

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

(институт)

(кафедра)

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 5

по учебному курсу «_____»

Вариант _____ (при наличии)

Студент _____

(И.О. Фамилия)

Группа _____

(И.О. Фамилия)

Преподаватель _____

(И.О. Фамилия)

Тольятти, 2020г.

Задание № 5

Ассортимент, качество и условия хранения продовольственных товаров

Ассортимент поступающих товаров кондитерского цеха ООО «Табак-Инвест»:

- мука;
- яйца;
- масло;
- сахар;
- соль;
- яичный меланж и т.д.

Все поступающее сырье, и выпускаемая продукция отвечают требованиям действующих стандартов, технических условий, медико-биологических требований, имеют гигиенические сертификаты и качественные удостоверения.

Поступающее в производство сырье подготавливается к производству в соответствии с технологическими инструкциями и Инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.

Мука хранится отдельно от всех видов сырья, хранится штабелями на стеллажах на расстоянии 15 см от уровня пола и 50 см от стен.

Соль хранится в отдельных ларях с крышками, в растворенном виде в снабженных фильтрами емкостях.

Жиры, яйца и молочные продукты хранятся в холодильных камерах при температуре от 0 до +4 °С.

Яичный меланж допускается в тесто в соответствии с требуемыми органолептическими, физико-химическими и микробиологическими показателями, он хранится при температуре от -6 до +5 °С.

Молоко коровье пастеризованное хранится при температуре от 0 до +6 °С не более 36 часов с момента окончания технологического процесса его производства.

Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности, хранится не более 4 часов.

Форма пирожных и тортов должна быть правильной, соответствующей своему виду, без излома, с ровными обрезами. Отделка целая, неповрежденная, с ясным, четким рисунком.

Требования к качеству: поверхность тортов имеет четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовых оттенков. Изделия, глазированные помадой, глазурью, желе, имеют блестящую, ровно покрытую поверхность. Обсыпка равномерная, с сохранением четко выраженных граней изделия.

Хранение и транспортирование тортов осуществляется в соответствии с требованиями отраслевого стандарта ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные».

Транспортирование тортов производится с соблюдением соответствующих санитарных правил в сухих крытых автомашинах или поездах. Нельзя перевозить их вместе с продуктами, обладающими резким запахом, так как крем их воспринимает.

Кондитерские изделия подвергаются органолептической оценке, а также проверяются условия и сроки хранения, реализации; полнота вложения сырья (пищевой ценности). Данные исследования не позволяют определить полноту вложения сырья, наличия опасных пищевых добавок, поэтому применяют лабораторные исследования, а также микробиологические исследования.

В органолептической оценке в тортах и пирожных проверяют и оценивают внешний вид художественное оформление поверхности кремом или другими отделочными полуфабрикатами. Форма должна соответствовать данному наименованию изделий, быть правильной, без изломов и вмятин.

Разрезав изделие на четыре части (вдоль и поперек), определяют его вид на разрезе. Вкус определяют, пробуя изделие целиком, а затем отдельно основу, крем или помаду. Результаты органолептической оценки заносят в лабораторный журнал.

На все пробы кондитерских и кулинарных изделий, взятые на предприятиях общественного питания, составляют акт в двух экземплярах: один направляется в лабораторию, второй выдается ответственному лицу и служит основанием для списания изделий.

В соответствии со списком нормируемых физико-химических показателей изделия из муки контролируют на содержание:

- влаги или сухих веществ;
- жира;
- сахара (сдобные изделия);
- общую (титруемую) кислотность;
- щелочность (в изделиях с разрыхлителем).

Кроме того, устанавливают качество фритюрного жира (для изделий, жареных во фритюре).

Таблица 4 - Виды и причины брака изделий из теста

| Виды брака | Причины брака |
|-----------------------------|---|
| Изделия твёрдые | Много сахаристых веществ или мало разрыхлителей |
| Изделия расплывчатые | Мягкое тесто, много соды, плохая клейковина |
| Изделия жёсткие, резиновые | Мало сахара |
| Верхняя корка отделяется | Очень мягкое тесто, печь перегрета |
| Изделия сели, опали | Тесто мягкое и много разрыхлителей |
| Изделия с пустыми доньшками | Тесто плотное, печь не догрета |