07.03.2023 ПКД 3/1

Дисциплина ОП.12 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Тема: Методы контроля качества

Цели занятия:

Обучающие:

- _ углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- _ формировать умения студентов;
- _ привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- _ совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- _ адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- _ способствовать развитию умений работать в коллективе;
- _ развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- _ формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Лекция (2часа) План

- 3. Порядок проведения органолептической оценки качества
- 4. Балльная оценка

3. Порядок проведения органолептической оценки качества

Приступая к органолептической оценке, члены комиссии должны ознакомиться с меню, выходом блюд и изделий, рецептурой и технологией их

приготовления, а также с установленным перечнем органолептических характеристик для продукции каждого вида.

Оценка качества продукции может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по отдельным ключевым характеристикам (вкус, цвет, внешний вид, текстура). В зависимости от целей контроля руководитель предприятия устанавливает количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида.

Оценку качества продукции начинают с определения массы готовых изделий, блюд, напитков.

Оценка отдельных органолептических характеристик производится в следующем порядке: показатели, оцениваемые зрительно, - цвет, внешний вид, затем - запах, консистенция, вкус.

При оценке внешнего вида обращают внимание на цвет (интенсивность, однородность), форму и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе и др.

Оценка текстуры (консистенции) может проводиться:

- визуально (вязкость жидкости, густота соуса при размешивании);
- визуально и тактильно прикосновением к изделию ножом или поварской иглой либо надавливанием, нажатием, размазыванием;
- тактильно в полости рта и при пережевывании.

При оценке запаха делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2...3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия) данного вида, определяют наличие посторонних запахов.

При исследовании блюд (изделий) с плотной текстурой (из мяса, птицы или рыбы) применяют «пробу иглой» или «пробу на нож». Для этого деревянную иглу или подогретый нож вводят глубоко в толщу изделия, а после извлечения быстро оценивают запах.

При оценке вкуса необходимо учитывать, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и не реагируют на воздействие слабых раздражителей. Поэтому вначале пробуют блюда со слабовыраженным вкусом, а затем те, вкус которых выражен отчетливо.

Следует учитывать явления вкусовой адаптации — привычки к вкусовым ощущениям, поэтому количество образцов продукции, представленных для органолептической оценки, не должно превышать десяти.

Рецепторы вкуса отличаются большой специфичностью и группируются на поверхности языка определенным образом. Так, кончик языка наиболее чувствителен к сладкому, основание — к горькому, края языка в задней части - сильнее ощущают кислый вкус, в передней - соленый.

Для полной и объективной характеристики вкуса пробу необходимо тщательно разжевать, распределить по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5... 10 с во рту.

Различные вкусовые ощущения возникают в ротовой полости с разной скоростью. Так, быстрее всего возникают ощущения соленого, сладкого вкуса, несколько медленнее - кислого, затем горького.

После исследования каждой пробы нужно использовать нейтрализирующие продукты для снятия вкусовой инерции, которая возникает при поглощении вкусовых и ароматических веществ слизистой оболочкой рта.

Органолептическая оценка качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления

Органолентическая оценка супов. Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (наличие лука, петрушки и т. д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной части, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов), и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесток жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, форму нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.

Органолептическая оценка соусов. При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т. д.), форму нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий). Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей. При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей. При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий. При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры, правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка), текстуру (консистенцию); запах и вкус изделий.

Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы. У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно - основного продукта: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок. При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность нарезки основных продуктов, их текстуру (консистенцию).

Органолептическая оценка сладких блюд (десертов). При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. У желированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий. При оценке мучных блюд, мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и других изделий, их форму), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем определяют запах и вкус.

Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий. Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на

состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

4. Балльная оценка

Каждый показатель качества оценивается по пятибалльной системе: при обнаружении недостатков и/или дефектов оцениваемой продукции проводится снижение балльной оценки показателей качества в соответствии с рекомендациями ГОСТ Р 53104-2008.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам), не имеющим недостатков. Органолептические показатели должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустранимыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т. д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание изделий, нарушение формы, неправильную форму нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах пряностей, наличие жидкости в салатах, жесткую текстуру (консистенцию) мяса и т. д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т. д.

Результаты органолептической оценки качества продукции записываются в бракеражный журнал до начала ее реализации и оформляются подписями всех членов комиссии.

Вопросы для закрепления материала

- 1. Дайте характеристику производственного контроля.
- 2. Укажите основные объекты производственного контроля.

- 3. Какие методы предусматривает программа производственного контроля?
 - 4. Что такое органолептический анализ качества продукции?
- 5. Дайте характеристику основных органолептических характеристик.
 - 6. Порядок проведения органолептической оценки.
- 7. Особенности проведения органолептической оценки готовой продукции общественного питания.

Домашнее задание:

Составить и выучить конспект занятия.

Ответить устно на вопросы для закрепления материала в тетради.

Составить таблицу «Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий».

Список рекомендованных источников

- 1. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учеб. пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская.- Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2012. 230 с.
- 2. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг: учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Ю. Курочкина. 2-е изд., испр. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2018. 172 с.

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети https://vk.com/el.leon или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева