

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ
по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

Дисциплина: МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

Группа: ПКД 4/1

Преподаватель: Бароненко Ольга Владимировна

Тип занятия: лекция №1

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).
2. Отчет о выполненном задании отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.
3. Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: **ПКД 4/1 Иванов И.И. Лекция №1**

4. Консультации и отправка выполненного домашнего задания осуществляются по электронному адресу: olga.baronenko@yandex.ru

Алгоритм работы над материалом:

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению
теоретического материала:

№ п/п	Алгоритм работы над материалом	Источник материала задания	Вид работы
	Ознакомьтесь с планом изучения темы и структурой хода занятия	Лекционный материал	устно
	Изучите теоретический материал лекции (вопросы плана 1- 4)	Лекционный материал	устно
	Составьте тезисный конспект по плану лекции (вопросы 1-4), используя лекционный материал	Лекционный материал	письменно
	Дайте ответы на контрольные вопросы, решите одну ситуационную задачу(у себя в конспекте)	Лекционный материал	письменно

Тема : Проверка органолептическим способом качества продуктов и готовых простых мучных кондитерских изделий

Цель: Сформировать у учащихся знания и понимание методики органолептической оценки качества сырья и готовой продукции на всех этапах технологического процесса приготовления простых мучных кондитерских изделий.

План

1. Органолептический метод: сущность и значение.
2. Органолептическая оценка качества основного сырья.
3. Оценка качества на основных этапах технологического процесса.
4. Типичные дефекты и их органолептические признаки.

Ход занятия

I. Лекционный материал

1. Органолептический метод: сущность и значение

Органолептический метод (от греч. *organon* – орудие, инструмент и *leptikos* – способный взять, воспринять) – это оценка качества продукции с помощью органов чувств: зрения, обоняния, вкуса, осязания, а иногда и слуха.

Преимущества метода:

- **Быстрота и оперативность.** Не требует сложного оборудования.
- **Доступность.** Может быть применен на любом этапе производства.
- **Комплексность.** Дает интегральную оценку, которую не всегда могут дать приборы.

Недостатки:

- **Субъективность.** Зависит от индивидуальных особенностей дегустатора.
- **Невозможность точного цифрового выражения.** Результаты носят описательный характер.

Для повара-кондитера этот метод является основным инструментом текущего контроля на рабочем месте.

2. Органолептическая оценка качества основного сырья

Перед началом работы необходимо проверить все поступающее сырье. Некачественные ингредиенты нельзя превратить в качественный продукт.

Мука пшеничная:

- **Вид:** Цвет белый или кремовый с желтоватым оттенком. Однородный по всей массе.
- **Запах:** Свойственный муке, без посторонних запахов (затхлости, плесени, кисловатости).
- **Вкус:** Слегка сладковатый, без горького или кислого привкуса.
- **Тактильно (на ощупь):** Мягкая, однородная, при сжатии в ладони не должна образовывать комок. Комковатость говорит о повышенной влажности или слеживании.
- **Контрольный вопрос на практике:** Растереть щепотку муки между пальцами. Хорошая мука – мягкая, шелковистая. Если чувствуются крупинки – возможно, неоднородный помол или наличие минеральной примеси.

Сахар (песок, пудра):

- **Вид:** Белый, блестящий, кристаллы сыпучие, без комков.
- **Вкус:** Чисто сладкий, без посторонних привкусов.
- **Тактильно:** Кристаллы сухие, сыпучие. Пудра – тонкого помола, без ощущения крупинок.

Жиры (сливочное масло, маргарин):

- **Вид:** Цвет от белого до светло-желтого, равномерный. Поверхность на срезе блестящая, сухая.
- **Запах:** Чистый, свойственный жиру. Для масла – сливочный, для маргарина – менее выраженный. Не допускается салостый, прогорклый запах.
- **Вкус:** Соответствующий виду жира.
- **Консистенция:** При +12...+15°C – плотная, пластичная. При разминании не крошится и не мажется.

Яйца и яйцепродукты:

- **Вид скорлупы:** Чистая, без повреждений.
- **Просвечивание (овоскопия):** Желток в центре или слегка смещен, нет темных пятен (кровяных или бактериальных).
- **Запах после раскалывания:** Свежий, без малейшей затхлости или сероводорода.
- **Вид содержимого:** Белок – плотный, желеобразный, не растекается. Желток – упругий, выпуклый, не разрывается.

Разрыхлители (сода, пекарский порошок):

- **Вид:** Мелкокристаллический порошок белого цвета.
- **Проверка активности:** Капнуть уксусом или кислотой на щепотку соды – должна происходить бурная реакция с выделением газа (шипение).

3. Оценка качества на основных этапах технологического процесса

Этап 1: Приготовление теста (на примере бисквитного, песочного, заварного)

- **Консистенция теста:**

- **Бисквитное:** Гомогенная, текучая, но достаточно вязкая масса. При поднятии венчика образует тягучий "пергамент".
 - **Песочное:** Пластичное, однородное, не липкое к рукам. При надавливании образует трещины.
 - **Заварное:** В процессе заваривания – вязкая, однородная, блестящая масса, отстающая от стенок котла. После введения яиц – пластичное, тягучее, держит форму.
- **Цвет и запах:** Должны соответствовать введенным ингредиентам.

