

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО
ГОСПОДАРСТВА

Методичні вказівки

до практичних занять

„Організація виробництва в заготівельних і доготівельних цехах підприємств ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів”

з дисципліни

„ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ”

(для студентів 3 курсу всіх форм навчання напряму підготовки „Туризм”)

Методичні вказівки до практичних занять „Організація виробництва в заготівельних і доготівельних цехах підприємств ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів” з дисципліни „Технологія ресторанних послуг” (для студентів 3 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 0504 - „Туризм”). Укл.: Усіна А.І., Сегеда І.В. – Харків: ХНАМГ, 2007. – 72 с.

Укладачі: к.т.н., доц. А.І. Усіна,
ас. І.В. Сегеда

Рецензент: к.т.н., доц. Давидова О.Ю.

**Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол засідання № 3 від 25 жовтня 2007 р.**

ЗМІСТ

Мета і порядок проведення заняття.....	4
1. Загальні положення.....	4
1.1. Організація виробництва в заготівельних цехах підприємств ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів.....	4
1.2. Організація роботи доготівельних цехів підприємств ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів.....	13
1.2.1. Організація роботи гарячого цеху.....	14
1.2.2. Організація роботи холодного цеху.....	24
2. Запитання для самостійного контролю знань.....	32
3. Методика проведення заняття.....	36
4. Виконання завдання.....	36
5. Оформлення завдання.....	38
6. Обговорення заняття та підведення підсумків.....	38
Список літератури.....	39
Додаток А «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів ресторанного господарства».....	40
Додаток Б «Карта організації праці на робочому місці».....	49
Додаток В «Рекомендації з раціональної організації робочого місця виробника харчових напівфабрикатів з м'яса та птиці».....	50

МЕТА І ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ЗАНЯТТЯ

Мета заняття: закріплення теоретичних знань і отримання практичних навичок з організації виробництва в заготівельних і доготівельних цехах підприємств ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів.

Порядок проведення заняття:

1. Опитування студентів за темою
2. Вивчення методик виконання роботи
3. Виконання завдань
4. Оформлення роботи
5. Обговорення заняття і підведення підсумків

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Організація виробництва в заготівельних цехах підприємств ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів

Склад заготівельних цехів підприємств ресторанного господарства залежить від багатьох факторів, а саме: функцій, які вони виконують, потужності підприємства, структури підприємства тощо.

До заготівельних цехів підприємств ресторанного господарства відносяться: м'ясний, овочевий, птахогольовий, рибний, м'ясо-рибний, цех доробки напівфабрикатів, цех обробки зелені.

Склад заготівельних цехів закладів ресторанного господарства залежить від потужності закладу ресторанного господарства, його типу й особливостей організації технологічного процесу в цілому. Рекомендований взаємозв'язок виробничих цехів наведено на рис. 1.1.

У заготівельних цехах підприємств ресторанного господарства і в таких

підприємствах, як ресторан, кафе, їдальня, що працюють на сировині організують овочевий, птахоголовий, рибний, м'ясний, або м'ясо-рибний. М'ясо-рибний цех організують на підприємствах ресторанного господарства, які мають середню або недостатньо велику потужність.

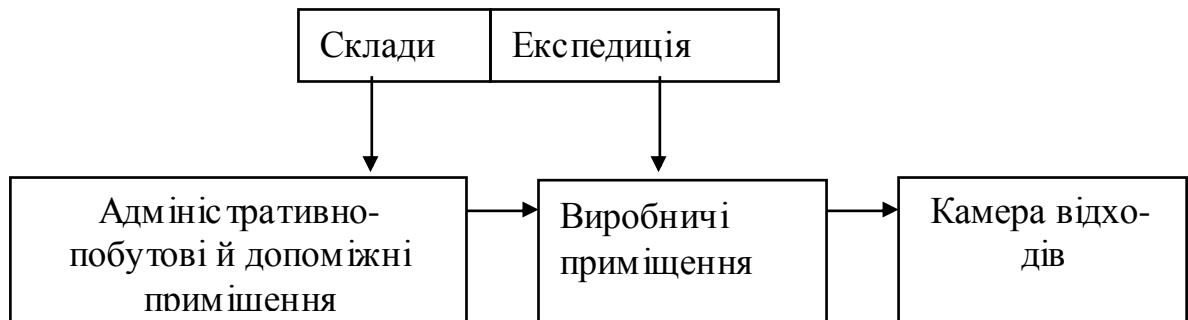


Рис. 1.1 - Схема взаємозв'язку виробничих приміщень

На доготівельних підприємствах ресторанного господарства організують цех доробки напівфабрикатів і цех обробки зелені.

На підприємствах, які працюють на сировині й напівфабрикатах, організують овочевий цех і цех доробки напівфабрикатів.

Овочевий цех розташовують, як правило, в тій частині підприємства, де знаходяться овочеві комори, щоб транспортування сировини здійснювалось найкоротшим шляхом і можна було запобігти перетинанню технологічних потоків на виробництві. Крім того, цей цех повинен мати зручний зв'язок з цехом доробки напівфабрикатів, якщо він є, з холодним і гарячим цехами.

В овочевому цеху заготівельних підприємств здійснюється первинна обробка картоплі, овочів з наступним виготовленням напівфабрикатів з них. Окремо в овочевому цеху заготівельних підприємств організується ділянка обробки сезонних овочів та зелені. Модель організації виробництва напівфабрикатів з овочів подана на рис. 1.2.

В овочевому цеху рекомендується організувати наступні лінії й ділянки:

- лінія очищення картоплі;
- лінія очищення коренеплодів;

- лінія очищення та миття цибулі;
- лінія для обробки капусти, сезонних овочів та солінь;
- відділок для доочищення картоплі
- відділок обробки зелені.

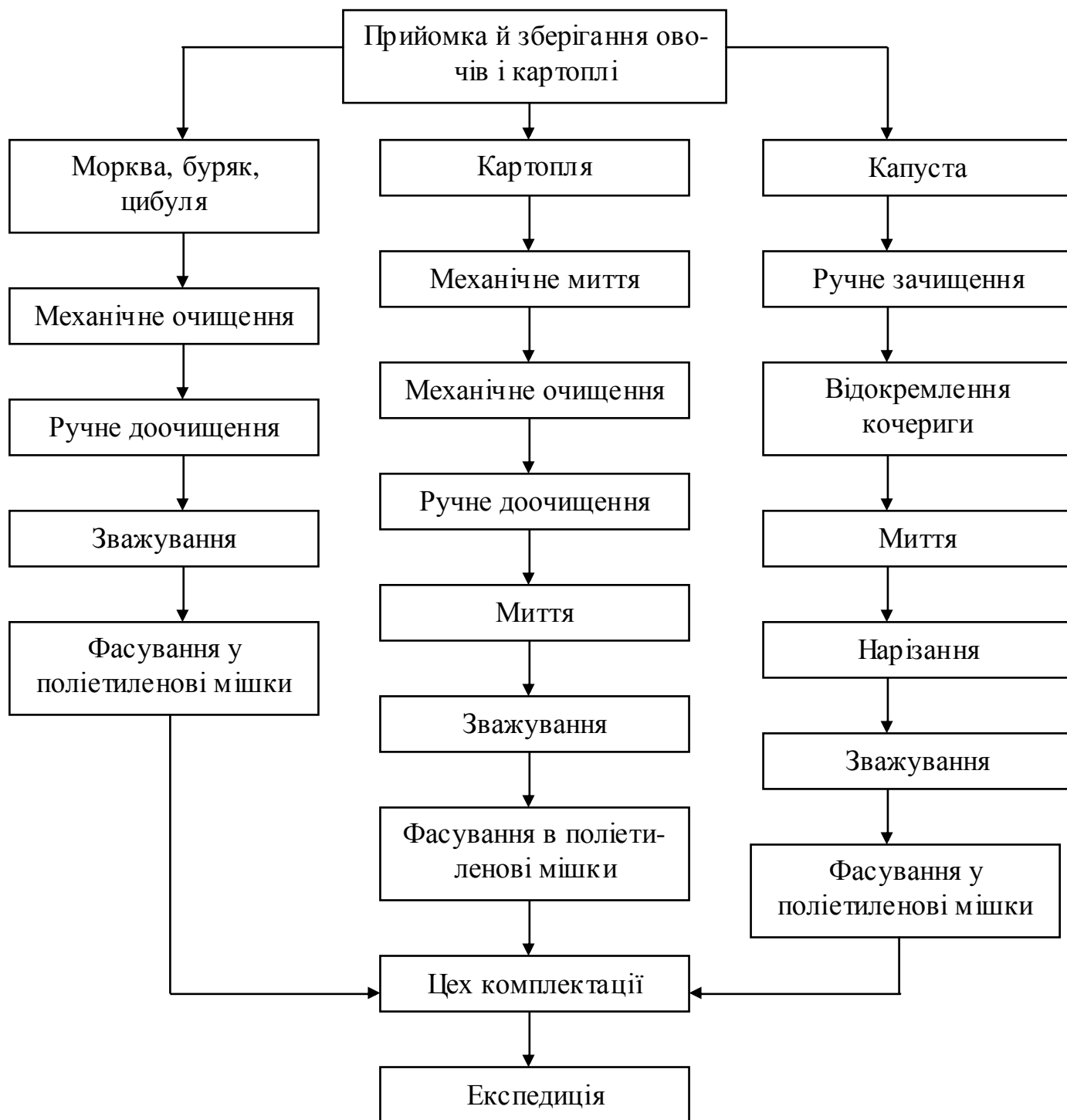


Рис. 1.2 – Модель організації виробництва напівфабрикатів з овочів

Зразковий план овочевого цеху та схеми організації окремих робочих місць наведено в додатку А.

Овочеві цехи організуються також на підприємствах, які працюють частково на напівфабрикатах – м'ясо, риба, птиця, субпродукти, а овочі отримують у вигляді сировини. У таких овочевих цехах здійснюють первинну обробку коренеплодів, цибулі, капусти, сезонних овочів, зелені й фруктів. Подальша обробка напівфабрикатів здійснюється в цеху доробки напівфабрикатів.

М'ясні цехи організують на крупних заготівельних підприємствах та підприємствах, які переробляють сировину для свого виробництва. Технологічний процес обробки м'яса не залежить від потужності цеху, але організація технологічного процесу відрізняється. М'ясні цехи розташовують на перших поверхах підприємств максимально наближеними до охолоджувальних камер і таким чином, щоб запобігти перетинанню потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції та харчових відходів. Модель організації виробництва м'ясних напівфабрикатів у цеху середньої потужності наведено на рис. 1.3.

У *м'ясному цеху* виготовляють напівфабрикати відповідно до кулінарного розрубу туш. У ньому можуть бути організовані наступні лінії і ділянки:

- лінії підготовки сировини до обробки (дві для крупної і одна для дрібної худоби);
- лінія виробництва порційних і дрібношматкових напівфабрикатів;
- лінія виробництва натуральних січених виробів і виробів з котлетної маси;
- діляниця обробки кісток.

Зразкові плани м'ясного цеху та організації окремих робочих місць наведено в додатку А.

Централізоване виробництво напівфабрикатів з риби здійснюється у спеціалізованих цехах заготівельних підприємств. Такі цехи отримують рибу з кістковим і хрящовим кістяком як океанічну, так і прісноводну у вигляді сировини та напівфабрикатів (тушки потрушені) від підприємств рибної промисловості (рибокомбінатів, рибозаводів). Розташовують рибні цехи в плані поверху

таким чином, щоб забезпечити мінімальну відстань від охолоджувальних камер, запобігти перетинанню потоків та забезпечити оптимальний зв'язок з кулінарним цехом, експедицією або з доготівельними цехами (якщо цех організовано у загальнодоступному або закритому закладі ресторанного господарств, що працює на сировині). Модель організації виробництва рибних напівфабрикатів з риби з кістковим хребтом наведено на рис. 1.4



Рис. 1.3 – Модель організації виробництва м'ясних напівфабрикатів

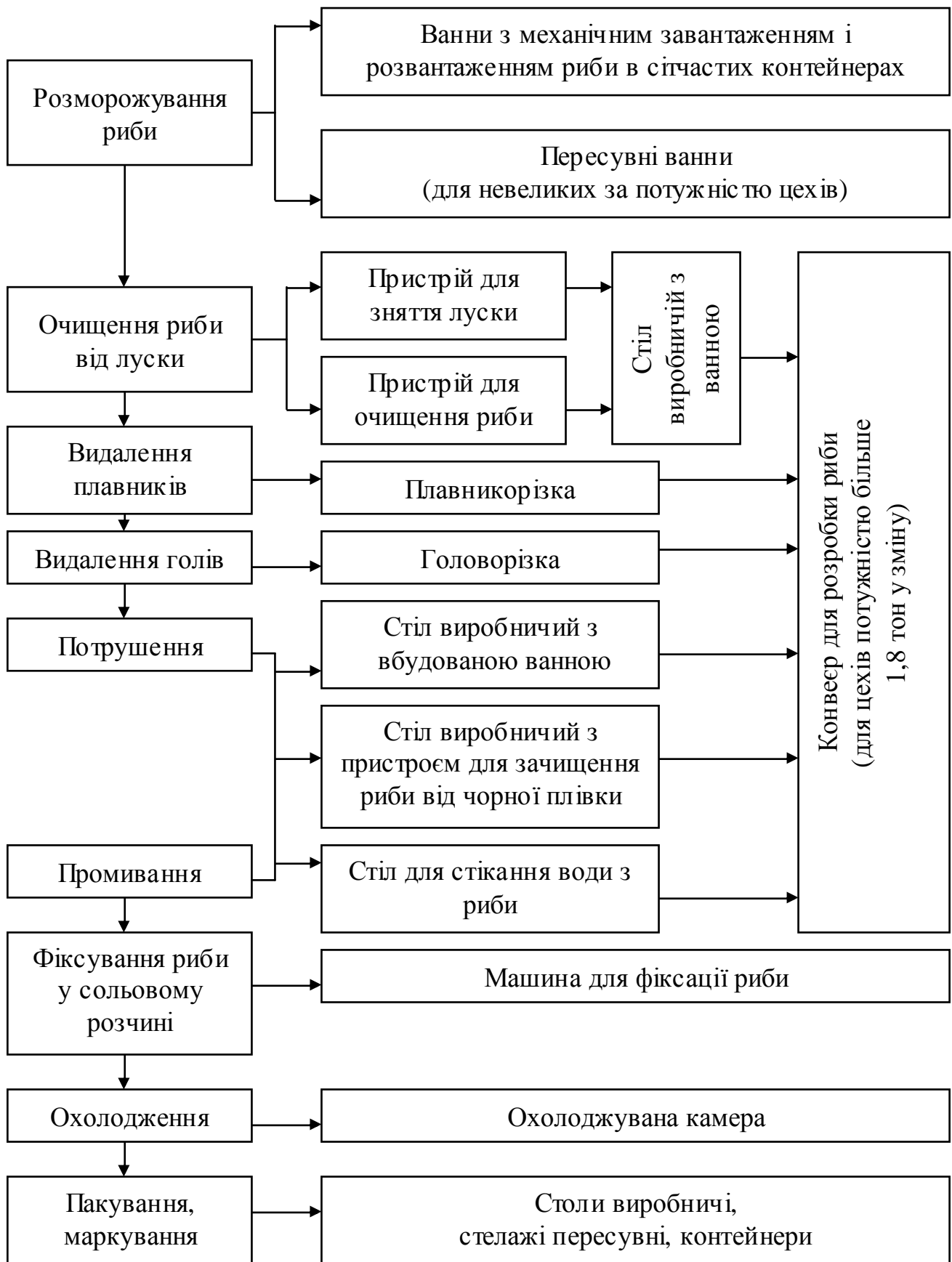


Рис. 1.4 – Модель організації виробництва напівфабрикатів з риби з кістковим хребтом

У великих цехах процеси обробки риби з кістяком і виробництво напівфабрикатів здійснюються на механізованих лініях. У рибному цеху організуються дві технологічні лінії:

- лінія обробки сировини;
- лінія виробництва напівфабрикатів.

