

МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Вид занятия: лекция

Тема занятия: Органолептический анализ качества продукции общественного питания

Цели занятия:

- дидактическая - изучить органолептический анализ качества продукции общественного питания, терминологию органолептических характеристик, методику проведения органолептической оценки качества, порядок проведения органолептической оценки качества; балльную оценку.
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности.
- воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

**Тема 1.4: «Органолептический анализ качества
продукции общественного питания»**

1. Терминология органолептических характеристик
2. Методика проведения органолептической оценки качества

Самостоятельная работа обучающихся

Составить и выучить конспект занятия.

Ответить письменно на вопросы для закрепления материала в тетради.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina

Рекомендуемая литература:

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.

Органолептический анализ качества продукции общественного питания — сенсорный анализ с помощью функциональных систем организма (органов чувств) — обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

Под сенсорным анализом понимается анализ с помощью высокоспецифичных рецепторных органов, обеспечивающих организму получение информации об окружающей среде с помощью зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерорецепции.

Органолептическая оценка качества продукции общественного питания есть оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов.

Органолептическая оценка позволяет просто и оперативно оценить качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выявить нарушения норм вложения, технологии приготовления и отпуска блюд (изделий), незамедлительно провести корректирующие действия по устранению недостатков. С такой оценкой связан ряд терминов:

- сенсорные спецификации - минимально допустимые рейтинговые оценки качества для каждой органолептической характеристики, установленные изготовителем продукции и используемые в процедуре контроля качества;
- недостаток - неполное соответствие продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к ее качеству;
- дефект — невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания;
- продукция общественного питания массового изготовления — продукция, изготавливаемая партиями;
- партия продукции общественного питания - определенное количество продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке и/или одинаковой транспортной таре;
- рейтинговая оценка качества - метод, заключающийся в оценке качества продукции общественного питания с помощью балльных шкал в соответствии с уровнем общего качества продукции и/или отдельных органолептических характеристик, а также анализа недостатков и дефектов, типичных для продукции данного вида.

1. Терминология органолептических характеристик

Основными органолептическими характеристиками являются: внешний вид, текстура, консистенция, запах, вкус.

Внешний вид - органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели, как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

В первую очередь потребитель руководствуется зрительной оценкой, которая имеет физиологическое и психологическое значение. Нарушение формы изделия может свидетельствовать о неправильном хранении, а изменение цвета - о порче.

Текстура - органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик

продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, тактильными, визуальными и слуховыми рецепторами.

Консистенция - совокупность реологических характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами. Консистенция является одной из составляющих текстуры.

При исследовании данной органолептической характеристики определяют агрегатное состояние (твердая, жидкая), степень однородности (однородная, хлопьевидная), механические свойства (хрупкость, упругость, эластичность).

Консистенция различных групп продукции характеризуется как мягкая, сочная, пышная, плотная, мажущаяся, жидкая, вязкая и т. д. Консистенция каждого из видов может быть однородной и неоднородной.

Запах - органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

При органолептической оценке продукции общественного питания запах позволяет сделать заключение о ее доброкачественности. При этом различают приятный, естественный запах, свойственный исходному сырью, и букет — запах, формирующийся в процессе технологической переработки продуктов и их хранения.

Важнейшим показателем качества продукции общественного питания является вкус.

Вкус - органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

Вкус характеризуется качественно (горький, кислый, сладкий, соленый) и количественно (интенсивность вкуса).

Большое влияние на восприятие вкусовых ощущений оказывает температура. Для каждого вкусового ощущения существует температурный оптимум. Для сладкого вкуса он составляет 37 °С, для соленого и кислого - 18...20 °С, для горького - 10 °С. При температуре 50 °С чувствительность к сладкому исчезает, при температуре выше 36 °С снижается восприятие кислого и горького вкуса, при температуре ниже 15 °С - соленого.

Чувствительность вкусовых рецепторов снижается при охлаждении поверхности языка до 0 °С или при нагревании до 45 °С. Оптимальной для дегустации является температура 20 °С.

2. Методика проведения органолептической оценки качества

Органолептический анализ проводится непосредственно на предприятии общественного питания комиссией, утверждаемой руководителем предприятия. Сотрудники, включенные в состав комиссии, должны владеть навыками оценки продукции, знать критерии качества и не иметь ограничений (аллергия, хронические заболевания).

Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции массового изготовления и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции в целом и/или некоторых основных органолептических характеристик, при этом для оценки внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха, вкуса используется балльная шкала: 5 баллов — отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество, 2 балла — неудовлетворительное качество.

Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, приборы, кухонный инвентарь.

Каждый участник оценки должен быть обеспечен санитарной одеждой, нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе, негазированная питьевая вода.

Отбор проб продукции проводят в соответствии с действующей нормативно-технической документацией на конкретные виды продукции и методическими указаниями по лабораторному контролю качества продукции общественного питания.

Качество продукции по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее приготовления, до реализации.

При органолептической оценке большого ассортимента образцов в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками, затем продукцию с более интенсивными свойствами; сладкие блюда подвергают оценке в последнюю очередь.

Температура продукции должна соответствовать температуре блюд (изделий) при их реализации.

Вопросы для закрепления материала

1. Дайте характеристику термина *«Органолептический анализ качества продукции»*.
2. Дайте характеристику методов, применяемых при определении показателей качества.
3. Опишите методику контроля, органолептической оценки качества.
4. Как осуществляется контроль качества исходного сырья при его поступлении на предприятие общественного питания?
5. Назовите основные этапы контроля качества продукции на предприятиях общественного питания.