Добрый день, уважаемые студенты группы 28-п. « Пекарь».

Сегодня **03.11.2020 Понедельник**

Дистанционное обучение по *МДК 02.02.« Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»*

***Тема урока : Лабораторне –занятие «***Оценка качества крекеров и галет по органолептическим показателям.***»***

2 часа ( часы 69-- 70)

***сфотографировать и отправить результаты на почту***

***tika.71@mail.ru***

*или в группу в социальной сети КОНТАК*

**За задания вы должны получить 1 оценку, если до конца дня ( до 16-00)не будут выполнены все задания, в журнал будут выставлены неудовлетворительные оценки .Преподаватель Щапова С.А.**

телефон 89022654979. Почта tika.71@mail.ru



 ***Задание: 1. Переписать данный материал в тетрадь .***

Органолептические методы оценки качества основаны на анализе восприятий органов чувств.

К органолептическим показателям, общим для характеристики почти всех пищевых продуктов, относят внешний вид, вкус, запах, консистенцию. Они имеют решающее значение для оценки качества пищевых продуктов

По органолептическим показателям крекер должны соответствовать требованиям ГОСТ 14032-68.

Внешний вид: Поверхность свойственная данному виду изделий с вкраплениями вкусовых добавок и наличием пузырей. На изломе должен быть пропечен, без следов непромеса, с вкраплениями или без вкраплений вкусовых добавок

Форма: прямоугольная, круглая или фигурная

Цвет, вкус и запах: свойственные данному наименованию изделия, с учетом вкусовых добавок, без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция: Слоистая и хрупкая

По органолептическим показателям галеты должны соответствовать требованиям ГОСТ 14032-68.

Внешний вид галет. Форма: прямоугольная у галет всех видов и, кроме того, квадратная и круглая у улучшенных и диетических галет. Не допускаются поврежденные углы и края. Допускаются галеты с двухсторонним слипом (след от разлома слипшихся краев изделий во время выпечки) при работе сплошным штампом (без обрезков), диетические галеты (с пониженным содержанием жира) с приподнятыми краями, позволяющими производить правильную укладку в ящики, для остальных видов допускается не более 5 % галет (к массе) с приподнятыми краями.

Поверхность: гладкая с проколами, без посторонних вкраплений и пятен. Для простых галет из пшеничной муки второго сорта, пшеничной обойной муки и смеси пшеничной обойной муки и муки первого сорта - со следами муки, а для простых галет из пшеничной обойной муки и смеси пшеничной обойной муки и муки первого сорта, кроме того, - с вкраплениями отрубей. Допускаются на верхней поверхности отдельные мелкие твердые не лопнувшие пузыри, на нижней поверхности допускаются отдельные вкрапления запеченного теста, незагрязненные следы от кромок, швов листа и полотна.

Цвет: от соломенно-желтого, до светло-коричневого с более темной окраской выпуклостей, галеты не подгорелые. Окраска нижней стороны светлее или темнее верхней. Общий тон окраски отдельных галет в упаковочной единице должен быть одинаковым.

Вкус и запах: свойственные хорошо пропеченным галетам, без посторонних привкусов и запахов.

Вид в изломе: слоистый, с равномерной пористостью, без вздутий, закала, следов непромеса [5, с. 1].

На пачки, коробки и ярлыки, вкладываемые внутрь пакетов, наносят маркировку, содержащую: товарный знак или наименование предприятия-изготовителя и его местонахождение; наименование продукции и сорт муки; массу нетто; дату выработки; срок хранения, цену; информационные сведения о пищевой и энергетической ценности, обозначение данного стандарта.

***Задание2. Ответить на вопросы .***

1. ***Что относят к органолепитическим показателям качества?***
2. ***Какая долдна быть форма у крекера?***
3. ***Какая должна быть консистенция у крекера?***
4. ***Опишите внешний вид галет.***
5. ***Какой допускается цвет галет?***

***Задание 3. Найти в интернете картинки различных видов крекера и галлет. Скачать их и сделать коллаж. ( 10 шт крекера и 10 шт галет).***