У рибних цехах окремо організується лінія або відділок по обробці риби з хрящовим кістяком.

Зразковий план рибного цеху та окремих робочих місць наведено у додатку А.

У *птахогольовому цеху* виконується обробка сільськогосподарської птиці, дичини й субпродуктів. Модель організації виробництва напівфабрикатів з птиці й субпродуктів наведена на рис. 1.5.

У цьому цеху є наступні лінії і ділянки:

- лінія розробки тушок птахів і дичини;
- лінія виробництва натуральних і січених напівфабрикатів з м'яса птиці й дичини;
- дільниця обробки субпродуктів з птиці й дичини;
- дільниця обробки субпродуктів.

Зразковий план птахогольового цеху та окремих робочих місць в ньому наведений у додатку А.

Для м'ясних, рибних, птахогольових та цехів доробки напівфабрикатів на підприємствах ресторанного господарства використовують широкий асортимент ножів, які наведено в додатку А.

Цехи доробки напівфабрикатів організують на доготівельних підприємствах ресторанного господарства, які отримують із заготівельних підприємств великошматкові напівфабрикати з м'яса, потрушену птицю, потрушені, охолоджені тушки риби без плавників з головою або без неї, очищенні коренеплоди, капусту без кочериги. У цьому цеху організують декілька універсальних робочих місць, на яких у розриві за часом можна виготовлювати напівфабрикати з м'яса й риби, птиці та субпродуктів, овочів.

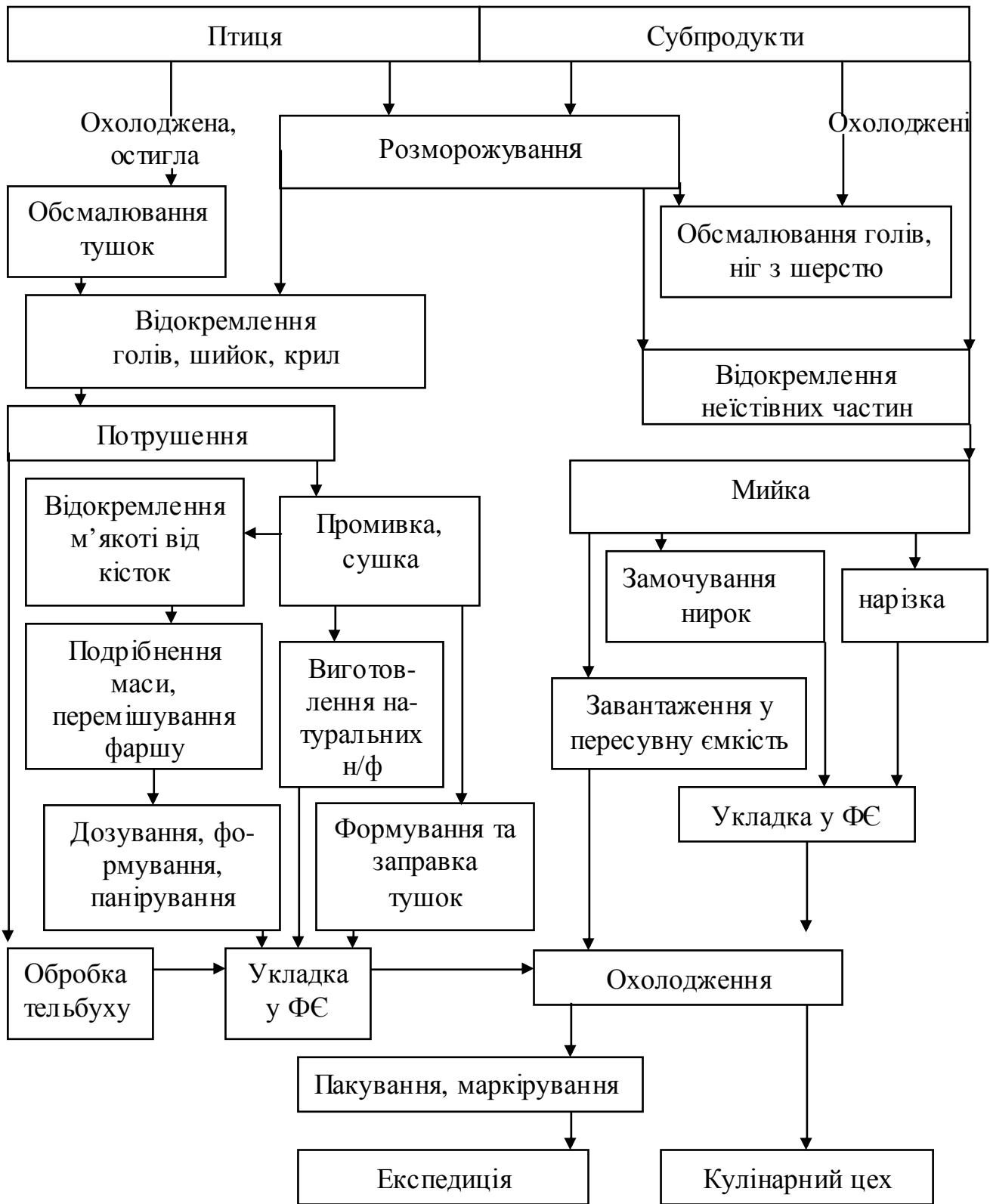


Рис. 1.5 – Модель організації виробництва напівфабрикатів з птиці й субпродуктів

На доготівельних підприємствах ресторанного господарства для обробки зелені й сезонних овочів і фруктів організують окреме приміщення. Зразковий план організації цеху доробки напівфабрикатів й цеху обробки зелені наведено у додатку А.

Заготівельні цехи слід розташовувати в окремих приміщеннях у наземних поверхах будівель. Цехи не повинні бути прохідними, але повинні між собою сполучатись, а також мати зручний зв'язок з іншими приміщеннями.

У розташуванні цехів повинна бути забезпечена послідовність технологічних процесів (надходження сировини в цех; її обробка; виготовлення напівфабрикатів) при відсутності перетинання технологічних і транспортних потоків, а також при дотриманні правил виробничої санітарії.

Процеси обробки сировини і вироблення напівфабрикатів мають бути максимально механізовані. Устаткування в цехах встановлюють відповідно до технологічних ліній.

Для оснащення заготівельних цехів користуються «Рекомендованими нормами технічного оснащення закладів громадського харчування» (наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03), які наведені для окремих типів підприємств у додатку Б.

Раціональна організація виробничого процесу на підприємствах можлива за умов комплексного вивчення організації праці на робочих місцях у різних типах підприємств ресторанного господарства й розповсюдження досвіду кращих підприємств. З цією метою розробляються карти організації праці. Ці карти являють собою комплексний план організації праці на робочих місцях у виробничих цехах підприємства. У карті дається опис змісту праці на робочому місці, організації і обслуговування робочого місця, умов праці, наводиться оснащення і планування робочих місць (Додаток В).

При доборі устаткування для оснащення цехів слід орієнтуватися на впровадження комплексної механізації та автоматизації виробництва, застосування сучасного устаткування, інструменту, пристроїв, виробничого посуду тощо.

1.2. Організація роботи доготівельних цехів підприємств ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів

Організація централізованого виробництва напівфабрикатів змінює характер виробничого процесу, тому слід розрізняти доготівельні цехи закладів, які працюють на сировині, й заклади, які одержують напівфабрикати.

Виробничою програмою доготівельних цехів є план-меню. Якщо у закладі відсутній цех кулінарних виробів, то всі кулінарні вироби, які тут виробляються, включають до виробничої програми.

Режим роботи доготівельних цехів встановлюється залежно від умов реалізації страв і кулінарних виробів. Робота виробничих бригад доготівельних цехів строго узгоджується з часом роботи залів і з графіком потоку споживачів у закладі.

Порядок розташування робітників у доготівельних цехах залежить від типу закладу, обсягу виробництва, способу й часу реалізації готових страв.

У доготівельних цехах може працювати одна або кілька виробничих бригад. Тут працюють більш кваліфіковані кухарі, залежно від режиму роботи закладу виробничі бригади працюють в одну, дві або три зміни. У всіх випадках роботи бригад загальне керівництво доготівельними цехами здійснює завідувач виробництва. Він складає план-меню, дає завдання кухарям або бригадирам, визначає і контролює термін випуску страв, перевіряє якість готової продукції, координує роботу заготівельних і доготівельних цехів.

Під час організації технологічного процесу в доготівельних цехах закладів, які працюють на напівфабрикатах, можливе виконання основних операцій з приготування страв і кулінарних виробів в одному приміщенні, що дозволяє здійснювати безперервне спостереження за ходом процесу.

1.2.1. Організація роботи гарячого цеху

Гарячі цехи організують у закладах, робота яких організована за повним виробничим циклом. Гарячий цех є основним цехом закладу ресторанного гос-

подарства, в якому завершується технологічний процес приготування їжі: здійснюється теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, варіння бульйонів, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, а також виконується теплова обробка продуктів для холодних і солодких страв. Крім того, в цеху приготування гарячих напоїв, борошняні страви, різні гарніри до прозорих супів і т.ін. З гарячого цеху готові страви надходять безпосередньо на роздавальні для реалізації споживачеві.

Гарячий цех займає у закладі ресторанного господарства центральне місце. У тому випадку, коли гарячий цех обслуговує кілька залів, розташованих на різних поверхах, його доцільно розташувати на одному поверсі із залом, що має найбільшу кількість місць. На всіх інших поверхах повинні бути роздавальні із плитою для жаріння порційних страв, і мармітами. Постачання в роздавальні готової продукції забезпечується за допомогою підйомників.

Гарячий цех повинен мати зручний зв'язок із заготівельними цехами, складськими приміщеннями, холодним цехом, роздавальною і залом, мийною кухонного посуду.

Страви, виготовлені в гарячому цеху, розрізняють за наступними ознаками:

- характеристикою використаної сировини - з картоплі, овочів, грибів; з круп, бобових і макаронних виробів; з яєць і сиру; з риби й морепродуктів; з м'яса й м'ясних продуктів; з птиці, дичини, кролика та ін.;

- способом кулінарної обробки - відварені, припущені, тушковані, смажені, запечені;

- характером споживання - супи, гарячі страви, гарніри, напої і т. ін.;

- призначенням - для дієтичного, шкільного харчування і т. ін.;

- консистенцією - рідкі, напіврідкі, густі, пюреподібні, грузлі, розсипчасті.

Страви гарячого цеху повинні відповідати вимогам державних стандартів, стандартів галузі, стандартів підприємств, збірників рецептур страв і кулінарних виробів, технічним умовам і вироблятися за технологічними інструкціями і картками, техніко-технологічними картками при дотриманні санітарних

правил для закладів ресторанного господарства.

Виробнича програма гарячого цеху складається на підставі асортименту страв, реалізованих через зал, асортиментів кулінарної продукції, реалізованої через буфети й заклад роздрібною мережі (магазини кулінарії, лотки).

Мікроклімат гарячого цеху. Температура в цеху за вимогами наукової організації праці не повинна перевищувати $+23^{\circ}\text{C}$, тому тут передбачається потужна припливно - витяжна вентиляція (швидкість руху повітря 1-2 м/с); відносна вологість повітря 60-70%. Щоб зменшити вплив інфрачервоних променів, які виділяються нагрітими жарочними поверхнями, площа плити повинна бути менше в 45-50 разів площі підлоги.

Режим роботи гарячого цеху залежить від режиму роботи закладу й форми відпустку готової продукції. Щоб успішно впоратися з виробничою програмою, працівники гарячого цеху повинні починати роботу не пізніше ніж за дві години до відкриття залу.

Гарячий цех повинен бути оснащений сучасним устаткуванням: тепловим, холодильним, механічним й немеханічним (електроплитами, електричними жарочними шафами, електричними котлами, електричними сковородами, електричними фритюрницями, холодильними шафами, а також виробничими столами, стелажми і т. ін.).

Застосування в гарячому цеху механічного устаткування (універсальні приводи, машина для приготування картопляного пюре, кухонні комбайни й т.д.) залежить від типу й потужності закладу ресторанного господарства.

Устаткування для гарячого цеху підбирають згідно з нормами оснащення торгово - технологічним і холодильним устаткуванням відповідно до типу закладу, його потужності, режиму роботи, максимального завантаження залу в годину "пік", а також формам обслуговування. Так, у ресторанах, де супи готують невеликими партіями, менше потрібно стаціонарних котлів для приготування їжі, ніж у їдальнях, які мають стільки ж місць.

У гарячому цеху для зручності організації процесу приготування гарячих страв доцільно використовувати модульне устаткування, яке можна встанов-

лювати острівним способом, або організовувати кілька технологічних ліній - для приготування супів і гарячих напоїв, для приготування гарячих страв; гарнірів і соусів.

Модульне обладнання заощаджує виробничу площу на 5-7 %, підвищує ефективність використання устаткування, знижує стомлюваність персоналу, підвищує його працездатність. Модульне обладнання забезпечується індивідуальним витяжним пристроєм, що видаляє із цеху шкідливі гази, які утворюються під час жаріння продуктів, що сприяє створенню сприятливого мікроклімату в цеху й поліпшенню умов праці.

Для раціональної організації робочого місця кухаря варто застосовувати також модульні виробничі столи та інше допоміжне обладнання. Устаткування, яке можна застосовувати у всіх доготовельних цехах:

- **столи з охолоджуваною шафою і гіркою** – застосовуються для приготування порціонних супів (у ємкостях гірки передбачений набір необхідних продуктів);

- **столи з охолоджуваною шафою** – служать для оформлення страв, зберігання напівфабрикатів, зелені в охолоджуваній шафі ємкістю до 0,3 м³;

- **стіл з вбудованою мийною ванною СВМ-1500** – призначений для доробки напівфабрикатів, зелені, фруктів і т. ін.;

- **стіл для установки засобів малої механізації СВММ-1500** – має розетки з підключеною електроенергією;

- **вставки до теплового устаткування ВР** – є допоміжними елементами в технологічних лініях модульного встаткування (модуль дорівнює 100);

- **секції-вставки до теплового встаткування з краном-змішувачем** – встановлюються в технологічних лініях для заповнення наплитних великих кастрюль;

- **ванна пересувна для промивання гарнірів** – має чашу, встановлену на візок.

Гарячий цех підрозділяється на два спеціалізованих відділення - супове й соусне. У суповому відділенні здійснюється приготування бульйонів і на їхній

основі супів, у соусному - приготування гарячих страв, гарнірів, соусів, гарячих напоїв.

Кількість кухарів у кожному відділенні визначається співвідношенням 1:2, тобто в суповому відділенні кухарів удвічі менше. У гарячих цехах закладів ресторанного господарства малої потужності такого розподілу, як правило, немає.

