

УРОК ПО ТЕМЕ:
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА ПОВАРА ПРИ
ПРИГОТОВЛЕНИИ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ,
ПРИНЦИП РАБОТЫ МЯСОРУБОК

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЙ ЦЕХ



МЯСНОЙ ЦЕХ



РАБОЧЕЕ МЕСТО ПОВАРА

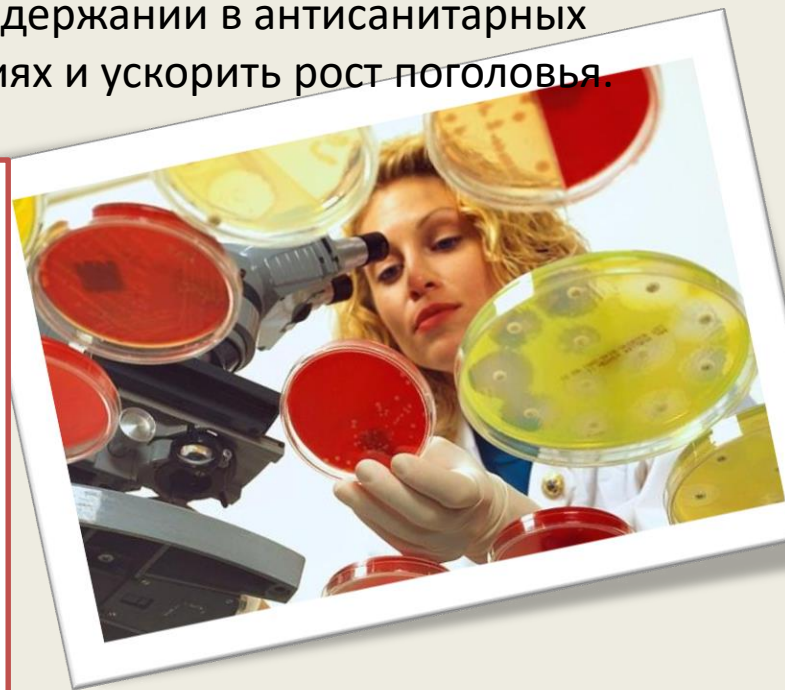


КАЧЕСТВО МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ



Основным потребителями антибиотиков, к сожалению, сегодня стали не медицинские организации, а производители мяса и птицы, чтобы предотвратить заболевания животных при содержании в антисанитарных условиях и ускорить рост поголовья.

На основании Ф 3 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ (Собрание законодательства РФ, 1999, N 14, ст. 1650) и "Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24 июля 2000 г. N 554 (Собрание законодательства Р Ф, 2000, N 31, ст. 3295), постановляю: Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 Г.Г.Онищенко





**САНИТАРНЫЕ
ТРЕБОВАНИЯ
ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ
МЯСНОГО ФАРША И
КОТЛЕТНОЙ МАССЫ
НЕОБХОДИМО
СОБЛЮДАТЬ ДЛЯ
УМЕНЬШЕНИЯ
БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКОГО
ОБСЕМЕНЕНИЯ
ПРОДУКЦИИ ИЗ
РУБЛЕННОГО МЯСА**

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНОГО ЦЕХА



САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ



- **В соответствии с Санитарно-гигиеническими требованиями планировка помещений должна обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, а также кратчайший путь прохождения сырья с момента его получения до выпуска готовой продукции**
- **Устройство мясного цеха должно обеспечивать последовательность технологического процесса обработки мяса, начиная от размораживания туш до приготовления полуфабрикатов**
- **Особую технологическую линию следует выделить приготовлению фарша, котлетной массы и полуфабрикатов из них как продукцию, которая легко подвергается обсеменению микробами**

