

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

Кафедра технології ресторанного
і оздоровчого харчування

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

для діагностики рівня засвоєння програми модулів з дисципліни
**«Організація виробництва в закладах ресторанного
господарства з КР»**

для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
ступеня вищої освіти бакалавр
освітньо-професійної програми «Технології ресторанного бізнесу»
денної та заочної форм навчання

Затверджено
Радою зі спеціальності
181 «Харчові технології»
галузь знань 18
«Виробництво та технології»

протокол № ____
від «__» _____ 2022 р.

Одеса ОНТУ 2022

Методичні вказівки для діагностики рівня засвоєння програми модулів з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ступеня вищої освіти бакалавр, що навчаються за освітньою програмою «Технології ресторанного бізнесу» денної та заочної форм навчання /Укладачі: А.К. Бурдо, М.С.Нападовська / За ред. Л.М. Тележенко. – Одеса: ОНТУ, 2022 р. – 40 с.

Укладачі: А.К. Бурдо, канд. техн. наук, доцент
М.С. Нападовська, асистент

Відповідальна за випуск зав. кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Л.М. Тележенко, д-р техн. наук, професор

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИВЧЕННЯ КУРСУ

Вступ

Дисципліна «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР» є самостійним курсом в системі підготовки бакалаврів, спеціальності 181 «Харчові технології», що навчаються за освітньою програмою: «Технології ресторанного бізнесу» денної та заочної форм навчання. Виробництво у закладах ресторанного господарства супроводжується низкою складних питань, які потрібно вирішувати кожного дня на підприємстві і вивчення яких дозволяє керувати технологічним циклом виробництва і обирати найбільш раціональні прийоми роботи і оптимальні технологічні схеми.

Виконання лабораторних робіт дозволяє студентам закріпити теоретичні знання, отримані ними на лекціях; відпрацювати навички самостійної роботи, проявити творчість та ініціативу; оволодіти вмінням аналізувати та узагальнювати теоретичну інформацію і практичні дані, працювати зі спеціальною літературою та довідниковими матеріалами, розвинути вміння формулювання власних висновків, обґрунтування прийнятих рішень та пропозицій.

Мета дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР» – формування у студентів комплексу знань про особливості організації виробництва в закладах ресторанного господарства, створення раціональної організації праці в різних цехах.

Задачі дисципліни – теоретична і практична підготовка студентів по таким напрямкам:

- основи організації роботи підприємств харчування;
- організація на підприємствах харчування додаткових послуг;
- організація постачання на підприємствах харчування;
- організація складського і тарного господарства;
- особливості організації виробництва продукції харчування;
- організація праці на підприємствах харчування.

Мета проведення лабораторних занять полягає у тому, щоб виробити у студентів практичні навички і теоретичні знання з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР»; зрозуміти яким чином використовувати отримані на лекційному курсі теоретичні знання в практичній діяльності.

Майбутні фахівці повинні знати:

- перспективи організації харчування в сучасних умовах;
- основні напрямки розвитку ресторанного бізнесу, удосконалення форм праці та впровадження НТП;
- особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства;
- класифікацію підприємств ресторанного господарства та їх характеристику;
- організацію постачання підприємств ресторанного господарства;.

- організацію виробництва заготівельних та доготівельних цехів;
- організацію виробництва спеціалізованих цехів та допоміжних приміщень.

Студенти повинні вміти:

- організувати процес виробництва в закладах ресторанного господарства;
- складати виробничу програму закладу та окремих виробничих цехів;
- компоувати складські приміщення та організувати складське та тарне господарство;
- підібрати устаткування, засоби праці та інвентар, які використовуються для здійснення процесу виробництва;
- складати графік роботи працівників;
- будувати технологічні схеми приготування страв та структурні схеми організації процесу виробництва, в тому числі з використанням комп'ютерної техніки.

Для досягнення мети поставлені такі основні завдання:

- підготувати студентів до ефективної роботи кваліфікованими керівниками різних типів закладів ресторанного господарства;
- набути професійної гнучкості, компетентності, витриманості, ініціативності.

Тестові завдання з дисципліни

«Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР»
для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
освітньо-професійної програми «Технології ресторанного бізнесу»

Тема 1 Предмет і задачі вивчення дисципліни. Перспективи розвитку організації харчування в сучасних умовах

1. До суспільних форм розподілу праці в громадському харчуванні відносяться процеси:
 - монетизації, концентрації, інтенсифікації;
 - концентрації, спеціалізації і кооперації;
 - інтенсифікації та спеціалізації.
2. Концентрація виробництва передбачає:
 - зосередження засобів виробництва і робочої сили на великих підприємствах, таких як заготівельні для централізованого виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності, кулінарних і кондитерських виробів з подальшим відпуском в інші підприємства;
 - зосередження діяльності підприємства на випуску і реалізації певного асортименту виробів або на виконанні певних стадій технологічного процесу.

3. Під спеціалізацією виробництва розуміється:
- зосередження засобів виробництва і робочої сили на великих підприємствах, таких як заготівельні для централізованого виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності, кулінарних і кондитерських виробів з подальшим відпуском в інші підприємства;
 - зосередження діяльності підприємства на випуску і реалізації певного асортименту виробів або на виконанні певних стадій технологічного процесу.
4. Розрізняють наступні види спеціалізації:
- предметна, фахова;
 - технологічна, предметна;
 - фахова, технологічна.
5. Коперація - це
- форма виробничих зв'язків між підприємствами, які спільно виготовляють певну продукцію;
 - зосередження засобів виробництва і робочої сили на великих підприємствах;
 - економічне підприємство, засноване на спільній діяльності та взаємодопомозі членів кооперативу.
6. Доповніть пропуск. Існує ... основних напрямів науково-технічного прогресу в громадському харчуванні:
- 4;
 - 5;
 - 6;
 - 7;
7. До 2 напрямів науково-технічного прогресу в громадському харчуванні відносять:
- механізація процесів, застосування сучасного устаткування (механічного, теплового, холодильного);
 - збільшення виробництва найважливіших видів контрольних-касових машин і вагів;
 - розробка прогресивної технології виробництва продукції ресторанного господарства на базі нової техніки.
8. До 5 напрямів науково-технічного прогресу в громадському харчуванні відносять:
- впровадження наукової організації праці, тобто науково обґрунтованих змін в організацію виробництва, норм праці, вивчення і застосування передового досвіду;

- механізацію трудомістких робіт, виконуваних кухонними працівниками, складальниками посуду, прибиральниками виробничих і торгових приміщень;
- розробку прогресивної технології виробництва продукції ресторанного господарства на базі нової техніки.

Тема 2. КЛАСИФІКАЦІЯ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ

9. Товариство з обмеженою відповідальністю -
- створюється юридичними і фізичними особами шляхом об'єднання їх внесків для здійснення господарської діяльності;
 - формує майно за рахунок вільного продажу акцій і отриманих доходів;
 - створюється з метою здійснення загальної господарської діяльності;
 - Статутний капітал створюється тільки засновниками і поділений на певну кількість акцій.
10. За характером виробництва підприємства ресторанного господарства поділяються на:
- заготівельні та доготівельні;
 - універсальні і спеціалізовані;
 - постійно діючі і сезонні.
11. Франчайзинг - це
- організація ресторанного бізнесу, при якій власник торгової марки, торгового імені або авторського права на виробничу систему (франчайзер) дозволяє іншій фірмі (франчайзі) їх використання за умови виконання певних умов;
 - періодична (щоденна або щомісячна) сервісна плата за права на бізнес, розмір якої може складати від 2 до 11,5% доходів ресторану і безпосередньо залежить від обсягів продажів;
 - галузь громадського харчування, пов'язана з наданням послуг на віддалених точках, що включає всі підприємства і служби, що надають підрядні послуги з організації харчування.
12. Перелік яких ознак класифікує заклад ресторанного господарства як «вищій» клас:
- вишуканість інтер'єру, високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових страв, виробів - для ресторанів, широкий вибір замовлених і фірмових напоїв, коктейлів - для барів;
 - оригінальність інтер'єру, комфортність послуг на належному рівні, різноманітний асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і

фірмових страв і виробів - для ресторанів, широкий вибір замовлених і фірмових напоїв і коктейлів - для барів;

- гармонійність, комфортність і вибір послуг, різноманітний асортимент замовлених і фірмових блюд та виробів і напоїв складного приготування - для ресторанів, набір напоїв, коктейлів нескладного приготування, у тому числі замовлених і фірмових - для барів.