Супове відділення. Технологічний процес приготування супів складається з двох стадій: приготування бульйону й приготування супів на їх основі. В їдальнях великої потужності, де асортимент супів невеликий (2-3 найменування), супи готують великими партіями, тому потрібно багато бульйону, що викликає необхідність використовувати стаціонарні котли - електричні, газові або парові. Частіше застосовують електричні котли місткістю 60, 100, 160 літрів. Над стаціонарними котлами встановлюють місцеву витяжну вентиляцію у вигляді парасолів, приєднану до загальної витяжної системи.

Кількість котлів і їхня місткість залежать від потужності закладу. Поблизу котлів для зручності роботи встановлюють у лінію виробничі столи, призначені для виконання допоміжних операцій.

У гарячому цеху готують кісткові, м'ясо-кісткові, курячі, рибні й грибні бульйони. Найбільша тривалість варки - кісткового й м'ясо-кісткового бульйонів (4-6 год.). Їх готують заздалегідь, звичайно напередодні поточного дня.

Після приготування бульйону котли промивають і використовують для варіння супів.

У ресторані, де бульйони готують у невеликих кількостях, для їхнього варіння використовують наплитні котли місткістю до 20 л. Крім стаціонарних електричних котлів робоче місце для приготування супів включає лінію теплового устаткування і лінію немеханічного устаткування. Відстань між лініями повинна бути не менше 1,5 м.

Лінія теплового устаткування складається з електричних плит, електросковороди. Плита використовується для приготування в наплитних котлах супів невеликими партіями, жарки, пасерування овочів і т. ін. Електросковороду ви-

користують для пасерування овочів. Секції-вставки до теплового устаткування застосовують як додаткові елементи в лініях модульованого устаткування, що створюють додаткові зручності для роботи кухаря.

Лінії немеханічного устаткування складаються з виробничих столів й пересувної ванни для промивання гарнірів до прозорих бульйонів. На робочому місці кухаря, який готує супи, використовують: стіл із вмонтованою ванною, стіл для малої механізації, стіл з охолоджуваною шафою для зберігання запасу продуктів.

Технологічний процес приготування супів організовується в такий спосіб. Напередодні кухаря знайомлять з меню, де зазначені кількість і асортимент супів наступного дня. Бульйони кістковий і м'ясо-кістковий варять концентровані або нормальної концентрації напередодні.

На початку робочого дня кухарі відповідно до завдання і технологічних карт одержують необхідну кількість продуктів масою нетто, підготовляють робоче місце - підбирають посуд, інвентар, інструменти. При чіткій організації виробництва на підготовку робочого місця і одержання продуктів повинно йти не більше 15 хв. робочого часу кухаря. Інші операції, які виконують кухарі, залежать від асортименту супів. Спочатку кухарі через сита проціджують бульйон, ставлять варити м'ясо, шаткують овочі, смажать буряк для борщу, пасерують овочі й шпоре, перебирають крупи і т. ін.

Для варіння супів використовують наплитні котли місткістю 5, 10, 15 і 20 л, пристрої варильні електричні й стаціонарні котли різної місткості. Послідовність варіння супів визначається з урахуванням трудомісткості й тривалості теплової обробки продуктів. Для прискорення процесу приготування страв використовують вимірний посуд (відра, каструлі і т. ін.).

У ресторанах, де супи готують невеликими партіями, в гарячому цеху встановлюють марміти, що забезпечує збереження температури й смакових якостей супів. Супи повинні відпускатися з температурою не нижче 75°C, тривалість реалізації супів при масовому приготуванні - не більше 2-3 год.

Для приготування шпоре продукти протирають і подрібнюють, використо-

вуючи універсальний привод зі змінними механізмами або кухонну універсальну машину зі змінними механізмами.

До прозорих бульйонів готують борошняні кулінарні вироби (пиріжки, ватрушки, розтягаї). Для їхнього виготовлення організують додаткові робочі місця. Замішують тісто в невеликих настільних тістомісильних машинах або в наплитних котлах, обробляють на виробничому столі з дерев'яним покриттям, використовуючи качалки, ручні тісторозділювачі, різці.

Соусне відділення гарячого цеху призначено для приготування гарячих страв, гарнірів і соусів. Для виконання різних процесів теплової і механічної обробки продуктів робочі місця оснащені відповідним устаткуванням і різноманітним посудом, інструментом, інвентарем.

Підбирають теплове й механічне устаткування відповідно до норм оснащення устаткуванням закладів ресторанного господарства. Основним устаткуванням соусного відділення є кухонні електроплити, жарочні шафи, електричні сковороди, електричні фрітюрниці, пароконвектомати а також електричні казани для варки їжі, універсальний привід. Стаціонарні електричні котли для варки їжі застосовують в соусному відділенні у великих цехах для варіння овочевих і круп'яних гарнірів.

У гарячих цехах спеціалізованих підприємств і в ресторанах установлюють електричні шашличниці, електричні грилі, сосисковарочні апарати, яйце варки, кавоварки та ін.

Для приготування дієтичних страв у соусному відділенні встановлюють пароварочну шафу.

Устаткування соусного відділення можна згрупувати в дві-три технологічні лінії.

Перша лінія призначена для теплової обробки й приготування страв з напівфабрикатів з м'яса, риби, овочів, а також для приготування гарнірів і соусів у наплитному посуді. Лінія складається із секційного модульованого устаткування і включає жарочну шафу, плити, електросковороди, фрітюрниці. У ресторанах в дану лінію встановлюють також марміти, призначені для короткочасного

зберігання других страв у гарячому стані.

Друга лінія призначена для виконання допоміжних операцій і включає секційні модульні столи для засобів малої механізації, стіл з охолоджуваною гіркою і поверхнею.

На виробничих столах підготовляють до теплової обробки м'ясні, рибні, овочеві напівфабрикати. Виробничий стіл з охолоджуваною гіркою і шафою використовується в ресторанах для порціонування і оформлення страв.

Третя лінія організується у великих гарячих цехах, де для варки гарнірів використовують стаціонарні електричні котли для варки їжі. Ця лінія включає модульовані котли з функціональними ємкостями, робочі столи для підготовки продуктів для варіння (перебирання крупів, макаронних виробів і т. ін.), ванну для промивання гарнірів. У ресторанах, де в основному готують складні гарніри в невеликих кількостях, замість стаціонарних електричних котлів для варки їжі використовують наплитний посуд.

Для смаження картоплі (фрі, пай і т. ін.) використовують електричні фритюрниці різного типу (стаціонарні й настільні).

Робота кухарів соусного відділення починається з ознайомлення з виробничою програмою (меню), підбирання технологічних карт, уточнення кількості продуктів, необхідних для приготування страв. Потім кухарі одержують продукти, напівфабрикати, підбирають посуд. У ресторані страви смажені, запечені готуються тільки за замовленням відвідувачів; трудомісткі страви, які вимагають багато часу на приготування (тушковані, соуси), приготують невеликими партіями. В інших закладах при масовому виготовленні, який би обсяг продукції не готувався, необхідно враховувати, що смажені другі страви (котлети, біфштекси, антрекоти та ін.) повинні бути реалізовані протягом 1 год.; гарячі страви відварені, припущенні, тушковані - 2 год., овочеві гарніри - 2 год., каші розсипчасті, капуста тушкова - 6 год., гарячі напої - 2 год.

У виняткових випадках, відповідно до вимог санітарних правил, вимушеного зберігання їжі, що залишилася, її необхідно остудити й зберігати при температурі $+2$ - $+6^{\circ}\text{C}$ не більше 18 год. Перед реалізацією охолоджена їжа перевіря-

ється і проходить дегустацію завідувачем виробництва, після чого піддається тепловій обробці (кип'ятіння, жарка на плиті або в жарочній шафі). Термін реалізації їжі після теплової обробки не повинен перевищувати однієї години. Забороняється змішувати залишки їжі від попереднього дня з їжею, приготовленою в той же день, чи в більш ранній термін.

Заборонено залишати на наступний день в соусному відділенні гарячого цеху:

- млинчики з м'ясом і сиром, рубані вироби з м'яса, птиці, риби;
- соуси;
- омлети;
- картопляне пюре, варені макаронні вироби.

У сировині й харчових продуктах, використаних для приготування страв, зміст потенційно небезпечних для здоров'я речовин хімічного й біологічного походження (токсичних елементів, антибіотиків, пестицидів, патогенних мікроорганізмів і ін.) не повинен перевищувати норми, встановлені медико-біологічними вимогами й санітарними нормами якості продуктів харчування. Ця вимога вказана в ГОСТ 30390-95 „Громадське харчування. Кулінарна продукція, реалізована населенню. Загальні технічні умови”.

З посуду в соусному відділенні застосовуються:

- наплитні котли ємкістю 5, 10, 15 і 20 л для варіння і жаріння страв з м'яса, овочів; котли (коробіни) для варки й припускання риби;
- котли для варки дієтичних страв на пару зі штахетом-вкладишем ;
- каструлі ємкістю 1,5, 2, 4, 5, 8 і 10 л для приготування невеликої кількості порцій варених, тушкованих гарячих страв, соусів;
- сотейники ємкістю 2, 4, 6, 8 і 10 л для пасерування овочів, пюре (на відміну від котлів сотейники мають більш товсте дно);
- листи металеві й великі чавунні сковороди для обсмажування напівфабрикатів з м'яса, риби, овочів, птиці;
- сковороди малі й середні чавунні з ручкою для смаження млинців, млинчиків, приготування омлетів;

- сковороди з 5, 7 і 9 осередками для приготування яєчні глазун`ї в масовій кількості;

- сковороди чавунні з пресом для смаження курчат-табака й т. ін.

З інвентарю застосовують: вінчики, веселки, виделки кухарські (великі й малі); грохот; лопатки для млинців, котлет, риби; пристрої для проціджування бульйону, сита різні, черпаки, шумівки, шпажки для смаження шашликів.

У соусному відділенні організують робочі місця, в основному за видом теплової обробки, наприклад, робоче місце для смаження і пасерування продуктів і напівфабрикатів; друге - для варки, жарки й припускання продуктів; третє - для приготування гарнірів і каш.

На робочому місці кухаря для смаження і пасерування продуктів використовують кухонні електроплити, жарочні електрошафи, виробничі столи й пересувні стелажі. У ресторанах, де асортимент страв більш різноманітний і готують страви, смажені у фріторі (котлети по-київські, риба-фрі та ін.), на відкритому вогні (осетрина-гриль, птиця-гриль та ін.) у лінію теплового устаткування включають електрогриль і електрофріторницю. Підготовлені напівфабрикати в сітці занурюють у фрітюрницю з розігрітим жиром, потім готові вироби разом із сіткою або шумівкою перекладають у друшляк, встановлений на сотейнику, для позбавлення зайвого жиру. Якщо до асортименту страв входять шашлики, то організують спеціалізоване робоче місце, яке складається з виробничого стола й шашликової печі або настільної електрошашличниці.

Робочі місця для варки, жарки, припускання і запікання продуктів організують з урахуванням виконання кухарями декількох операцій одночасно. Із цією метою теплове устаткування (кухонні плити, жарочні шафи, електросковороди) групують з розрахунком зручності переходу кухарів від однієї операції до іншої. Сьогодні в соусних відділеннях гарячих цехів широко застосовують пароконвектомати, які замінюють перераховане вище устаткування. Допоміжні операції здійснюються на виробничих столах, які встановлюють паралельно тепловій лінії. Теплове устаткування можна ставити не тільки острівним способом, але й у лінію.

Каші й макаронні вироби для запечених страв варять у наплитних котлах. Підготовлену для запікання масу укладають на листи й ставлять у жарочні шафи, де її доводять до готовності. Традиційно смажать продукти в наплитних котлах або електросковородах.

На робочому місці кухаря, який готує гарніри з овочів, круп і макаронних виробів, технологічний процес складається з наступних операцій: крупи перебирають на виробничому столі, промивають, потім варять їх у стаціонарних або наплитних котлах, або у пароконвектоматах.

Для варки й швидкого видалення зі стаціонарних котлів готового продукту застосовують сітки-вкладиші з нержавіючої сталі. Відварені макарони відкидають на друшляк і промивають.

Підбір наплитних котлів певної місткості для варки каш різної консистенції виконують, виходячи з обсягу, який займає 1 кг крупи разом з водою. Дані наведені в табл. 1.1.

Для приготування соусів на робочому місці використовують електричні котли для варки їжі, коли треба приготувати великий обсяг соусів, або каструлі різної ємкості - при приготуванні невеликої кількості соусів. Для протирання овочів і проціджування бульйонів використовують сита різної форми або цідилки.

Основні соуси (червоний і білий), як правило, готують на день, а похідні соуси на 2-3 години реалізації страв у залі.

Таблиця 1.1 - Початковий обсяг (у літрах) води з 1 кг крупи при варінні каш різної консистенції

Найменування каш	Розсипчаста	Грузла	Рідка
Гречана	2,3	4,0	5,0
Пшоняна	2,6	4,0	5,0
Перлова	3,0	4,5	5,0
Пшенична	2,7	4,5	5,0
Рисова	3,0	4,5	6,0
Вівсяна	3,0	4,6	6,0

Оскільки робота в гарячому цеху дуже різноманітна, там повинні працювати кухарі різної кваліфікації. Рекомендується наступне співвідношення кухарів у гарячому цеху: VI розряду - 15- 17 %, V розряду - 25-27 %, IV розряду - 32-34 % і III розряду - 24-26 %.

У виробничу бригаду гарячого цеху входять також мийники кухонного посуду, кухонні підсобні працівники.

Кухар VI розряду, як правило, є бригадиром або старшим кухарем, відповідає за організацію технологічного процесу в цеху, за якість і дотримання виходу страв. Він стежить за дотриманням технології приготування страв і кулінарних виробів, порційних, фірмових, банкетних страв.

Кухар V розряду готує і оформляє страву, це вимагає найбільш складної кулінарної обробки.

Кухар IV розряду готує супи й гарячі страви масового попиту, пасерує овочі, готує пюре. Кухар III розряду підготовляє продукти (нарізає овочі, варить крупи, макаронні вироби, смажить картоплю, вироби з котлетної маси і т. ін.).

У невеликих гарячих цехах роботу цеху очолює завідувач виробництва.

1.2.2. Організація роботи холодного цеху

Холодні цехи організуються майже у всіх закладах ресторанного господарства (у ресторанах, їдальнях, кафе і т. ін.).

У спеціалізованих закладах і в закладах невеликої потужності, які реалізують обмежений асортимент холодних страв і закусок, для приготування холодних страв виділяється окреме робоче місце в загальному виробничому приміщенні.

Холодні цехи призначені для приготування, порціонування і оформлення холодних страв, закусок, солодких страв і холодних напоїв. Асортимент холодних страв залежить від типу закладу, його класу. Так, у ресторані 1-го класу в асортимент холодних страв щодня повинне включатися не менше 10 страв, вищого класу 15 страв. В асортимент продукції холодного цеху входять холодні

закуси, гастрономічні вироби (м'ясні, рибні), холодні страви (відварені, смажені, фаршировані, заливні й т. ін.), молочнокисла продукція, а також холодні солодкі страви (желе, муси, самбуки, киселі, компоти й т. ін.), холодні напої, холодні супи.

Виробнича програма холодного цеху складається на підставі асортименту страв, реалізованих через зал, магазини кулінарії, філії, які відправляються також у буфети та ін.

Холодний цех розташовується, як правило, в одному з найбільш світлих приміщень з вікнами, що виходять на північ або північний захід. При плануванні цеху необхідно передбачати зручний зв'язок з гарячим цехом, де проводиться теплова обробка продуктів, необхідних для приготування холодних страв, а також з роздавальною і мийною столового посуду.