РЕШЕНИЕ

**ГОТОВИТЬ ФАРШ
НЕБОЛЬШИМИ
ПОРЦИЯМИ В
ТЕЧЕНИЕ ДНЯ**

Д И З Л

**ХЛЕБ ДОБАВЛЯТЬ В
КОТЛЕТНУЮ МАССУ
ЗАМОЧЕННЫМ В
ХОЛОДНОЙ ВОДЕ**

О Б Е К

**ХРАНИТЬ ФАРШ
ТОЛЩИНОЙ 10 СМ
ПРИ $t^{\circ} +2 +4^{\circ}\text{C}$ НЕ БОЛЕЕ 12 Ч**

**ХРАНИТЬ ПАНИРОВАННЫЕ П/Ф,
УЛОЖЕННЫЕ В ОДИН РЯД, НЕ
БОЛЕЕ 24 ЧАСОВ**

**ПЕРЕД НЕПОСРЕДСТВЕННОЙ ТЕПЛОВОЙ
ОБРАБОТКОЙ ХРАНИТЬ ИЗДЕЛИЯ НА
ОХЛАЖДАЕМЫХ СТОЛАХ**

ПРОБЛЕМА





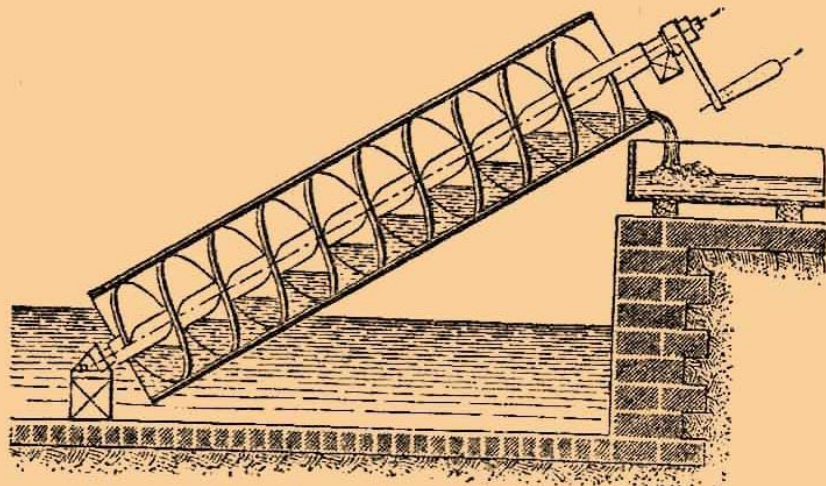
ВИДЫ МЯСОРУБОК



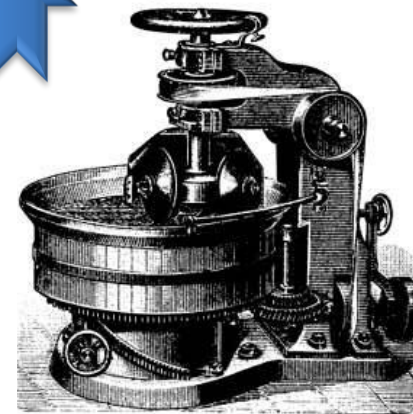
ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ МЯСОРУБОК

РАЗЛИЧИЯ:

- **ГАБАРИТЫ**
- **ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ**
- **МОЩНОСТЬ ДВИГАТЕЛЯ**
- **КОМПЛЕКТАЦИЯ РЕЖУЩИХ ИНСТРУМЕНТОВ**
- **СПОСОБ КРЕПЛЕНИЯ**
- **СИСТЕМА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ (ЗАЗЕМЛЕНИЕ, ЗАНУЛЕНИЕ)**



Архимедовъ винтъ.



