

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/47194>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Технология приготовления пищи

1. Методики, стандарты, производственные циклы на предприятии, другие документы, регламентирующие технологические процессы производства колбасных изделий 3
 2. Методы контроля качества при поступлении продукции 15
 3. Технология производства мясного хлеба с добавлением нетрадиционного сырья 18
- Список литературы 25

1. Методики, стандарты, производственные циклы на предприятии, другие документы, регламентирующие технологические процессы производства колбасных изделий

К нормативным документам, регламентирующим работу предприятий мясной промышленности, относятся: государственные и межгосударственные (региональные) стандарты на продукцию вида общих технических условий и технических условий; отраслевые стандарты на продукцию; государственные и межгосударственные стандарты на методы анализа (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ). К техническим документам относятся технические условия (ТУ) на одно конкретное наименование продукции или группу изделий, технологические инструкции; рецептуры; приказы, устанавливающие нормы выхода изделий, расхода материалов и сырья, потери по отдельным стадиям технологического процесса и так далее.

Кроме того, безопасность продукции и ее качество регламентируются санитарными правилами и нормативами (СанПиН) и ветеринарными требованиями.

Организация технологического процесса на предприятии

Территория предприятия подразделена на две основные зоны:

- хозяйственная, со зданиями вспомогательного назначения и сооружениями для хранения топлива, строительных и подсобных материалов;
- производственная, на которой расположены здания основного производства.

В состав зданий и сооружений мясоперерабатывающего предприятия входят:

Главное производственное здание, в котором размещен:

- мясоперерабатывающий корпус;
- производственные лаборатории;
- охлаждаемые склады готовой продукции;
- холодильные камеры (машинное отделение холодильной установки, конденсаторная).

В административно-бытовом корпусе расположены:

- административные и бытовые помещения;
- прачечная;
- медпункт;
- столовая.

В составе блока подсобных цехов имеются:

- ремонтно-механическая мастерская;
- складские помещения.

Также на территории предприятия расположены:

- бойлерная;
- артезианская скважина;
- канализационная насосная станция производственных жиросодержащих стоков;
- очистные сооружения производственных жиросодержащих стоков;
- канализационная насосная станция поверхностных стоков;
- очистные сооружения поверхностных стоков;
- автомобильная весовая;
- дезинфекционный барьер.

Технологический процесс на предприятии организован следующим образом:

Охлажденное и замороженное мясо бескостное в блоках доставляется на предприятие в авторефрижераторах транспортом поставщика. После тщательной приемки по количеству и качеству мясо размещают в холодильных или морозильных складских помещениях. В них мясо хранится партиями. Затем мясо поступает в производственные цеха, где осуществляют производство колбасных изделий и мясных деликатесов.

Готовая продукция упаковывается в транспортную тару и поступает на склад готовой продукции, откуда его доставляют по торговым предприятиям.

Качество выпускаемой продукции контролируют работники производственной лаборатории, оснащенной современным оборудованием, позволяющем проводить как традиционные исследования, так и экспресс-анализы, по результатам которых при необходимости производят корректирующие действия. Они осуществляют ветеринарно-санитарную экспертизу, химический и бактериологический контроль сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, проверяют технологические режимы производства. Контроль производства осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и технологическими инструкциями.

Все приборы подключены к компьютеру, обработка и запись результатов производится автоматически.

Изучение работы сырьевого участка

При производстве колбас и мясных деликатесов применяют разнообразное сырье, которое условно подразделяют на основное и вспомогательное. К основному сырью относят мясо и субпродукты; к вспомогательному — соль, специи, яйца, молоко, крахмал и др.

Рисунок 1. Химический состав мяса

Вспомогательное сырье и материалы, используемые на предприятии

Посолочные ингредиенты – соль поваренная пищевая помол № 0, 1, 2 не ниже 1 сорта; сахарный песок; соль нитритная, из которой готовят водный раствор 2,5 % концентрации; кислота аскорбиновая.