При організації холодного цеху треба враховувати особливості:

- продукція цеху після виготовлення і порціонування не піддається вдруге тепловій обробці, тому необхідно строго дотримувати санітарних правил при організації виробничого процесу, а кухарям - правил особистої гігієни;

- холодні страви повинні виготовлятися в такій кількості, яка може бути реалізована в короткий термін. Салати й вінегрети в незаправленому вигляді зберігають у холодильних шафах при температурі $+2-+6^{\circ}\text{C}$ не більше 6 год. Заправляти салати й вінегрети треба безпосередньо перед відпуском; не допускаються до реалізації вироби, які залишилися від попереднього дня (салати, вінегрети, холодці, заливні страви та інші особливо швидкопсувні холодні страви, а також компоти й напої власного виробництва).

Холодні страви відпускають після охолодження в холодильних шафах, вони повинні мати температуру $+10-+14^{\circ}\text{C}$, тому в цеху мусить бути передбачена достатня кількість холодильного устаткування.

З огляду на те, що в холодному цеху виготовляється страви з продуктів, які пройшли теплову обробку, і з продуктів без додаткової обробки, необхідно чітко розмежувати виробництво страв із сирих і варених овочів, з риби й м'яса, оселедцевих продуктів. У невеликих закладах у холодних цехах організують

універсальні робочі місця, на яких послідовно готують холодні страви відповідно до виробничої програми, а у великих холодних цехах організуються спеціалізовані робочі місця.

У холодних цехах використовується різне механічне устаткування: універсальні приводи й кухонні комбайни зі змінними механізмами (для нарізки сирих, варених овочів; для перемішування салатів і вінегретів, для збивання мусів, самбуків, вершків, сметани; для вижимання соків із фруктів); машини для нарізки варених овочів, у невеликих цехах операції з нарізки сирих і варених овочів, перемішування салатів і вінегретів, збивання, протирання, вижимання соків в основному виконують вручну.

У цехах при великому асортименті гастрономічних виробів, бутербродів використовують засоби малої механізації: машини для нарізки гастрономічних виробів; хліборізки; блендери, ручні розділювачі масла.

Крім того в холодних цехах використовують великий парк холодильного устаткування - це різні холодильні шафи, виробничі столи з охолоджуваною шафою, гіркою і ємкістю для салату, низькотемпературний прилавок для зберігання і відпуску морозива, холодильні ларі. У ресторанах і барах застосовують льодогенератори для одержання льоду, що використовується при приготуванні коктейлів, холодних напоїв. Підбір холодильного устаткування залежить від потужності холодного цеху, кількості продуктів і готових виробів, що підлягають зберіганню.

Підбір виробничих столів залежить від кількості працівників, які одночасно працюють у цеху, з розрахунку, що фронт роботи на кожного працівника повинен бути не менше 1,5 м. Промивання овочів, зелені, фруктів виконується в стаціонарних або пересувних ваннах, у столах з вбудованою мийною ванною. У холодних цехах великих їдалень застосовують пересувні стелажі для короткочасного зберігання страв перед відправленням їх на реалізацію. У ресторанах холодний цех має роздавальний прилавок.

Зразкове планування холодного цеху показано на рис. 2.1.

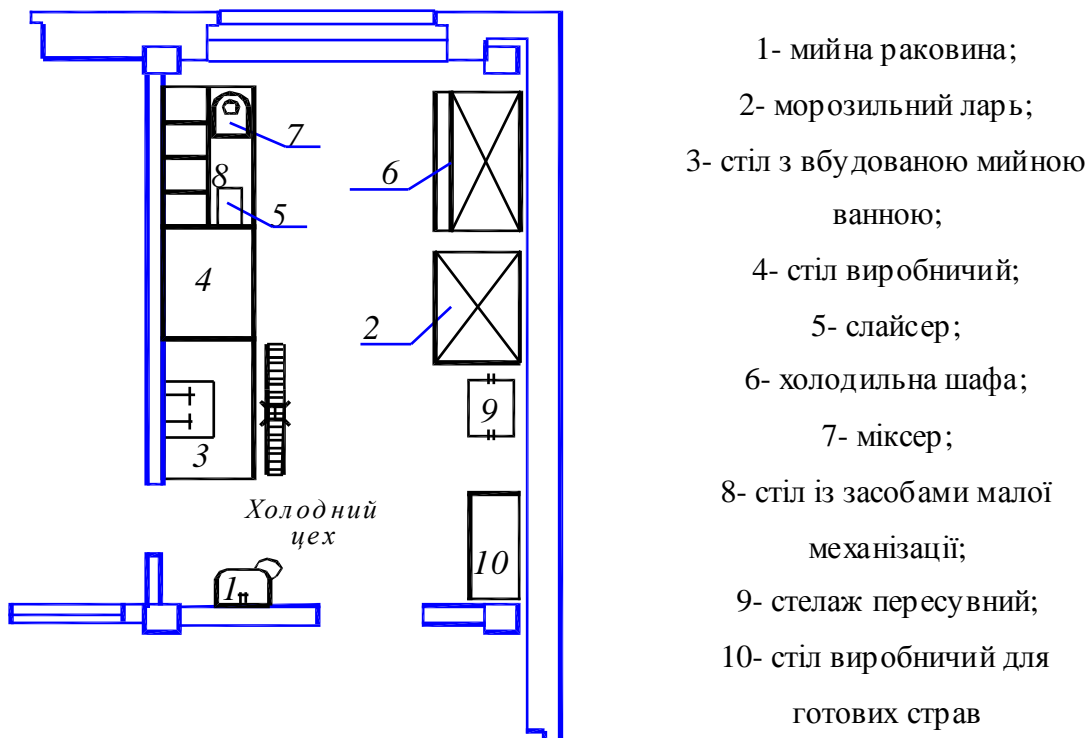


Рис. 2.1 – Планування холодного цеху:

У холодному цеху використовують різноманітні інструменти, інвентар, пристрої: ножі кухарської трійки, ножі гастрономічні (ковбасний, для нарізки шинки, сиру, масла, для фігурної нарізки масла, ножа-виделки), томаторізки, яйцерізки, пристрої для нарізки сиру, шкребок для масла, обробні дошки, ручні соковижималки, набори для розкладання страв, форми для заливних страв, желе, мусів.

У холодних цехах ресторанів та інших закладів з різноманітним асортиментом холодних страв і закусок виділяють технологічні лінії приготування холодних страв і закусок, солодких страв і напоїв. На цих лініях організують роздільні робочі місця для приготування салатів і вінегретів; нарізки гастрономічних м'ясних і рибних продуктів; порціонування і оформлення страв; для приготування заливних страв; бутербродів; холодних супів; солодких страв і напоїв.

На робочому місці для приготування салатів і вінегретів використовують ванни або стіл з вбудованою мийною ванною для промивання свіжих овочів, зелені. Нарізають сирі й варені овочі на обробних дошках з маркуванням „ОС”

або „ОВ”, застосовуючи ножі кухарської трійки. Для механізації нарізки овочів установлюють універсальний привід зі змінними механізмами.

Рациональна організація робочого місця передбачає наявність двох виробничих столів: на одному столі нарізають овочі, змішують компоненти й заправляють салати й вінегрети (це може бути стіл для малої механізації або звичайний виробничий стіл), на іншому столі порціонують і оформляють салати й вінегрети перед відпуском в зал, для цієї операції застосовують столи з охолоджуваною шафою і гіркою. На столі встановлюють настільні ваги, праворуч ставлять посуд з готовим салатом і мірний інвентар для його порціонування (ложки, лопатки, салатні прилади), ліворуч - столовий посуд (салатники, закусочні тарілки). Тут же роблять оформлення страв. Перед оформленням салатів підготовляють продукти, використовують як прикраси (роблять прикраси з овочів, нарізають варені яйця, помідори, зелень петрушки, лимони і т. ін.). Нарізка виробляється спеціальними інструментами й пристроями. Підготовлені продукти зберігають у секціях охолоджуваної гірки.

На робочому місці для приготування закусок з гастрономічних продуктів нарізають, порціонують і оформляють страви з м'ясних і рибних продуктів (асорті рибне, м'ясне; ковбаси, шинка, балики, сир та ін.). На робочому місці використовують столи для малої механізації. Для нарізки продуктів вручну використовують гастрономічні ножі, для контролю за масою порцій гастрономічних продуктів - настільні ваги.

Якщо в асортимент холодних страв включені заливні страви, то для їхнього приготування використовується будь-яке робоче місце, вільне в другій половині робочого дня, тому що ці страви готують сьогодні на завтра. Нарізають відварені м'ясні продукти на виробничих столах, обладнаних вагами для зважування порцій продуктів, ножами кухарської трійки, обробними дошками з маркуванням „МВ”, „РВ”, лотками для укладання зважених продуктів. Перед оформленням заливних страв підготовляють продукти й прикрашають їх, використовуючи наступний інвентар: ножі для карбування і фігурного різання овочів, виїмки різної форми і т. ін. Порції м'яса або риби укладають у підготовлені

лотки (місткістю 30-50 порцій), тарілки, форми; прикрашають продуктами, які перебувають у гірці; заливають ланспігом, використовуючи розливальну ложку, і поміщають у холодильну шафу або використовують для цього стіл з охолоджуваною шафою. Якщо заливні страви готують у лотках, то при відпуску їх нарізають на порції і перекладають у столовий посуд (лотки, закусочні тарілки) за допомогою спеціальних лопаток.

Бутерброди є найпоширенішою закускою, особливо в місцях масового відпочинку, у шкільних, студентських їдальнях, у буфетах при видовищних закладах і т. ін. Готують бутерброди з хліба з маслом, різними гастрономічними продуктами й кулінарними виробами. У більшості випадків готують звичайні відкриті бутерброди, але у закладах, які обслуговують пасажирів різних видів транспорту, готують бутерброди дорожні (закриті); при обслуговуванні банкетів, прийомів готують закусочні бутерброди (канапе).

Основним процесом приготування бутербродів є нарізка хліба й продуктів на порції. Крім того, бутерброди прикрашають овочами, зеленню, лимонами, маслинами й т. ін.

При невеликій кількості реалізованих бутербродів хліб і продукти нарізають ручним способом, використовуючи гастрономічні, сирні, хлібні ножі, спеціальні пристрої для різки яєць і т.ін. При виготовленні бутербродів у великій кількості необхідно встановити на робочому місці хліборізку, машину для нарізки гастрономії, слайсери. Для прискорення процесу дозування масла на порції використовують ручний маслорозділювач. Якщо маслу для бутербродів необхідно додати особливе оформлення (у вигляді трояндочки, пелюстка й т.д.), то його нарізають спеціальним формувальним шкребком. При обробленні й нарізці продуктів на робочому місці кухаря крім різального інструменту повинні бути обробні дошки, маркіровані відповідно до оброблюваного продукту. Продукти, призначені для бутербродів, нарізають не раніше ніж за 30-40 хв. до реалізації й зберігають у холодильній шафі.

Закусочні бутерброди (канапе) вимагають більших витрат праці, подаються вони у вигляді закуски переважно на банкетах, прийомах, де є фуршетні

столи. Для прискорення процесу готування канапе використовують різні виїмки. У теплу пору року більшим попитом користуються холодні супи (холодники, буряковий борщ, фруктові супи). Холодні супи готують з овочів та інших продуктів на хлібному квасі, відварі.

Під час відпуску їх для підтримки відповідної температури $+10-+14\text{C}^0$, використовують харчовий лід, який виробляється льодогенератором.

Овочі, м'ясні та інші продукти для холодних супів варять у гарячому цеху. Потім овочі охолоджують і нарізають дрібними кубиками або соломкою на машині для нарізки варених овочів або ручним способом за допомогою ножів кухарської трійки. Зелену цибулю шаткують ножем, розтирають дерев'яною маточкою з невеликою кількістю солі до появи соку. Свіжі огірки очищують від шкірочки й нарізають машинним або ручним способом.

Солодкі супи готують на фруктових відварах. Основою для солодких супів є свіжі або сушені плоди або ягоди. Перед варкою їх перебирають і ретельно промивають, використовуючи друшляк або сїтчасті вкладиші. Ягоди для готування супів використовують цілими, свіжі яблука, груші нарізають за допомогою овочерізки, попередньо спеціальним приладом виймають насінні гнізда.

Фруктові відвари й гарніри до солодких супів готують у гарячому цеху. Відпускають супи з відвареним рисом, макаронними виробами і т. ін.

Із солодких страв у холодному цеху готують компоти, киселі, желе, муси, самбуки й т. ін. На робочому місці кухаря для приготування солодких страв установлюють ванну, виробничий стіл з охолоджуваною шафою, настільні ваги й використовують різний інвентар, інструменти, формочки, столовий посуд. Для виконання багатьох операцій застосовують універсальний привод із змінними механізмами для протирання фруктів, збивання вершків, мусів, самбуків.

Фрукти і ягоди, які поступають у цех перебирають, промивають у проточній воді через друшляк. Фрукти і ягоди відпускають у натуральному вигляді із цукром, молоком, вершками.

Для жельованих солодких страв з ягід і фруктів вичавлюють сік, використовуючи соковижималки. Варять сиропи в гарячому цеху. Підготовлений сироп

розливають у форми, лотки. Сироп для мусу збивають за допомогою змінного механізму до універсального приводу. Відпускають солодкі страви (муси, желе) у креманках або десертних тарілках.

Компоти й напої власного виробництва (лимонний, журавлинний, із шишини й ін.) готують у гарячому цеху, потім охолоджують і порціонують у склянки, келихи. Для компотів зі свіжих яблук використовують пристосування для нарізки яблук, що одним рухом вирізує насінне гніздо й розрізає яблуко на 6-8 часточок.

У великих закладах для приготування м'якого морозива встановлюють фризер. Для короткочасного зберігання й відпуску морозива промислового виробництва використовують низькотемпературні прилавки, ларі. Морозиво відпускають у металевих або кришталевих креманках у натуральному виді або з різними наповнювачами. Для порціонування морозива застосовують спеціальні ложки.

Режим роботи холодного цеху встановлюється залежно від типу закладу й режиму його роботи. При тривалості роботи закладу 11 і більше годин працівники цеху працюють за східчастим, двобригадним або комбінованим графіком. Загальне керівництво цехом здійснює бригадир або відповідальний працівник з кухарів VI або V розряду.

Бригадир організовує роботу з виконання виробничої програми відповідно до меню. З вечора наготовляють трудомісткі страви: холодці, заливні страви, киселі, компоти й т. ін.

Час на підготовку роботи на початку робочого дня використовується для підбору посуду, інвентарю, одержання продуктів відповідно до виробничого завдання. При добрій організації виробництва час на підготовку роботи повинне становити не більше 20 хв. Кухарі одержують завдання відповідно до їхньої кваліфікації. Бригадир стежить за дотриманням правил технології приготування холодних і солодких страв, графіком їхнього відпуску, щоб виключити перебої в обслуговуванні відвідувачів.

У холодних цехах з більшим обсягом роботи здійснюється поопераційний

розподіл праці з урахуванням кваліфікації кухарів.

Кухарі III розряду займаються підготовкою продуктів, які входять до складу страв (варкою овочів, варкою або смаженням м'ясних і рибних напівфабрикатів, нарізкою овочів, обробкою оселедця).

Кухарі IV розряду займаються приготуванням заправок, порціонуванням і оформленням холодних страв масового попиту (салати овочеві, рибні, м'ясні, вінегрети, холодці, риба під маринадом і т. ін.), солодких страв.

