зазначити, що м'ясний цех великої потужності організовують при фабриках-заготівельнях, а меншої - на підприємствах ресторанного господарства, які мають повний цикл виробництва.

Кожен вид напівфабрикатів виготовляється за загально­прийнятою схемою технологічного процесу виробництва, але має певні особливості.

У спеціалізованому м'ясному цеху фабрики-заготівельні здійснюють обробку м'яса і приготування м'ясних напівфабрикатів з м'яса яловичини, свинини, баранини:

* напівфабрикати м'ясні натуральні (великошматкові, порційні, дрібношматкові);
* напівфабрикати м'ясні рублені, фарш м'ясний;
* кістки харчові.

Для цього у м'ясному цеху встановлюються технологічні лінії: лінія розрубування туш, обвалювання, зачищення, жилкування і сортування м'яса; лінія приготування напівфабрикатів шматкових, порційних і дрібношматкових; лінія приготування напівфабрикатів із січеного м'яса.

На технологічній лінії розрубування туш, обвалювання, зачищення, жилкування і сортування м'яса у певній послідовності облаштовуються такі робочі місця: робоче місце для розморожування (дефростації) м'яса, видалення клейма, обмивання і обсушування туш; робоче місце для розрубування туш; робоче місце для обвалювання, зачищення, жилкування і сортування м'яса.

На технологічній лінії приготування напівфабрикатів шматкових, порційних і дрібношматкових облаштовують такі робочі місця:

* робоче місце для нарізання м'яса на напівфабрикати і приготування порційних панірованих напівфабрикатів;
* робоче місце з укладання, пакування, маркування, охолодження та направлення до експедиції виготовлених напівфабрикатів.

На технологічній лінії приготування напівфабрикатів із січеного м'яса облаштовують робоче місце, на якому здійсню­ють подрібнення м'яса та підготовленого хліба, додавання підготовлених компонентів, перемішування фаршу, дозування, формування, панірування.

Робочі місця оснащують відповідним устаткуванням, інвентарем та технологічною документацією.

Запитання для самоперевірки

* 1. Із яких операцій складається технологічний процес виробництва м’ясних напівфабрикатів?
	2. Який асортимент напівфабрикатів випускається спеціалізованими м’ясними цехами?
	3. Як організовуються робочі місця для виготовлення напівфабрикатів у м'ясному цеху?