**Дата: 25.03.2020 Лекция 47-48**

**Тема** Организация рабочих мест механической кулинарной обработки птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

**Задание 1. Ознакомьтесь с теоретическими сведеньями**

***Организация работы птицегольевого цеха***

Централизованное производство полуфабрикатов из кур, обработку субпродуктов осуществляют птицегольевые цехи. Они перерабатывают сырье, поступающее с птицефабрик. Техническими условиями и техническими инструкциями предусматривается приготовление следующих видов полуфабрикатов из домашней птицы:

- тушки кур и цыплят;

- филе натуральное и филе панированное, окорочок куриный, индюшиный, грудинка куриная, цыплята-табака;

- бедро, голень куриные, индюшиные;

- субпродукты кур, индеек.

Кроме птицы в цехе обрабатывают субпродукты (почки, печень, языки, сердце и др.).

Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы включает следующие операции: размораживание, опаливание, удаление головы, шейки, ножек, потрошение, мытье, формовка тушек разделанных, обработка потрохов, изготовление полуфабрикатов, охлаждение, расфасовка и упаковка, маркировка, хранение, транспортировка.

В крупных птицегольевых цехах предусматривается оборудование трех основных участков: для размораживания, для опаливания, для потрошения птицы и производства полуфабрикатов (схема 7).


Схема 7. Организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов

Размораживают тушки в охлаждаемом помещении (дефростере) при температуре от 4 до 6°С и относительной влажности воздуха 85% в течение 10-12 ч. Для размораживания тушки укладывают на стеллажи в один ряд так, чтобы они не соприкасались между собой. После дефростации стеллажи с птицей выкатывают в помещение для опаливания. Опаливают птицу в опалочных горнах типа УОП-1. Продолжительность опаливания не должна превышать 30 с. После опаливания птицу направляют в помещение, где осуществляется потрошение птицы.

Первичная обработка птицы и изготовление полуфабрикатов осуществляются на трех технологических линиях.

Первая линия представляет собой конвейер, вдоль которого оборудуются рабочие места для потрошения птицы. В начале конвейерной линии на разрубочном стуле производится удаление голов, шеек, ножек, крылышек с помощью ножа-рубака или специальной машины. Рабочие места для потрошения птицы оборудуются столами со встроенными моечными ваннами, разделочными досками, лотками для сбора потрошеной птицы и обработанных потрохов, стульями. Для обработки птицы используют: ножи-рубаки, ножи поварской тройки, специальные ножи с серповидными лезвиями для потрошения птицы, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек (рис. 13).


Рис. 13. Нож для потрошения тушек:
*1 - ручка; 2 - серповидный нож; 3 - лезвие ножа*

На второй линии организуются рабочие места для формовки тушек в «кармашек» и приготовления порционных и рубленых полуфабрикатов.

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.

На третьей технологической линии производится обработка субпродуктов. На рабочих местах предусматривают производственные столы, разделочные доски, моечные ванны (схема 8).


Схема 8. Оборудование Оборудование птицегольевого цеха цеха:
*1 - стеллаж стационарный; 2 - подтоварники решетчатые; 3, 11 - стеллаж передвижной; 4 - опалочный шкаф; 5 - печь для опаливания субпродуктов; 6 - стол производственный; 7 - моечный барабан; 8 ~ стол для подсушки; 9 - весы шкальные малогабаритные; 10 - ванна моечная; 12 - стол для обработки птицы; 13 - транспортер ленточный для птицы; 14 - пила ленточная*

Для охлаждения полуфабрикаты укладывают в металлические ящики или лотки и отправляют в холодильные камеры, где они хранятся при температуре О-6°С (табл. 13).

Таблица 13

Сроки хранения полуфабрикатов из птицы

***Таблица 13. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование полуфабрикатов** | **Общий срок хранения и реализации, ч** | **Вт. ч. сроки хранения на предприятии изготовителя, ч** |
| Тушки кур и цыплят | 48 | 12 |
| Филе натуральное из кур | 48 | 12 |
| Филе панированное из кур | 48 | 12 |
| Окорочка из кур | 48 | 12 |
| Котлеты рубленые из кур | 12 | 4 |
| Потроха | 12 | 6 |
| Суповой набор из кур | 12 | 6 |

Первичная обработка птицы в ресторанах и столовых производится на участке, отведенном в мясо-рыбном цехе предприятия. Технологические операции по обработке птицы осуществляются аналогично операциям в птицегольевом цехе заготовочного предприятия. Ассортимент полуфабрикатов готовят в соответствии с планом-меню.

В ресторанах кроме сельскохозяйственной птицы обрабатывают дичь. Операции обработки осуществляют так же, как для кур.

Все производственные операции выполняются поварами III, IV и V разрядов.

**Задание 2. Письменно ответить на контрольные вопросы:**

1. В чем назначение птицегольевого цеха?
2. Где организуются птицегольевые цехи?
3. Какие три основных участка организуют в птицегольевом цехе?
4. Опишите организацию размораживания птицы.
5. Где опаливают птицу?
6. Как организуется процесс потрошения птицы в птицегольевых цехах?
7. Как организуется процесс приготовления порционных и рубленых полуфабрикатов из птицы?
8. Как организуется обработка субпродуктов в птицеголъевых цехах?
9. Перечислите инструменты и инвентарь, применяемые при обработке птицы.
10. Какие сроки хранения и реализации имеют полуфабрикаты из птицы?
11. В каком цехе обрабатывается птица в ресторанах и столовых?

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

***Нормативные документы***

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.
02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для
приятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

***Литература***

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Академия, 2017 г. -192с.
2. Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение организаций питания: учебник.- М.: ИЦ «Академия», 2017.- 240с

**Интернет-источники:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>
4. <http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)