

**Министерство образования Омской области**

**Бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Торгово-экономический колледж им. Г.Д. Зуйковой»**

**Методические рекомендации  
для студентов по выполнению внеаудиторной  
самостоятельной работы**

**по МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и продуктов  
общественного питания**

**ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания  
специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном  
питании**



**2018 г.**

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора  
(по учебной работе)

\_\_\_\_\_ В.Ю. Загребнев  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

СОГЛАСОВАНО:

Председатель предметно-цикловой  
комиссии «Технология  
продовольственных продуктов и  
потребительских товаров»

\_\_\_\_\_ Н.А. Винокурова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заместитель директора

(по научно-методической работе)

\_\_\_\_\_ Е.Г. Юрьева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Разработчик:**

Винокурова Наталья Анатольевна,  
квалификационной категории

преподаватель высшей

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Введение. Обращение к студентам .....	4
2.	Задания для самостоятельной работы студентов и методические рекомендации по их выполнению .....	5
3.	Критерии оценки внеаудиторной самостоятельной работы студентов .....	75
4.	Литература .....	75

## 1. ВВЕДЕНИЕ

### Уважаемые студенты!

Освоение междисциплинарного курса «Товароведение продовольственных товаров и продуктов общественного питания» профессионального модуля «ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания» предполагает организацию Вашей деятельности в рамках *аудиторных лекционных и практических занятий*, а также осуществление *внеаудиторной самостоятельной работы* (далее по тексту – самостоятельной работы).

Для овладения профессией недостаточно посещения учебных занятий. Большую роль в профессиональной подготовке играет *самообразование*, которое и осуществляется в ходе самостоятельной работы. Такая работа способствует превращению полученных знаний в умения, формированию первоначального опыта решения профессиональных задач; служит повышению культуры умственного труда, обогащению интеллектуальных способностей, приобщению к творческой деятельности. В ходе самостоятельной работы у Вас формируется умение видеть горизонты личностного и профессионального роста и стремление их достичь.

Ваша активность и интенсивность самостоятельной работы будут способствовать повышению качества профессионального образования по выбранной специальности.

Вам предлагаются различные задания для самостоятельной работы: сложные и простые, интересные и не очень, требующие проявления фантазии, творчества и напряженной работы. Задания могут быть даны по вариантам, вам необходимо выбрать любой. При выполнении заданий работайте индивидуально или объединяйтесь в группы. Результатом Ваших действий будет накопление бесценного опыта.

Предложенные Вам задания условно объединены в 3 группы:

1) *теоретико – ориентированные задания*, направленные на обогащение знаний в области товароведения продовольственных товаров и пищевых продуктов. К таким заданиям относятся работа с учебной литературой (конспектирование, анализ и сравнение материалов различных источников), анализ учебного материала (составление ответов на контрольные вопросы, изучение и обобщение материала), выполнение поисковой работы (накопление фактов, доказательств, установление новых связей и закономерностей).

2) *Практико – ориентированные задания*, направленные на формирование практических умений в области оценки качества продовольственных товаров и пищевых продуктов и предполагающие анализ конкретных ситуаций из практики товароведения.

Самостоятельная работа выполняется Вами по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия. По выполнению и оформлению некоторых заданий самостоятельной работы Вам будут даны методические рекомендации. Обратите внимание на *формы контроля результатов со стороны преподавателя и формы представления результатов самостоятельной работы*. В случае возникновения вопросов и/или затруднений по выполнению заданий самостоятельной работы Вы можете обратиться к преподавателю за консультацией.

Кроме того, Вы можете сверх предложенного преподавателем (при обосновании и согласовании с ним) и минимума обязательного содержания, определяемого Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по данному междисциплинарному курсу: самостоятельно определять уровень (глубину) проработки содержания учебного материала; предлагать дополнительные темы и вопросы для самостоятельной работы; предлагать свои варианты организационных форм самостоятельной работы; использовать для самостоятельной работы методические пособия, учебные пособия, периодические издания, нормативную, правовую, справочную документацию, иные разработки сверх предложенного преподавателем перечня.

В заключение, Вы самостоятельно определяете режим своей внеаудиторной работы и меру труда, затрачиваемого на освоение умений и знаний по данному

междисциплинарному курсу, выполняете внеаудиторную работу по индивидуальному плану, в зависимости от собственной подготовки, бюджета времени и других условий.

## **2. Задания для самостоятельной работы студентов и методические рекомендации по их выполнению**

### **Тема 1.1. Введение.**

#### **Учебное задание:**

Используя базы данных, информационно-справочные и поисковые системы найти и изучить нормативные документы в области товароведения, выписать основные понятия, основные положения данных документов.

**Цель работы:** Осмыслить и усвоить ПК 1. «Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей», ОК 4. «Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития», ОК 2. «Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество»:

- знать основные понятия и нормативную базу товароведения;
- уметь найти нормативные документы в области товароведения для решения профессиональных задач;
- уметь самостоятельно искать средства для выполнения поставленной задачи.

*Форма организации обучения:* индивидуальная.

*Форма представления результатов выполнения задания:* устно.

*Форма контроля результатов самостоятельной работы:* устный опрос

### **Тема 1.2 Химический состав пищевых продуктов.**

#### **Учебное задание:**

Изучить литературные данные и заполнить таблицы:

1. «Характеристика минеральных веществ, их влияние на организм, содержание в пищевых продуктах».
2. «Характеристика витаминов, их влияние на организм, содержание в пищевых продуктах».

**Цель работы:** Осмыслить и усвоить ПК 1. «Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей», ОК 4. «Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития», ОК 2. «Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество»:

- знать химический состав продовольственных товаров и продукции общественного питания;
- уметь переводить информацию из одной формы в другую (заполнять таблицу на основе предложенного материала);
- уметь действовать по заданному алгоритму.

#### **Методические рекомендации по выполнению задания:**

- Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.
- Повторите лекционный материал и учебный материал, касающийся выбранной темы.
- Внимательно изучите разделы таблицы, названия строк и столбцов.
- Продумайте ход заполнения таблицы.

- Заполните ячейки таблицы.
- Оформите таблицу в соответствии с требованиями к оформлению таблиц.
- Проведите анализ и самоконтроль таблицы.

Таблица 1

### Характеристика минеральных веществ

Минеральные вещества	Влияние на организм	Содержание в пищевых продуктах

Таблица 2

### Характеристика витаминов

Витамины	Влияние на организм	Содержание в пищевых продуктах

*Форма организации обучения:* индивидуализированная.

*Форма представления результатов выполнения задания:* в печатном виде на листах формата А4.

*Форма контроля результатов самостоятельной работы:* проверка заполненных таблиц на листах формата А4, письменная проверка (текущий контроль по результатам изучения темы 1.2)

### Тема 1.3 Качество продовольственных товаров. Хранение.

#### Учебное задание:

1. Изучить и проанализировать размещение товаров на хранение в учебно-производственном предприятии. Составить предложения по предотвращению потерь на предприятии.
2. Изучить и составить конспекты по вопросам:

- «Процессы, происходящие в товарах при хранении»;
- «Консервирование пищевых продуктов. Методы консервирования».

**Цель работы:** Осмыслить и усвоить ПК 3. «Контролировать качество выполнения заказа», ОК 4. «Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития», ОК 2. «Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество»:

- знать требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

- уметь самостоятельно искать средства для выполнения поставленной задачи;
- уметь действовать по заданному алгоритму;

- уметь проводить анализ по размещению товаров на хранение в учебно-производственном предприятии;
- уметь составлять предложения по предотвращению потерь на предприятии.

**Методические рекомендации по выполнению задания:**

- Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.
- Прочитайте лекционный материал по своему конспекту, стараясь выделить основные понятия, важные определения чернилами другого цвета, формулы обведите рамкой, связи укажите стрелками.
- Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованной литературе.
- Найдите в словаре значение незнакомых слов и терминов.
- Оформите ответы на вопросы по материалу конспекта.
- Проведите самоконтроль.

*Форма организации обучения:* индивидуализированная.

*Форма представления результатов выполнения задания:* в печатном виде на листах формата А4.

*Форма контроля результатов самостоятельной работы:* проверка конспектов на листах формата А4, письменная проверка (текущий контроль по результатам изучения темы 1.3)

**Тема 1.4 Свежие овощи, плоды, ягоды и продукты их переработки.**

**Учебное задание:**

1. Изучить и подготовить доклады по темам:
  - Десертные, салатно-шпинатные, пряные, зерновые и бобовые овощи, орехи и ягоды. Классификация, ассортимент, требования к качеству, источники поступления на рынок г. Омска.
  - Сульфитированные, маринованные и быстрозамороженные овощи и плоды. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Способы замораживания, их влияние на качество. Оценка качества: показатели и дефекты.
2. Изучить и проанализировать российский и региональный рынки плодоовощных товаров, выявить особенности его формирования в различных регионах страны и в г. Омске, подчеркнуть значение плодоовощных товаров, источники их поступления. Назвать структуру ассортимента.
3. Составить маркировки плодоовощных консервов, рассчитать конечный срок реализации.

**Цель работы:** Осмыслить и усвоить ПК 1. «Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей», ПК 3. «Контролировать качество выполнения заказа», ОК 4. «Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития», ОК 2. «Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество», ОК 3. «Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность»:

- знать классификацию и ассортимент вкусовых товаров и продукции общественного питания;
- знать показатели качества вкусовых товаров и продукции общественного питания, градаций качества; дефекты продуктов;
- знать условия и сроки хранения вкусовых товаров и продукции общественного питания;
- уметь самостоятельно искать средства для выполнения поставленной задачи;

- уметь действовать по заданному алгоритму;
- уметь идентифицировать плодоовощные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;
- уметь оценивать качество вкусовых товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания, используя нормативные документы; устанавливать их дефекты и определять градации качества.

#### **Методические рекомендации по выполнению задания:**

- Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.
  - Изучите материал, касающийся темы доклада не менее чем по двум рекомендованным источникам.
  - Составьте план сообщения, запишите его.
  - Проработайте найденный материал, выбирая только то, что раскрывает пункты плана.
  - Составьте список ключевых слов из текста так, чтобы он отражал суть содержания.
  - Составьте окончательный текст доклада.
  - Оформите материал доклада.
  - Прочтите текст доклада вслух, обращая особое внимание на произношение новых терминов и стараясь запомнить информацию.
  - Ответьте после чтения на вопросы и задания к текстам источников.
- Форма организации обучения:* индивидуализированная.
- Форма представления результатов выполнения задания:* в печатном виде на листах формата А4.
- Форма контроля результатов самостоятельной работы:* проверка докладов на листах формата А4, устная проверка.

### **Тема 1.5 Рыбные товары.**

**Цель работы:** Осмыслить и усвоить ПК 1. «Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей», ПК 3. «Контролировать качество выполнения заказа», ОК 4. «Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития», ОК 2. «Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество», ОК 3. «Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность»:

- знать классификацию и ассортимент рыбных товаров и продукции общественного питания;
- знать показатели качества различных групп рыбных товаров и продукции общественного питания, градаций качества; дефекты продуктов;
- знать условия и сроки хранения рыбных товаров и продукции общественного питания;
- уметь самостоятельно искать средства для выполнения поставленной задачи;
- уметь действовать по заданному алгоритму;
- уметь идентифицировать рыбные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;
- уметь оценивать качество рыбных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания, используя нормативные документы; устанавливать их дефекты и определять градации качества.

#### **Учебное задание:**

1. Изучить классификацию и ассортимент рыбных полуфабрикатов.
2. Изучить классификацию и ассортимент рыбных кулинарных изделий.



3. Рыба вяленая, сушеная, указать: классификацию, факторы, формирующие качество, дефекты, хранение.

4. Составить таблицу по отличительным особенностям вяленой и сушеной рыбы.

Таблица 3

**Отличительные особенности вяленой и сушеной рыбы**

Вяленая рыба	Сушеная рыба

5. Изучить переработанные рыбные товары на рынке города, дать их сравнительную характеристику и ассортимент рыбного и нерыбного сырья.

