

19.12.2023г.

ПМ.03

МДК 03.01 Технология приготовления пищи и контроль качества блюд

10-У

Написать конспект; написать контрольную работу и отправить на почту ni1nata@yandex.ru

Тема : Общие требования к качеству сырья и продуктов.

Качество – это совокупность свойств товара, которые делают его пригодным к употреблению.

Качество пищевого продукта характеризуется :

- потребительскими свойствами (внешним видом, консистенцией, запахом, вкусом)
- пищевой ценностью продукта;
- безвредностью;

На формирование качества продукта оказывает влияние следующие факторы: вид и качество сырья, качество рецептуры и технологических процессов.

Сохранение качества товара зависит от упаковки и состояния тары, от условий и сроков транспортирования, хранения и реализации.

Для оценки качества товара применяют два основных метода :

-органолептический –основан на определении качества с помощью органов чувств человека – зрения, осязания, обоняния, вкуса и слуха.

Органолептическая оценка проводится в определенной последовательности: качество упаковки, внешний вид продукта, консистенция, запах, вкус.

Под внешним видом продукта подразумевают его форму , размер, состояние поверхности, цвет, прозрачность, вид на разрезе.

Затем определяют консистенцию, которая в зависимости от вида продукта может быть эластичная, плотная, порошкообразная, жидкая , вязкая и др.

После этого устанавливают запах продукта. Каждый продукт должен иметь запах, свойственный данному продукту.

При определении вкуса оценивают не только вкус как таковой, но и ощущения при раскусывании и разжевывании. Некачественные продукты имеют посторонние привкусы.

Лабораторный метод оценки качества продукта осуществляется с помощью измерительных приборов и химических реактивов.

Применяют методы : химический, физический, микробиологический.

Консервы выпускают в стеклянных и металлических банках. Банки должны быть чистыми, плотно закупоренными, без подтеков, не вздутыми, с чистой, ровно приклеенной этикеткой, стеклянные банки – без трещин и надколов, металлические – без деформации и ржавчины.

Дефектами консервных банок является бомбаж (вздутие крышек или целиком банок).

2. Условия хранения, упаковки и транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Сущность хранения – создать условия, при которых снижаются или полностью устраняются влияния на продукт микроорганизмов, ферментов, внешней среды и др факторов, в результате чего сохраняется качество продукта.

Температура, С понижением температуры замедляются процессы, проходящие в продуктах, и деятельность микроорганизмов. Бакалейные и кондитерские товары (кроме тортов) рекомендуется хранить при температуре 18*С. Молочные продукты, яйца, колбасы, плоды и овощи при 0+6*С. Замороженные продукты -8*С и ниже.

Влажность воздуха. При слишком высокой относительной влажности воздуха товары увлажняются, плесневеют; при слишком низкой – усыхают.

Не более 75% - для бакалейных, кондитерских товаров,

85-90% для плодов, овощей, мяса, рыбы, сыров.

Освещенность помещений. Практически все товары следует хранить в темноте.

Упаковка товаров предохраняет их от повреждений.

Размещение товаров в складских помещениях.

Запрещается складировать товары на полу. Товары укладывают или на стеллажах или на поддонах. Для мяса используют специальные крюки.

Товарное соседство.

Запрещается хранить совместно:

- товары с разными режимами хранения (охлажденное и мороженое мясо)

-товары, сильно пахнущие и легко поглощающие запах (рыбу и сливочное масло)

-продукты сырые и готовые к употреблению (мясо и колбасу)

Продукты свежие и сомнительного качества.

Санитарное состояние хранилищ.

Обязательным условием для хранения продовольственных товаров является санитарное состояние хранилищ. Помещения должны быть чистыми и хорошо вентилируемыми.

2. Контрольная работа.

Выберите один из двух вариантов. Напишите вопрос. Отправьте мне на почту.

1 вариант

1. Понятие о бухгалтерских документах.

2 вариант

1. Сборник рецептур блюд. Правила пользования.