Молочные продукты и молоко – при производстве диетических продуктов.

Крахмал – пшеничный, картофельный, кукурузный и рисовый 1 и 2 сортов.

Пряности – черный, красный, белый молотый перец, орех мускатный, кориандр, тмин и др.

Яйцепродукты – меланж, яичный порошок, яйца куриные.

Различные оболочки для колбасных изделий – натуральные, кишечные, искусственные – целлюлозные, белковые, бумажные и др.

Все сырье, используемое для производства пищевой продукции, должно соответствовать предусмотренным стандартам и техническим условиям.

Изучение работы участка готовой продукции

В производственном корпусе предприятия имеется следующий набор помещений: накопитель сырья; участок посола сырья; фаршесоставления; участок подготовки оболочки; шприцовочное отделение; осадочная камера; термическое отделение; участок охлаждения колбас и других продуктов; отделение хранения колбасных изделий; сушильное отделение; охлаждаемые камеры готовой продукции; участок мойки и стерилизации оборотной тары; участок фасовки и упаковки колбасных изделий; экспедиция; кладовая суточного запаса сырья; помещение подготовки дезинфицирующих и моющих растворов с подачей их по трубопроводам во все производственные помещения.

Контроль температуры и влажности в производственных помещениях производится автоматически.

Температурные режимы при производстве колбас и деликатесов соблюдаются, записи в термическом журнале имеются, также обеспечена автоматическая регистрация температурных режимов. В цехе предусмотрено естественное и искусственное освещение, имеется водопровод, канализация и вентиляция.

Машины и аппараты перед санитарной обработкой разбирают. Профилактическую дезинфекцию производят ежедневно, используя стационарную моечную станцию. Мелкий инвентарь и полимерную тару обрабатывают, погружая в 1% раствор моюще-дезинфицирующего средства.

При производстве различного вида колбас, сарделек и сосисок, варено-копченой, полукопченой и сырокопченой колбасы на предприятии используется охлажденная и замороженная свинина и говядина.

Для мясных

1. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции. – Введ. 2001-12-09. - М.: Комиссия Таможенного союза, 2011. – 242 с.

2. ТР ТС 034/2013. О безопасности мяса и мясной продукции. – Введ. 2010-11-18. - М.: Комиссия Таможенного

союза, 2010. – 110 с.

3. Гуринович, Г.В. Технохимический контроль и управление качеством: Учебное пособие/ Г.В. Гуринович, Р.А. Кушевская, А.А. Попов – КемТИПП. – Кемерово: Кузбассвуиздат, 2011. - 183с

4. Кецелашвили, Д.В. Технология мяса и мясных продуктов: учеб пособие: в 3 ч. Ч. 2./ Д.В. Кецелашвили, КемТИПП. – Кемерово, 2004. - 267с.

5. Рогов, И.А. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гудник и др. – М.: Колос, 1993 – 431 с.: ил.

6. Потипаева Н.Н. Технология мяса и мясных продуктов. Технология производства мясных продуктов: Учебное пособие/ Н.Н. Потипаева, И.С. Патракова, С.А. Серегин – КемТИПП. – Кемерово, 2015. – 193 с.

7. Рогов И. А. Разработка научных основ комплекса физических, химических, микробиологических и биологических методов повышения качества и экологической чистоты мясного сырья. // Докл. межгосуд. семинара, Кемерово, - 1993. - 5 – 6 с.

8. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов/ И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин – М.: Колос, 2000. – 367с.: ил.

9. Прянишников, В.В. Пищевые ингредиенты для мясной промышленности/В.В. Прянишников, Т.Ф. Старовойтова - : ЗАО «Светлицы», 2015. – 264 с.

10. Патракова, И. С. Функциональные мясные продукты. Монография/ И. С. Патракова - КемТИПП. - Кемерово, 2014. - 101 с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/47194>