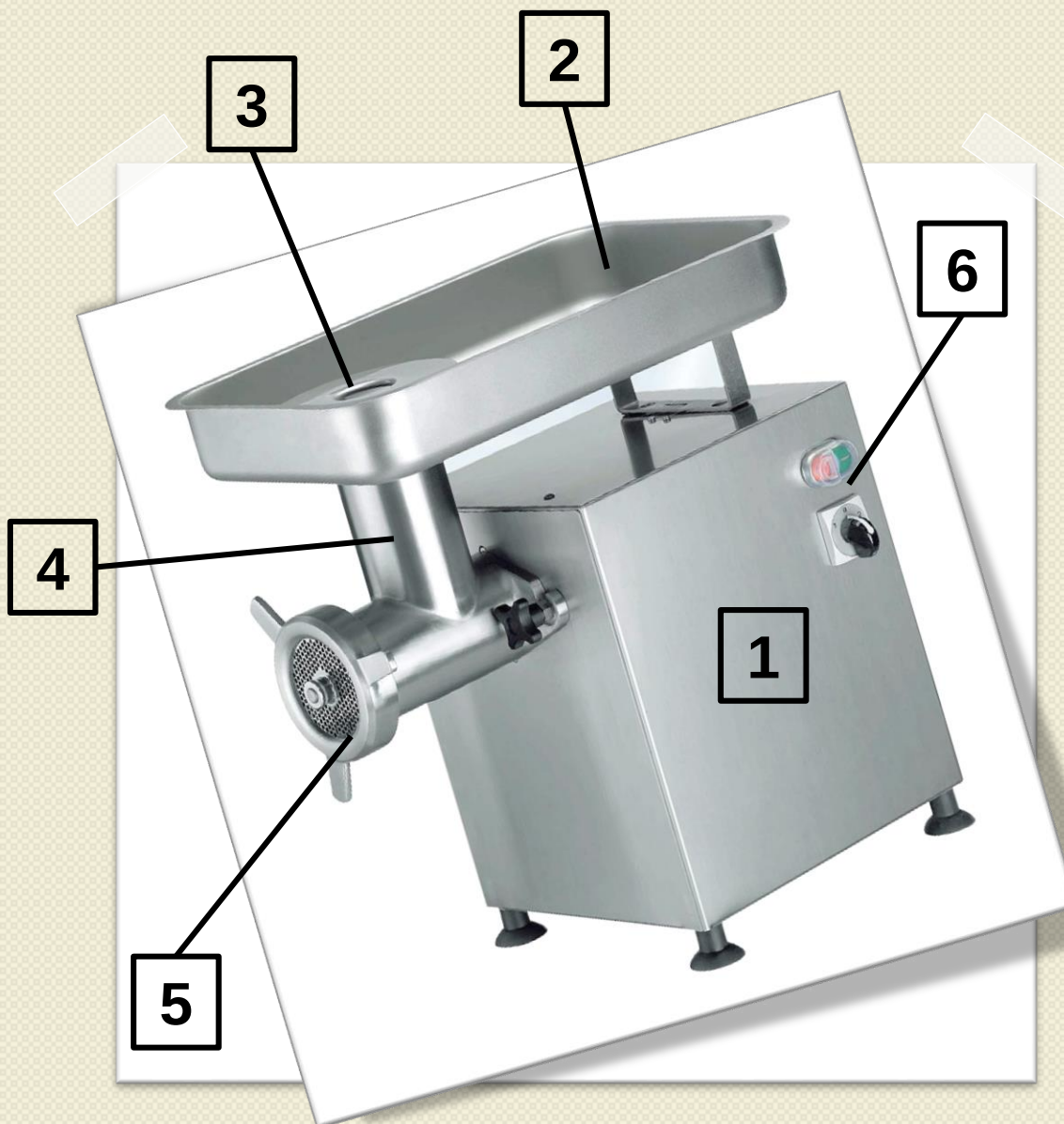
ЭВОЛЮЦИЯ МЯСОРУБОК



ИЗОБРЕТЕНИЕ МЯСОРУБОК

- Первую механическую мясорубку изобрел барон Карл фон Дрез – тот самый, который придумал первый «шаговый» велосипед, без педалей, и в честь которого самоходная платформа, передвигающаяся по рельсам, названа дрезиной.
- Вслед за ним подобную конструкцию предложил австриец Петер Миттерхофер, желая облегчить труд своей жене.
- В основе работы мясорубки заложено вращение винта Архимеда (шнековый, или винтовой вал). Архимед использовал винт для передачи воды в оросительные каналы, а барон – для продвижения мяса из горловины, или раструба, через острый нож к решетке.