Таблица 4

**Сравнительная характеристика рыбного и нерыбного сырья**

Рыбное сырье	Нерыбное сырье

6. Расшифровать маркировку рыбных консервов.

150417

108761

P1

7. Определить факторы, формирующие качество, виды дефектов, особенностей хранения рыбных консервов.

**С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:**

1) В чем состоит пищевая ценность рыбы?

2) Какие части рыбы являются съедобными?

3) Какие части рыбы являются несъедобными?

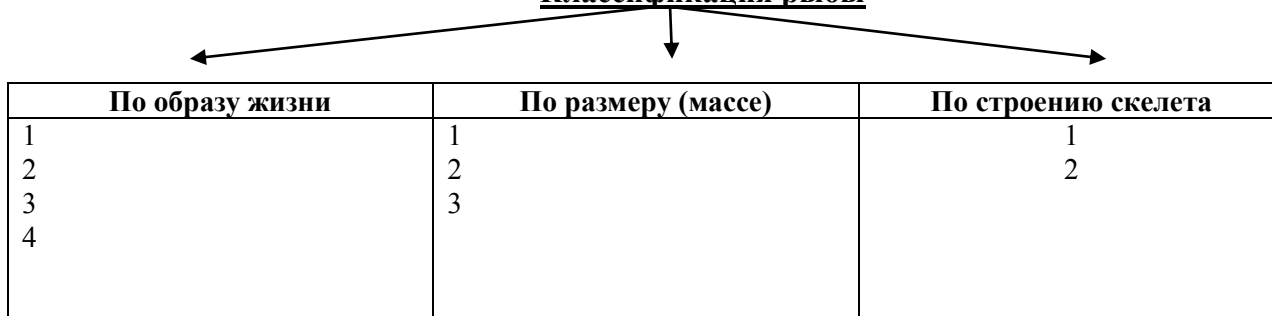
4) Каков химический состав рыбы?

Вода	%
Белки	%
Жиры	%
Углеводы	%
Витамины	%
Минеральные вещества	%

5) Какие вещества содержатся в рыбе?

6) Дополнить схему:

**Классификация рыбы**



7) Почему рыба обладает диетическими свойствами?

8) Зарисуйте схему строения тела рыбы. Обозначьте на схеме расположения плавников, промысловую длину рыбы, боковую линию, жаберные крышки и т.д.

9) Заполнить таблицу по образцу:

Название семейства рыб	Представители семейства рыб	Описание рыбы по внешним признакам	Характеристика мяса	В каком виде поступает на продажу
Осетровые	Осетр, белуга, севрюга, калуга, шип, стерлядь	Тело веретенообразное, чешуи нет, имеются пять рядов костяных жучек. Позвоночник хрящевой	Мясо белое, вкусное, с оранжевыми прожилками жира	В живом, мороженом, консервированном, копченом
Лососевые	3 группы:			
Карповые				
Окуневые				
Тресковые				
Сельдевые				

**10) Проверочный тест «Основные семейства промысловых рыб».**

Ответить на вопросы теста, выбрав правильные варианты ответов:

1. Какие рыбы относят к семейству окуневых?	1. Минтай, треска, навага 2. Карп, лещ, вобла 3. Кега, горбуша, семга 4. Судак, ерш, берш
2. Осетровые относятся к рыбам...	1. Речным 2. Морским 3. Проходным 4. Полупроходным
3. Какие рыбы относятся к семейству лососевых?	1. Минтай, треска, навага 2. Карп, лещ, вобла

	3. Кета, горбуша, семга 4. Сельдь, килька, тюлька
4. Большое количество мелких костей содержатся в рыбах семейства...	1. Карповых 2. Осетровых 3. Лососевых 4. Тресковых
5. Мясо каких рыб имеет окраску красно-розового цвета?	1. Сельдевых 2. Осетровых 3. Лососевых 4. Тресковых
6. Рыбы какого семейства имеют по три спинных плавника?	1. Карповых 2. Окуневых 3. Лососевых 4. Тресковых
7. Какие рыбы относятся к семейству тресковых?	1. Минтай, пикша, навага 2. Карп, лещ, вобла 3. Кета, горбуша, семга 4. Салака, килька, тюлька
8. Какие рыбы относятся к семейству сельдевых?	1. Минтай, пикша, навага 2. Карп, лещ, вобла 3. Кета, горбуша, семга 4. Салака, килька, тюлька
9. Карповые относятся к рыбам...	1. Речным 2. Морским 3. Проходным 4. Полупроходным
10. Тресковые относятся к рыбам...	1. Речным 2. Морским 3. Проходным 4. Полупроходным

11) Заполнить таблицу:

**Виды разделки охлажденной рыбы:**

Вид разделки	Описание, примеры
1. Неразделанная	
2. Обезжабренная	
3.	
4.	
5.	

12) Задания для самопроверки.

Кратко ответить на вопросы:

1) Какова должна быть температура для содержания живой рыбы?	_____
2) Рыба каких семейств имеется в продаже в живом виде?	_____

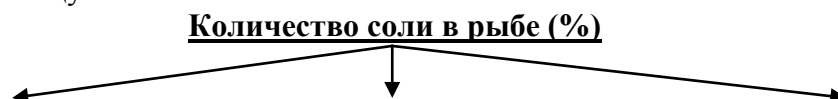
3) Какой должна быть температура в толще мышц охлажденной рыбы?	_____
4) Описать способ разделки рыбы «тушка»	_____
5) Каковы сроки хранения охлажденной рыбы?	_____
6) Как следует замораживать рыбу?	_____
7) При какой температуре происходит быстрое замораживание рыбы?	_____
8) Какой толщины должна быть ледяная глазурь?	_____
9) Рыбу каких семейств используют для получения филе?	_____
10) Каковы сроки хранения замороженной рыбы?	_____

13) Заполнить таблицу.

**Способы разделки соленой рыбы:**

<b>Вид разделки</b>	<b>Описание, примеры</b>
1. Неразделанная	
2. Потрошенная с головой	
3. Потрошенная обезглавленная	
4. Зябренная	
5. Потрошенная семужной резки	
6. Полупласт	
7. Пласт с головой	
8. Пласт обезглавленный	
9. Спинка (балычок)	
10. Кусок	
11. Боковник	

14) Заполнить таблицу:



<b>Слабосоленая рыба</b>	<b>Среднесоленая рыба</b>	<b>Крепосоленая рыба</b>

**15) Описать, в чем заключается каждый из дефектов соленой рыбы**

<b>Вид дефекта соленой рыбы</b>	<b>Описание дефекта соленой рыбы</b>
1. Сырость	
2. Загар	
3. Ржавчина	
4. Затяжка	
5. Сваривание	
6. Скисание	

16) Задание для самопроверки.

**Составить вопросы для уже решенного кроссворда**

<b>Т</b>	<b>У</b>	<b>З</b>	<b>Л</b>	<b>У</b>	<b>К</b>															
		<b>Л</b>	<b>О</b>	<b>С</b>	<b>О</b>	<b>С</b>	<b>Б</b>													
					<b>П</b>	<b>Л</b>	<b>А</b>	<b>В</b>	<b>Н</b>	<b>И</b>	<b>К</b>									
	<b>Ч</b>	<b>А</b>	<b>В</b>	<b>Ы</b>	<b>Ч</b>	<b>А</b>														
				<b>С</b>	<b>Е</b>	<b>Л</b>	<b>Б</b>	<b>Д</b>	<b>Б</b>											
		<b>О</b>	<b>К</b>	<b>У</b>	<b>Н</b>	<b>Б</b>														
				<b>Ф</b>	<b>И</b>	<b>Л</b>	<b>Е</b>													
	<b>В</b>	<b>Я</b>	<b>Л</b>	<b>Е</b>	<b>Н</b>	<b>И</b>	<b>Е</b>													

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_

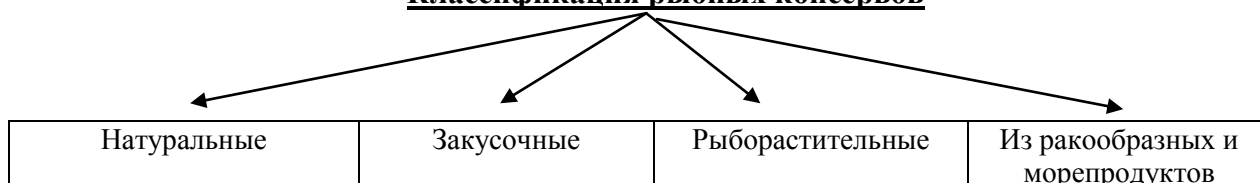
17) Заполнить сравнительную таблицу:

**Способы копчения**

<b>Показатели</b>	<b>Горячее копчение</b>	<b>Холодное копчение</b>
Какую рыбу используют		
Температура копчения		
Время копчения		
Консистенция копченой рыбы		
Способы разделки рыбы		
Стадии копчения		
Поверхность копченой рыбы		
Цвет		
Вкус и запах		
Содержание соли		
Условия хранения		
Сроки хранения		

18) Заполнить схему:

**Классификация рыбных консервов**



19) Оценить правильность маркировки образца, а затем определить вид консервов и пресервов. Результаты оценки запишите в таблицу:

Показатели маркировки	Образец № 1	Образец № 2
Название изделия		
Изготовитель изделия		

Полный адрес и страна изготовителя		
Масса нетто		
Состав продукта		
Химический состав (пищевая ценность) продукта		
Энергетическая ценность продукта		
Наименование ГОСТ или ТУ		
Знак соответствия		
Штрих – код		
Условия и сроки хранения		
Дата изготовления		
Вывод	Образец годен (не годен) к использованию	Образец годен (не годен) к использованию
Вид товара (пресервы или консервы)		
К какой группе относится продукт (натуральные, закусочные...)?		

Задание для самопроверки.

**Решить кроссворд:**

1	Р						
2		Ы					
3			Б				
4				А			
				А			
5			Б				
6		Ы					
7	Р						
8							

1. Рыба семейства лососевых, относится к группе сиговых.
2. Дефект соленой рыбы, возникает при недостаточной выдержке при посоле.
3. Орган дыхания рыб.
4. Осетровая или лососевая
5. Место обитания живой рыбы в магазине.
6. Пресноводная рыба семейства карповых, часто используется для вяления.
7. Вид копчения, получаемого при сгорании опилок деревьев лиственных пород.
8. Желтый налет на поверхности соленой рыбы, образуется при хранении рыбы без тузлука.

*Форма организации обучения:* индивидуализированная.

*Форма представления результатов выполнения задания:* в письменном виде в тетради.

*Форма контроля результатов самостоятельной работы:* проверка заданий, письменная проверка (текущий контроль по результатам изучения темы 1.5)

### Тема 1.6 Мясные товары.

**Цель работы:** Осмыслить и усвоить ПК 1. «Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей», ПК 3. «Контролировать качество выполнения заказа», ОК 4. «Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного

выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития», ОК 2. «Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество», ОК 3. «Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность»:

- знать классификацию и ассортимент мясных товаров и продукции общественного питания;
- знать показатели качества мясных товаров и продукции общественного питания, градаций качества; дефекты продуктов;
- знать условия и сроки хранения мясных товаров и продукции общественного питания;
- уметь самостоятельно искать средства для выполнения поставленной задачи;
- уметь действовать по заданному алгоритму;
- уметь идентифицировать мясные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;
- уметь оценивать качество мясных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания, используя нормативные документы; устанавливать их дефекты и определять градации качества.