Кухарі V розряду здійснюють приготування і оформлення складних страв (залівних, фаршированої риби, галантина, асорті рибного й м'ясного желе, мусів і т. ін.).

По закінченні робочої зміни кухарі звітують за виконану роботу, а бригадир або відповідальний кухар складає звіт про реалізацію страв за день у торговельний зал, буфети й філії.

2. ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

1. Які цехи підприємств ресторанного господарства відносяться до заготівельних?
2. Які технологічні операції здійснюються в овочевих цехах заготівельних підприємств ресторанного господарства?
3. Які технологічні лінії організуються в овочевих цехах доготівельних підприємств ресторанного господарства?
4. На яких підприємствах ресторанного господарства організуються цехи з обробки зелені й сезонних овочів?
5. Яка дільниця організується у овочевих цехах підприємств ресторанного господарства, які працюють на сировині?
6. Які технологічні лінії організуються у м'ясних цехах заготівельних підприємств ресторанного господарства?
7. Яка дільниця організується у м'ясних цехах підприємств ресторанного господарства?

8. Які лінії організуються у рибних цехах заготівельних підприємств ресторанного господарства?
9. Які дільниці організуються у рибних цехах підприємств ресторанного господарства?
10. Назвіть асортимент сільськогосподарської птиці, з якої виготовляються напівфабрикати у птахогольових цехах заготівельних підприємств ресторанного господарства?
11. Які лінії організуються у птахогольових цехах підприємств ресторанного господарства?
12. На яких поверхах слід розташовувати заготівельні цехи на підприємствах ресторанного господарства?
13. Які вимоги враховуються стосовно розташування заготівельних цехів в плані поверхів підприємств ресторанного господарства?
14. На яких підприємствах ресторанного господарства організуються м'ясо-рибні цехи?
15. Які заготівельні цехи організуються на підприємствах ресторанного господарства, які працюють на напівфабрикатах?
16. З якою метою розробляються карти організації праці в цехах підприємств ресторанного господарства?
17. Назвіть основні види інструментів та інвентарю, що використовуються в овочевих цехах підприємств ресторанного господарства.
18. Назвіть основні види інструментів та інвентарю, що використовуються у м'ясних цехах підприємств ресторанного господарства.
19. Назвіть основне обладнання, що використовується у м'ясних цехах підприємств ресторанного господарства.
20. Назвіть основне обладнання, що використовується у рибних цехах підприємств ресторанного господарства.
21. Назвіть основне обладнання, що використовується у птахогольових цехах підприємств ресторанного господарства.
22. Назвіть основні види інструментів та інвентарю, що використовую-

ються у рибних цехах підприємств ресторанного господарства.

23. Назвіть основні види інструментів та інвентарю, що використовуються у птахоголових цехах підприємств ресторанного господарства.

24. Назвіть основні види інструментів та інвентарю, що використовуються у цехах доробки напівфабрикатів підприємств ресторанного господарства?

25. Назвіть основне устаткування, що використовується у цехах доробки напівфабрикатів підприємств ресторанного господарства?

26. В яких закладах організуються гарячі цехи?

27. Які технологічні процеси здійснюються в гарячому цеху?

28. Опишіть розташування гарячого цеху в закладі громадського харчування.

29. За якими ознаками розрізняють страви, виготовлені в гарячому цеху?

30. Яким вимогам повинні відповідати страви гарячого цеху?

31. На підставі чого складається виробнича програма гарячого цеху?

32. Які вимоги ставляться до мікроклімату гарячого цеху?

33. Від яких факторів залежить режим гарячого цеху?

34. З урахуванням яких факторів підбирають устаткування для гарячого цеху?

35. Якими способами може розставлятися устаткування в гарячому цеху?

36. Яке допоміжне обладнання може застосовуватися в гарячому цеху?

37. Яке малогабаритне технологічне обладнання може застосовуватися в гарячому цеху?

38. Які спеціалізовані відділення можуть виділятися в гарячому цеху?

39. Які вимоги ставляться до розміщення устаткування в гарячому цеху?

40. Чим відрізняється організація робочих місць з приготування супів у гарячому цеху ресторану і їдальні?

41. Яке устаткування використовується для приготування пюре?
42. При готуванні прозорих бульйонів які додаткові робочі місця можуть організовуватися в гарячому цеху?
43. Для чого призначене соусне відділення?
44. Перелічіть види й типи основного устаткування соусного відділення гарячого цеху.
45. У чому перевага застосування СВЧ апаратів у гарячому цеху ?
46. В які технологічні лінії можна згрупувати обладнання соусного відділення?
47. Як організується праця кухарів у гарячому цеху?
48. В яких закладах ресторанного господарства організують холодні цехи?
49. Які страви складають програму холодного цеху?
50. Які вимоги ставляться до розміщення холодного цеху в плані поверху?
51. У чому полягає специфіка холодного цеху?
52. Яке устаткування може використовуватися в холодному цеху?
53. Які засоби малої механізації можуть використовуватися в холодному цеху?
54. Який інвентар і інструмент можуть бути використані в холодному цеху?
55. Які технологічні лінії виділяються у холодному цеху?
56. Які робочі місця можуть виділятися у холодному цеху ресторанів?
57. Які робочі місця можуть виділятися в холодному цеху їдальні?
58. Як організується приготування страв холодного цеху, що вимагають теплової обробки?

3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕННЯ ЗАНЯТЬ

Виконання завдання базується на теоретичних основах організації виробничого процесу в заготівельних цехах закладів ресторанного господарства.

На першому етапі студенти на основі підбору всіх комплектуючих для організації роботи як цеху, так і окремих робочих місць виконують їх просторове вирішення. Приклади просторового рішення цехів та окремих робочих місць наведено у додатку А.

На другому етапі студенти заповнюють карту організації праці на робочому місці, зразок якої наведено в додатку В.

4. ВИКОНАННЯ ЗАВДАНЬ

За варіантами завдань, вказаними у табл. 4.1, студенти підбирають обладнання, інструмент, інвентар, посуд для організації робочого місця, користуючись додатками А, Б, Г й рекомендованою літературою.

Далі студенти виконують просторове вирішення цехів і окремих робочих місць в них і заповнюють карту організації праці.

Таблиця 4.1 – Варіанти завдань

№ варіанта	Тип підприємства	Найменування цеху	Призначення робочого місця
1	2	3	4
1	Фабрика-кухня	м'ясний	туалет туш
2	Фабрика-заготівельна	м'ясний	розподіл туш на відруби
3	Фабрика-заготівельна	м'ясний	обрушка відрубів
4	Фабрика-заготівельна	м'ясний	виготовлення порціонних н /ф
5	Спеціалізований цех	м'ясний	виготовлення с'чених виробів
6	Домова кухня	рибний	первинна обробка риби (розморожування, чистка, потрошіння)

Продовження табл. 4.1

1	2	3	4
7	Спеціалізований цех	рибний	виготовлення рибного фаршу
8	Ресторан, що працює на сировині	м'ясо-рибний	виготовлення натуральних н/ф з риби
9	Спеціалізований цех	птахогільовий	опалювання і обробка тушок птиці
10	Спеціалізований цех	птахогільовий	виготовлення натуральних н/ф
11	Їдальня, що працює на сировині	овочевий	мийка, очищення коренеплодів
12	Ресторан, що працює на напівфабрикатах	доробки напівфабрикатів	виготовлення натуральних та січених напівфабрикатів з м'яса
13	Фабрика-кухня	овочевий	очищення картоплі
14	Ресторан, що працює на сировині	обробки зелені	обробка сезонних овочів та зелені
15	Фабрика-заготівельна	овочевий	виготовлення очищеної картоплі та цибулі
16	Домова кухня	овочевий	обробка білокачанної капусти, салату, шпинату, солодкого перцю
17	ресторан	гарячий	виготовлення бульйону з профітролями
18	кафе	холодний	виготовлення фаршированої риби
19	кафе	гарячий	виготовлення солянки рибної
20	ресторан	гарячий	виготовлення біфштексу з яйцем
21	ресторан	гарячий	виготовлення яєчні з шинкою
22	ресторан	холодний	виготовлення окрошки
23	кафе	гарячий	виготовлення борщу українського
24	кафе	холодний	виготовлення буженини з гарніром
25	ресторан	холодний	виготовлення заливної риби
26	кафе	гарячий	виготовлення Жюльєну з птиці
27	ресторан	гарячий	виготовлення сосисок в соусі мадера

Продовження табл. 4.1

1	2	3	4
28	кафе	холодний	виготовлення молочного супу
29	кафе	гарячий	виготовлення рублених котлет
30	ресторан	гарячий	виготовлення лангету з помідорами

5. ОФОРМЛЕННЯ ЗАВДАННЯ

Виконання практичного завдання оформлюють у зошиті, де записують:

1. Дата проведення завдання.
2. Тема завдання.
3. Мета завдання.
4. Порядок виконання завдання.

6. ОБГОВОРЕННЯ ЗАНЯТТЯ І ПІДВЕДЕННЯ ВИСНОВКІВ

Наприкінці практичного заняття, після виконання варіантів завдань підводяться підсумки, під час яких викладач аналізує найбільш типові помилки, допущені студентами, оцінює роботу кожного.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постанов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. Ч.1 – Харків: ДП «Мир техніки и техноггии», 2000. – 256 с.
2. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постанов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. Ч.2 – Харків: ДП «Мир техніки и техноггии», 2003. – 380 с.
3. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постанов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. Ч.3 – Харків: ДП «Мир техніки и техноггии», 2000. – 456 с.
4. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Наказ № 318 Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 30.11.99.
5. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / Укл.: О.І. Черевко, Л.П.Малюк, Г.В.Дейниченко. – Харків: ПКФ „Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.
6. Карсекин В.И. и др. Технологическое проектирование заготовочных предприятий общественного питания. – К.: Техніка, 1988. - 127 с.
7. П'ятницька Т.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування. - К.: КНТЕУ, 2001. – 654 с.
8. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2003. – 352с.
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. – М.: Изд. центр «Академия», 2003. – 416 с.

**РЕКОМЕНДОВАНІ НОРМИ ТЕХНІЧНОГО ОСНАЩЕННЯ
ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Таблиця А.1 – Рекомендовані норми технічного оснащення обладнанням
закладу ресторанного господарства типу “Ресторан”

№ п/п	Обладнання: тип, вид, найменування	Показники потужності, продуктивності	Градація за місткістю зали, місць		
			24-50	51-80	81-100
1	2	3	4	5	6
1	Теплове (електричне або газове)		М600-М700		серії М800- 900
1.1	Печі конвекційні універсальні (конвектомати)	Деко	4	6	6
1.2	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвекто- мати)	Деко	4	6	6
1.3	Фрітюрниці	Л	4	6	6
1.4	Сковороди (жаровні)	Л	21	21	33
1.5	Сковороди перекидні	Л	-	-	44
1.6	Плити конфоркові (поверхня різна)	м ² площа для смаження	0,36	0,36	0,72
1.7	Плити безпосереднього сма- ження	м ² площа для смаження	0,22	0,35	0,35
1.8	Плити (жаровні)-гриль	м ² площа для смаження	0,22	0,35	0,35
1.9	Гриль ротаційний (планетар- ний)	кільк. шпажок	-	-	4
1.10	Кип'ятильники	л/год	25	50	50
1.11	Шафи для смаження	деко	4	6	6
1.12	Пекарські (кондитерські) ша- фи	деко	4	6	6
2	Роздавальне і барне				
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20
2.2	Гостер	од.	-	1	1
2.3	Саламандр	од.	-	1	1
2.4	Марміти водяні	деко	2	2	4
2.5	Марміти сухі	л	1	1	1

Продовження табл. А.1

1	2	3	4	5	6
2.6	Марміти сухі	л	-	10	10
2.7	Барні (буфетні, коктейльні) стойки	компл.	(1)	1	1
2.8	Комплект –“шведський стіл“	компл.	-	-	1
2.9	Пристрої підігріву посуду	тарілок	50	50	50
2.10	Каво(чає) варка	блок	1	2	3
2.11	Кавомолки (млинки кавові)	од.	1	1	1
2.12	Соковижималки	од.	1	1	1
2.13	Блендери	од.	1	1	1
2.15	Міксери	од.	1	1	1
2.16	Льодогенератори	кг/ добу	10	10	10
2.17	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	6	12
2.18	Ларі морозильні	л	200	200	200
2.19	Спеціалізоване охолоджуваль- не устаткування	од.	-	-	1
2.20	Візки офіціантські	од.	-	1	2
3	Холодильне (технологічне)				
3.1	Камери середньотемпературні	м ³	4	8	12
3.2	Камери низькотемпературні	м ³	-	4	4
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л600	2	2	2
		л1200	-	1	1
3.4	Шафи низькотемпературні	л	-	600	600
3.5	Ларі морозильні	л	200	200	200
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	140	140	270
4	Механічне				
4.1	Машини очищення овочів	Ємність завантаження, кг	4	8	15
4.2	М'ясорубка	кг/ г	50	50	150
4.3	Овочерізка	кг/ г	50	50	50
4.4	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	компл.	-	-	1
4.5	Машини нарізки гастрономії (слайсери)	од.	1	1	1
4.6	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	5	5	5
5	Мийне				
5.1	Універсальні посудомийні машини	од./ г	400	540	540
5.2	Ванни мийні	од.	9	9	11
5.3	Столи з мийними ваннами	од.	-	-	1

1	2	3	4	5	6
5.4	Утилізатори харчових відходів	кг/ г	25	25	50
6	Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)				
6.1	Терези товарні	кг	200	200	200
6.2	Терези настільні електронні	од	1	2	3
6.3	Візки вантажні	од.	1	1	1

Таблиця А 2 - Рекомендовані норми технічного оснащення обладнанням закладу ресторанного господарства типу “Кафе”

№ п/п	Устаткування: тип, вид, найменування	Показники потужності, продуктивності	Градація за місткістю залів, місць		
			24-50	51-80	81-100
1	2	3	4	5	6
1	Теплове (електричне або газове)		М600-М700		серії М800-900
1.1	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко	4	4	6
1.2	Фритюрниці	л	4	4	4
1.3	Плити конфоркові (поверхня різна)	м ² площа для смаження	0,36	0,36	0,72
1.4	Плити безпосереднього смаження	м ² площа для смаження	0,22	0,22	0,35
1.5	Плити (жаровні)-гриль	м ² площа для смаження	0,22	0,22	0,35
1.13	Кип'ятильники	л/г	25	25	25
2	Роздавальне і барне				
2.1	Пічі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20	20
2.2	Гостер	од.	1	1	1
2.3	Саламандр	од.	1	1	1
2.4	Термостати	л	-	-	10
2.5	Барні (буфетні, коктейльні) стійки	комплект.	1	1	1
2.6	Пристрої підігріву посуду	тарілок	50	50	50
2.7	Каво(час) варка	блок	1	2	3
2.8	Кавомолки (млинки кавові)	од.	1	1	1
2.9	Соковижималки	од.	1	1	1
2.10	Блендери	од.	1	1	1
2.11	Міксери	од.	1	1	1
2.12	Льодогенератори	кг/ добу	10	10	25