Этап 2: Выпечка (контроль по органолептическим признакам готовности)

- **Вид и цвет:** Изделие равномерно пропечено, имеет характерный золотистый или светло-коричневый цвет корочки. Нет бледных или подгорелых участков.
- **Структура (на ощупь):**
 - **Бисквит:** Упругий, при легком надавливании пальцем ямка быстро восстанавливается.
 - **Песочное:** Плотное, но рассыпчатое.
 - **Заварное:** Имеет полость внутри, стенки прочные, не влажные.
- **Звук:** Готовый бисквит или корж при легком постукивании издает глухой звук (влажный, непропеченный – более "мокрый" и глухой).
- **Запах:** Аппетитный, характерный для выпеченного изделия, без запаха сырого теста или подгорелости.

Этап 3: Оценка качества готового простого мучного кондитерского изделия

Это итоговая, самая важная оценка.

- **Внешний вид (форма, поверхность, отделка):** Изделие правильной, симметричной формы, установленной для данного вида. Поверхность ровная, без впадин, трещин (кроме предусмотренных, как у кексов), подрывов (для заварных). Отделка (посыпка, начинка) – равномерная, эстетичная.
- **Цвет:** От золотистого до светло-коричневого, равномерный по всей поверхности и срезу. Для бисквита на срезе – желтый, без непромесов.
- **Состояние на разрезе (вид мякиша):**
 - **Бисквит:** Ровная, пористая структура с мелкими, тонкостенными, равномерными порами. Мякиш эластичный, не влажный, не липкий.

- о **Песочное:** Мелкозернистое, рассыпчатое, равномерное.
- о **Заварное:** Полость внутри, стенки равномерной толщины, без "закала" (слоя непропеченного теста).
- **Запах:** Чистый, свойственный свежеиспеченному изделию с ароматом использованных продуктов. **Не допускаются:** запах сырости, прогорклости, плесени, излишней пригари.
- **Вкус:** Сладкий, хорошо выраженный, соответствующий рецептуре. **Не допускаются:** посторонние привкусы (горький, кислый, соленый сверх нормы, металлический), ощущение крупинок непросеянной муки или нерастворенного сахара.

4. Типичные дефекты и их органолептические признаки (связь с причиной)

1. **Изделие бледное, малообжаренное.**
 - о *Причина:* Недостаточная температура или время выпечки.
2. **Изделие темное, подгорелое.**
 - о *Причина:* Избыточная температура или время выпечки, низкое расположение противня в печи.
3. **Бисквит плотный, с неравномерной пористостью, "закал".**
 - о *Причина:* Недостаточное взбивание, использование некачественных яиц, длительное перемешивание с мукой, низкая температура выпечки.
4. **Песочное тесто жесткое, нерассыпчатое.**
 - о *Причина:* Избыток муки или жидкости, перетираание теста, использование непластичного жира.
5. **Заварные изделия без полости или осевшие.**
 - о *Причина:* Недостаточное количество яиц, жидкое тесто, преждевременное открывание дверцы печи.
6. **Посторонний привкус и запах.**
 - о *Причина:* Использование некачественного или несвежего сырья (прогорклый жир, ароматизаторы).

Вывод: Органолептический контроль – это непрерывный процесс, который профессионал проводит на всех этапах: от приемки сырья до подачи изделия. Он позволяет оперативно корректировать технологический процесс и гарантировать выпуск продукции высшего качества.

II. Закрепление изученного материала

Контрольные вопросы:

- 1) Дайте определение органолептическому методу оценки качества. Назовите его основные преимущества и недостатки.

- 2) Перечислите основные органолептические показатели, используемые для оценки мучных кондитерских изделий.
- 3) Опишите методику органолептической проверки качества пшеничной муки. На что указывает комковатость муки?
- 4) Каковы признаки доброкачественности яиц при органолептической оценке?
- 5) Как по внешним признакам и на ощупь определить готовность бисквита при выпечке?
- 6) Опишите состояние мякиша качественного песочного и бисквитного полуфабриката на разрезе.
- 7) Назовите возможные причины появления у готового изделия постороннего запаха и привкуса.
- 8) Почему органолептический контроль необходимо проводить на всех этапах технологического процесса?

Ситуационные задачи:

1. **Ситуация:** При замесе песочного теста вы обнаружили, что оно сильно липнет к рукам и не собирается в комок. Какие возможные причины этого дефекта, связанные с качеством сырья или технологией, вы можете назвать?
2. **Ситуация:** Готовый бисквитный корж имеет неравномерный цвет: темный по краям и почти белый в центре. Структура в центре влажная и липкая. В чем вероятная ошибка?
3. **Ситуация:** Вы проводите оценку готового вафельного коржа (простое мучное изделие). На что вы обратите внимание в первую очередь по органолептическим показателям? Какие дефекты возможны?
4. **Ситуация:** Кондитер при оценке запаха готового кекса ощутил легкий запах аммиака. С чем это может быть связано?
5. **Ситуация:** Заварные пирожные после остывания стали мягкими, не хрустящими. Какой этап технологического процесса, вероятно, был нарушен, и как это можно было определить органолептически на стадии теста или выпечки?