Группа №18

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Курс 1**

**Раздел 1Основные группы продовольственных товаров**

**Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров** Условия и сроки хранения, кулинарное назначениеяичных продуктов, пищевых жиров

Объём работы 2 часа

15.11.2021г

**Задание:** *Краткий конспект.*

**Цель работы:**

- образовательные: приобрести навыки определения качества зерна и продуктов его переработки.

- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

**Тип урока:** закрепление учебного материала

**Метод проведения:** лекционное занятие

**Оснащение урока:** раздаточный материал.

**Порядок выполнения задания:**

**1.**Изучить теоретический материал**.  
2.**Ответить на поставленные вопросы.

**3.**Записать в краткой форме ответы на поставленные вопросы в тетрадь по данной учебной дисциплине.

**Сроки выполнения задания:**

Выполненную работу предоставить преподавателюдо 16.11.2021.

посредством электронной почты, группа в Контакте.

**Организация обратной связи:** консультации, ответы на вопросы посредством электронной почты, группа в Контакте.

**Форма контроля работы:** выполненные задания по теме.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

1.СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

2.ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

**Источники для изучения материала/выполнения задания:**

**Основные источники:**

1.М.В.Володин, Т.А. Сопачёва. Организация хранения и контроль запасов сырья.

**Дополнительные источники:**

1.З.П.Матюхина. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» 2009- 20.

Теория.

Хранение яиц и яичной продукции

     Хранение яичных продуктов, кроме яиц, регулируется ГОСТ Р 53155-2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия.  
    Яичные продукты хранят в сухих, чистых и хорошо вентилируемых помещениях.  
    Рекомендуемые сроки годности с даты выработки:  
     - сухих яичных продуктов:  
     при температуре не выше 20 °С - не более 6 мес;  
     при температуре не выше 4 °С - не более 24 мес;  
    - жидких охлажденных яичных продуктов:  
     при температуре не выше 4 °С - не более 24 ч, в том числе на предприятии-изготовителе, не более 6 ч с момента окончания технологического процесса;  
    - жидких замороженных яичных продуктов:  
     при температуре не выше минус 18 °С - не более 15 мес;  
     при температуре не выше минус 12 °С - не более 10 мес.  
    Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.  
Хранение яиц регулируется ГОСТ Р 52121-2003 "Яйца куриные пищевые. Технические условия".  
При температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха 85%- 88% хранение:  
1. Диетических яиц - не более 7 сут.;  
2. Столовых яиц - от 8 до 25 сут.;  
3. Мытых яиц - не более 12 сут.  
При хранении яиц совместно с консервами влажность может быть уменьшена до 70-75 %, а допустимый срок хранения яиц составляет 3 месяца.  
В камере хранения поддоны с яйцами укладываются в два яруса по высоте, а при использовании стоечных поддонов или стеллажей - в три и более ярусов в зависимости от высоты камер. Поддоны с яйцами необходимо размещать на расстоянии 0,4-0,5 м от стен и приборов охлаждения во избежание подмерзания яиц. Расстояние от светильников, разводящих трубопроводов, датчиков для дистанционного измерения температуры и влажности должно быть не менее 0,3 м.  
Между штабелями должны оставаться проезды (проходы) шириной не более 1,6 м. При совместном хранении яиц и консервов между штабелями с этими продуктами оставляются проходы шириной 0,4 - 0,5 м.  
   Также действуют ограничения по срокам и условиям хранения по СанПиН 2.3.2.1324-03.