Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **по ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**05.02.2021. (2час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

***Тема 2.Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки***

***1)Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки***

**Литература**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.
   * 1. **Электронные издания:**
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
7. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
8. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** [***marina.lysova.78@mail.ru***](mailto:marina.lysova.78@mail.ru) **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

***Условия и сроки хранения клубнеплодов.***Картофель хранят в закрытых вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 3…5°С, относительной влажности воздуха 90-95% до 240 сут.

Фасованный картофель хранят до 3 сут. при 4 до 12 °С и относительной влажности воздуха 85-90%, при температуре 12-20°С – не более двух суток при относительной влажности воздуха 85-90%. При более низкой температуре хранения (0°С) крахмал превращается в сахар и картофель становится сладким, ухудшаются кулинарные свойства.

Недостаточно тщательное хранение и неправильная обработка приводят к резкому снижению количества витамина С.

Позеленевший и проросший картофель (при хранении на свету) содержит в основном в кожуре ядовитые гликозиды – солонин и чаконин. Потребление в пищу картофеля с содержанием солонина более 0,01% приводит к отравлению. При варке солонин, как растворимое вещество переходит в отвар.

В отличие от картофеля, выкопанные корневища топинамбура долго не хранятся. Промороженные клубни приобретают сладкий вкус, так как при гидролитическом распаде инулина образуется фруктоза.

**Требования к качеству корнеплодов:**

В зависимости от показателей качества морковь и свекла подразделяются на классы: экстра, первый и второй. Корнеплоды класса экстра имеют правильную форму, гладкую поверхность, без боковых корешков; первого класса – допускаются незначительные дефекты формы и окраски, но не уродливые.

Корнеплоды свежие, чистые, здоровые, без признаков порчи, прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с длиной черешков не более 2 см или без них. Не допускаются загнившие, увядшие, запаренные, подмороженные с признаками морщинистости.

Для класса экстра корнеплоды должны быть гладкими, правильной формы, без боковых корешков, не побитыми; для первого класса — допускаются с незначительными дефектами формы и окраски; для второго — допускаются корнеплоды с дефектами формы и окраски, но не уродливые.

В партии моркови и свеклы допускается наличие овощей с отклонениями от установленных размеров, с незначительными механическими повреждениями, с порезами головок, легким увяданием, наличие земли, прилипшей к корнеплодам для первого и второго классов. Не допускаются к приемке морковь и свекла увядшие, загнившие, с признаками морщинистости, запаренные, подмороженные.

Зелень петрушки листовой, а также ранних петрушки и сельдерея должна быть свежей, чистой и неогрубевшей. Допускается легкое увядание листьев.

**Условия и сроки хранения корнеплодов:**

Корнеплоды перевозят упакованными в тару емкостью до 50 кг или в контейнерах. Хранят корнеплоды в поступившей таре или в специальных контейнерах при температуре 0-10 °С и относительной влажности воздуха 85-90% не более 3 суток. Молодые корнеплоды с зеленью и редис в пучках хранят не более суток.

**требования к качеству капустных овощей:**

Кочаны белокочанной капусты подразделяют на первый и второй классы.

Кочаны белокочанной, краснокочанной и савойской капусты свежие, чистые, здоровые, целые, сформировавшиеся, различной степени плотности, форма и окраска, структура листьев типичная для ботанического сорта. Вкус и запах - свойственные ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса. Поверхность кочанов зачищают до плотнооблегающих листьев, длина кочерыги не должна превышать 3 см. Допускается до 5% кочанов с сухими загрязнениями.

В первом классе не допускаются кочаны с механическими повреждениями на глубину более 5 облегающих листьев в нижней и боковой части.

Не допускаются кочаны, поврежденные вредителями, мороженые, загнившие, проросшие, треснувшие, запаренные.

Головки цветной капусты или капусты брокколи, брокколи должны быть целыми, плотными, чистыми, с бугорчатой поверхностью, без проросших внутренних листьев, постороннего запаха и механических повреждений, иметь окраску, типичную для ботанического сорта.