13. Перелік яких ознак класифікує заклад ресторанного господарства як «люкс»:

- вишуканість інтер'єру, високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових страв, виробів - для ресторанів, широкий вибір замовлених і фірмових напоїв, коктейлів - для барів;
- оригінальність інтер'єру, комфортність послуг на належному рівні, різноманітний асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових страв і виробів - для ресторанів, широкий вибір замовлених і фірмових напоїв і коктейлів - для барів;
- гармонійність, комфортність і вибір послуг, різноманітний асортимент замовлених і фірмових блюд та виробів і напоїв складного приготування - для ресторанів, набір напоїв, коктейлів нескладного приготування, у тому числі замовлених і фірмових - для барів.

14. Фабрика-кухня - це

- велике механізоване підприємство, призначене для виробництва напівфабрикатів, кулінарних, кондитерських виробів та постачання ними інших підприємств ресторанного господарства та підприємств роздрібною мережі;
- це підприємство, що випускає тільки напівфабрикати з м'яса, птиці, риби, картоплі і овочів, і більшою потужністю. Потужність такого підприємства проектується до 30 т сировини, що переробляється за добу;
- велике підприємство ресторанного господарства, призначене для випуску напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів і постачання ними доготівельних підприємств.

15. Загальнодоступне або обслуговуюче певний контингент споживачів підприємство ресторанного господарства, що здійснює реалізацію обідньої продукції масового попиту відповідно до різноманітного по днях меню - це

- їдальня;
- кафе;
- ресторан.

16. Підприємство ресторанного господарства з широким асортиментом страв складного приготування, включаючи замовлені і фірмові, винногорілчані, тютюнові і кондитерські вироби, з високим рівнем обслуговування в поєднанні з організацією дозвілля - це

- їдальня;
- кафе;
- ресторан.

17. Надання послуг підприємством ресторанного господарства на території замовника з використанням його обладнання. Замовник і ресторан, що надає послугу соціального кейтерінгу, наперед обумовлюють дату, меню, особливості сервіровки і обслуговування -це

- виїзний кейтерінг;
- VIP-кейтерінг;
- соціальний кейтерінг.

18. До доготовівельних підприємств ресторанного господарства відносять:

- підприємства, які виготовляють напівфабрикати і готову продукцію для постачання ними інших підприємств: фабрики-заготовівельні, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані заготовівельні цехи, спеціалізовані кулінарні і кондитерські цехи;
- підприємства, які виготовляють продукцію з напівфабрикатів, одержуваних від заготовівельних підприємств ресторанного господарства і підприємств харчової промисловості. До них відносяться їдальні-доготовівельні, вагони-ресторани та ін;
- підприємства, які здійснюють обробку сировини, випускають напівфабрикати і готову продукцію, а потім самі реалізують її. До таких підприємств належать великі підприємства ресторанного господарства - комбінати харчування, ресторани, а також всі підприємства, які працюють на сировині.

Тема 3. ОРГАНІЗАЦІЯ СКЛАДСЬКОГО І ТАРНОГО ГОСПОДАРСТВА

19. Норма завантаження (кг/м) для м'яса, м'ясопродуктів і риби:

- 150-200;
- 200-250;
- 250-300.

20. За санітарними нормами у складах не можна розмішувати товари поблизу водопровідних труб, опалювальних і охолоджувальних приладів, відстань від стін і підлоги має бути не менше:

- 10 см;
- 20 см;
- 15 см.

21. Кількість складських приміщень залежить від
- потужності підприємства;
 - кількості персоналу;
 - типу підприємства ресторанного господарства.
22. В охолоджувальних камерах прийнято
- тільки штучне освітлення;
 - штучне і природне освітлення;
 - природне.
23. Не допускається, щоб усередині камер проходили наступні системи
- водопровідні;
 - каналізаційні;
 - повітроводи загальної вентиляції;
 - усі перераховані.
24. Відповідальність за дотримання і контроль санітарних правил несуть
- керівники підприємств;
 - органи санепідслужби;
 - служба охорони праці.
25. Крупнокускові напівфабрикати з м'яса зберігаються
- 48 год. при температурі 2-6°C;
 - 36 год;
 - 48 год. при температурі 0-2°C.
26. Риба заморожена зберігається
- 36 год;
 - 24 год;
 - 48 год.
27. Тарооборот не включає
- приймання;
 - зберігання;
 - розкриття;
 - сортування.
28. Скільки існує основних ознак класифікації тари
- 2;
 - 3;
 - 4;
 - 5.

Тема 4. СТРУКТУРА ВИРОБНИЦТВА

29. Робоче місце - це

- відособлена в технологічному відношенні частина підприємства, у якій проходить закінчений процес;
- частина цеху, на якій процес роботи здійснюється одним або групою працівників, що виконують певні операції;
- частина цеху, де здійснюється закінчена стадія виробничого процесу.

30. Висота виробничих приміщень повинна складати

- не менше 3,3 м;
- не менше 3,5 м;
- не менше 3,7 м.

31. Прийняті норми площі для гарячого цеху

- 7-10 м²;
- 6-8 м²;
- 4-6 м².

32. Прийняті норми площі для холодного цеху

- 7-10 м²;
- 6-8 м²;
- 4-6 м².

33. Оптимальна температура в заготівельних і холодних цехах має коливатися в межах

- 16 -18°C;
- 20-23°C;
- 12-14°C.

34. Допустимий рівень шуму у виробничих приміщеннях складає

- 60-75 Дб;
- 55-60 Дб;
- 75-80 Дб.

35. При влаштуванні полиць найбільша висота верхніх полиць не повинна перевищувати

- 175 см;
- 160 см;
- 165 см.

36. Найбільш прийнятною вважається ширина робочого місця в межах

- 70- 80 см;
- 60-70 см;
- 80-85 см.

37. Висота столу вважається нормальною, якщо від ліктя зігнутої руки працівника до поверхні столу залишається

- 20-25 см;
- 25-30 см;
- 15-20 см.

Тема 5. Організація роботи заготівельних цехів

38. Процес обробки картоплі і коренеплодів складається з таких операцій:

- сортування за якістю і розмірами, миття, очищення, доочищення, сульфитації (картоплі), промивання, нарізання;
- сортування за якістю і розмірами, миття, очищення, сульфитації (картоплі), промивання, нарізання;
- сортування за якістю і розмірами, миття, очищення, доочищення, промивання, нарізання.

39. Перше очищення картоплі і коренеплодів від шкірки здійснюється

- за допомогою спеціальних машин і апаратів;
- вручну.

40. Попереднє (машинне) очищення здійснюється двома способами. Який спосіб є НЕВІРНИЙ

- механічний;
- термічний;
- хімічний.

41. При вогневому способі картоплю чистять у печі, в якій підтримується температура

- 1200°C;
- 1300°C;
- 1000°C.

42. При якому очищенні картоплі менше відходів

- термічному;
- механічному.

