

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/222772>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Технология продукции общественного питания

Введение 2

1. Классификация зерновых культур 3

2. Основные показатели качества зерна 4

3. Потребительские показатели качества зерна 5

3.1. Сортировка зерна 5

3.2. Упаковка зерна 6

3.3. Транспортирование зерна 7

Заключение 8

Список использованных источников 9

ПРИЛОЖЕНИЕ А 11

ПРИЛОЖЕНИЕ Б 12

Введение

Сфера общественного питания в современное время очень быстро развивается, и изменения претерпевают все составляющие части: от производства сырья до хранения и упаковки продуктов. Появляются новые виды продуктов и методы обработки их. Не смотря на скоротечное развитие и изменение потребительских запросов в сфере питания, неизменным остаются те группы, которые создают основной пласт пищевых продукт. Это молочные изделия, мясо, кондитерские изделия и хлебобулочные изделия. О последних изделиях и пойдет речь в данной работе.

Издrevле хлебобулочные изделия считались основной еда на столе в каждой семье, ни один прием пищи не обходился без хлеба. Со временем люди научились изготавливать и более сложные виды кулинарной продукции из данной категории, с разнообразными начинками и составом. Постоянным продуктом для любого мучного изделия остается лишь одно – мука. Мука играет основное место в приготовлении хлебобулочных изделий, а её качество определяет из характеристик подготовленного сырья, а именно зерна.

Зерно является растительным продуктом, из которого изготавливают муку. В зависимости от вида зерна и помола можно производить разнообразные виды муки, которые по-разному сказывают на готовом изделии. Процесс производства зерна отличается своими тонкостями, но также крайне важным моментом является сохранение зерна и доставки его до перерабатывающего производства или магазина.

Цель данной работы: рассмотреть процессы сортировки, упаковки и транспортировки зерна.

Сформируем задачи для более качественного раскрытия данного вопроса:

1. Классифицируем зерно по основным характеристикам;

2. Установим показатели качества зерна;

3. Рассмотрим потребительские показатели качества зерна: сортировку, упаковку, транспортировку и хранение.

1. Классификация зерновых культур

Зерно и продукты его переработки составляю весомую группу рациона человека по химическому составу.

На долю данной группы продуктов приходится около 75% всего рациона человека. Классифицируют зерно по двум основным группа растительного происхождения (Приложение А).

Основные зерновые культуры подразделяются на хлебные культуры, из которых в последующем изготавливают муку – это рожь и пшеница, также к данной категории культур относятся рис и кукуруза, которые используют для приготовления самостоятельных блюд.

Зернобобовые же культуры чаще всего используют для приготовления кулинарных блюд: рассыпчатых каш, гарниров, дополнения к супам и т.п. Всем знакомые зернобобовые культуры – это горох, фасоль, бобы, чечевица и др.

Кроме основной классификации, зерновые культуры разделяют по их использованию: мукомольные (производство муки), крупяные (приготовление круп) и фуражные (откорм скота).

Все зерновые культуры содержат в большом количестве углеводы, основной из которых крахмал, количество углеводов варьируется от 60 до 80%. Микро и макроэлементы, содержащиеся в зерне: витамины, аминокислоты, клетчатка и другие компоненты.

В Приложение Б приведен химический состав некоторых зерновых культур.

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1: учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 241 с.
2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для вузов / С. Л. Калачев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 470 с.
3. Рогожин В. В. Биохимия сельскохозяйственной продукции: учеб. / В. В. Рогожин, Т. В. Рогожина. — СПб.: ГИОРД, 2014. — 544 с.
4. ГОСТ 26791-2018 Межгосударственный стандарт. Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
5. Официальный сайт Российского Сельскохозяйственного Центра [Электронный ресурс] режим доступа <https://rosselhoccenter.com> дата обращения 23.12.2021 г.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/222772>