

Уважаемые учащиеся! **ВНИМАНИЕ!!** Выполните самостоятельно практическую работу по теме: «Оценка качества хлебобулочных изделий органолептическим методом». Результаты **проделанной** работы в рукописном виде для контроля знаний присылать на вайбер 80447094807 преподавателю; Грицкевич Анастасии Ивановне с указанием (Ф.И.О. и № группы).

Практическое работа

Дата:

Тема: «Оценка качества хлебобулочных изделий органолептическим методом»

Цель: научиться производить оценку качества хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии со стандартом.

Материалы: образцы хлеба и хлебобулочных изделий.

1. Дайте оценку образцов хлеба и хлебобулочных изделий (таблица 1).
2. Сделайте вывод о качестве хлеба и хлебобулочных изделий.

Таблица 1 Характеристика хлеба и хлебобулочных изделий

Наименование показателя	Характеристика	Соответствие СТЬ
Наименование хлеба и хлебобулочных изделий		
Форма		
Поверхность		
Цвет		
Состояние мякиша		
Вкус		
Запах		
Наименование и местонахождение изготовителя		
Масса нетто, г (кг)		
Пищевая ценность		
Дата изготовления		
Условия хранения		
Срок годности		
Обозначение настоящего стандарта		
Упаковка		

Вывод:

Проверил

Преподаватель

_____ А.И.Грицкевич

Отметка: _____

Выполнил

Учащийся