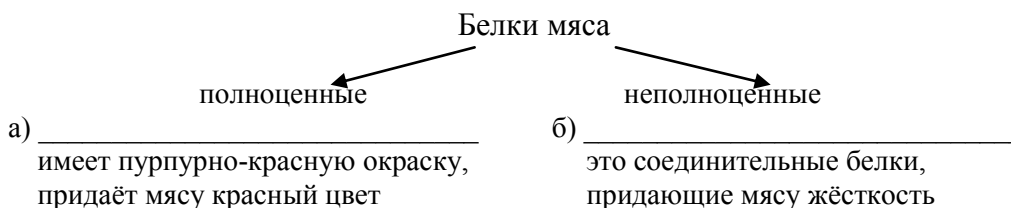
#### Учебное задание:

1. Изучить послеубойные изменения в мясе, первичную обработку скота.
2. Используя базы данных, информационно-справочные и поисковые системы найти и изучить нормативные документы в области ветеринарной безопасности РФ. Основные положения данных документов. Болезни общие для животных и человека. Указать страны и виды мясных товаров запрещённых для ввоза на территорию РФ.
3. Изучить литературные данные и составить ответ по вопросам:
  - мясо других видов животных.
  - полуфабрикаты и кулинарные изделия из мяса.
4. Изучить ассортимент и качество мясных товаров на рынке города. Указать изготовителей и поставщиков мясных товаров на предприятия общественного питания г. Омска.

#### «Ткани мяса. Классификация мяса»

##### Вариант 1

1.



2. Мясо представляет собой совокупность различных тканей: мышечной, \_\_\_\_\_, соединительной и \_\_\_\_\_.
3. Соотношение тканей в туше животного различно и зависит от вида, \_\_\_\_\_, породы и \_\_\_\_\_ животного.
4. Мясо с прослойками жира, называется \_\_\_\_\_.
5. Ткани мяса:
  - а) \_\_\_\_\_ ткань состоит из пучков волокон, имеющих веретенообразную удлинённую форму длиной 12,5 см;
  - б) \_\_\_\_\_ ткань состоит из жировых клеток, разделённых прослойками соединительной ткани;
  - в) \_\_\_\_\_ ткань образует скелет животного;
  - г) \_\_\_\_\_ ткань образует в теле животного плёнки, сухожилия, хрящи.



6. Часть мяса наиболее богатая витаминами - \_\_\_\_\_.
7. Мясо убойных животных по термическому состоянию:
- а) \_\_\_\_\_ - подвергнуто охлаждению до температуры не выше 12<sup>0</sup>С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию;
  - б) \_\_\_\_\_ - подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до – 4<sup>0</sup>С, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлаждённого мяса, упругую консистенцию;
  - в) \_\_\_\_\_ - подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру от -2 до -3<sup>0</sup>С;
  - г) \_\_\_\_\_ - подвергнутое замораживанию до температуры не выше – 8<sup>0</sup>С, имеющее плотную консистенцию без запаха.
8. Кости животного:
- а) \_\_\_\_\_ - кости конечностей
  - б) \_\_\_\_\_ - кости черепа, лопатки, таза, рёбер
  - в) \_\_\_\_\_ - позвонки
9. Показатели, положенные в основу деления мяса по упитанности на категории:
- а) развитие мышечной ткани
  - б) \_\_\_\_\_
  - в) \_\_\_\_\_

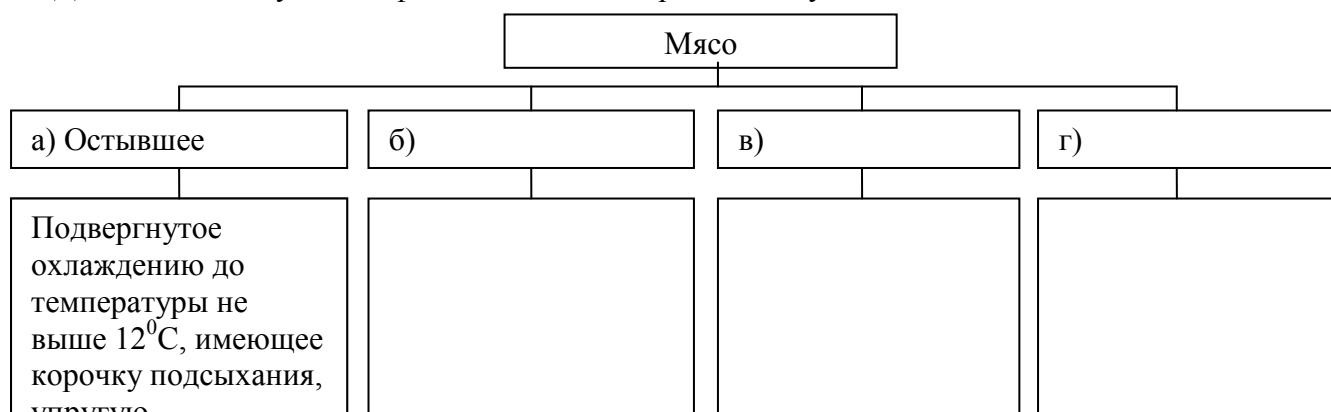
10. Категории упитанности мяса:

а) 1 категория	Г	Б	К	С беконная
б) 2 категория	Г	Б	К	С мясная-молодняк
в) 3 категория				С жировая
г) 4 категория				С пром. переработка
д) 5 категория				С поросята молодые

### «Ткани мяса. Классификация мяса»

#### Вариант 2

1. Белок, придающий мясу красный цвет \_\_\_\_\_.
2. Соединительные белки мяса, придающие мясу жёсткость:
- а) \_\_\_\_\_
  - б) \_\_\_\_\_
3. Основные ткани мяса:
- а) \_\_\_\_\_
  - б) \_\_\_\_\_
  - в) \_\_\_\_\_
  - г) \_\_\_\_\_
4. Кости животного:
- а) трубчатые - \_\_\_\_\_
  - б) плоские - \_\_\_\_\_
  - в) короткие - \_\_\_\_\_
5. Виды мяса по термическому состоянию:
- а) \_\_\_\_\_
  - б) \_\_\_\_\_
  - в) \_\_\_\_\_
  - г) \_\_\_\_\_
6. Дополните схему классификации мяса по термическому состоянию:



7. Показатели, положенные в основу деления мяса по категориям:

- а) \_\_\_\_\_  
 б) \_\_\_\_\_  
 в) \_\_\_\_\_

8. Мясо несоответствующее по упитанности первой и второй категории, называется \_\_\_\_\_

9. Мясо с прослойками жира, называется \_\_\_\_\_.

10. Заполните таблицу категории упитанности мяса:

Вид мяса	1 категория	2 категория	3 категория	4 категория	5 категория
Говядина					
Баранина					
Козлятина					
Телятина					
Свинина					

### «Клеймение мяса. Требования к качеству мяса»

1. Форма клейма категории упитанности мяса



а) круглое клеймо

б) квадратное клеймо    в) овальное клеймо    г) треугольное клеймо


\_\_\_\_\_ цвета


\_\_\_\_\_ цвета


\_\_\_\_\_ цвета

\_\_\_\_\_ цвета

2. На каждую полутушу, тушу, четвертину ставится клеймо, удостоверяющее качество, упитанность мяса:

- а)  - говядину \_\_\_\_\_ категории  
 - телятину \_\_\_\_\_ категории  
 - баранину \_\_\_\_\_ категории  
 - козлятину \_\_\_\_\_ категории  
 - свинину \_\_\_\_\_ категории

- б)  - говядину \_\_\_\_\_ категории  
 - телятину \_\_\_\_\_ категории  
 - баранину \_\_\_\_\_ категории  
 - свинину \_\_\_\_\_ категории

- в)  - свинину \_\_\_\_\_ категории

г)

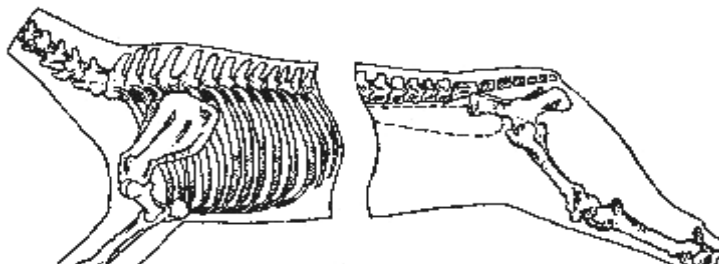


- говядину \_\_\_\_\_ категории
- баранину \_\_\_\_\_ категории
- свинину \_\_\_\_\_ категории

3.

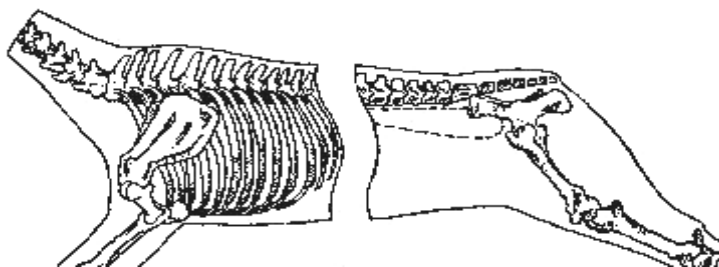
цвета,

сторону каждой полутуши наносят пять клейм: (поставить карандашом)



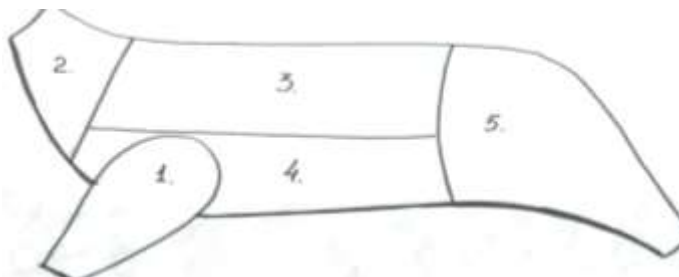
- Лопаточная часть
- Спинная часть
- Поясничная часть
- Бедренная часть
- Грудная часть

4. Говядину 2 категории клеймят квадратным клеймом фиолетового цвета, на каждую полутушу ставят два клейма: (поставить карандашом)



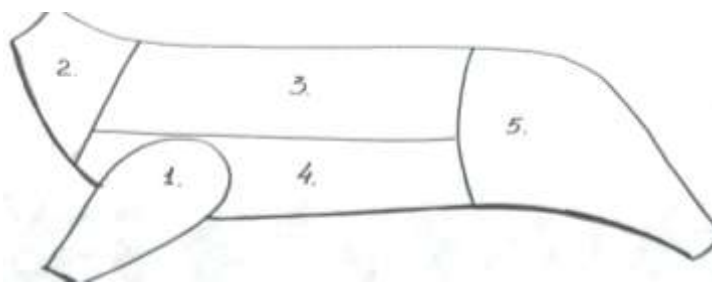
- Лопаточная часть
- Бедренная часть

5. Баранину 1 категории клеймят круглым клеймом фиолетового цвета, на каждую тушу ставят одно клеймо с правой стороны: (поставить карандашом)



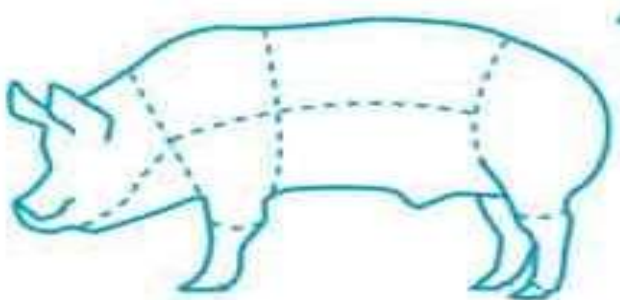
- Лопаточная часть
- Бедренная часть
- Грудная часть

6. Баранину 2 категории клеймят круглым клеймом фиолетового цвета, на каждую тушу ставят одно клеймо с правой стороны: (поставить карандашом)



- Лопаточная часть
- Бедренная часть

7. Свинину всех категорий клеймят одним клеймом, ставят с обеих сторон туши: (проставить карандашом)



- Лопаточная часть

8. Органолептический метод качества мяса определяется:

- а) по состоянию поверхности
- б) по цвету
- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_
- д) \_\_\_\_\_
- е) \_\_\_\_\_
- ж) \_\_\_\_\_
- з) \_\_\_\_\_

9. Признаки мяса сомнительной свежести:

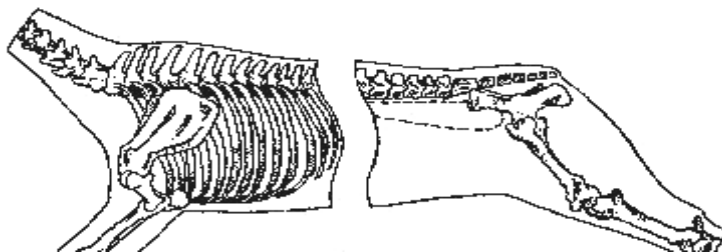
- а) *Поверхность* – тёмная корочка подсыхания, липкая, потемневшая;
- б) *Консистенция* – менее плотная, ямка после надавливания медленно восстанавливается;
- в) *Запах* - \_\_\_\_\_
- г) *Жир* - \_\_\_\_\_
- д) *Бульон* - \_\_\_\_\_

10. Признаки мяса непригодного для использования в пищу:

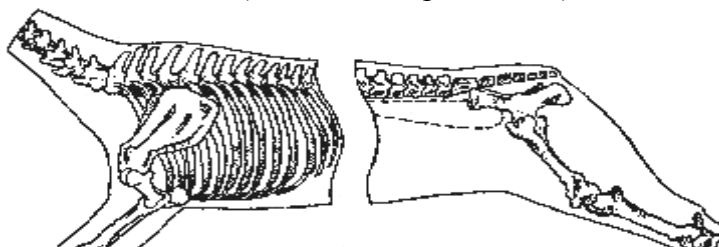
- а) *Поверхность* – покрыта слизью и плесенью, серовато-коричневого цвета;
- б) *Мышцы на разрезе* – влажные, липкие, красно-коричневого цвета;
- в) *Консистенция* – дряблая, ямка при надавливании не выравнивается;
- г) *Запах* - \_\_\_\_\_
- д) *Жир* - \_\_\_\_\_
- ж) *Бульон* - \_\_\_\_\_

**«Клеймение мяса говядины. Требования к качеству мяса».**

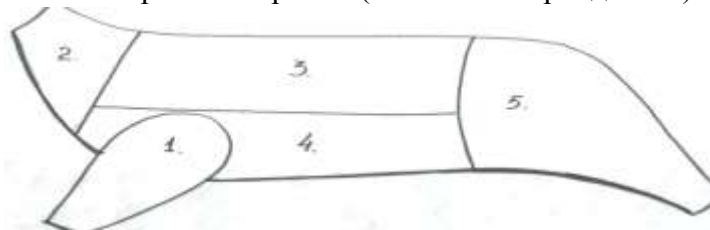
1. Говядину 1 категории клеймят круглым клеймом фиолетового цвета, на наружную сторону каждой полутуши наносят пять клейм: (поставить карандашом)



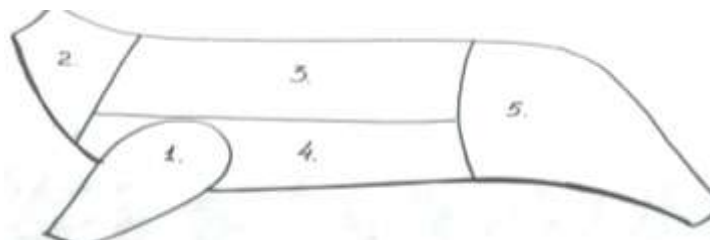
2. Говядину 2 категории клеймят квадратным клеймом фиолетового цвета, на каждую полутушу ставят два клейма: (поставить карандашом)



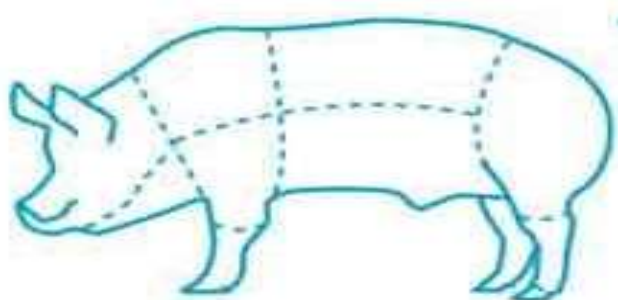
3. Баранину 1 категории клеймят круглым клеймом фиолетового цвета, на каждую тушу ставят одно клеймо с правой стороны: (поставить карандашом)



4. Баранину 2 категории клеймят круглым клеймом фиолетового цвета, на каждую тушу ставят одно клеймо с правой стороны: (поставить карандашом)



5. Свинину всех категорий клеймят одним клеймом, ставят с обеих сторон туши: (проставить карандашом)



6. Заполните таблицу:

Вид мяса	Форма клейма	Цвет клейма
а) говядина 1 категории		
б) говядина 2 категории		
в) свинина 4 категории		
г) свинина 3 категории		
д) козлятина 1 категории		

7. Показатели, положенные в основу деления мяса по категориям:

- а) \_\_\_\_\_  
 б) \_\_\_\_\_
8. По качеству мясо убойных животных бывает:  
 а) \_\_\_\_\_  
 б) \_\_\_\_\_  
 в) \_\_\_\_\_
9. Органолептические методы определения качества мяса:  
 а) \_\_\_\_\_  
 б) \_\_\_\_\_  
 в) \_\_\_\_\_  
 г) \_\_\_\_\_  
 д) \_\_\_\_\_  
 е) \_\_\_\_\_  
 ж) \_\_\_\_\_  
 з) \_\_\_\_\_
10. Заполните таблицу с указанием условий, продолжительности и температуры хранения свежего мяса:

Полуфабрикат	Условия хранения	Продолжительность хранения	Температура хранения
Охлажденное мясо	В подвешенном состоянии на крючьях		0-2 <sup>0</sup> С
Мороженое мясо		2-3 суток	

### «Мясные полуфабрикаты»

#### Вариант 1

1. **Мясные** \_\_\_\_\_ - это продукты, приготовленные из различных видов мяса, прошедшие механическую кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке.
2. Мясные полуфабрикаты классифицируются:
- |    |   |
|----|---|
| а) | а) говяжьи, бараньи, свиные             |
| б) | б) натуральные, панированные, рубленные |
3. **Полуфабрикаты** \_\_\_\_\_ - куски мяса наиболее нежной мышечной ткани от говяжьих, свиных, бараньих туш.
4. Натуральные полуфабрикаты по размеру подразделяют:  
 а) \_\_\_\_\_  
 б) \_\_\_\_\_  
 в) \_\_\_\_\_
5. Изделия из теста с мясным фаршем - \_\_\_\_\_. Содержание мясного фарша должно быть не менее \_\_\_\_\_% от массыпельменей.
6. Мясной \_\_\_\_\_ - измельчённое мясо, снятое с костей, освобождённое от сухожилий. Выпускают его \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.
7. Заполните таблицу, указав показатели качества мясных полуфабрикатов:

Полуфабрикат	Внешний вид	Консистенция	Запах	Поверхность
Натуральный			Свойственный доброкачественному мясу	
Панированный	Не должно быть увлажнения и отставания панировки			
Рубленный		Не крошливая		
Пельмени мясные				Сухая, не должны

				слипаться в комки
--	--	--	--	----------------------

8. Рубленые полуфабрикаты выпускают с содержанием \_\_\_\_\_% хлеба, за исключением ромштекса и бифштекса.
9. Выпускают рубленые полуфабрикаты в \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ виде.
10. Заполните пропущенные ячейки:

Полуфабрикат	Условия хранения	Продолжительность хранения	Температура хранения
Крупнокусковой	Укладывают в один ряд		0 – 8°C
Порционный: натуральный панированный			
Мелкокусковой			
Мясной фарш			
Пельмени мясные		48	5°C

### «Мясные полуфабрикаты»

#### Вариант 2

1. Дайте определение следующим терминам:

а) *Мясные полуфабрикаты* – это \_\_\_\_\_

б) *Пельмени* – это \_\_\_\_\_

в) *Мясной фарш* – это \_\_\_\_\_

2. Назовите ассортимент мясных полуфабрикатов, исходя из следующих факторов:

а) по виду сырья - \_\_\_\_\_




б) по характеру обработки - \_\_\_\_\_

в) прочие полуфабрикаты - \_\_\_\_\_

3. Содержание мясного фарша в пельменях \_\_\_\_\_%.

4. Содержание хлеба в рубленых полуфабрикатах \_\_\_\_\_%.

5. Заполните таблицу с указанием вида полуфабриката и термической обработки.

Полуфабрикат	Вид полуфабриката	Термическая обработка
	Мясной фарш	Охлаждённый Замороженный
		
		

6. Натуральные полуфабрикаты в зависимости от размера подразделяют:

а) \_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_

7. Показатель качества пельменного полуфабриката:

а) форма \_\_\_\_\_

б) поверхность \_\_\_\_\_

8. Фарш вырабатывают:

а) \_\_\_\_\_

- б) \_\_\_\_\_
9. Рубленые полуфабрикаты выпускаемые без хлеба:
- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_

10. Заполните таблицу с указанием условий, продолжительности и температуры хранения полуфабриката:

Полуфабрикат	Условия хранения	Продолжительность хранения	Температура хранения
Крупнокусковой			0 – 8 <sup>0</sup> С
Порционный: натуральный панированный			
Мелкокусковой			
Мясной фарш			
Пельмени мясные			

### «Мясные субпродукты»

#### Вариант 1

1. Внутренние органы животных, полученных при убое скота называются \_\_\_\_\_.

2. Субпродукты по виду скота подразделяются	А) Б) В)
3. Субпродукты по термическому состоянию подразделяются	А) Б)
4. Субпродукты по пищевой ценности подразделяются	А) Б)

5. По пищевой ценности субпродукты делятся на 1 и 2 категории:

а) К субпродуктам \_\_\_\_\_ - относятся язык, печень, почки, мозги, сердце, вымя, хвосты говяжьи, бараньи, мясная обрезь.

б) К субпродуктам \_\_\_\_\_ - относятся головы говяжьи и бараньи, легкое, ножки свиные, уши, губы, селезенка, хвосты свиные, желудок, рубец свиной, сычуг крупного рогатого скота.




6. Хранят \_\_\_\_\_ субпродукты при температуре от 0° до 4°С не более 12 часов, \_\_\_\_\_ субпродукты при температуре -6°С – 24 часа.

7. Субпродукты составляют \_\_\_\_\_% массы животного.

8. Субпродукты \_\_\_\_\_ к приёмке на П.О.П. дважды замороженные, потерявшие естественный цвет, имеющие порезы и разрывы поверхности, с посторонними запахами.

9. Оттаявшие субпродукты должны \_\_\_\_\_ подвергаться кулинарной обработке.

10. Укажите наименование субпродуктов:

Вид продукта	Наименование субпродукта	Обработка продукта
	А)	Должны быть обезжирены, очищены от загрязнений и слизистой оболочки. Цвет розовый или жёлтый.
	Б)	Очищены от шкуры, жира, кровоподтёков, очищены от щетины, цвет розовый или коричневый.
	В)	Должны быть целыми, без жировой капсулы, мочеточников, наружных кровеносных сосудов.



	Г)	Освобождают от желчного пузыря с протоками, наружных кровеносных сосудов, лимфатических узлов, остатков жировой ткани.
	Д)	Очищены от щетины, удалены роговые башмачки. Цвет слабо розовый или жёлтый.
	Е)	Целые, выпрямленные, освобождённые от жира, подязычной мускульной ткани и кости, лимфатических узлов, гортани, слизи и крови.
	Ж)	Целые, без повреждения оболочки, без сгустков крови.
	З)	Отделены от шкуры и щетины, разрублены пополам, удалены мозги, языки, хорошо промыты. Цвет розово-белый или коричневый.
	И)	Обезжирено, разрезано вдоль, очищено от выступающих кровеносных сосудов, хорошо промыто.
	К)	Обезжирены, разделены на 2-3 доли, промыты от слизи. Цвет розовато-светлый, розово-серый.