1	2	3	4	5	6
2.13	Охолоджувачі напоїв та соків	л	6	12	18
2.14	Ларі морозильні	л	200	200	370
2.15	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	од.	1	1	1
2.16	Візки для посуду	од.	1	1	2
3	Холодильне (технологічне)				
3.1	Камери холодильні середньотемпературні	м ³	4	8	12
3.2	Камери холодильні низькотемпературні	м ³	-	-	4
3.3	Шафи холодильні середньотемпературні	л	1200	1200	1800
3.4	Шафи низькотемпературні	л	400	400	400
3.5	Ларі морозильні	л	200	200	370
3.6	Столи з охолоджувальними шафами	л	-	-	140
3.7	Льодогенератор	кг/ добу	10	10	10
4	Механічне				
4.1	Машини очищення овочів	ємкість, завантаження, кг	-	4	4
4.2	М'ясорубка	кг/ г	50	50	50
4.3	Овочерізка	кг/ г	50	50	50
4.4	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	комплект.	-	-	1
4.5	Машини нарізки гастрономії (слайсери)	од.	1	1	1
4.6	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	5	5	10
4.7	Хліборізки	комплект.	1	1	1
4.8	Спеціалізоване механічне	комплект.	-	1	1
5	Мийне				
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	од/ г	400	400	540
5.2	Універсальні посудомийні машини	од./ г	400	540	540
5.3	Ванни мийні	од.	9	9	11
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/ г	25	25	25
6	Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)				
6.1	Ваги товарні	кг	200	200	200
6.2	Терези настільні електронні	од.	1	1	1
6.3	Візки вантажні	од.	1	1	1

Таблиця А.3 – Рекомендовані норми технічного оснащення обладнанням закладу ресторанного господарства типу “Бар”

№ п/п	Обладнання: тип, вид, найменування	Показники потужності продуктивності	Градація за місткістю зали, місць	
			24-49	50-80
1	2	3	4	5
1	Теплове (електричне або газове)		М600-М 700	
1.1	Плити конфоркові (поверхня різна)	м ² площа для смаження	0,36	0,36
1.2	Кип'ятильники	л/год	25	25
2	Роздавальне і барне			
2.1	Печі мікрохвильові (НВЧ)	л	20	20
2.2	Тостер	од.	1	1
2.3	Саламандер	од.	1	1
2.4	Каво(чає)варка	блок	2	3
2.5	Кавомолки (млинки кавові)	од.	1	1
2.6	Соковижималки	од.	1	1
2.7	Соковижималки оранж-фреш	од.	1	1
2.8	Блендери	од.	1	1
2.9	Міксери	од.	1	1
2.10	Льодогенератори	кг/ добу	25	25
2.11	Вітрини (прилавки) охолоджувальні	довжина, м	1	1,5
2.12	Охолоджувачі напоїв і соків	л	18	18
2.13	Ларі морозильні	л	200	200
2.14	Спеціалізоване охолоджувальне обладнання	од	1	1
2.15	Терези настільні електронні, 0,2-2 кг	од.	1	1
3	Холодильне (технологічне)			
3.1	Камера середньо температурні	м ³	4	4
3.2	Шафи холодильні середньо температурні	л	1400	1400
3.3	Шафи низькотемпературні	л	400	400
4	Механічне			
4.1	Машини універсальні кухонні й спеціалізовані (приводи)	комплект.	-	1
4.2	Машини нарізки гастрономії (слайсери)	од.	1	1
4.3	Машини збивальні (міксери планетарні)	л	5	5
4.4	Спеціалізоване механічне	комплект.	1	1

1	2	3	4	5
5	Мийне			
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	од/ г	400	400
5.2	Універсальні посудомийні машини	од./ г	540	540
5.3	Ванни мийні	од.	3	3
5.4	Столи з мийними ваннами	од.	1	1
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/ г	25	25
6.	Ваговимірювальне (технологічне)			
6.1	Терези товарні	кг	100	100
6.2	Терези настільні технологічні 2-10кг.	од.	1	1

Таблиця А.4 – Рекомендовані норми технічного оснащення обладнання закладу ресторанного господарства типу “Закусочна”

№ п/п	Обладнання: тип, вид, найменування	Показники потужності продуктивності	Градація за місткістю зали, місць	
			50-80	81-100
1	2	3	4	5
1	Теплове (електричне або газове)		серія М700	серія М800
1.1	Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати)	деко	4	6
1.2	Печі пароконвекційні Універсальні (пароконвектомати)	деко	6	8
1.3	Фритюрниці	л	6	10
1.4	Сковороди (жаровні)	л	21	21
1.5	Плити конфоркові (поверхня різна)	м ² площа для смаження	0,36	0,72
1.6	Плити безпосереднього смаження	м ² площа для смаження	0,22	0,36
1.7	Плити (жаровні)-гриль	м ² площа для смаження	0,22	0,36
1.2	Кип’ятильники	л/г	25	25
2	Роздавальне і барне			
2.1	Термостати	л	10	10
2.2	Лінії роздавальні (комплект)	комплект	1	1
2.3	Пристрої підігріву посуду	тарілок.	50	50
2.4	Каво(чає) варка	блок	1	2
2.5	Кавомолки (млинки кавові)	од.	1	1

Продовження табл. А.4

1	2	3	4	5
2.6	Льодогенератори	кг/ добу	10	10
2.7	Охолоджувачі напоїв та соків	л	8	8
2.8	Ваги настільні електронні,	од.	2	2
2.9	Візки для посуду	шт.	1	1
3	Холодильне (технологічне)			
3.1	Камери (середньотемпературні)	м ³	4	6
3.2	Шафи холодильні середньотемпературні	л	1800	2800
3.3	Шафи низькотемпературні	л	400	400
3.4	Столи з охолоджувальними шафами	л	400	400
3.5	Спеціалізоване охолоджувальне обладнання	Комплект	1	1
4	Механічне			
4.1	Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи)	комплект.	-	1
4.2	М'ясорубка	кг/г	50	50
4.3	Овочерізка	кг/г	50	50
4.4	Машини нарізки гастрономії (слайсери)	од.	1	1
4.5	Хліборізки	од.	1	1
4.6	Спеціалізоване механічне	комплект.	1	1
5	Мийне			
5.1	Спеціалізовані посудомийні машини	од/ г	400	540
5.2	Універсальні посудомийні Машини	од./ г	400	540
5.3	Ванни мийні	од.	7	7
5.4	Столи з мийними ваннами	од.	-	1
5.5	Утилізатори харчових відходів	кг/год.	25	25
6.	Ваговимірювальне (технологічне)			
6.1	Терези товарні	кг	200	200
6.2	Терези настільні технологічні 2-10 кг.	од.	1	1

Таблиця А.5 – Рекомендовані норми технічного оснащення обладнання закладу ресторанного господарства типу “Їдальня”

№ п/п	Обладнання: тип, вид, найменування	Показники потужності продуктивності	Градація за місткістю зали, місць		
			50-80	81-100	101-150
1	2	3	4	5	6
1	Теплове (електричне або газове)		серія М700	серії М800- М900	
1.1	Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати)	деко	6	6	10
1.2	Фрітюрниці	л	4	6	8
1.3	Сковороди (жаровні)	л	21	21	33
1.4	Сковороди перекидні	л	-	44	44
1.5	Плити конфоркові (поверхня різна)	м ² площа для смаження	0,72	1,08	1,44
1.6	Плити безпосереднього смаження	м ² площа для смаження	0,35	0,35	0,35
1.7	Котли	л	40	60	60
1.8	Кип'ятильник	л/г	25	50	50
1.9	Макароніварки	л	6	6	10
1.10	Пекарські (кондитерські) шафи	деко	4	6	6
2	Роздавальне і барне				
2.1	Термостати	л	10	20	20
2.2	Лінії роздавальні (комплектівані)	комплект.	1	1	2
2.3	Пристрої підігріву посуду	тарілок	80	100	160
2.4	Каво(чає) варка	блок	2	2	3
2.5	Кавомолки (млинки кавові)	од.	1	1	1
2.6	Спеціалізоване охолоджувальне обладнання	комплект.	1	1	1
2.7	Ваги настільні електронні	од.	5	5	6
2.8	Візки для посуду	од.	1	2	2
3	Холодильне(технологічне)				
3.1	Камери середньо температурні	м ³	12	12	14
3.2	Камери низькотемпературні	м ³	4	4	4
3.3	Шафи холодильні середньо температурні	л	3400	3800	4200
3.4	Столи з охолоджувальними шафами	л	-	200	200

Продовження табл. А.5

1	2	3	4	5	6
3.5	Спеціалізоване охолоджувальне устаткування	комплект.	-	1	1
4	Механічне				
4.1	Машина для очищення овочів	ємкість завантаження, кг	8	8	15
4.2	М'ясорубка	кг/ г	50	100	120
4.3	Куттер кухонний	од.			1
4.4	Овочерізка	кг/ г	50	50	100
4.5	Машина універсальні кухонні й спеціалізовані (приводи)	компл.	1	1	1
4.6	Машина нарізки гастрономії (слайсери)	од.	1	1	1
4.7	Машина збивальні (міксери планетарні)	л	-	10	20
4.8	Тістомісильні машини	л	-	-	40
4.9	Тісторозкатувальні машини	од.	-	-	1
4.10	Просіювачі	од.	-	-	1
4.11	Хліборізки	комплект	-	-	1
4.12	Спеціалізоване механічне	комплект	1	1	1
5	Мийне				
5.1	Універсальні посудомийні машини	од./ г	720	1080	1200
5.2	Ванни мийні	од.	11	13	13
5.3	Столи з мийними ваннами	од.	-	1	2
5.4	Утилізатори харчових відходів	кг/ г	50	50	80
6	Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне)				
6.1	Ваги товарні	кг	400	400	500
6.2	Стелажі пересувні	од.	1	1	2
6.3	Візки вантажні	од.	1	1	1

КАРТА ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ НА РОБОЧОМУ МІСЦІ

Призначення робочого місця

Планування робочого місця

Предмети праці

Обладнання

Н Т Д

Обслуговування робочого місця

Техніка безпеки

Умови праці

Форма організації праці

ЗМІСТ ТРУДОВОГО ПРОЦЕСУ

Найменування операції	Приймання, дія, рух

РЕКОМЕНДАЦІЇ З РАЦІОНАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОЧОГО МІСЦЯ ВИРОБНИКА ХАРЧОВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ТА ПТИЦІ

Основна мета цих рекомендацій - створення оптимальних умов праці кухаря з виготовлення напівфабрикатів з м'яса й птиці, що забезпечують підвищення продуктивності його праці при використанні серійного устаткування.

Дані рекомендації можуть бути посібником при організації конкретних робочих місць кухаря з виготовлення напівфабрикатів з м'яса та птиці при проектуванні нових заготівельних підприємств, до складу яких входять м'ясний й птахогольовий цехи, і реконструкції існуючих підприємств, дає можливість проводити роботу з удосконалення організації праці на робочих місцях.

1. ПРИЗНАЧЕННЯ І ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОЧОГО МІСЦЯ

Найменування – робоче місце по виготовленню напівфабрикатів з м'яса й птиці.

Організуються такі робочі місця в м'ясних цехах і птахогольових відділеннях заготівельних підприємств і великих підприємствах ресторанного господарства з повним технологічним циклом переробки сировини.

М'ясна сировина з групи складських приміщень надходить до робочого місця виробника напівфабрикатів з м'яса й птиці. У зв'язку з цим робоче місце організується на початку технологічного процесу, від вдалої і чіткої роботи на ньому залежить подальша раціональна організація виробничого процесу з випуску напівфабрикатів з м'яса й птиці.

Робоче місце виробника напівфабрикатів з м'яса й птиці має функціональні зони на конкретних ділянках м'ясного цеху й одну – на ділянці у птахогольовому відділенні. У м'ясному цеху це ділянки: туалету м'яса; розподілу туш

на відруби; обвалення відрубів, у птахогольовому відділенні – це ділянка обпалювання і розподілу тушок птиці.

Тому робоче місце виробника напівфабрикатів з м'яса і птиці по зонах матиме чотири різних варіанти організації й оснащення залежно від спеціалізації кожної ділянки.

1.1. На ділянці туалету м'яса

Робоча поза "стоячи". На робочому місці мається підвісний шлях з брендспойтом (щіткою-душем), настінний планшет для інструментів, кухарські ножі "трійка", мусат для гостріння ножів.

Виконавець: виробника напівфабрикатів з м'яса та птиці 3-го розряду. Зміст роботи: вилучення з туші, напівтуші чи чвертин клейма, синців, забруднених місць, щетини. Проведення мокрого туалету. Доставка чистого м'яса для розподілу. Прибирання робочого місця.

1.2. На ділянці розподілу туш на відруби

Робоча поза "стоячи". На робочому місці мається: кінець підвісного шляху, підйомно-опускний пристрій, стіл виробничий, конвеєр, пилка - стрічкова, сокира, стіл розрубочний, планшет для інструментів.

Виконавець: виробника напівфабрикатів з м'яса та птиці 4-го розряду.

Зміст роботи: розподіл туші, напівтуші, чвертини великої та дрібної худоби відповідно кулінарним схемам їх розбирання. Укладання розділених відрубів на конвеєр. Прибирання робочого місця.

1.3. На ділянці обвалки відрубів м'яса

Робоча поза "стоячи". На робочому місці: конвеєр, стіл виробничий, пересувні ванни, обробні дошки, кухарські ножі "трійка", обрушні ножи, мусат для гостріння ножів.

Виконавці: виробник харчових напівфабрикатів з м'яса і птиці 3-го розряду – обвалює тушки птиці, спинно-грудну частину туш, відокремлює м'язові,

жирові й з'єднувальні тканини від кісток, зачищає кістки від м'яса, зрізає шпиг із свинячих туш, жилює крижно-поперечну частину туші, задню ногу, розпилює кістки; 4-го розряду – обвалка тушок птиці, лопаткової та грудоребрової частини туш великої та дрібної худоби; 5-го розряду – обвалка кульшової та шийної частини туш великої худоби, передньої та задньої частини туш дрібної худоби, розбирає м'ясо за сортами.

Зміст робіт: відокремлення м'язової, жирової, сполученої тканини від кісток з одночасним укладанням м'яса і кісток у контейнер чи на стрічку конвеєра. Виправлення, гостріння ножів. Прибирання робочого місця.

1.4. На ділянці обпалювання птахів і розподілу тушок

Робоча поза „стоячи”. На робочому місці: обпалювальний горн, стіл для розподілу тушок, мийні ванни, пилка дискова, конвеєр, набір інструментів для потрошіння, ножі кухарські "трійка", відповідна тара.

Виконавець: виробник харчових напівфабрикатів з м'яса і птиці 4-го розряду.

Зміст роботи: підготовка робочого місця до роботи. Обпалювання, потрошіння, відокремлення голів, шийок, ніг, крил, промивання тушок. Складання тушок на конвеєр. Прибирання робочого місця.

1.5 Характерні ознаки робочого місця

Предмети праці: м'ясо яловичини, свинини, баранини і птиці. Засоби праці: щітка-душ, кухарські ножі "трійка", пилка стрічкова, сокира, обвальні ножі, обпалювальний горн, набір інструментів для потрошіння, пилка дискова.

Форма організацій технологічного процесу – потокова великими партіями. Форма організації праці – бригадна. Кваліфікація – III, IV, V розряди. Робоча поза „стоячи”.

Праця виробника харчових напівфабрикатів з м'яса й птиці пов'язана з витратами значного обсягу фізичної енергії. Протягом робочого дня коливання ритму роботи незначне або узагалі відсутнє (робота монотонна).

Рекомендаціями передбачаються основні рішення з планування, оснащення і улаштування робочого місця виробника харчових напівфабрикатів з м'яса і птиці, спрямовані на зниження трудових витрат і стомлення робітника, прискорення трудових операцій на розподіл і обвалку.