1 – ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ
ПРИВОД

2 – СЪЁМНЫЙ
ЗАГРУЗОЧНЫЙ ЛОТОК

3 – ЗАГРУЗОЧНАЯ
ВОРОНКА

4 – КОРПУС

5 – ЗАЖИМНОЕ КОЛЬЦО

6 – КНОПОЧНАЯ
СТАНЦИЯ

УСТРОЙСТВО НАСТОЛЬНОЙ
МЯСОРУБКИ





НАБОРНАЯ СИСТЕМА НОЖЕЙ И РЕШЁТОК UNGER

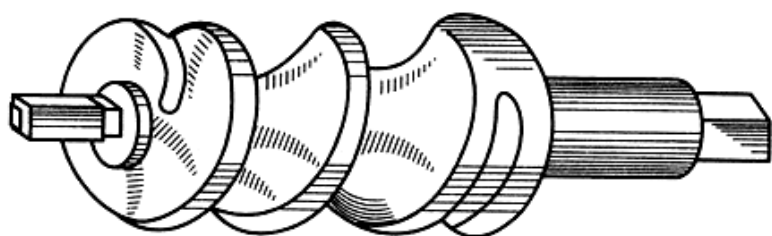


ПРИНЦИП РАБОТЫ

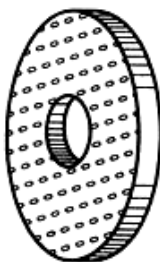
- ПОДГОТОВЛЕННЫЙ ПРОДУКТ ПОДАЁТСЯ ИЗ ЗАГРУЗОЧНОЙ ЧАШИ В КАМЕРУ ДЛЯ ОБРАБОТКИ, ГДЕ ЗАХВАТЫВАЕТСЯ ВРАЩАЮЩИМСЯ ШНЕКОМ И, УПЛОТНЯЯСЬ, ПОДАЁТСЯ К НОЖАМ, ОТРЕЗАННЫЕ ЧАСТИЦЫ ПРОДУКТА ПРОТАЛКИВАЮТСЯ ЧЕРЕЗ ОТВЕРСТИЯ РЕШЁТКИ, ИЗМЕЛЬЧАЯСЬ, ПАДАЮТ В ПОДСТАВЛЕННУЮ ТАРУ
- НАЛИЧИЕ ДВУХ НОЖЕЙ И ДВУХ РЕШЁТОК ЗНАЧИТЕЛЬНО УМЕНЬШАЕТ РАЗМЕРЫ ЧАСТИЦ ИЗМЕЛЬЧЕННОГО ПРОДУКТА

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Укажите в подрисуночной подписи названия рабочих органов мясорубки



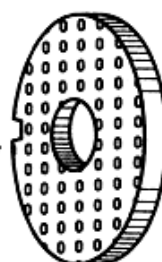
1



2



3



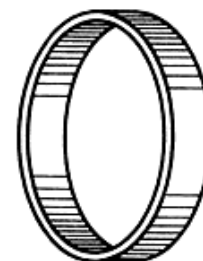
4



5



6



7

Рабочие органы мясорубки:

1 — _____

3 — _____

5 — _____

2 — _____

4 — _____

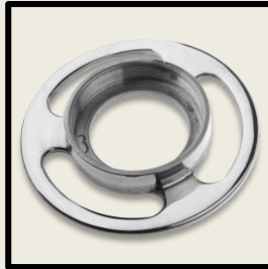
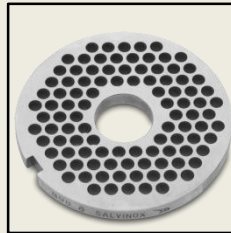
6 — _____

7 — _____

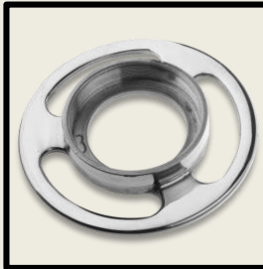


ВАРИАНТЫ СБОРКИ МЯСОРУБКИ

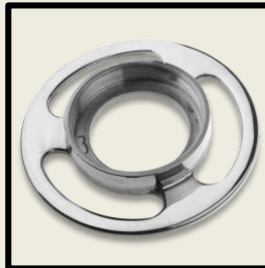
1



2



3



СИСТЕМАТИКА ВОПРОСОВ ПО УРОВНЯМ ПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПРАКТИЧЕСКИЕ
ВОПРОСЫ

ПРОСТЫЕ
ВОПРОСЫ

С/Р

УТОЧНЯЮЩИЕ
ВОПРОСЫ



№	В О П Р О С Ы	ОТВЕТ
1	Зависит ли степень измельчения продукта от соответствующего набора режущих инструментов?	
2	Имеет ли значение вес подготовленных кусочков мяса для измельчения?	
3	Влияет ли зажимная гайка на эксплуатационные показатели мясорубки?	
4	Допустимо ли измельчение отварных мяса и рыбы в мясорубке, где измельчались эти же продукты, но в сыром виде?	
5	Влияет ли диаметр отверстия в решётке на степень измельчения?	
6	Допустимо ли использовать мясорубку для измельчения сухарей?	
7	Допустимо ли проталкивать продукт в загрузочное устройство мясорубки руками?	
8	Допустима ли работа мясорубки без загруженных продуктов длительное время?	
9	Допустим ли недогруз продуктов в рабочую камеру мясорубки?	
10	Допустима ли шлифовка решёток в мясорубке?	
11	Допустима ли работа мясорубки без предохранительного кольца?	