43. Ділянка для очищення картоплі в овочевому цеху складається з

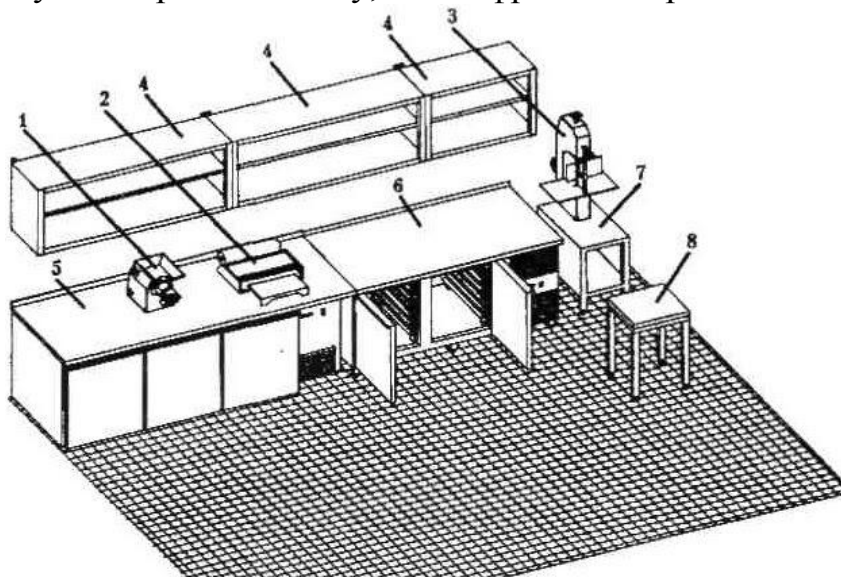
- Палета, Картоплеочищувальна машина, Бортик, Ванна 2-гніздна, Стіл виробничий;
- Палета, Картоплеочищувальна машина, Ванна 2-гніздна, Стіл виробничий;
- Картоплеочищувальна машина, Підтоварник, Ванна 2-гніздна, Стіл виробничий.

Тема 6. Організація обробки м'ясопродуктів

44. Для зачищення м'яса і нарізання його на порції використовується комплект ножів

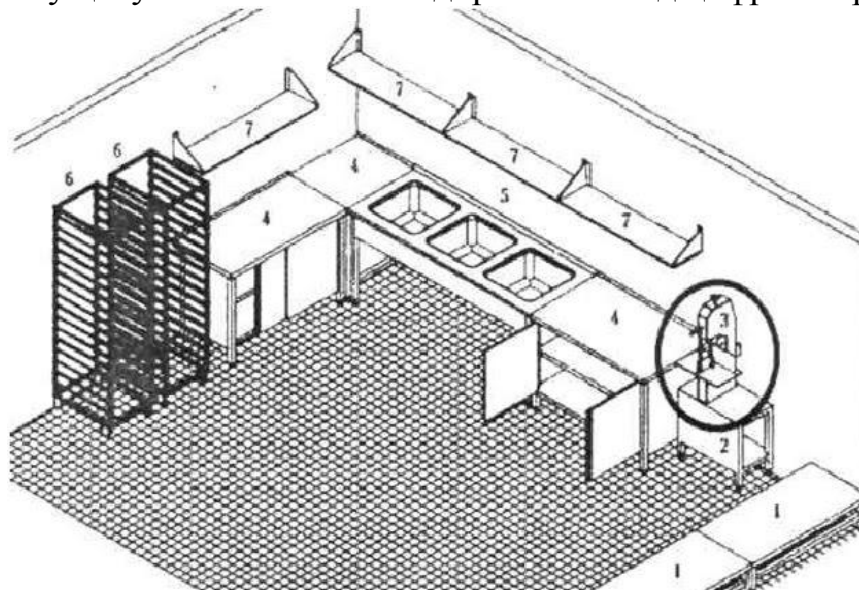
- з трьох ножів;
- з двох ножів;
- з чотирьох ножів.

45. На рисунку м'ясо-рибного цеху, під цифрою 2 зображено



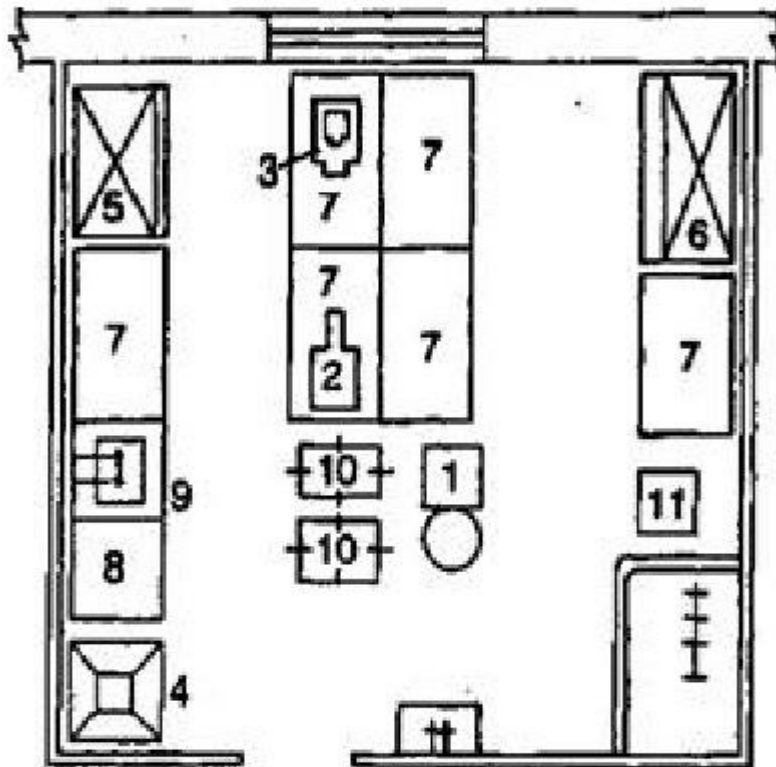
- Вакуумний пакувальник;
- Підставка для пилки;
- Пилка для м'яса.

46. В м'ясному цеху заготівельного підприємства під цифрою 3 розміщено



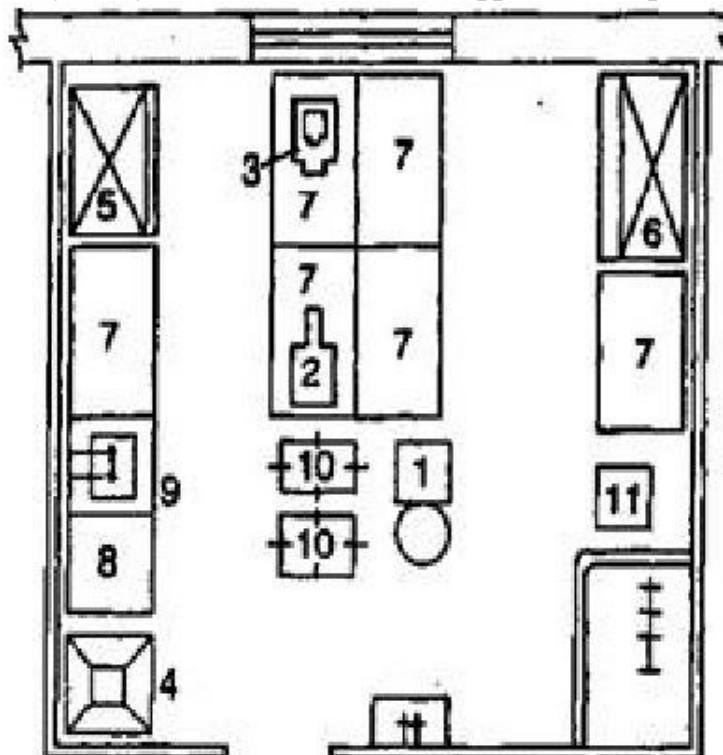
- нейтральна база;
- пилка;
- гастроємність.

47. В м'ясному цеху потужністю 0,5 т, під цифрою 5 зображені



- холодильні шафи;
- виробничі столи;
- стільці для розрубання м'яса.