Режим праці і відпочинку встановлюється відповідно до законодавства керівництвом підприємств за узгодженням з комітетом професійних спілок, на підставі режиму роботи підприємства, правил внутрішнього трудового розпорядку.

2. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОЧОГО МІСЦЯ

Організація робочого місця – це система заходів щодо оснащення робочого місця засобами праці, їх розміщення у певному порядку.

Основними вимогами, які слід враховувати при організації робочого місця виробника харчових напівфабрикатів з м'яса і птиці є наступні:

- забезпечення оптимальної площі в зоні робочого місця для досить вільного маневрування засобами праці, що виключає можливість одержання виробничих ушкоджень працівниками (оптимальні площі в зоні: туалету м'яса; розподілу туш худоби на відруби; розподіл відрубів; обпалювання й розподіл тушок птиці);

- можливість користуватися засобами керування (наприклад: включати, відключати машини), залишаючись на робочому місці;

- зручне розташування оброблювальної сировини на робочому місці, щоб виробнику було легше його брати і після виконання трудових операцій передавати на інше робоче місце, по можливості не змінювати положення корпусу і не переривати процесу праці, тобто забезпечення максимальної відповідності основного і допоміжного устаткування вимогам ергономіки. Робоче місце : виробника харчових напівфабрикатів з м'яса і птиці спеціалізується за зонами праці.

Залежно від потужності заготівельного підприємства, що переробляє м'ясо та птицю, можлива спеціалізація і розподіл праці у середині зони робочого

місця на конкретній ділянці. На ділянці обвальників, можна виділити зони робочого місця обвальників, що спеціалізуються на визначеному виді м'ясної сировини (яловичина, свинина, баранина). Цей розподіл доцільно організовувати, якщо існує можливість завантажити таке робоче місце протягом всієї зміни визначеним видом сировини.

Така спеціалізація дозволяє забезпечити конкретну зону робочого місця найбільш продуктивним обладнанням, удосконалити прийоми і методи праці, знизити час на підготовку до роботи і її виконання, підняти продуктивність праці і загальну культуру виробництва. Рекомендаціями передбачаються такі рішення з планування, оснащення і влаштування робочого місця обвальника м'яса і птиці, що спрямовані на створення оптимальних умов і підвищення продуктивності праці.

3. ОСНАЩЕННЯ РОБОЧОГО МІСЦЯ

Робоче місце виробника харчових напівфабрикатів з м'яса і птиці оснащується відповідно до „Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування” наказ №2 Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.03

У табл. В.1 ведений перелік інвентарю, інструментів, пристосувань для оснащення робочого місця виробника харчових напівфабрикатів з м'яса і птиці.

Найменування основного і допоміжного обладнання, тип, марка, функціональні розміри та інші характеристики представлені в таблиці В.2.

Таблиця В.1 – Характеристика інвентарю та матеріалів для оснащення робочого місця :виробника харчових напівфабрикатів з м'яса і птиці

№ п/п	Найменування	Основні розміри, мм	Витрата та частота використання
1.	Планшет настінний для інструментів	Вільні	За необхідністю
2.	Дошка розробна	600x300x30	На протязі зміни
3.	Мусат для загострення ножів		При необхідності
4.	Ножі кухарські "трійка"		На протязі зміни
5.	Ножі обвалювальні		На протязі зміни
6.	Сокира		Постійно
7.	Флакони с 5%-вим розчином хлорного вапна		По закінченню праці
8.	Підставка для ніг	1200x700x10	Постійно

Таблиця В.2 – Характеристика обладнання для оснащення робочого місця виробника напівфабрикатів з м'яса та птиці

Найменування обладнання	Тип, марка	Продуктивність	Габарити, мм			Призначення обладнання
			довжина	ширина	висота	
1	2	3	4	5	6	7
1. Туалет м'яса						
Монорейка						Транспортування м'яса
Пристрій душовий	ФМП	100 туш/г				Мийка м'ясних туш, напів туш
2. Розподіл туші на відруби						
Монорейка						Транспортування М'яса
Стіл розрубочний						Розподіл м'яса
Пилка стічкова	В-2-ФР 2П	550 кг/г	1055	1140	1972	Розподіл на частини

1	2	3	4	5	6	7
Стіл виробничий	СП-1200		1200	800	750	Розподіл м'яса
Конвеєр для жиловки та обвалки	РЗ-ФЖ-2В-11	12 т/зміну				Транспортування м'яса поміж робочими місцями
3. Обвалка відрубів						
Конвеєр	РЗ-ФЖ-2В-11	РЗ-ФЖ-2В-11				Транспортування м'яса поміж робочими місцями
Стіл виробничий	СП-1200		1200	800	750	Обвалка м'яса
4. Обпалювання та розподіл тушок птиці						
Пристрій для опалювання	УОП-2	60 од/г	800	700	1800	Опалювання птиці
Пила дискова	ПК-2М	400різ./г				Відокремлення голів, шийок, крил
Конвеєр						Транспортування
Стіл виробничий	СП-1200		1200	800	750	Розподіл птиці
Ванна мийна	ВМ-3А		800	800	860	

4. ПРОСТОРОВА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧОГО МІСЦЯ І ПОРЯДОК РОЗМІЩЕННЯ ОБЛАДНАННЯ, ІНВЕНТАРЮ І МАТЕРІАЛІВ

Просторово-технологічна організація робочого місця виробника харчових напівфабрикатів з м'яса і птиці забезпечується внутрішнім, частковим, загальним його плануванням.

Внутрішнє планування – це просторове розміщення інструментів, приборів, матеріалів, інвентарю, засобів освітлення, сигналізації.

Часткове планування — це просторово-технологічне розміщення на площі робочого місця усіх елементів трудового процесу.

Загальне планування робочого місця – це просторово-технологічне його розміщення в цеху, на підприємстві.

Загальне планування робочого місця виробника харчових напівфабрикатів з м'яса і птиці містить у собі функціональні зони, що розташовані в приміщенні туалету м'яса, м'ясному цеху, приміщенні обпалювання птиці.

Функціональні зони робочого місця в приміщенні туалету м'яса й у приміщенні для обпалювання птиці розташовуються, по можливості, на рівній відстані від складської групи.

Функціональні зони робочого місця виробника харчових напівфабрикатів з м'яса і птиці в складі м'ясного цеху і птахогольового відділення доцільно розташовувати на першому поверсі будівлі, тому що процеси в м'ясному цеху найбільш трудомісткі.

Через значну довжину робочого місця виробника харчових напівфабрикатів з м'яса і птиці, його краще організувати в одну лінію уздовж цеху.

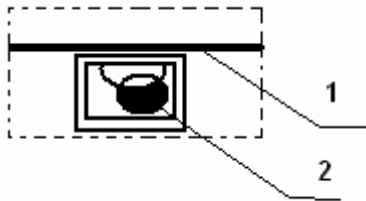
Функціональні зони робочого місця на ділянках туалету м'яса і розподілу туш на відруби мають зв'язок за допомогою підвісного шляху-монорейки.

Функціональні зони розподілу туш і обвалювання відрубів зв'язані за допомогою конвеєра і далі через нього сполучаються з робочим місцем по виготовленню напівфабрикатів.

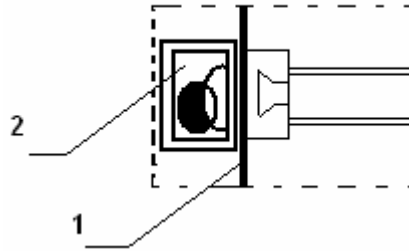
У зоні обпалювання птиці й розподілу тушок для зв'язку з робочими місцями з виготовлення напівфабрикатів також використовується конвеєр.

Фрагменти планування ділянки розподілу м'яса надані на рис. В 1.

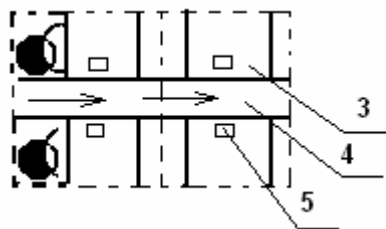
**Функціональна зона
туалету туш**



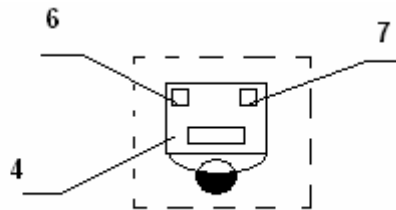
**Фрагмент зони
розподілу туши**



**Фрагмент зони
обвалки туш**



**Фрагмент зони
жиловки м'яса**



Зона установки функціональних ємкостей

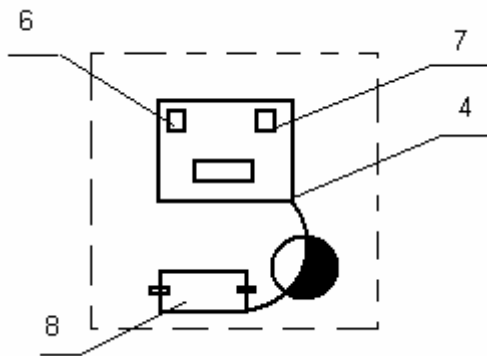


Рис. В.1 – Ділянка розподілу м'яса

№ поз.	Найменування	Тип. марка	Кіл-ть	№ поз.	Найменування	Тип. марка	Кіл-ть
1	Монорейка		2	5	Функціональна ємкість	ЕФ	4
2	Під'ємно-опускні площадки		2	6	Функціональна ємкість	ЕФ	2
3	Конвеєр	К-4	2	7	Функціональна ємкість	ЕФ	2
4	Стіл виробничий	СП-1500	6	8	Пересувний стелаж	СП-230	1

5. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ НА РОБОЧОМУ МІСЦІ Й РЕКОМЕНДОВАНІ ПРИЙОМИ ТА МЕТОДИ ПРАЦІ

5.1. Зміст праці і функціональні права та обов'язки виробника напівфабрикатів з м'яса й птиці

Перед початком роботи виробник зобов'язаний:

- надягти санспецодяг;
- підготувати робоче місце до роботи відповідно до правил експлуатації технологічного обладнання;
- перевірити справність обладнання і дотримання правил техніки безпеки;
- одержати від начальника зміни або цеху завдання щодо виконання обсягу робіт, необхідний інструктаж і нормативно-технічну документацію;
- підготувати до роботи необхідний інвентар і тару, зробити спробний пуск і зупинку обладнання.

Під час роботи виробник напівфабрикатів повинен:

- стежити за рівномірним надходженням сировини;
- контролювати її якість і, помітивши недоліки, сповістити про це начальника цеху чи зміни;
- ретельно виконувати свої трудові обов'язки, не допускати простою в роботі або зриву наступних технологічних операцій;
- у разі потреби зупинити або включити устаткування.

Виробник харчових напівфабрикатів з м'яса й птиці зобов'язаний:

- дбайливо ставитися до технологічного устаткування й інвентарю, використовуючи його тільки за призначенням;
- бездоганно дотримуватися правил особистої гігієни;
- забезпечувати належні санітарно-гігієнічні умови на робочому місці;
- негайно викликати технічний персонал обслуговування у випадку виходу з ладу будь-якого вузла чи деталі машини;
- починати і закінчувати роботу за встановленим графіком;

- працювати, не допускаючи порушення правил внутрішнього розпорядку підприємства.

При надходженні претензії від начальника цеху або працівників наступної ділянки технологічного процесу щодо якості виконаних робіт, виробник харчових напівфабрикатів з м'яса й птиці зобов'язаний довести продукцію до вимог нормативно-технічної документації.

Після закінчення роботи виробник харчових напівфабрикатів з м'яса та птиці зобов'язаний:

- виконати операції, зазначені в poradнику з експлуатації даного виду устаткування;

- відключити обладнання від електромережі, прибрати робоче місце, включаючи дезінфекцію і підготувати його до роботи наступної зміни;

- вимити використаний протягом робочого дня інвентар;

- укласти інструменти в установлене місце;

Виробнику харчових напівфабрикатів з м'яса й птиці забороняється:

- працювати без спецодягу;

- залишати без догляду працююче обладнання;

- допускати до робочого місця сторонніх осіб;

- залишати своє робоче місце, вести розмови, відволікатися під час роботи, порушувати санітарно-гігієнічні вимоги;

- допускати при роботі відхилення від нормативно-технічної документації.

Виробник харчових напівфабрикатів з м'яса й птиці має право вимагати від адміністрації:

- створення сприятливих умов для роботи;

- безперебійного забезпечення інвентарем і матеріалами, необхідними для роботи;

- підтримування в робочому стані технологічного обладнання і інвентарю

Виробник харчових напівфабрикатів несе відповідальність:

- за якість виконуваних робіт;
- за додержування правил особистої гігієни і утримання свого робочого місця в належному санітарному стані.

5.2. Прийоми й методи праці

Робота виробника харчових напівфабрикатів з м'яса та птиці характеризується значним числом операцій і прийомів, що часто повторюються, тому необхідні найбільш раціональні способи їх виконання, які наведено у табл. В.3, В.4

Таблиця В.3 – Зміст трудового процесу

Найменування операції	Прийоми праці	
	Рух лівої руки	Рух правої руки
1	2	3
Поділ півтуші на дві чверті	Притримує півтушу на розрубочному столі	Прорізає півтушу проти 13-го ребра, потім по задній лінії цього ребра прорізає м'якуш до хребта, розрубє його по зрощенні 13 та 14 хребтами.
Відділити лопаткову частину	Підіймає передню чвертину, яка лежить внутрішньою стороною донизу, за променеву кістку	Перерізає м'язу, яка з'єднує лопаткову частину з грудинкою, надрізає м'язи, розташовані по лінії, яка йде від ліктьового бугра до верхнього кута заднього краю лопаткової частини, та м'язи, які лежать по верхньому та передньому краям лопаткової частини. Перерізає м'язи, розташовані під плечовою та лопатковою кістками.
Відділити шийну частину	Тримає шийну частину туші за м'якоть	Прорізає м'якоть до хребта по лінії остистого відростку першого спинного хребта до виступу грудини, потім перерізає зчленення останнього шийного хребта з першим спинним хребтом.

1	2	3
Відділити грудинку	Тримає грудинку	Відрізує грудинку по лінії, яка йде від кінця першого ребра до кінця останнього (у місті з'єднання хрящів з ребрами).
Відділити тазостегнову частину	Тримає задню четвертинку в області поперекової частини	Прорізає по контуру ноги пашину та інші прилеглі м'язи у напрямку повздошної кістки до хребта, потім перерізає зчленення останнього поперекового хребта з першим хребцем крижі.

Таблиця В.4 – Прийоми обвалювання відрубів, які відокремлені при подільці туші, полутуші, четвертини туші великої худоби

Найменування операції	Прийоми праці	
	Рух лівою рукою	Рух правою рукою
1	2	3
Обвалювання відрубів, які відокремлені з передньої четвертини туші		
Покласти лопаткову частину на стіл зовнішньою стороною донизу	Виконується одночасно рухами правої ш лівої руки	
Обрушити та відокремити променеву та ліктьову кістку	Притримує лопатку за локтьову (променеву) кістку	Зрізає м'ясо і сухожилля з променевої та ліктьової кісток. Розрізає зчленення цих кісток з плечовою кісткою.
Відокремлення лопаткової частин	Спирається у променеву кістку	Зрізає м'ясо з країв плечової кістки, розрізає зчленення її з лопатковою кісткою. Віддирає лопаткову кістку від м'яса.
Відокремлення плечової кістки	Притримує плечову кістку	Вирізає плечову кістку з м'яса
Обвалка шийної частини	Відтягує м'ясо від шийної кістки	Зрізає м'ясо цілим пластом, намагаючись повністю відокремити його від хребтів.
Обвалка грудинки	Відтягує м'якіну від грудної кістки та реберних хрящів	Зрізає м'якоть єдиним шаром.