### «Мясные субпродукты»

#### Вариант 2

1. Дайте определение следующим терминам:

- а) *Субпродукты* – это \_\_\_\_\_
- б) *Субпродукты первой категории* – это \_\_\_\_\_
- в) *Субпродукты второй категории* – это \_\_\_\_\_

2. Различия субпродуктов первой и второй категории:

а) <i>Субпродукты первой категории</i>	
б) <i>Субпродукты второй категории</i>	

3. Назовите ассортимент субпродуктов, исходя из следующих факторов:

- а) по виду скота: \_\_\_\_\_
- б) по термическому состоянию: \_\_\_\_\_
- в) по пищевой ценности: \_\_\_\_\_

4. Не допускаются к приёмке на П.О.П. субпродукты:

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_

5. Продолжите последовательность обработки следующих субпродуктов:

а) **Язык**

б) **Печень**



\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**в) Почки**



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**г) Сердце**



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**д) Мозги**



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**е) Лёгкие**



\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6. Требования к качеству субпродуктов:

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_

7. На П.О.П. субпродукты поступают:

- а) \_\_\_\_\_ массой \_\_\_\_\_ кг.
- б) \_\_\_\_\_ массой \_\_\_\_\_ кг.

8. Субпродукты хранят:

- а) охлаждённые \_\_\_\_\_
- б) мороженые \_\_\_\_\_

9. Оттаявшие субпродукты должны немедленно подвергаться кулинарной обработке?  
Причина? \_\_\_\_\_

10. Пищевая ценность субпродуктов зависит от \_\_\_\_\_.

**«Мясо домашней птицы»**

**Вариант 1**

1. Основные виды птицы, используемые в общественном питании для приготовления блюд: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

2. Значение экстрактивных веществ мяса птицы в питании:

- а) придают бульонам вкус и аромат;
- б) \_\_\_\_\_;
- в) \_\_\_\_\_.

3. Классификация птицы:

- а) \_\_\_\_\_ - молодая птица, взрослая птица;
- б) \_\_\_\_\_ - полупотрошения, потрошенная, потрошенная с комплектом потрохов;
- в) \_\_\_\_\_ - остывшая, охлажденная, замороженная;
- г) \_\_\_\_\_ - первая категория, вторая категория.

4. По способу обработки различают тушки птицы:

- а) полупотрошенные – с удаленным кишечником;
- б) потрошенные - \_\_\_\_\_;
- в) потрошенные с комплектом потрохов - \_\_\_\_\_.

5. По термическому состоянию на ПОП поступают тушки птицы:

- а) остывшие – с температурой в толще грудных мышц 25°C;
- б) охлажденные - \_\_\_\_\_
- в) замороженные - \_\_\_\_\_

6. Показатели, положенные в основу деления птицы по категориям:

- а) развитие мышечной ткани
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_

7. Показатели качества птицы:

Показатель	Свежая	Сомнительной свежести	Несвежая
Клюв			
Ротовая полость			
Глазное яблоко			
Роговица			
Поверхность кожи			
Жир			
Мышца			
Запах			
Бульон			

8. Электроклеймом маркируют неупакованные тушки:

а) для первой категории – 1.

б) \_\_\_\_\_ - 2.

9. Условные обозначения тушек птицы:

а) по виду и возрасту: Ц – цыплята; ЦБ – цыплята-бройлеры; К - \_\_\_\_\_, У - \_\_\_\_\_, УМ - \_\_\_\_\_, Г- \_\_\_\_\_, ГМ - \_\_\_\_\_, И - \_\_\_\_\_, ИМ- \_\_\_\_\_.

б) по способу обработки: Е - полупотрашенная; ЕЕ - \_\_\_\_\_; Р - \_\_\_\_\_.

в) по упитанности: 1 – первая категория; 2 - \_\_\_\_\_; Т \_\_\_\_\_.

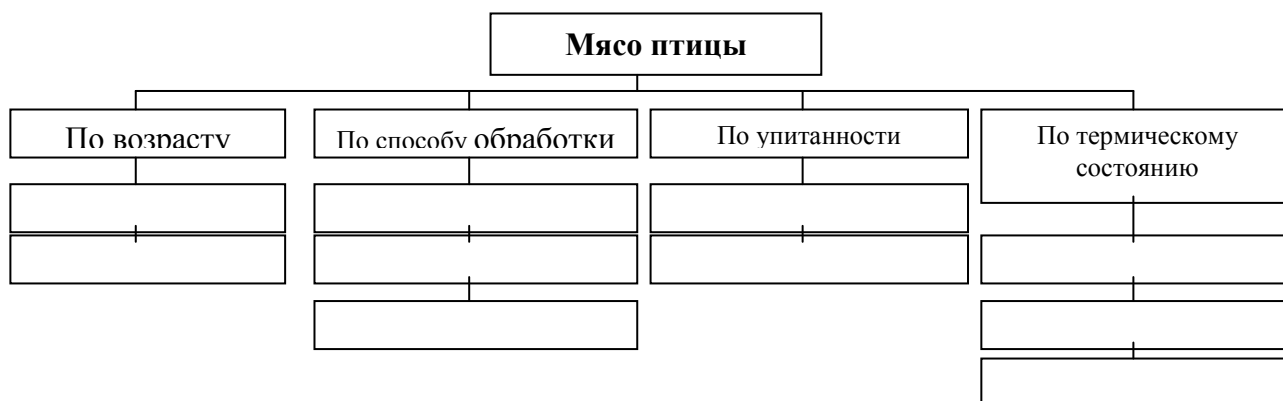
10. Заполните таблицу с указанием условий, продолжительности и температуры хранения:

Тушки птицы	Условия хранения	Продолжительность хранения	Температура хранения
Охлажденные		5 суток	
Замороженные	Влажность воздуха 80-85%		0-2°C

**«Мясо домашней птицы»**

**Вариант 2**

1. Дополните схему классификации мяса птицы:



2. По способу обработки различают тушки птицы:

а) \_\_\_\_\_ - с удалённым кишечником;

б) \_\_\_\_\_ - удалены внутренние органы, голова, ноги и шея;

в) \_\_\_\_\_ - потрошенные тушки, в полость которых вложен комплект потрохов, упакованных в полимерную плёнку.

3. По термическому состоянию на П.О.П. поступают тушки птицы:

а) \_\_\_\_\_ - с температурой в толще грудных мышц не выше 25°C;

б) \_\_\_\_\_ - с температурой в толще грудных мышц от 0 до 4°C;

в) \_\_\_\_\_ - имеющие в толще мышц температуру не выше – 8°C.

4. Способы нанесения маркировки на тушки птицы:

а) \_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_

5. В зависимости от степени свежести тушки птицы подразделяют:

- а) \_\_\_\_\_  
 б) \_\_\_\_\_  
 в) \_\_\_\_\_
6. Показатели, по которым упаковывают птицу в тару:  
 а) \_\_\_\_\_  
 б) \_\_\_\_\_  
 в) \_\_\_\_\_
7. Показатели, положенные в основу деления птицы по категориям:  
 а) \_\_\_\_\_  
 б) \_\_\_\_\_  
 в) \_\_\_\_\_
8. Мясо птицы несоответствующее по упитанности первой и второй категории называется - \_\_\_\_\_.
9. Заполните таблицу с указанием условий, продолжительности и температуры хранения тушек птицы:

Тушки птицы	Условия хранения	Продолжительность хранения	Температура хранения
Охлаждённые			
Замороженные			

10. Расшифруйте маркировку, наносимую на упаковку с тушками птицы:  
 а) 1ЦБЕЕ - \_\_\_\_\_  
 б) 2КР - \_\_\_\_\_  
 в) 1ИМЕ - \_\_\_\_\_  
 г) ТИЕЕ - \_\_\_\_\_

### «Колбасные изделия»

#### Вариант 1



1. Продолжите предложение: «Колбасы – это изделия из мясного фарша в оболочке или без неё, подвергнутые \_\_\_\_\_».
2. По способу \_\_\_\_\_ обработки колбасы подразделяются на варёные, полукопчённые и копчённые.
3. Сырьё для изготовления колбас






а)	а) мясо говядины, свинины, баранины, птицы, субпродукты и жир
б)	б) яйца, молоко, сыр, сливки, крахмал, сахар, соль, чеснок, пряности, нитриты

4. Колбасные оболочки придают колбасам \_\_\_\_\_, предохраняя их от \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и потери \_\_\_\_\_.

Колбасные оболочки бывают:

- а) \_\_\_\_\_ (кишки, пузыри, пищеводы)  
 б) \_\_\_\_\_ (белкозин)  
 в) \_\_\_\_\_ (целлофановые, вязкие)  
 г) \_\_\_\_\_ (полиэтилен, повиден)
5. Продолжите предложение: «Баранину редко используют для производства колбас, так как она имеет \_\_\_\_\_ вкус и запах».
6. Заполните пустые ячейки:

Наименование колбасы	Отличительные особенности	Сорта колбас
	<b>А) Варёные колбасы</b>	Высшего сорта Первого сорта Второго сорта
	<b>Б) Мясные хлебы</b>	

	<b>В) Сосиски, сардельки</b> – отличаются меньшим диаметром оболочки и отсутствием шпика, нежной консистенцией, хорошим вкусом и высокой усвояемостью	
	<b>Г) Фаршированные колбасы</b> – привлекательны по внешнему виду, обладают нежной консистенцией фарша, приятным вкусом, под оболочкой имеют слой шпика, на разрезе виден рисунок	
	<b>Д) Ливерные колбасы</b> – основным сырьём служит печень, сырьё варят, а затем измельчают, имеет светло-серую оболочку батона, фарш мазеобразный жёлтого цвета. Готовят без добавления нитритов	
	<b>Е) Кровяные колбасы</b> – основное сырьё кровь, цвет батончиков тёмно-коричневый, фарш нежный с привкусом крови. Готовят с добавлением белкового стабилизатора	
	<b>Ж) Зельцы</b>	

7. Полукопчённые колбасы подвергаются \_\_\_\_\_ тепловой обработке, содержат \_\_\_\_\_ воды, чем колбасы варёные, больше белка, жира и \_\_\_\_\_ сохраняются.

8. Отличительные особенности копчённых колбас:

Сырокопченые колбасы	Варёнокопчённые колбасы
а)	а)
б)	
в)	

9. Колбасные изделия \_\_\_\_\_ на П.О.П. с загрязнениями на оболочке, наплывами фарша, наличием серых пятен и крупных пустот, жёлтым цветом шпика.

10. Сроки хранения колбасных изделий:

Колбасные изделия	Продолжительность хранения
а) Варёно-копчённые колбасы	
б) Сырокопченые колбасы	
в) Полукопчённые колбасы	
г) Фаршированные колбасы	
д) Мясные хлебы	
ж) Сосиски и сардельки	
з) Варёные колбасы	

## «Колбасные изделия»

### Вариант 2

1. Колбасы по способу термической обработки:

- а) \_\_\_\_\_  
 б) \_\_\_\_\_  
 в) \_\_\_\_\_

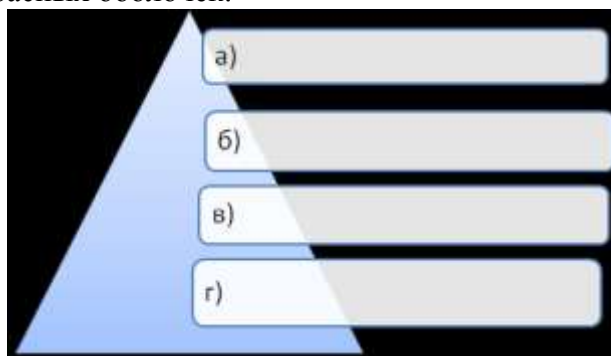
2. Сырьё, используемое для приготовления колбас:

- а) \_\_\_\_\_  
 б) \_\_\_\_\_

3. Колбасные оболочки бывают:

- а) \_\_\_\_\_ (кишки, пузыри, пищеводы)  
 б) \_\_\_\_\_ (белкозин)  
 в) \_\_\_\_\_ (целлофановые, вязкие)  
 г) \_\_\_\_\_ (полиэтилен, повиден)

4. Значение колбасных оболочек:



5. Отличие сосисок от сарделек:

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_

6. Отличие мясных хлебов от варёных колбас:

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_

7. Особенности получения полукопченые колбас:

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_

8. Колбасные изделия с добавлением:

- а) белкового стабилизатора \_\_\_\_\_
- б) нитритов \_\_\_\_\_

9. Отличительные особенности сырокопченых колбас:

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_

10. Заполни ячейки в таблице:

Вид колбасы	Наименование изделия	Отличительные особенности	Сроки хранения
	<b>А) Варёные колбасы</b>		
	<b>Б) Мясные хлебы</b>		
	<b>В) Сосиски, сардельки</b>		
	<b>Г) Фаршированные колбасы</b>		
	<b>Д) Ливерные колбасы</b>		

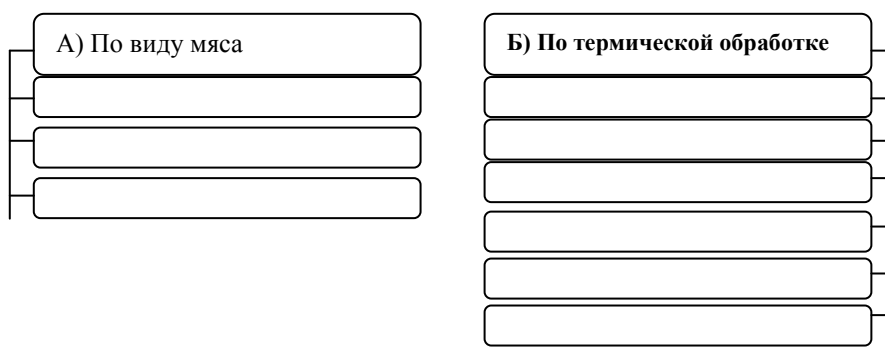
	Е) Кровяные колбасы		
	Ж) Зельцы		

### «Мясные копчёности»

#### Вариант 1

1. Продолжите предложение: «\_\_\_\_\_ - это отдельные части туш, обработанные посолом, прошедшие термическую обработку и готовые к употреблению»

2. Классификация мясных копчёностей:





3. Продолжите предложение: «Процесс производства мяскопчёностей состоит из следующих операций: *разделка туши* → *посол* → \_\_\_\_\_ → \_\_\_\_\_ → \_\_\_\_\_ → \_\_\_\_\_»

4. Наиболее высокими вкусовыми качествами, пищевой ценностью обладают изделия из \_\_\_\_\_. Эти изделия в процессе тепловой обработки приобретают вкус, аромат, \_\_\_\_\_ в отличии от изделий из говядины и баранины.

5. Мяскопчёности из определённых частей свиных туш:

Рисунок мяскопчёности	Наименование мяскопчёности	Краткая характеристика
	А)	Тазобедренная, лопаточная части, с частично удалёнными костями, форма прямоугольная, удлинённо-округлая.
	Б)	Тазобедренная, лопаточная части, без костей, цилиндрической формы.
	В)	Спинная часть с рёбрами без позвоночника, форма прямоугольная.
	Г)	Грудорёберная часть с удалением брюшины, прямоугольной формы

	Д)	Тазобедренная часть без костей и хрящей, форма овальная.
	Е)	Спинальная, поясничная мышцы, прямоугольной формы.

6. Мясокопчености второго сорта:

- а) \_\_\_\_\_  
 б) \_\_\_\_\_  
 в) \_\_\_\_\_

7. Мясокопчености третьего сорта:

- а) \_\_\_\_\_  
 б) \_\_\_\_\_

8. Мясокопчености используют в кулинарии для приготовления \_\_\_\_\_, Закусок, первых и \_\_\_\_\_ блюд.

9. Впиши пропущенные слова в следующий текст «Показателей качества»

«Мясокопчености должны иметь \_\_\_\_\_ поверхность, с ровно \_\_\_\_\_ краями, консистенция упругая, \_\_\_\_\_ на разрезе. Цвет мышечной ткани от бледно-розового до \_\_\_\_\_, цвет шпика \_\_\_\_\_ с розовым оттенком, без пожелтения. Запах копчения, \_\_\_\_\_».

10. Срок хранения мясокопченостей:

Наименование мясокопченостей	Продолжительность хранения
а) варёные	
б) копчёно-варёные	
в) запеченные	
г) жареные	
д) сырокопчёные	

### «Мясные копчености»

#### Вариант 2

1. Дополните предложение: «Мясокопчености – это \_\_\_\_\_».

2. По каким признакам классифицируют мясокопчености:

- а) \_\_\_\_\_  
 б) \_\_\_\_\_

3. Мясокопчености по виду сырья:

- а) \_\_\_\_\_  
 б) \_\_\_\_\_  
 в) \_\_\_\_\_

4. Мясокопчености по термической обработке:

- а) \_\_\_\_\_  
 б) \_\_\_\_\_  
 в) \_\_\_\_\_  
 г) \_\_\_\_\_  
 д) \_\_\_\_\_  
 е) \_\_\_\_\_

5. Объясните, в чём отличие

- а) буженины от карбоната \_\_\_\_\_  
 б) грудинки от корейки \_\_\_\_\_

6. Вид окорока производящим только сырокопченым



- а) \_\_\_\_\_
7. Укажите условия и сроки хранения мяскопчёностей
- а) копчёно-варёных \_\_\_\_\_
- б) сырокопчёных \_\_\_\_\_
8. В чём сущность свиных мяскопчёностей
- а) \_\_\_\_\_
9. Заполните таблицу:

Мяскопчёности 3 сорта	Мяскопчёности 2 сорта
а)	а)
б)	б)
	в)

10. Заполните таблицу:

Вид мяскопчёности	Вид сырья	Термическая обработка	Часть туши
 а) ОКорок			
 б) КАРБОНАТ			
 в) БУЖЕНИНА			
 г) РУЛЕТ			
 д) КОРЕЙКА			
 е) ГРУДИНКА			

### «Мясные консервы»

#### Вариант 1

1. Дополните предложение: « \_\_\_\_\_ - это изделия из мяса и мясных продуктов с добавлением овощей, круп, макаронных изделий, специй, герметично укупоренных в металлические и стеклянные банки, подвергнутые стерилизации»
2. По назначению мясные консервы бывают:
  - а) закусовые
  - б) \_\_\_\_\_
  - в) \_\_\_\_\_

3. Мясные консервы по виду сырья:

- а) консервы из мяса
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_
- д) \_\_\_\_\_
- е) \_\_\_\_\_

4. Консервы по режиму тепловой обработки:

- а) стерилизованные
- б) \_\_\_\_\_

5. Консервы по виду тары:

- а) в металлической таре
- б) \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_ - это вздутие крышек или донышек банок в результате накопления газов внутри банки.

7. Три основных вида бомбажа при хранении консервов:

а)	Бомбаж при замораживании консервов или их хранении при высокой температуре в результате расширения оставшегося в банке воздуха
б)	Бомбаж возникает при химическом воздействии содержимого консервов с металлом банки
в)	Бомбаж вызывается деятельностью микроорганизмов, которые при нарушении режима стерилизации сохраняют жизнедеятельность

8. Требования к этикетке мясной консервы:

*Этикетка должна быть чёткой, \_\_\_\_\_, целой, аккуратно наклеенной на банку, \_\_\_\_\_ и перекосов.*

9. Требования к банке с мясной консервой:

*Банка должна быть без вмятин, \_\_\_\_\_, герметичной, \_\_\_\_\_, целой, \_\_\_\_\_, крышки и донышки - \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_ но не выпуклыми.*

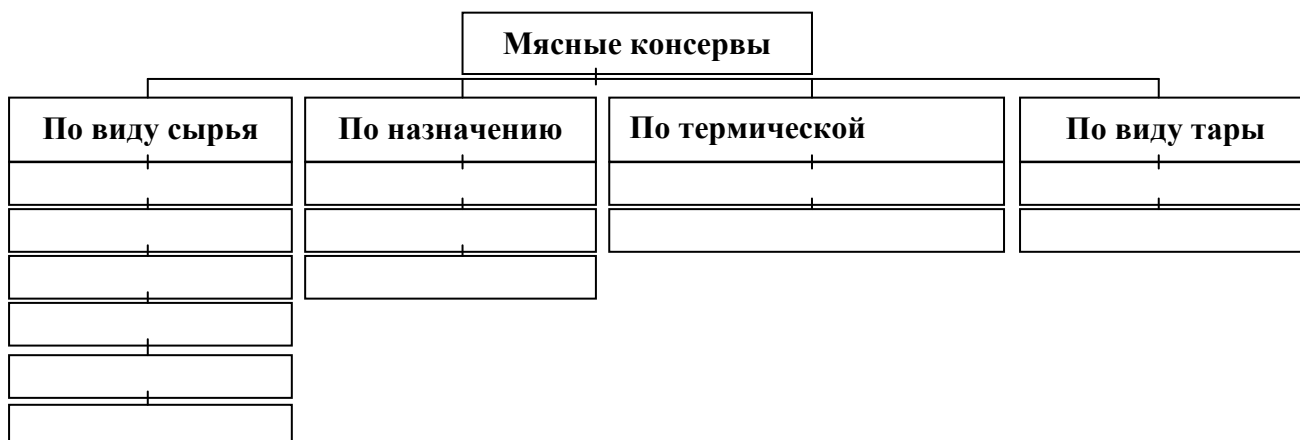
10. Хранят мясные консервы на П.О.П. при температуре от 0 до 5<sup>0</sup>С и относительной влажностью воздуха \_\_\_\_\_% в течении \_\_\_\_\_ суток.

### «Мясные консервы»

#### Вариант 2

1. Дополните предложение: «Мясные консервы – это \_\_\_\_\_»

2. Дополните схему классификации мясных консервов:



3. Дополните предложение: «Бомбаж – это \_\_\_\_\_»

4. Основные виды бомбажа при хранении консервов:

а) физический	_____
---------------	-------

б) химический	
в) биологический	

5. Отличительные особенности мясорастительных консервов:

а) \_\_\_\_\_

6. Отличительные особенности салобобовых консервов:

а) \_\_\_\_\_

7. Основное сырьё для изготовления мясных консервов для детского и диетического питания:

а) \_\_\_\_\_

8. Условия хранения мясных консервов:

а) температура \_\_\_\_\_

б) влажность воздуха \_\_\_\_\_

в) срок хранения \_\_\_\_\_

9. Заполните таблицу:

Название консервы	Группа по сырью	Группа по виду тары	Группа по назначению
а) 			
б) 			
в) 			
г) 			

10. Расшифруйте маркировку мясных консервов по литографическим знакам на крышке банки



1-й ряд 050 408 \_\_\_\_\_

2-й ряд 137 157 \_\_\_\_\_

3-й ряд 1 А \_\_\_\_\_

*Форма организации обучения:* индивидуализированная.

*Форма представления результатов выполнения задания:* в письменном виде в тетради.

*Форма контроля результатов самостоятельной работы:* проверка выполненных работ, письменная проверка (текущий контроль по результатам изучения темы 1.6)

### Тема 1.7 Молочные товары.

**Цель работы:** Осмыслить и усвоить ПК 1. «Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с

заказами потребителей», ПК 3. «Контролировать качество выполнения заказа», ОК 4. «Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития», ОК 2. «Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество», ОК 3. «Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность»:

- знать классификацию и ассортимент молочных товаров и продукции общественного питания;
- знать показатели качества молочных товаров и продукции общественного питания, градаций качества; дефекты продуктов;
- знать условия и сроки хранения молочных товаров и продукции общественного питания;
- уметь самостоятельно искать средства для выполнения поставленной задачи;
- уметь действовать по заданному алгоритму;
- уметь идентифицировать молочные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;
- уметь оценивать качество молочных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания, используя нормативные документы; устанавливать их дефекты и определять градации качества.

**Учебное задание:**

1. Изучить литературные данные и составить ответ по вопросу: Ассортимент и качество сухих молочных изделий и консервов.
2. Подготовить доклады по вопросам:
  - История создания различных кисломолочных напитков и сыра.
  - Влияние молока на организм человека.
  - Влияние кисломолочных продуктов и напитков на организм человека.
3. Составить таблицу по характеристике различных видов сыров.
4. Подготовить доклады по вопросам:
  - Масло из коровьего молока: понятие, назначение. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства.
  - Изготовители сыров и других молочных товаров в Омской области.