48. В м'ясному цеху потужністю 0,5 т, під цифрою 4 зображені



- пристрій для обсмалювання птиці;
- візок-стелаж;
- стільці для розрубання м'яса.

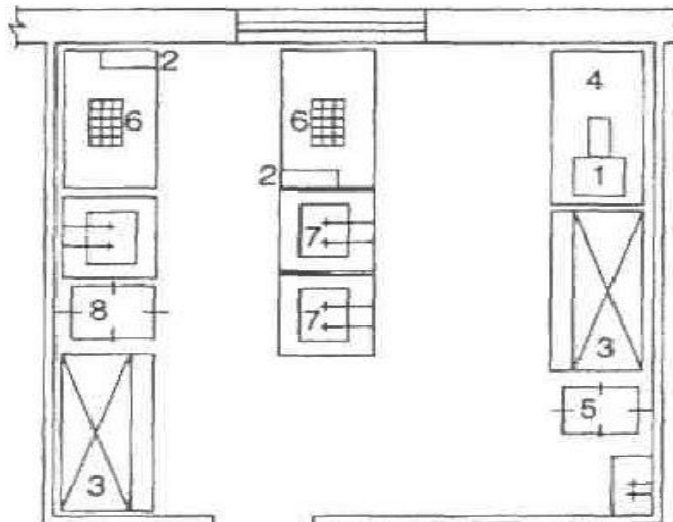
49. При розрахунку необхідного розміру ванн для розморожування риби враховується обсяг, який займає риба, кількість води, необхідної для відтавання, і коефіцієнт заповнення ванни. На 1 кг риби потрібно

- 2 л води;
- 1 л води;
- 3 л води.

50. Час вимочування солоної риби у ванні для вимочування

- 12 годин;
- 24 години;
- 48 годин.

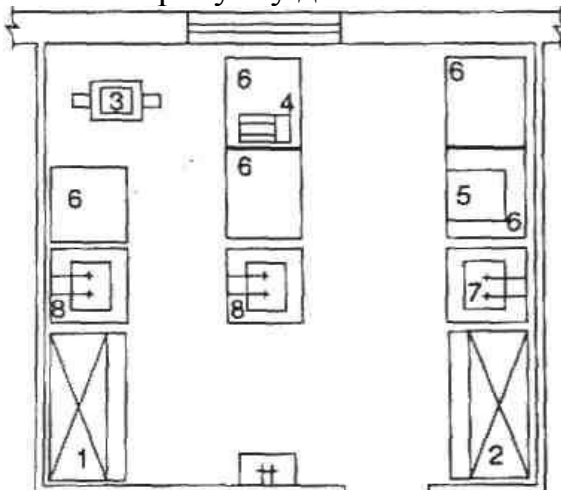
51. В рибному цеху потужністю 0,5 т під цифрою 1 зображено



- м'ясорубка;
- пристрій для очищення риби;
- мийна ванна.

Тема 7. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ДОГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ

52. На рисунку доготівельного цеху під цифрою 7 та 8 зображені



- мийні ванни;
- виробничі столи;
- холодильні шафи.

53. У закусочних на 75-100 місць і кафе на 50-100 місць, які працюють на напівфабрикатах, для приготування холодних і гарячих страв має (мають) бути

- окремі приміщення;
- одне приміщення.

54. У закусочних на 25 місць, що працюють на сировині, холодна обробка м'яса, риби, овочів, приготування холодних і гарячих страв, а також нарізка хліба здійснюються в

- окремому приміщенні;
- одному приміщенні.

55. Залежно від обсягу виробництва виділяється певна їх кількість для приготування перших страв: великі підприємства

- організовують супове відділення;
- організовують бригаду кухарів, що готують перші страви;
- доручають їх приготування певним працівникам.

56. Величина потреби у кількості порцій перших страв для реалізації їх у торговельному залі визначається із розрахунку на

- дві години;
- годину;
- три години.

57. Підприємства малої потужності встановлюють плити з жарочною поверхнею

- від 0,5 до 1,5 м²;
- понад 1,5 м²;
- від 0,1 до 0,5 м².

58. Такі страви, як каша манна, картопляне пюре, картопля відварна, можуть зберігатися в гарячому цеху не більше 1-1,5 години

- 1-1,5 години;
- 0,5 години;
- 2 години.

59. Об'єм котли для приготування других страв і різних гарнірів до других і холодних страв розраховується за формулою:

- $V = (P/y + W)/k$;

- $V_{1\text{бл}} = n_1 \cdot V_{1/\text{к}}$;
- $V = nV_1$.

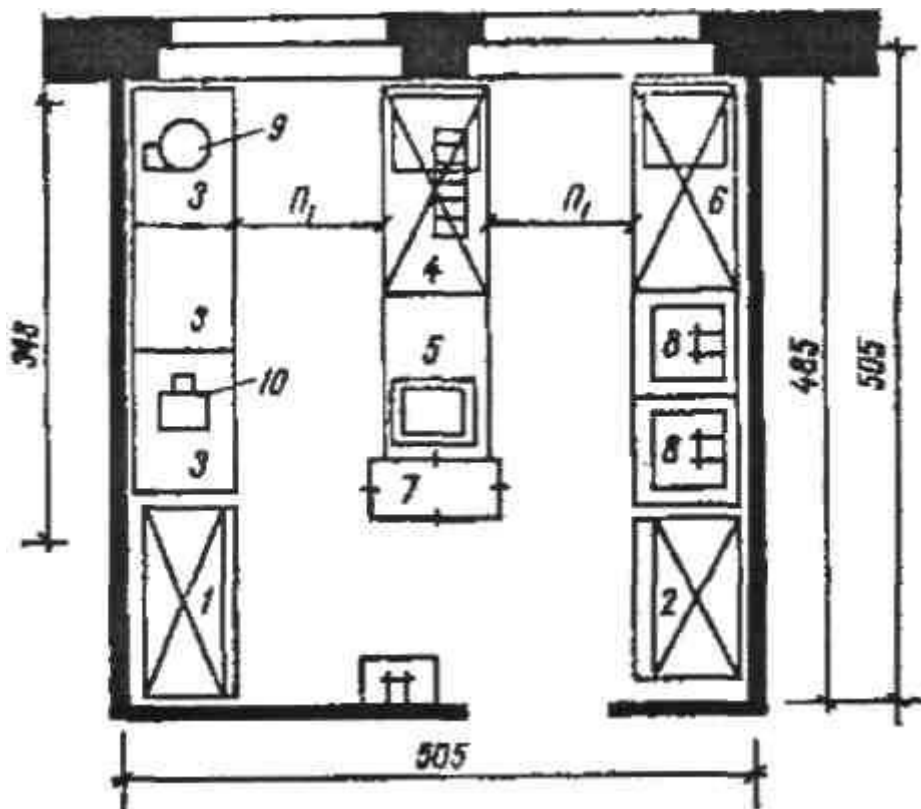
60. В гарячому цеху відстань від плит до варочних котлів повинна бути не менше 2,5 м

- не менше 3 м;
- не менше 2,5 м;
- не менше 2 м.

61. В гарячому цеху рекомендується таке співвідношення кухарів III розряду -

- 15-17%;
- 24-26%;
- 32-34%.

Тема 8. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ХОЛОДНОГО ЦЕХУ



62. На рисунку холодного цеху, під цифрою 2 зображено

- холодильна шафа;
- низькотемпературний прилавок;
- секція-стіл з охолоджуваною шафою.

63. У холодних цехах з великим обсягом роботи здійснюється поопераційний розподіл праці з урахуванням кваліфікації кухарів. Кухарі III розряду

- займаються підготовкою продуктів, що входять до складу страв (приготування овочів, смаження м'ясних і рибних напівфабрикатів, нарізання овочів, обробка оселедця);
- готують заправки, порціонують і оформляють холодні страви масового попиту (салати овочеві, рибні, м'ясні, вінегрети, студні, риба під маринадом та ін.) та солодкі;
- приготують і оформляють складні страви (заливне, фарширована риба, галантина, асорті рибне і м'ясне желе, муси та ін.).

