

**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

(2 часа)

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 нейтрализующие 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

Органолептическая 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, блесков 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 железированных 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 легкоустраняемыми 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