1	2	3
Обвалка спино-реберної частини	Відтягує м'якіну спочатку від хребта, потім від реберних кісток	Прорізає м'якіть в напрямку хребта по остистим відросткам до підвалини ребер. Потім зрізає м'якіть цілим шаром.
Обвалка відрубів, відокремлених із задньої четвертини туши.		
Відокремлення поперекової частини найдовшого м'язи спини	Тримає найдовший м'яз спини	Впродовж остистих відростків прорізає м'ясо до хребта, потім зрізає його з кісток цілим шаром разом з пашиною.
Відокремлення гомілкової кістки	Притримує тазостегнову частину за гомілкову кістку	Підрізає м'ясо та сухожилля у гомілкової кістки, починаючи з зовнішнього її кінця, перерізує зчленення цієї кістки зі стегною кісткою, зрізає з неї м'ясо та сухожилля.
Відокремлення поздошної кістки	Притримує повздошну кістку	Зрізає м'якіть з кістки, відокремлює кістку.
Відокремлення стегнової кістки	Притримує м'якіть, потім кістку	Вирізає м'ясо впродовж стегнової кістки, відокремлює внутрішню частину ноги, вирізає стегнову кістку.

Істотне значення має правильне використання (згідно „Збірнику рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування”) прийомів з розподілу напівтуш і четвертин великої рогатої худоби на відруби, по обрушці відрубів.

Прийоми з розподілу яловичих напівтуш і чвертин

Виробнику харчових напівфабрикатів з м'яса та птиці рекомендується проводити розподіл напівтуш і четвертин яловичини у наступному порядку:

1) напівтушу поділяють на дві четвертини – передню і задню. Лінія розподілу проходить по останньому ребру та поміж 13-м і 14-м хребтами.

2) відділення лопаткової частини;

3) відділення шийної частини;

- 4) відділення грудинки;
- 5) відділення тазостегнової частини.

6. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ РОБОЧОГО МІСЦЯ, ЗАСОБИ ТА СПОСОБИ ЗВ'ЯЗКУ ЗІ СЛУЖБАМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ

Організація обслуговування робочого місця виробника харчових напівфабрикатів з м'яса і птиці в м'ясному та птахогольовому цехах підприємств ресторанного господарства, які працюють на сировині, уявляє собою систему забезпечення функціональних зон продукцією, устаткуванням, інвентарем, інструментом, посудом, нормативно-технічною документацією, для підтримки безперервності трудового процесу (табл. В.5).

Таблиця В. 5– Основні функції й форми обслуговування робочого місця:
виробника харчових напівфабрикатів з м'яса і птиці

Функції обслуговування	Засіб обслуговування	Форми обслуговування	Регламент обслуговування	Виконавець
1	2	3	4	5
Виробничо-підготовче обслуговування				
Забезпечення робочих місць документацією, сировиною	Централізований	Планово-попереджувальний	Щоденно	Начальник, зам. начальника цеху
Забезпечення робочих інструментом	Централізований	Планово-попереджувальний	Щоденно по нормам забезпечення	Начальник цеху
Заточка ріжучих інструментів	Централізований	Планово-попереджувальний	Щомісячно	Точильник ножів
Технічне обслуговування: ремонт обладнання				
Технічне обслуговування при використанні устаткування	Децентралізований	Згідно вимогам експлуатації	Щомісячно	Робітник, закріплений за устаткуванням

1	2	3	4	5
Ремонтна (текучий, середній, капітальний ремонт)	Централізований	Згідно вимогам експлуатації	За графіком	Слюсар
Енергетична	Централізований	Планово-попереджувальний	Щоденно	Енергетик
Господарчо-побутове обслуговування				
Забезпечення спецодягом, засобами інд. захисту	Централізований	Згідно нормам забезпечення	За графіком	Комірник
Санітарно-технічне обслуговування				
Додержання комунікацій у робочому стані, забезпечення безаварійності	Централізований	Згідно вимогам експлуатації	Щомісячно	Слюсар, сантехнік
Транспортне обслуговування				
Доставка сировини, контейнерів, стелажів до робочих місць	Централізований	Планово-попереджувальний	Щоденно	Підсобний робітник
Прибирання з робочих місць відходів, інвентарю	Змішаний	Змішаний	За умовами технологічного процесу	Підсобний робітник

7. УМОВИ ПРАЦІ НА РОБОЧОМУ МІСЦІ

7.1. Сприятливі санітарно-гігієнічні умови праці на робочому місці виробника напівфабрикатів з м'яса та птиці забезпечуються шляхом додержання будівельних норм та правил і вимог санітарних норм проектування підприємств ресторанного господарства (СНиП 2.08.02-89, СН 245-91), які надані у табл. В.6.

Для забезпечення нормальних умов роботи в м'ясному цеху передбача-

ється розміщення системи вентиляції.

При організації робочого місця виробника напівфабрикатів з м'яса та птиці необхідно створити сприятливі умови праці, що полягають у можливості забезпечення чистоти і порядку на виробництві та у раціонального кольорового оздоблення.

Таблиця В.6 – Санітарно–гігієнічні умови праці на робочому місці виробника напівфабрикатів з м'яса та птиці

Чинники умов праці	Нормативні дані
1. Мікроклімат: температура повітря в холодний и перехідний періоди року в теплий період року	+15-+20 ⁰ С у виробничих цехах та не більш ніж на 3 ⁰ С вище температури зовнішнього повітря в 13 годин найбільш жаркого місяця, але не більш +28 ⁰ С
2. Кратність повної зміни повітря в м'ясних цехах с площею 150м ² в м'ясних цехах с площею більш 150м ² відносна вологість повітря	в 1,5 рази в годину по розрахунку не більш 75%
3. Освітлення: природне, штучне на рівні 0,8 м від підлоги	Обов'язково, найменше освітлення, при люмінесцентних лампах – 200 лк, при лампах накаливання – 10 лк
4. Шуми	Не більш 60 дБ
5. Концентрація пилу	Не більш 6 лк/м3

Найбільш сприятливими для виробничих приміщень вважаються світлі і слабо насичені кольори середньохвильової зони - довжина хвилі приблизно 556 мк, це жовто-зелена частина спектру. Ці кольори дають більш стійке і спокійне сприйняття, не викликають стомлення очей і роздратування нервової системи. Тому рекомендується на робочому місці виробника напівфабрикатів з м'яса та птиці основне устаткування фарбувати в жовті і зелені тони, а допоміжне – у неяскраві тони.

7.2. Найкращим режимом праці і відпочинку для виробника напівфабрикатів з м'яса та птиці є однозмінна робота при тривалості робочого дня 8 годин

у п'ятиденному робочому тижні.

Якщо за характером виробництва й умовам роботи передбачено шестиденний робочий тиждень, тривалість щоденної роботи не може перевищувати 7-ми годин. Нормативна тривалість робочого тижня в цьому випадку повинна складати також 40 г, що визначається правилами внутрішнього розпорядку і графіками, затвердженими адміністрацією за узгодженням з місцевим комітетом профспілки (табл. В.7).

Таблиця В.7 – Зразковий графік виходу на роботу виробника напівфабрикатів з м'яса та птиці

Кваліфікація, посада	Неділя	Понеділок	Вівторок	Середа	Четвер	П'ятниця	Субота	Перерва
Виробник н/ф з м'яса та птиці	В	7-15	7-15	7-15	7-15	7-15	7-13	1г
Виробник н/ф з м'яса та птиці	В	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	13-19	1г

Графіки робіт складаються на місяць з урахуванням відпусток, відпусток по навчанню і доводяться до відома працівників не пізніше, як за 2 тижні до введення їх у дію. Зміна графіків роботи протягом місяця допускається за узгодженням за місцевим комітетом профспілки лише у випадку виробничої необхідності. Час роботи для виробника напівфабрикатів з м'яса та птиці містить у собі час, необхідний на виконання підготовчо-заключної, основної і допоміжної роботи. До підготовчо-заключної роботи відносяться етапи: підготовка і прибирання робочого місця, перевірка справності інвентарю, ознайомлення з обсягом робіт. Тривалість підготовчо-заключної роботи встановлюється в залежності від конкретних місцевих умов. Основна робота для виробника напівфабрикатів з м'яса та птиці включає залежно від спеціалізації робочого місця, такі елементи: туалет туш, розподіл туш на відруби, обвалювання відрубів. Тривалість основної роботи повинна складати менше 70% загального часу роботи для виробника напівфабрикатів з м'яса та птиці. До допоміжних робіт відносять: правку ножів, складання м'яса і кісток у пересувні ємності зі столу.

Перерва для відпочинку і прийому їжі встановлюється не пізніше ніж через 4 години після початку роботи. Час початку та закінчення перерви визначається Правилами внутрішнього трудового розпорядку і графіком виходу на роботу. Тривалість перерви - не менше 30 хвилин.

8. ВИМОГИ ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ТА ОХОРОНИ ПРАЦІ

8.1. Робоче місце виробника напівфабрикатів має певну спеціалізацію в залежності від ділянки роботи. На спеціалізованих робочих місцях доводиться працювати з різним технологічним устаткуванням і інвентарем, при роботі з яким треба дотримувати Правила техніки безпеки та виробничої санітарії. До роботи виробника напівфабрикатів з м'яса та птиці допускаються особи не молодше 18 років, що пройшли технічний мінімум, спеціальну підготовку з експлуатації устаткування та догляду за ним, а також інструктаж на робочому місці.

Виробники напівфабрикатів з м'яса та птиці повинні суворо виконувати правила техніки безпеки, визначені в ГОСТ і 12.2.003 ССБТ – 74 «Устаткування виробниче. Загальні вимоги безпеки». ГОСТ 12.2.057 – 31 ССБТ «Устаткування технологічне для підприємств торгівлі і громадського харчування, загальні вимоги безпеки», ОСТ 27-51-461 – 80 «Система стандартів безпеки праці. Устаткування для механічної переробки продуктів. Методи і засоби захисту від частин, що рухаються». Виходячи з даних нормативних документів, виробники напівфабрикатів з м'яса та птиці повинні виконувати наступні вимоги:

- під час роботи строго дотримуватися інструкції щодо правил експлуатації устаткування;
- перед вмиканням машини в роботу необхідно перевірити наявність у неї огороження, стан заземлення чи занулення, відсутність сторонніх предметів у машини і поблизу від неї. Роботу починати тільки після того, як двигун почне справно працювати;
- під час роботи машини, не можна її чистити, регулювати, а

також поправляти руками продукт, що застряв, тому що це становить серйозну небезпеку для працівника;

- у неробочий час усі машини й механізми повинні знаходитися в положенні, що виключає можливість їхнього пуску сторонніми особами;
- після закінчення роботи машини відразу ж вимикають подачу до двигуна електроенергії та тільки потім роблять чистку;
- при роботі зі стрічковою пилкою усі частини, що обертаються повинні бути огорожені, рухлива каретка, на яку укладається м'ясо, повинна бути надійно закріплена, що виключає її перекидання при підйомі чи повертанні. Шків повинні мати пристосування для чищення поверхні, що стикається зі стрічкою;
- устаткування необхідно утримувати у чистоті та використовувати тільки за прямим призначенням.

9. ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ВИРОБНИКА НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА Й ПТИЦІ

9.1. Кваліфікаційні вимоги

Виробником напівфабрикатів з м'яса й птиці можуть працювати особи, що мають середню чи неповну середню освіту, які закінчили професійне училище або ті, які пройшли індивідуальне навчання на виробництві.

Виробник напівфабрикатів м'яса та птиці повинен мати високу професійну підготовку та володіти технікою роботи з інвентарем і устаткуванням.

Виробник напівфабрикатів м'яса та птиці 3-го розряду повинен знати:

- схему кулінарного розподілу яловичих, баранячих, телячих, свинячих і інших туш на відруби;
- правильні прийоми при обвалюванні м'яса великої та дрібної худоби, тушок птиці;
- відповідність клейма якості товару;
- правила заточки і правки ножів.

Виробник напівфабрикатів з м'яса та птиці 4-го розряду повинен знати:

- анатомію туш, лінії зчленення суглобів, кісткової системи і розташування м'язової, жирової і з'єднувальної тканин;
- схему кулінарного розподілу яловичих, баранячих, телячих, свинячих і інших туш на відруби;
- прийоми обвалювання м'яса, тушок птиці;
- кулінарне призначення окремих сортів м'яса;
- умови зберігання і терміни реалізації м'яса.

Виробник напівфабрикатів м'яса та птиці 5-го розряду повинен знати:

- відповідність проставленого клейма якості товару;
- анатомічну будову туші, лінію зчленення суглобів, кісткової системи та розташування м'язної, жирової та з'єднувальної тканин;
- схему кулінарного розподілу яловичих, баранячих, телячих, свинячих та інших туш на відруби; кулінарне призначення окремих сортів м'яса; норми виходу великошматкових напівфабрикатів у відсотках стосовно ваги туши (напів туши); умови зберігання та терміни реалізації м'яса.

9.2. Психофізіологічні вимоги

До виробника напівфабрикатів м'яса і птиці пред'являються наступні вимоги:

- швидкість реакції;
- координація рухів обох рук;
- координація рухів пальців;
- стійкість уваги.

9.3. Санітарні вимоги

Виробник напівфабрикатів м'яса і птиці під час виконання своїх обов'язків повинний бути в охайному спецодязі (кухарська куртка, ковпак, фартух), дотримуватись правил особистої гігієни.

Верхній одяг і особисті речі виробника напівфабрикатів з м'яса та птиці

повинні зберігатися в окремому приміщенні в призначених для цієї мети шафах.

Виробнику напівфабрикатів м'яса та птиці забороняється на робочому місці приймати їжу і смалити.

Виробники напівфабрикатів м'яса та птиці в установлений термін і в установленому порядку проходять медичне обстеження.

9.4. Форми підвищення кваліфікаційного рівня

Підвищення кваліфікації виробником напівфабрикатів з м'яса й птиці відбувається без відриву від виробництва.

10. ДОКУМЕНТАЦІЯ НА РОБОЧОМУ МІСЦІ

На робочому місці виробника напівфабрикатів м'яса та птиці повинна знаходитися наступна документація:

- карта організації праці;
- інструкція з техніки безпеки й охорони праці;
- посадова інструкція;
- пам'ятка – поводження з обладнанням;
- нормативно-технологічна документація: вимоги ДСТ, ОСТів, ТУ до якості продукції;
- норми відходів;
- поопераційні схеми з технологічного процесу на всіх операціях.

Навчальне видання

Методичні вказівки до практичних занять „Організація виробництва в заготівельних і доготівельних цехах підприємств ресторанного господарства готельних, курортних і туристських комплексів” з дисципліни „Технологія ресторанних послуг” (для студентів 3 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 0504 - „Туризм”)

Укладачі: Алла Іванівна Усіна,
Ірина Василівна Сегеда

Редактор: М. З. Аляб'єв

План 2007 (додатково)

Підп. до друку 17.12.2007	Формат 60 x 84 1/16	Папір офісний
Друк на ризографі	Умовн.-друк. арк. 3,0	Обл.-вид. арк. 3,5
Замовл. №	Тираж 100 прим.	

61002, Харків, ХНАМГ, вул. Революції, 12

Сектор оперативної поліграфії ІОЦ ХНАМГ

61002, Харків, вул. Революції, 12