64. У холодних цехах з великим обсягом роботи здійснюється поопераційний розподіл праці з урахуванням кваліфікації кухарів. Кухар V розряду

- займаються підготовкою продуктів, що входять до складу страв (приготування овочів, смаження м'ясних і рибних напівфабрикатів, нарізання овочів, обробка оселедця);
- готують заправки, порціонують і оформляють холодні страви масового попиту (салати овочеві, рибні, м'ясні, вінегрети, студні, риба під маринадом та ін.) та солодкі;
- приготують і оформляють складні страви (заливне, фарширована риба, галантина, асорті рибне і м'ясне желе, муси та ін.).

65. У холодних цехах з великим обсягом роботи здійснюється поопераційний розподіл праці з урахуванням кваліфікації кухарів. Кухар IV розряду

- займаються підготовкою продуктів, що входять до складу страв (приготування овочів, смаження м'ясних і рибних напівфабрикатів, нарізання овочів, обробка оселедця);
- готують заправки, порціонують і оформляють холодні страви масового попиту (салати овочеві, рибні, м'ясні, вінегрети, студні, риба під маринадом та ін.) та солодкі;
- приготують і оформляють складні страви (заливне, фарширована риба, галантина, асорті рибне і м'ясне желе, муси та ін.).

66. Фронт роботи одного кухаря у холодному цеху повинен складати 1,5-1,8 м при ширині столів 0,85 м

- 1,5-1,8 м при ширині столів 0,85 м;
- 1,8-2,0 м при ширині столів 0,85 м;
- 1,5-1,8 м при ширині столів 1,0 м;
- 1,8-2,0 м при ширині столів 1,0 м.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базові (основні):

1. Павлюченко Олена Станіславівна. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ: НУХТ, 2017. — 227 с.: табл., рис. — Бібліогр.: с. 221-222.

2. Григурко І. О. Організація та планування виробництва в курсових та практичних роботах [Текст]: навч. посіб. / І. О. Григурко, М. Ф. Брендюля, С. М. Доценко. — Львів: Новий Світ-2000, 2007. — 232 с. — (Вища освіта в Україні).

3. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості [Текст]: підручник / кер. кол. авт. і наук. ред. Т.Л. Мостенська; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ: Кондор, 2012. — 492 с.

4. Гриньова Валентина Миколаївна. Організація виробництва [Текст]: підручник / В. М. Гриньова, М. М. Салун. — Київ: Знання, 2009. — 582 с.

5. Бурдо А. К. Конспект лекцій з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КП" [Електронний ресурс]: Галузь знань – 18 "Виробництво та технології". Спец. -181 "Харчові технології". Ступінь вищої освіти бакалавр. Освіт.-проф. програма "Технології ресторанного бізнесу" / А. К. Бурдо; за ред. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНТУ, 2021. — Електрон. текст. дані: 88 с.

6. Бурдо А. К. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР" [Електронний ресурс]: для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищої освіти бакалавр освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форми навчання / А. К. Бурдо, С. О. Поплавська; відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНТУ, 2021. — Електрон. текст. дані: 60 с.

7. Бурдо А. К. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР" [Електронний ресурс]: для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищої освіти бакалавр освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / А. К. Бурдо, М. С. Нападовська; за ред., відп. за вип. Л. М. Тележенко; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНТУ, 2021. — Електрон. текст. дані: 77 с.

8. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. - К. : Інкос, 2007-280 с.

9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.навч.закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

Додаткові (за наявності):

1. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення.

3. ДБН В 2.2- 9- 99 Громадські будинки та споруди. Основні положення.
4. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. - Х. : Фавор ЛТД, 2003.-440 с.
5. Бердичевский В. Х., Карсекин В. И. Проектирование предприятий общественного питания. – К.: Вища шк., 1988. – 207 с.
6. Дейниченко Г. В., Ефимова В. А., Постнов Г. М. Оборудование предприятий питания: Справочник. – Ч. 1 – Харьков: ДП ред. «Мир техники и технологий», 2002. – 256 с.
7. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. СНиП II –Л. 8–71.-М.: Стройиздат, 1972. – 32 с.
8. СанПиН № 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
9. СанПиН № 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1983. – 718 с.
11. Завадинська О.Ю. Организация ресторанного господарства за кордоном : навч. посіб. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. - К. : КНТЕУ, 2003. - 89 с.
12. Дорохин В. А. и др. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник. – К.: Техника, 1990. – 174 с.
13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.
14. Никуленкова Т.Т., Марченков Р.Н. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1987.
15. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник. – М.: Экономика, 1985. – 231 с.
16. Пивоваров В.И., Платонов В.М. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании. – М.: Высш. шк., 1990.

ДОДАТКИ

Додаток 1. Асортиментний мінімум ресторану

Назва страв	Кіл-ть
1.Фірмові	5-10
2.Холодні закуски	
Рибна гастрономія	3
Рибні власного виробництва	2
М'ясна гастрономія	3
М'ясні власного виробництва	4
Овочеві- салати, свіжі, солоні	4
Ячні	1
Молочнокислі	1
Сири	1
Масло вершкове	1
3.Перші страви	
Бульйони з пиріжками, рисом	1
Супи заправні	2
Солянки	2
Холодні	1
4.Другі страви	
З риби (смаженої, відварної, тушкованої, парової, запеченої)	2-3
З м'яса (відварного, тушкованого, смаженого, запеченого, натурального, рубаного)	4-5
Із птаха, дичини, субпродуктів	2
Овочеві тушковані, смажені, відварні, фаршировані	2
Борошняні - вареники, сирники, пельмені, млинці і т.д.	2
Круп'яні(каші, пудинги, запіканки)	1
Ячні (ячні, омлети)	1
5.Солодкі страви	
Компоти зі свіжих, консервованих фруктів	1-2
Желе, муси, креми, вершки збиті, яблука в тесті	2
Морозиво в асортиментах	1-2
Фрукти свіжі штучні по сезону	1-2
6.Здобні борошняні й кондитерські	
Тістечка в асортиментах	3
Торти нарізні в асортиментах	2
Пиріжки різні	2
7.Гарячі напої	6

Асортиментний мінімум кафе загального типу

Назва страв	Кіл-ть
<u>Фірмові страви й напої</u>	
<u>Гарячі напої</u>	
Кава	4
Какао, шоколад	1
Чай	3
<u>Холодні напої</u>	
Кава холодний	1
Чай холодний	1
Коктейлі молочно-фруктові	2

Соки	1
Вода мінеральна, фруктові	1
<u>Солодкі страви</u>	
Морозиво в асортиментах з різними наповнювачами	2
Компоти, увари, киселі	1
Желе, муси, самбуки, креми, вершки збиті з наповнювачами, фрукти фаршировані запечені й ін.	2
Фрукти свіжі натуральні, баштанні (по сезону)	1
<u>Хлібобулочні й борошняні кондитерські вироби</u>	
Пиріжки печені	2
Булочна здоба	4
Печива, кекси, тістечка, торти нарізні й ін.	2
Хліб пшеничний, житній	2
<u>Холодні страви й закуски</u>	
Бутерброди закусочні (канапе)	2
З рибних, м'ясних гастрономічних продуктів	2
Салати, вінегрети	1
Кисломолочні продукти й молоко кип'ячене	2
Масло вершкове	1
<u>Гарячі страви</u>	
Бульйони з різними гарнірами	1
Сосиски, сардельки, м'ясні, рибні нескладного готування	1
З яєць	1
Борошняні, із круп, сиру	1
<u>Кондитерські вироби</u>	
Цукерки в обгортці штучні, у коробках, шоколад	3
<u>Вино-горілчані вироби</u>	
Вина міцні	2
Провина столові сухі	2
Вина гристі	1
Вина десертні, лікерні	2