**Молоко. Сливки.**

**Закончить определение:**

Молоко – это \_\_\_\_\_

**С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:**

1. Что такое пастеризация?  
\_\_\_\_\_
2. Что такое стерилизация?  
\_\_\_\_\_
3. Каков химический состав молока?

Вода –	%
Белки –	%
Жиры –	%
Углеводы –	%
Витамины –	
Минеральные вещества –	
4. Что такое гомогенизация?  
\_\_\_\_\_
5. Какова температура пастеризации топленого молока?  
\_\_\_\_\_

6. Какова продолжительность пастеризации топленого молока?

7. Что является основным показателем качества молока?

**Заполнить таблицу:**

	Пастеризованное молоко	Стерилизованное молоко
Достоинство		
Недостатки		
Условия хранения	t- _____ °C	t- _____ °C
Сроки годности		

**Закончить определение:**

Сливки – это

**С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:**

1. Что такое сепарирование?

2. Какова жирность сливок?

3. Каковы отличия химического состава молока от сливок?

4. Каковы условия и сроки хранения сливок?

### **Органолептическая оценка качества молока.**

Для практической работы необходимы стандарты на молоко и несколько образцов молока разной жирности. Результаты оценки заносятся в таблицу:

Органолептическая оценка качества молока

Показатели качества	Характеристика по ГОСТу	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Полное наименование				
Изготовитель				
Цвет				

Консистенция				
Жирность				
Кислотность				
Вкус и запах				
Упаковка				
Наличие дефектов упаковки				
Вывод	Образец соответствует (не соответствует) требованиям ГОСТ, если не соответствует, то по каким показателям.			

### Тест «Молоко. Сливки»

Ответить на вопросы теста, выбрав правильные варианты ответов:

1. Сколько воды содержится в молоке?	1. 77,5% 2. 88,5% 3. 90,5% 4. 95,5%
2. Какой из перечисленных сахаров содержится в молоке?	1. Глюкоза 2. Фруктоза 3. Сахароза 4. Лактоза
3. В молоке содержится наибольшее количество...	1. Белков 2. Жиров 3. Углеводов 4. Воды
4. Не существует молока с жирностью...	1. 1,5% 2. 3,5% 3. 6,0% 4. 6,5%
5. Какова температура хранения молока?	1. $t$ не выше $0^{\circ}\text{C}$ 2. $t = +2+6^{\circ}\text{C}$ 3. $t = +12+16^{\circ}\text{C}$ 4. $t$ не выше $+30^{\circ}\text{C}$
6. Какая температура необходима для стерилизации молока?	1. Выше $100^{\circ}\text{C}$ 2. $100^{\circ}\text{C}$ 3. Ниже $100^{\circ}\text{C}$ 4. Комнатная
7. Какова предельная жирность сливок?	1. 10% 2. 20% 3. 35% 4. 40%
8. Каким способом из молока	1. Отстаиванием

получают сливки?	2. Нагреванием 3. Сепарированием 4. Перемешиванием
9. При какой температуре пастеризуют молоко?	1. 30 °С 2. 60 °С 3. 80 °С 4. 95 °С
10. Каков предельный срок хранения пастеризованного молока?	1. 3 часа 2. 12 часов 3. 24 часа 4. 36 часов

### Сухие молочные продукты (молоко и сливки)

Описать, в чем заключается каждый из способов сушки молока и сливок

Пленочный способ T = 130 °С	Распылительный способ T = 150 °С
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1. Для чего используют сухие молоко и сливки?

\_\_\_\_\_

2. Какова консистенция сухих молока и сливок?

\_\_\_\_\_

3. Как из сухого молока получить восстановленное?

\_\_\_\_\_

4. Каковы условия и сроки хранения сухого молока и сливок?

\_\_\_\_\_

5. Почему нельзя хранить сухое молоко в бумажных пакетах и коробках?

\_\_\_\_\_

### Сгущенное молоко и сливки

Ответить на контрольные вопросы:

1. Какие способы консервирования молока вы знаете?	_____
2. Приведите ассортимент молочных консервов?	_____
3. Назовите положительные качества молочных консервов?	_____
4. От чего зависит цвет молочных консервов?	_____
5. Какие дефекты встречаются в молочных консервах?	_____
6. Почему сгущенное молоко без сахара стерилизуют?	_____

7. Каковы сроки и условия хранения молочных консервов?	_____
8. Что такое бомбаж? Назовите виды бомбажа.	_____
9. Расшифруйте маркировку молочных консервов? 150409 М 108761	_____
10. Каково содержание сахара в молочных консервах?	_____

### Химический состав молочных консервов

Вода –	%
Белки –	%
Жиры –	%
Углеводы (сахар) –	%
Витамины –	%
Минеральные вещества -	%

### Органолептическая оценка качества сгущенного молока

Для практической работы необходимо несколько образцов сгущенного молока разных изготовителей. Результаты оценки заносятся в таблицу:

Показатели качества	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Полное наименование продукта			
Изготовитель			
Цвет			
Консистенция			
Вкус			
Запах			
Упаковка, наличие дефектов упаковки			
Заключение о качестве			



продукта			
----------	--	--	--

### Кисломолочные продукты.

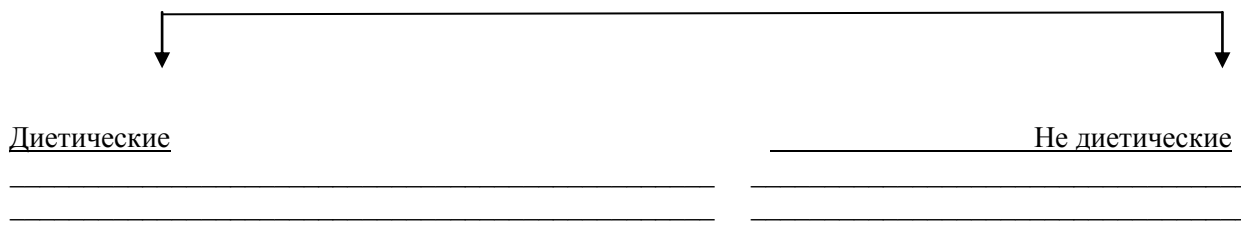
#### Проверочный тест «Молоко. Молочные продукты»

Ответить на вопросы теста, выбрав правильные варианты ответов:

1. Какова ежедневная норма потребления молока?	1. 300 г. 2. 500 г. 3. 700 г.
2. Какова максимальная жирность молока?	1. 3% 2. 6% 3. 10%
3. При какой температуре проходит пастеризация молока?	1. t не выше 100 °С 2. t = 130 °С 3. t = 160 °С
4. К какой группе продуктов относятся сгущенное молоко?	1. К консервам 2. К молочным 3. К детским
5. Какова влажность сухого молока после высушивания?	1. 1 – 3% 2. 4 – 5% 3. 10 – 12%
6. Как называется нагревание молока до t выше 100 °С	1. Кипячение 2. Пастеризация 3. Стерилизация
7. Какие молочные продукты не относятся к детским?	1. Молочные смеси 2. Кефир 3. Кумыс
8. Какой тепловой обработки требуется сухое молоко?	1. Варка 5 минут 2. Заваривание кипятком 3. Разведение теплой водой, затем кипячение
9. При какой относительной влажности воздуха нужно хранить сухое молоко?	1. Низкой 2. Высокой 3. Нормальной
10. Каков предельный срок хранения молочных консервов?	1. 1 год 2. 2 года 3. 3 года

Дополнить примерами схему классификации:

По содержанию жира кисломолочные продукты делятся на:



#### Химический состав кисломолочных продуктов

(Заполнить самостоятельно)

Вода – %  
Белки – %  
Жиры – %

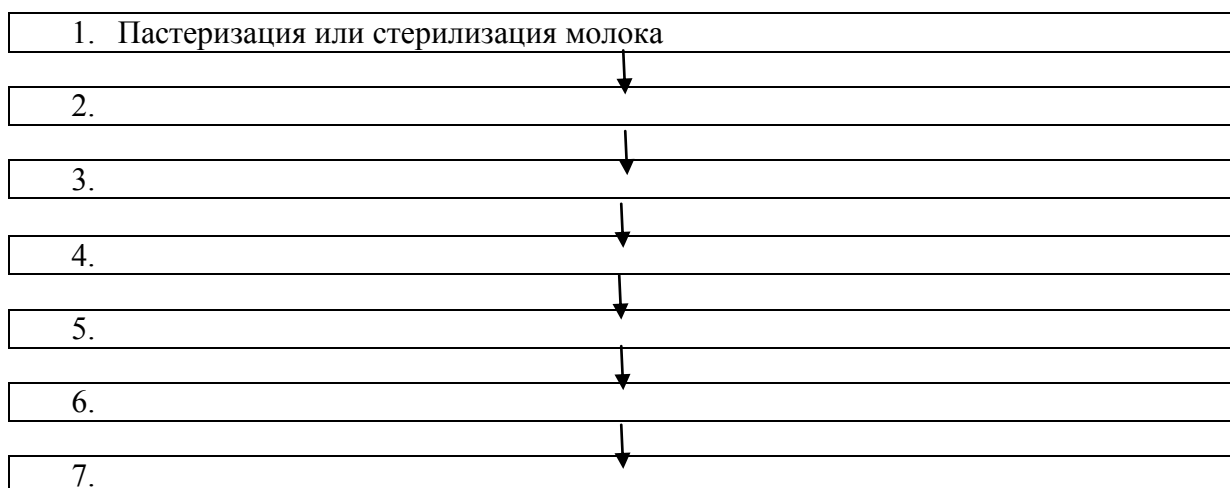
Углеводы (сахар) – %  
 Витамины – %  
 Минеральные вещества - %

**Перечислить основные виды заквасок:**

1. Молочно – кислый стрептококк
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

**Составить схему производства:**

Технологическая схема производства диетических кисломолочных продуктов:



**Привести примеры продуктов, полученных в результате:**

- 1) Молочно – кислого брожения

\_\_\_\_\_

- 2) Смешанного брожения (молочно – кислого + спиртового)

\_\_\_\_\_

**Описать, в чем заключается каждый из способов производства  
 кисломолочных продуктов  
 (привести примеры)**

Термостатный способ	Резервуарный способ
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

**Условия хранения диетических кисломолочных продуктов:**

(заполнить)

t - \_\_\_\_\_ °C  
 W (влажность воздуха) \_\_\_\_\_ %

Срок хранения – от \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_

**С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:**

- 1) Какой кисломолочный продукт получают из кобыльего молока?

\_\_\_\_\_

- 2) Почему перед введением закваски пастеризованное молоко нужно охлаждать?

\_\_\_\_\_

**Ассортимент кисломолочных продуктов.**  
(заполнить таблицу, пользуясь учебником и образцами кисломолочной продукции).

Название продукта	Вид закваски	Описание продукта	Содержание жира
Простокваша обыкновенная	Чистые культуры молочно – кислых бактерий	Вырабатывают из цельного молока. Вкус – нежный, кисломолочный, сгусток – плотный, без газообразования.	3,2%
Простокваша «Южная»			
Ряженка			
Варенец			
Кефир жирный			
Кефир нежирный			
Кефир фруктовый			
Кумыс			
Йогурт питьевой			

**Сметана. Творог.**

Задание для самопроверки.

Составить вопросы для уже решенного кроссворда:

П	Р	О	С	Т	О	К	В	А	Ш	А		
	К	У	М	Ы	С							
	С	Т	Е	Р	И	Л	И	З	А	Ц	И	Я
П	А	С	Т	Е	Р	И	З	А	Ц	И	Я	
		З	А	К	В	А	С	К	А			
Ж	И	Р	Н	О	С	Т	Ь					
		В	А	Р	Е	Н	Е	Ц				

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_

**Производство сметаны:**

(заполнить недостающие строки в технологической схеме производства).

