

**МДК.01.03. Управление обслуживанием холодильного оборудования
(по отраслям) и контроль за ним**

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5

Тема: Ознакомление с условиями хранения продуктов на распределительном холодильнике.

Цель работы: изучить условия хранения продуктов на распределительном холодильнике.

Задание

Представить правила приёма продуктов на хранение. Используя данные своего варианта, представить технологические условия хранения продуктов на распределительном холодильнике, вычертить эскиз камеры, составить таблицу сроков и режимов хранения продуктов.

Таблица 4. Данные для выполнения работы

№ варианта	Наименование продуктов	Вид камеры	Система охлаждения
01	Молочные продукты: творог, сметана, кефир	Камера хранения охлажденных грузов	Воздухоохладители
02	Зеленые овощи, капуста	Камера хранения охлажденных грузов	Воздухоохладители
03	Птица: куры, гуси, утки	Камера хранения мороженных грузов	Батареи
04	Масло сливочное: соленое, несоленое	Универсальная камера	Смешанная
05	Мясо: говядина, свинина, субпродукты	Камера хранения мороженных грузов	Батареи
06	Яйца	Камера хранения охлажденных грузов	Воздухоохладители
07	Яблоки, абрикосы, виноград	Камера хранения охлажденных грузов	Воздухоохладители
08	Колбасы: вареные, полукопченые, копченые	Универсальная камера	Смешанная
09	Рыба	Камера хранения мороженных грузов	Батареи
10	Полуфабрикаты, кулинарные изделия	Универсальная камера	Смешанная

Методические указания

Задачей холодильного хранения продуктов является создание условий, при которых сохранились бы потребительские качества при минимальной усушке продукта.

В камеры хранения холодильников продукты поступают из камер холодильной обработки или, если их температура соответствует режиму хранения, с автомобильного и железнодорожного холодильного транспорта.

Поступающие на распределительный холодильник продукты подвергают контролю качества. Результаты заносят в журнал ветеринарно-санитарной экспертизы и в приемочный акт.

Перед загрузкой камеры вместе с цеховым инвентарем (поддоны, решетки, транспортные средства и т. д.) приводят в надлежащее санитарное состояние и, при необходимости, дезинфицируют в целях предупреждения зараженности камеры микроорганизмами.

Камеры хранения грузов в зависимости от температурного режима подразделяются на камеры хранения охлажденных, мороженных грузов и универсальные камеры.

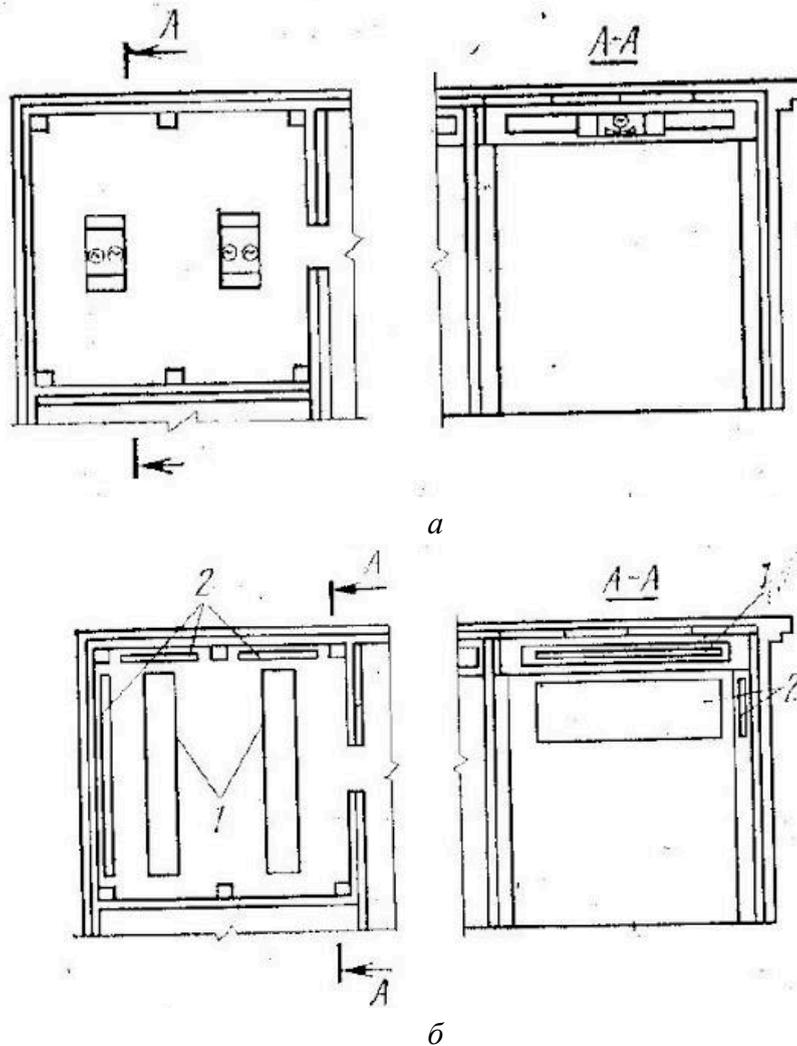


Рисунок 3. Камера хранения, оборудованная:
a – подвесными воздухоохладителями;
б – пристенными и потолочными батареями:
 1- потолочные батареи; 2 - пристенные батареи

Литература

1. Данилов А.М. Холодильная технология пищевых продуктов. – Киев: Вища школа, 1974. – 256 с.
2. Ильясов В.С., Полушкин В.И, Васильева Н.Л. Холодильная технология продуктов в мясной и молочной промышленности. – М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1983. – 216 с.

Оформить отчет о ПР № 5, сделать скрин и прислать – vitaliy.buruyan@mail.ru