Асортиментний мінімум кафе-молодіжного

Назва страв	Кіл-ть
<u>Гарячі й холодні напої</u>	
Фірмовий напій	1
Кава	1
Чай	1
Какао, шоколад	1
Кава чорний холодний	1
Коктейлі молочно-фруктові	1
<u>Хлібобулочні й борошняні кондитерські вироби</u>	
Пиріжки печені	1
Булочна здоба	1
Печива, кекси, тістечка, торти нарізні й ін.	1
Хліб пшеничний, житній	1
Цукерки в обгортці штучні, у коробках, шоколад	2
<u>Солодкі страви</u>	
Морозиво в асортиментах з різними наповнювачами	1
Желе, муси, самбуки, креми, вершки збиті з наповнювачами,	1
Фрукти, ягоди в сиропі	1
Фрукти, ягоди свіжі натуральні (по сезону)	1

<u>Холодні страви й закуски</u>	
Бутерброди різні	2
З рибних, м'ясних гастрономічних продуктів	1
Салати, вінегрети	1
<u>Гарячі страви</u>	
З м'яса, риби нескладного готування, сосиски, сардельки	1
З яєць, круп, сиру, борошняні	1
<u>Вино-горілчані вироби</u>	
Вина міцні	1
Вина натуральні сухі	2
Вина гристі	1
Вина десертні, лікерні	1

Асортиментний мінімум дитячого кафе

Назва страв	Кіл-ть
<u>Фірмові страви й напої</u>	
<u>Напої</u>	
Кава з молоком, вершками, какао	1
Чай	1
Коктейлі молочно-фруктові	1
Соки	2
<u>Хлібобулочні й борошняні кондитерські вироби</u>	
Пиріжки печені	2
Булочна здоба	2
Печива, кекси, тістечка, торти нарізні й ін.	4
Хліб пшеничний	2
<u>Холодні страви</u>	
Бутерброди	1
Салати й вінегрети	1
Із сиру, яєць	1
<u>Перші страви</u>	
Бульйони з гарнірами	1
Супи- пюре, супи молочні, солодкі (по сезону)	1
<u>Другі страви</u>	
Риба відварна(філе), смажена, припущенна, парова, тушкована, з рибної котлетної маси	1
З м'яса рубані	1
Борошняні, із круп, овочів, сиру, яєць	2
<u>Солодкі страви</u>	
Киселі, компоти	1
Вершки збиті з наповнювачами, морозиво в асортиментах Желе, муси, креми, самбуки	2
Фрукти в сиропі, фрукти і ягоди свіжі натуральні (по сезону)	1

Асортиментний мінімум їдальні

Назва страв	Кількість
<u>Холодні страви й закуски</u>	
з риби, рибна гастрономія	1
з м'яса й м'ясної гастрономії	1
салати м'ясні, овочеві, фруктові	1

Кисломолочні продукти, молоко	2
Масло вершкове, сири	3
Перші страви	
Супи заправні м'ясні	1
Рибні	1
овочеві	1
молочні та інші	1
Другі страви	
з риби - відварні, тушковані, смажені, запечені	1
з м'яса, птиці, кролика відварні, тушковані, смажені, запечені	1
з овочів	1
борошняні, круп'яні	1
з сиру та яєць	1
Солодкі страви	
кисілі, компоти, желе, муси,	
Креми, фрукти в сиропі	1
Фрукти свіжі згідно сезону	1
Напої: мінеральна, фруктова вода	1
Сік	1
Пиво	1
Х\б й борошняні вироби :	
Пиріжки печені, смажені	1
Булочна здоба	2
Тістечка у асортименті, кекси, печиво	1
Хліб	2

Асортиментний мінімум вегетаріанської їдальні

Назва страв	Кількість
Холодні закуски	
Салати овочеві, фруктові	2
Закуси «Асорті» з овочів	2
Молочнокислі продукти	3
Масло вершкове	1
Перші страви	
Супи заправні на овочевих відварах	2
Супи холодні , солодкі	1
Другі страви	
З овочів відварних, припущених, смажених, тушкованих, запечених	1
З нерибних продуктів моря	2
Борошняні	1
Гарячі напої	
Чай, кофе	1
Холодні напої	
Соки, мінеральна, фруктова вода	2
Хлібобулочні й борошняні вироби	
Пиріжки печені , смажені з овочевими й фруктовими начинками	1
Булочна здоба	2
Хліб	2
Тістечка в асортименті	2

Асортиментний мінімум для закускової загального типу

Назва страв і кулінарних виробів	Кількість найменувань
<i>Холодні закуски</i>	
Бутерброди	2
З риби й рибних гастрономічних продуктів	1
Салати рибні, м'ясні, овочеві, з фруктів і овочів, вінегрети	2
З м'яса й м'ясних гастрономічних продуктів	1
Молоко й кисломолочні продукти	3
Із сиру і яєць	1
Сири	1
Масло вершкове	1
<i>Гарячі страви</i>	
Бульйон	1
Сосиски, сардельки, блюда з риби, м'яса, яєць	2
<i>Солодкі страви</i>	
Компоти, киселі, желе, креми, фрукти і ягоди свіжі, натуральні (по сезону)	1
<i>Пиріжки й булочні вироби</i>	
Пиріжки печені, смажені	2
Булочна здоба	1
Тістечка, кекси, печиво	2
Хліб пшеничний	1
<i>Гарячі напої</i>	
Чай, кава, какао	3
<i>Холодні напої</i>	
Води фруктові, мінеральні, соки	1
Пиво	1

Додаток 2

Порядок запису страв та закусок у меню Фірмові страви та закуски

1. Холодні страви та закуски

1. Ікра зерниста осетрових риб, паюсна.
2. Риба малосольна (сьомга, лососина з лимоном).
3. Рибні холодні страви:
 - риба відварна з гарніром (осетрина, білуга, севрюга);
 - риба заливна;
 - риба під маринадом;
 - риба під майонезом.
4. Рибна гастрономія та закускові консерви:
 - шпроти з лимоном;
 - риба гарячого та холодного коптіння.
5. Оселедець натуральний, з гарніром, рублений.
6. Нерибні продукти моря.
7. Салати та вінегрети.
8. М'ясні холодні страви та закуски:

- м'ясо відварне, заливне;
- м'ясна гастрономія;
- м'ясо смажене.

9. Домашня птиця та дичина холодні.

10. Кисломолочні продукти.

2. Гарячі закуски

1. Рибні, з нерибних продуктів моря.
2. М'ясні.
3. З субпродуктів.
4. З птиці та дичини.
5. Овочеві та грибні.
6. З яєць та мучні.

3. Супи

1. Прозорі.
2. Заправні.
3. Пюре
4. Молочні, холодні, солодкі.

4. Рибні гарячі страви

Риба відварна та припущена.

Риба смажена.

Риба запечена.

5. М'ясні гарячі страви

М'ясо відварне, припущене.

М'ясо, смажене великими та порційними кусками.

М'ясо в соусі (бефстроганов, піджарка).

М'ясо, смажене у панірованому вигляді.

Субпродукти смажені.

М'ясо тушковане та запечене.

Страви з рубленого м'яса та котлетної маси.

6. Гарячі страви з домашньої птиці та дичини

Птиця відварна, припущена.

Птиця фарширована.

Птиця та дичина смажені.

Страви з тушкованої птиці.

Страви з рубленої птиці.

7. Страви з овочів, круп, бобових, макаронних виробів, борошняні

8. Страви з яєць та сиру

9. Солодкі страви

Гарячі (яблуко у тісті, каша гур'євська, пудинги).