У кольраби стеблеплоды чистые, свежие, не увядшие, с сочной мякотью.

**Условия и сроки хранения капустных овощей**

Хранят капустные овощи при температуре от 0 до 10°С и относительной влажности воздуха 85-90% не более 2 суток, при 0°С – не более 4 суток.

***Требования к качеству луковых овощей.***

Лук репчатый подразделяется на классы: первый или второй.

Луковицы должны быть здоровые, вызревшие, чистые, целые, без повреждений и заболеваний. Форма и окраска должна соответствовать ботаническому сорту, быть однородной. Верхние чешуи должны быть хорошо подсушены, высушенная шейка должна быть длиной не более 5 см. Размер по наибольшему поперечному диаметру для первого класса – не менее 4 см, для второго класса – не менее 3 см.

У луковиц второго класса допускается небольшое содержание лука с недостаточно высушенной шейкой, оголенные, проросшие, с механическими повреждениями.

Не допускается лук загнивший, мороженый, раздавленный, поврежденный стеблевой нематодой, клещами. Мороженый лук не восстанавливает свои потребительские свойства.

Лук зеленый (перо), лук-порей и лук-батун должны быть свежими, с зелеными листьями длиной 20—25 см. Допускается 2% лука увядшего, пожелтевшего и загрязненного.

***Условия и сроки хранения луковых овощей.***

Хранят репчатый лук и чеснок не более 5 суток при температуре 3°С и относительной влажности воздуха 75-80%

Зеленые луки хранят при температуре 3°С при относительной влажности воздуха 90% не более 3 суток

***Условия и сроки хранения пряных овощей.***

Зелень укропа, чабера, эстрагона должна быть свежей, молодой, зеленой, без пожелтения, грубых листьев и засорения землей.

Корни хрена должны быть свежими, не уродливыми, без боковых корешков, с длиной корней не менее 15 см.

|  |
| --- |
|  |

Хранят пряные овощи, выложив слоем не более 8 см при температуре 2-4 °С не более 1-2 суток, накрыв влажной тканью.

***Условия и сроки хранения десертных овощей.***

Десертные овощи хранят при температуре 2-4 °С и относительной влажности воздуха 90-95% в течение 1-2 суток.

***Требования к качеству томатов****.* По качеству томаты подразделяют на три класса: экстра, первый и второй; по форме на типы: округлые, плоские, удлиненные, вишневидные. По внешнему виду плоды должны быть свежие, целые, чистые, здоровые, плотные, типичной для ботанического сорта формы, с плодоножкой или без нее, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, неперезрелые, без механических повреждений и солнечных ожогов. Допускаются плоды с незначительными дефектами формы и окраски, с легкими нажимами от тары, незначительной помятостью и зарубцевавшимися трещинами для первого класса не более 1%, второго — не более 3%. Степень зрелости должна быть красная, розовая; для первого и второго класса допускаются плоды бурые, которые реализуют отдельно. Стандартом нормируется размер плодов (экстра — не менее 4 см); первого и второго — не менее 3 см). *Условия и сроки хранения*. При температуре воздуха:

- красной степени зрелости — от 1 до 2°С в течение не более 2-4 недель;

- бурой и розовой — от 4 до 6°С не более 1 месяца;

- молочной — от 8 до 10°С — не более 3-4 недель.

Относительная влажность воздуха должна быть 85—90%.

*Болезни томатных овощей*. Томатные овощи поражаются грибными заболеваниями: фитофторой (коричневые твердые пятна), вершинной гнилью (на вершине плода образуются темные пятна) черной гнилью, фузариозом.

***Требования к качеству свежих грибов.*** Свежие грибы должны быть чистыми, немятыми, нечервивыми, без земли и песка. Они не могут долго храниться в свежем виде, и поэтому после сортировки их сразу же перерабатывают (сушат, солят и маринуют).

ЗАДАНИЕ

**Законспектируйте лекцию.**