Холодні (киселі, муси, самбуки, креми, морозиво, сливки збиті з компоти із свіжих та консервованих фруктів).

Фрукти, ягоди натуральні та в сиропі.

10. Гарячі напої (чай, кава, какао, шоколад)

11. Холодні напої власного виробництва

З фруктів та ягід (власного виробництва).

Коктейлі (безалкогольні).

11. Борошняні кулінарні та кондитерські Вироби

(Тістечка в асортименті, торти, кекси, пиріжки та ін.)

Додаток 3.

Технологічна картка (зразок)

Кулінарні та борошняні кондитерські вироби
на підприємствах
громадського харчування.
Затверджено наказом
Міністерства економіки
України від
25.09.2000р.

Погоджено

Головний державний санітарний
лікар _____
(назва адміністративної території)
харчуванні)

(прізвище, ім'я та по батькові)
«__» _____ 20__ р.
М.п.

Затверджено

Керівник _____
(найменування суб'єкта
господарювання у громадському

(прізвище, ім'я та по батькові)
«__» _____ 20__ р.
М.п.

Технологічна картка фірмової страви або кулінарного виробу Завиванець «Закарпатський» (найменування страви або кулінарного виробу)

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
Яловичина	136	100	ГОСТ 25292
Шпик	7,3	7	ДСТУ 9177-74
Яйця	3/8 шт	15	ГОСТ 27583-88
Часник	1,5	1	ГОСТ Р 50228-92
Борошно	3	3	ГОСТ 26574-85
Жир харчовий	7	7	ДСТУ 4335:2004
Вихід	-	100	

Технологія приготування

М'ясо у вигляді пласта відбивають, солять, посипають перцем, вздовж викладають нарізане смужками сало, варені яйця, розрізані на 4 частини, скручують у вигляді рулету, перев'язують шпагатом, обкачують у борошні, обсмажують і тушкують у бульйоні до готовності. Наприкінці тушкування додають дрібно посічений часник. Готовий завиванець нарізають на порції й поливають бульйоном, що залишився від тушкування.

Відпускають гарячим при температурі 65-70 °С, вихід порції 100 г.

Характеристика готової страви або виробу:

Страва має приємний вигляд, м'ясо з начинкою з яєць, сала, з приємним м'ясним смаком, що утворився при смаженні та тушкуванні, соковитості страви надає бульйон.

Мікробіологічні показники для даного виду страви (виробу), які нормуються:

МАФАНМ (КУО/Г), E.coli, мікроорганізми роду Salmonella

Фізико-хімічні показники готового виробу (страви), які нормуються:

Вміст сухих речовин :

Вміст жиру:

Вміст солі:

Автор фірмової страви (виробу)

_____ (прізвище, ім'я по батькові)

Карту склав

_____ (посада)

_____ (підпис)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові)

Зав. відділом гігієни харчування ОБЛСЕС

_____ (підпис)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові)

ПЕРЕЛІК ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ

Приміщення	Типи підприємств харчування (закладів РІ)								
	Ресторан	Кафе				Ідальма	Закусочна		
		загального типу	молочні, дітські	кафе-морозиво	кафе-молочне, кафе-кондитерська		загального типу, пельменів, сосискова	типу якова, блинна, пончикова	паштетна, чобуречна, пивний бар
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Буфет	+	+ ¹⁾	-	-	-	-	-	-	-
2 Гарячий цех	+	+	+	-	+	+	+	+	+
3 Холодний цех	+	+	+	-	+	+	+	+	+
4 Приміщення для різання хліба	+	+	+	-	+ ⁴⁾	+	+	+	+
5 Доготівельний цех	+ ¹⁾	+	-	-	-	+ ¹⁾	-	-	+ ¹⁾
6 Цех обробки зелені	+ ¹⁾	+	-	-	-	+ ¹⁾	-	-	-
7 М'ясний цех	+ ²⁾	-	-	-	-	+ ²⁾	-	-	-
8 Рибний цех	+ ²⁾	-	-	-	-	+ ²⁾	-	-	-
9 Птичогольєвий цех	+ ²⁾	-	-	-	-	-	-	-	-
10 Приміщення завідуючого виробництвом	+	+	+	-	+	+	-	-	-
11 Мийна столового посуду	+	+	+	+	-	+	+	+	+
12 Сервізна	+	+ ³⁾	-	-	-	-	-	-	-
13 Мийна кухонного посуду	+	+	+	+	+	+	+	+	+
14 Мийна і комора тари	+ ¹⁾	+	+	+	+	+	+	-	+
15 Роздавальня	+	-	+ ³⁾	+	+	-	-	-	+
16 Кондитерський цех	+	+	-	-	+ ⁴⁾	-	-	-	-
17 Приміщення для борошняних виробів	-	+	-	-	-	+	-	+	+
18 Овочевий цех	-	-	-	-	-	+ ⁵⁾	-	-	-
19 Приміщення для готування морозива	-	-	-	+	-	-	-	-	-
20 Цех приготування пельменів	-	-	-	-	-	-	+ ⁶⁾	-	-
21 Харчова технологічна лабораторія	+ ⁷⁾	-	-	-	-	+ ⁷⁾	-	-	-
22 Заготівельний цех	-	-	-	-	-	-	-	-	+ ⁷⁾

¹⁾ Для підприємств харчування (закладів РІ) на напівфабрикатах

²⁾ Для підприємств харчування (закладів РІ) на сировині

³⁾ При обслуговуванні офіціантами

⁴⁾ Для кафе-молочної

⁵⁾ Для кафе-кондитерської

⁶⁾ Для пельменної на сировині

⁷⁾ При виробництві більше 5000 страв на добу

Додаток 5

Асортимент напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів, що виробляються централізовано на заготівельних підприємствах і поставляються на доготовочні підприємства громадського харчування.

Овочеві напівфабрикати

Очищені овочі: картопля сирої очищений сульфітовані; капуста білокачанна свіжа зачищена; буряк, морква, цибуля ріпчаста сирі очищені; коріння петрушки, селери, пастернаку оброблені; зелень петрушки, селери, естрагону, кропу оброблена; цибуля зелена, салат зелений оброблені, редис, редька оброблені нарізані.

Варені овочі: картопля, морква, буряк очищені цілі відварені; картопля, морква, буряк, нарізані кубиком, відварені або припущені.

М'ясні напівфабрикати Крупнокускові напівфабрикати з яловичини, свинячі, баранячі (нежирні); порційні напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини; мелкокусковие з яловичини, свинини, баранини; м'ясні рубані вироби з котлетного м'яса; суповий набір.

Напівфабрикати з птиці Тушки курчат оброблені; тушки курячі, індичі, качині, гусячі, підготовлені до кулінарної обробки; філе куряче, індиче; філе куряче з кісточкою; стегенця курячі, індичі, качині, гусячі; грудинка качина; курчата табака; котлети особливі з курей, з індички; фарш з птиці; напівфабрикати для шийок фаршированих (шкіра шії) індичі, качині, гусячі; стегна, гомілки індичі; субпродукти курей, курчат, гусей, качок, індиків.

Напівфабрикати з риби Риба спеціального оброблення незаморожена (сорти риби без дрібних кісток); філе рибне морозиво; котлети (биточки) рибні.

Кулінарні вироби

З овочів: запіканки капустяні, морквяні, овочеві, картопляні з м'ясом; биточки (котлети) капустяні, морквяні, бурякові, картопляні; перець, фарширований м'ясом і рисом, овочами і рисом; баклажани, кабачки, фаршировані м'ясом і рисом; голубці овочеві з м'ясом і рисом, рибою і рисом, сиром і рисом, пшоном і шпиком; салати з квашеної капусти, салати м'ясні, «Столичні», рибні; цибуля ріпчаста, морква пасеровані; капуста квашена, тушкова для перших страв; огірки солоні, нарізані припущені; буряк тушкова для борщу; вінегрети, салати із сирих овочів; овочі відварні неочищені.

З м'яса: яловичина відварна великим шматком для холодних страв; яловичина відварна великим шматком, нарізана на порції для перших і других страв, в желе; яловичина, смажена великим шматком, нарізана на порції для других страв, в желе; яловичина, свинина, смажені великим шматком для холодних страв; м'ясо шпиговане тушковане, нарізане на порції для других страв, в желе; м'ясо відварне, смажене, тушковане; м'ясо заливне.

З курки: птиця відварна, смажена; кури, курчата, курчата-бройлери тушками відварні для холодних страв; кури, курчата, курчата-бройлери відварні, нарізані на порції для других страв, в желе; м'якоть курчат-бройлерів відварна в формі; кури, курчата, курчата-бройлери, смажені тушками, для холодних і других страв.

З риби: риба смажена, варена; риба сімейства осетрових порід порційними шматками в желе; тефтелі рибні, фрикадельки рибні; риба заливна. З субпродуктів: мова, вим'я, мізки, серце, нирки відварні, печінку смажена.

З круп: биточки манні, пшоняна, рисова; запіканки з круп; каші гречані, рисові, розсипчасті. З сиру: пудинг, запіканка з сиру, рисова з сиром, сирники.

Борошняні: тісто дріжджове, листкове, пісочне; борошняні кулінарні, кондитерські та булочні вироби (пиріжки з начинками, ватрушки, коржики і ін.); локшина домашня, налисники з фаршем.

Бульйони: м'ясні з желатином, кісткові концентровані з кісток яловичини, з кісток яловичини і свинини; курячі з желатином.

Соуси концентровані: червоні, білі, основні, томатні, сметанні, яблучні, маринади овочеві з томатом.

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 птахоголовий 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 птахоголових 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 птахоголовому відділенні. У м'ясному цеху це ділянки: туалету м'яса; розподілу туш на відрубів; обваллення відрубів, у птахоголовому 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 маєтись підвісний шлях з брандспойтом (щіткою-душом), 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 четвертин клейма, синців, забруднених місць, щетини. Проведення мокрого туалету. Доставка чистого м'яса для розподілу. Прибирання робочого місця.

1.2. На ділянці розподілу туш на відрубів

Робоча поза "стоячи". На робочому місці маєтись: 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", обрубні 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 кіс ток, 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 грудоробрової 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 роботи: відокремлення м'язової, жирової, сполученої тканини від кісток з одночасним укладанням м'яса і кіс ток 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 організації 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 корис туватися 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 ус таткування 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 Міністерс тва 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 предс тавлені в таблиці В.2.

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

№ з/п	Найменування	Основні розміри, мм	Витрата та частота
1	2	3	4
1	Планшет настінний для інс трументів	Вільні	За необхідністю
2	Дошка розробна	600x300x30	На протязі зміни
3	Мусат для загострення ножів		При необхіднос ті
4	Ножі кухарські	"трійка"	На протязі зміни
5	Ножі обвалювальні		На протязі зміни
6	Сокира		Постійно
7	Флакон с 5%-вим розчи- ном 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 туш						
Монорейка						Транспортування м'яса
Пристрій душовий	ФМП	100 туш/г				Мийка м'ясних туш, напівтуш
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
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
2. Обвалка відрубів						
Конвеєр	РЗ- ФЖ- 2В-11					Транспортування м'яса поміж робочими місцями
Стіл виробничий	СП-1200		1200	800	750	Об валка мяса
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 птахогільового відділення доцільно розташовувати на першому поверсі будівлі, тому що процеси в м'ясному цеху найбільш трудоємні.

- 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 poradniku з експлуатації даного виду устаткування;
 - відключити обладнання від електромережі, прибрати робоче місце, включаючи дезінфекцію і підготувати його до роботи на наступний день;
 - 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 додержання 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, розрубує його по зрощенні 13 та 14 хребтами.
Відділити лопаткову частину	Підіймає передню чвертину, яка лежить внутрішньою стороною донизу, за променевою кісткою	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 груднини, потім перерізає зчленення останнього шийного хребта з першим спинним хребтом.
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 лівої руки	Рух правої руки
1	2	3
Обвалювання відрубів, які відокремлені з передньої четвертини туші		
Покласти лопаткову частину на стіл зовнішньою стороною донизу	Виконується одночасно рухами правої та лівої руки	
Обрушити та відокремити променеву та ліктьову кістку	Притримує лоптку за локтеву (променеву) кістку	Зрізає м'ясо і сухожилля з променевої та ліктьової кісток. Розрізає зчленення цих кісток з плечовою кісткою.
Відокремлення лопаткової частини	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'якоть від грудної кістки та реберних хрящів	Зрізає м'якоть єдиним шаром.
Обвалка спино-реберної частини	Відтягує м'якоть спочатку від хребта, потім від реберних кісток	Прорізає м'якоть в напрямку хребта по остистим відросткам до підвалини ребер. Потім зрізає м'якоть цілим шаром.
Обвалка відрубів, відокремлених із задньої четвертини туші.		
Відокремлення поперекової частини найдовшого м'язу 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'якоть з кістки, відокремлює кістку.
Відокремлення стегнової кістки	Притримує м'якоть, потім кістку	Вирізає м'ясо впродовж стегнової кістки, відокремлює внутрішню частину ноги, вирізає стегнову кістку.

Істотне значення має правильне використання (згідно „Збірнику рецептур с трав і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування”) прийомів з розподілу напівтуш і чвертин великої рогагої 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 чвертин яловичини у наступному порядку:

1) напівтушу поділяють на дві чвертини – 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 птахоголовому цехах підприємств ресторанного господарства, які працюють на сировині, уявляє собою систему забезпечення функціональних зон продукцією, ус таткуванням, 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
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	Централізований	Згідно вимогам експлуатації	Щомісячно	Робітник, закріплений за устаткуванням
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 вимогам експлуатації	За графіком	Комірник
Санітарно-технічне обслуговування				
Додержання комунікацій у робочому стані, забезпечення безаварійності	Централізований	Згідно вимогам експлуатації	Щомісячно	Слюсар, сантехник
Транспортне обслуговування				
Доставка сировини, контейнерів, стелажів	Централізований	Планово-попереджувальний	Щоденно	Підсобний робітник

до робочих місць				
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 (СНІП 2.08.02-89, СН 245-91), які надані у табл.В.6.

Для забезпечення нормальних умов роботи в м'ясному цеху передбачається 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 і перехідний періоди року в теплий період року	15-20°C у виробничих цехах та не більш ніж на 3°C вище температури зовнішнього повітря в 13 годин найбільш жаркого місяця, але не більш +28°C
2. Кратність повної зміни повітря в м'ясних цехах с площею 150 м ² в м'ясних цехах с площею більш 150 м 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/м ³

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 неясні 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 адмініс трацією 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	Нд	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Перерва
Виробник н/ф з м'яса та птиці	В	7-15	7-15	7-15	7-15	7-15	7-13	1 г
Виробник н/ф з м'яса та птиці	В	15-23	15-23	15-23	15-23	15-23	13-19	1 г

Графіки робіт складаються на місяць з урахуванням відпусток, відпус ток 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-заклучної, основної і допоміжної роботи. До підготовчо-заклучної роботи відносяться етапи: підготовка і прибирання робочого місця, перевірка справності інвентарю, ознайомлення з обсягом робіт. Тривалість підготовчо-заклучної 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 ус таткування та догляду за ним, а також інс труктаж 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 нас тупні 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.
- Шківи повинні мати пристосування для чищення поверхні, що стикається з і 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'язової, 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 (напівтуши);
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 ус тановлений 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 знаходитись нас тупна 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.

Підписано до друку – 2022 р. Формат 1/16
Ум. друк. арк. – 0,8. Заовл. №_____. Тираж 30 прим.