1. Пастеризация сливок
2. \_\_\_\_\_
3. Заквашивание сливок чистыми культурами молочно – кислых бактерий в течение нескольких часов.
4. \_\_\_\_\_
5. Фасовка и упаковка

**Дописать правильный ответ:**

Жирность сметаны может быть 10%,

---

---

**Химический состав сметаны**

(заполнить самостоятельно):

Белки –		%
Жиры – от	до	%
Углеводы (лактоза – молочный сахар) -		%
Вода –		%
Витамины –		%
Минеральные вещества –		%

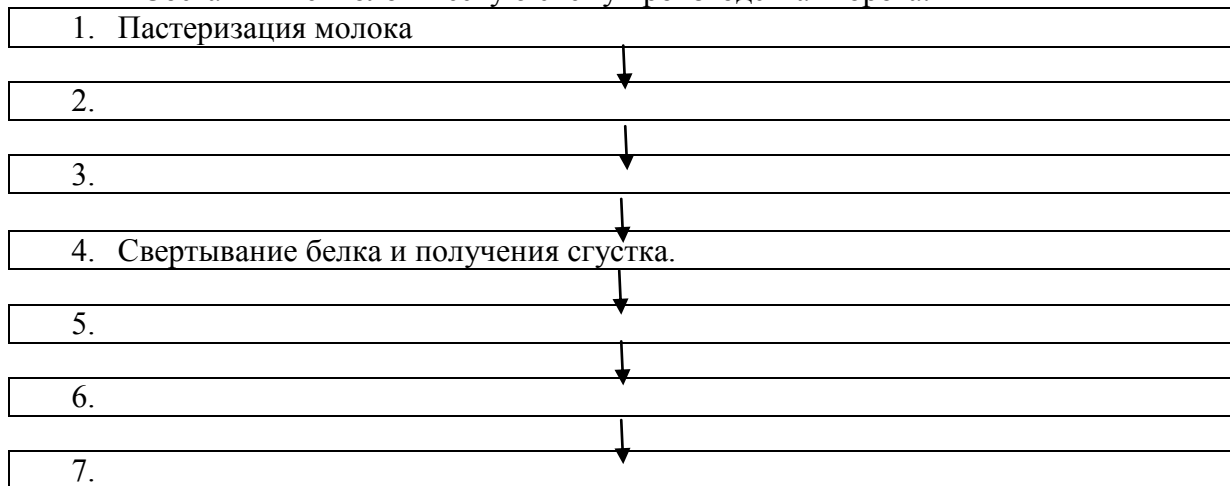
**Условия хранения сметаны:**

(заполнить самостоятельно):

t - °C  
 W (влажность воздуха) %  
 Срок хранения – от до

### Творог. Твороженные изделия.

Составить технологическую схему производства творога:



Заполнить таблицу:

Классификация творога по жирности

Жирный 18 % жира	Полужирный	Нежирный	Мягкий диетический
---------------------	------------	----------	--------------------

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) Какой творог имеет зернистую структуру?

\_\_\_\_\_

2) Какова консистенция творога?

\_\_\_\_\_

3) Перечислить ассортимент твороженных изделий?

\_\_\_\_\_

4) Каковы условия и сроки хранения творога?

\_\_\_\_\_

### Химический состав творога (заполнить самостоятельно)

Белки –		%
Жиры – от	до	%
Углеводы		%
Вода –		%
Витамины –		%
Минеральные вещества –		%

Задание для самопроверки:  
**«Найди ошибку»**

Для этого необходимо внимательно прочитать предлагаемые фразы и найти в них ошибки, если они имеются:

- Молоко – это ценный природный продукт, необходимый для питания человека.
- Жирность молока не может быть выше 3%.
- Сухое молоко можно хранить при любой относительной влажности воздуха.
- Пастеризация – это нагревание молока до температуры выше 100 °С.
- Восстановление молока получают из сухого молока.
- Сметана – это диетический кисломолочный продукт.
- Кумыс изготавливают из кобыльего молока.
- Стуженное молоко является скоропортящимся продуктом.
- Срок хранения стерилизованного молока, меньше, чем пастеризованного.
- Ряженку получают из смеси молока и сливок.
- Топленое молоко по цвету не отличается от обыкновенного.
- Структура творога должна быть однородной, и не может быть зернистой.

**Сыры. Твердые сыры.**

**Химический состав сыров**  
(заполнить самостоятельно)

Белки (полноценные) –		%
Жиры – от	до	%
Углеводы		%
Вода –		%
Витамины –		%
Минеральные вещества –		%

**С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:**

1) Как классифицируются сыры?

---

2) Что такое сычужный фермент?

---

3) За счет чего образуются глазки в сыре?

---

4) Что такое чеддеризация?

---

5) Какова температура вторичного подогрева твердых сыров?

---

6) Какова продолжительность созревания твердых сыров?

---

---

**Производство твердых сыров:**

(Заполнить недостающие строки в технологической схеме производства).

1. Нормализация молока по жирности.
2. \_\_\_\_\_
3. Охлаждения молока до  $T = \underline{\hspace{2cm}}^{\circ}\text{C}$
4. Заквашивание молока чистыми культурами молочно – кислых бактерий и \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. Разрезание молочного сгустка на кубики для получения сырного зерна.
7. Вторичный подогрев сырного зерна  
до  $T = \underline{\hspace{2cm}}^{\circ}\text{C}$  (тип Швейцарского сыра) или  
до  $T = \underline{\hspace{2cm}}^{\circ}\text{C}$  (тип голландского сыра)
8. \_\_\_\_\_
9. Засолка сыра способом \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ или способом \_\_\_\_\_
10. Созревание сыра при  $T = \underline{\hspace{2cm}}^{\circ}\text{C}$  и относительной влажности воздуха \_\_\_\_\_% .  
течение \_\_\_\_\_

Заполнить схему:

### Классификация сычужных сыров

<b>Твердые</b>			
Сыры типа: Швейцарского Голландского Чеддер Литовского			

Привести примеры прессуемых и самопрессующихся сыров:  
Твердые сыры по способу удаления излишка влаги делятся на:



**Условия хранения сыров:**  
(заполнить самостоятельно):

t - \_\_\_\_\_  
W (влажность воздуха) \_\_\_\_\_  
Срок хранения – от \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_

**Органолептические показатели качества твердых сыров оценивают по 100-бальной системе:**

- Вкус и запах - \_\_\_\_\_
- Консистенция - \_\_\_\_\_
- Цвет - \_\_\_\_\_
- Рисунок - \_\_\_\_\_

➤ Внешний вид - \_\_\_\_\_

➤ Упаковка и маркировка - \_\_\_\_\_

**Заполнить таблицу (использовать стандарт на твердые сыры):**

Тип сыра	название	Жиры %	Соли %	Влаги %	Срок созревания	Масса	Форма
Тип Швейцарского	Швейцарский						
	Алтайский						
	Советский						
	Московский						
	Карпатский						
	Кубанский						
	Украинский						
Тип Голландского	Голландский						
	Костромской						
	Ярославский						
	Угличский						
	Степной						
	Пошенский						
	Эстонский						

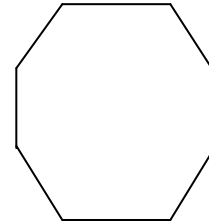
**Заполнить таблицу:**

Тип сыра	название	Жиры %	Соли %	Влаги %	Срок созревания	Масса	Форма
Тип Чеддер	Чеддер						
	Российский						
Тип латвийского	Латвийский						
	Пикантный						
	Нямунас						
	Каунасский						



	Клайпедский						
	Волжский						

**Расшифруйте производственную маркировку сыра:**



**Сыры. Мягкие сыры.**

Задание для самопроверки. Решить кроссворд:

1	<b>С</b>								
2		<b>Ы</b>							
3			<b>Р</b>						
4				<b>С</b>					
5				<b>Ы</b>					
6				<b>Р</b>					
7			<b>Р</b>						
8		<b>Ы</b>							
9	<b>С</b>								

1. Твердый сыр типа Голландского, в форме квадратного бруска.
2. Какой фрагмент необходим для свертывания молока?
3. Вещество для покрытия головок сыра
4. Способ уплотнения головок сыра и удаления излишка влаги.
5. При созревании сыров углекислый газ образует.....разных размеров.
6. Процесс, завершающий приготовление сыров, длится до нескольких месяцев.
7. Этот показатель качества сыров обозначается восьмиугольником или квадратом.
8. При вторичном подогреве сырного зерна выделяется молочная.....
9. Твердый сыр типа Швейцарского.

**С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:**

1) Как классифицируются мягкие сыры? Назвать особенности созревания каждого типа?

---



---

2) Каков срок созревания мягких сыров?

---



---

3) Каково содержания влаги в мягких сырах?

---



---

---

---

4) Какова консистенция мягких сыров?

---

---

5) Имеется ли вторичный подогрев у мягких сыров?

---

---

6) Как образуются прожилки плесени на сырах типа Рокфор?

---

---

7) Сыры какого типа покрыты сырной слизью?

---

---

---

**Условия хранения сыров:**

t -  $^{\circ}\text{C}$   
W (влажность воздуха) %  
Срок хранения – от до

**Изучение ассортимента мягких сыров.**

Заполнить таблицу (использовать стандарт на мягкие сыры):

Тип сыра	название	Жиры %	Соли %	Влаги %	Срок созревания	Масса	Форма
Тип Дорогобужского	Дорогобужский						
	Медынский						
	Смоленский						
	Дорожный						
	Охотничий						
	Калининский						
Тип закусочного	Закусочный						
	Любительский						
Тип рокфор	Рокфор						

	Камамбер						
Сыры не созревающие (свежие)	Сливочный						
	Кофейный и чайные сырки						

**Рассольные сыры. Переработанные сыры.  
Вариант 1**

Повторение предыдущей темы.

Ответить на вопросы теста, выбрав правильные варианты ответов:

1. Какой из сыров не относится к твердым?	1.Рокфор 2.Голландский 3.Российский
2. Какова продолжительность созревания мягких сыров?	1.Один месяц 2.Три месяца 3.Шесть месяцев
3. При какой температуре происходит созревания сыров?	1. t не выше 0 °С 2. t = 10 - 15 °С 3. t = 20 °С.
4. К какому типу мягких сыров относится Камамбер?	1.К типу Дорогобужского 2.К типу Закусочного 3.К типу Рокфор
5. Каково содержание влаги в мягких сырах?	1. 30% 2. 40% 3. 50%
6. Чем покрывают поверхность мягких сыров?	1. Парафином 2. Полимерной плесени 3.Ничем не покрывают
7. Какие мягкие сыры созревают при участии слизи и плесени?	1. К типу Дорогобужского 2.К типу Закусочного 3.К типу Рокфор
8. Какова консистенция мягких сыров?	1. Твердая 2. Крошащаяся 3.Мажущаяся
9. При какой относительной влажности воздуха нужно хранить сыры?	1. 50% 2. 60% 3. 85%
10. Каков предельный срок хранения мягких сыров?	1. 1 год 2. 15 дней 3. 3 месяца

**С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:**

- 1) Назвать особенности созревания рассольных сыров.

---



---

2) Каков срок созревания рассольных сыров?

---

3) Каково содержание соли в рассольных сырах?

---

4) Какова консистенция рассольных сыров?

---

5) Из какого молока изготавливают сыр Сулугуни?

---

**Переработанные сыры.  
Вариант 2**

**Закончить определение:**

**Переработанные сыры – это**

---

Заполнить таблицу:

1	Исходное сырье для переработанных сыров	
2	Содержание жира	
3	Содержание влаги	
4	Способы тепловой обработки	
5	Наполнители и специи	
6	Ассортимент переработанных сыров	
7	Консистенция переработанных сыров	
8	Упаковочные материалы	

*Форма организации обучения:* индивидуализированная.

*Форма представления результатов выполнения задания:* в печатном виде на листах формата А4, а также письменно в тетради.

*Форма контроля результатов самостоятельной работы:* проверка заполненных таблиц на листах формата А4, письменная проверка (текущий контроль по результатам изучения темы 1.7)

**Тема 1.8 Пищевые жиры.**

**Цель работы:** Осмыслить и усвоить ПК 1. «Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей», ПК 3. «Контролировать качество выполнения заказа», ОК 4. «Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития», ОК 2. «Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество», ОК 3. «Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность»:

- знать классификацию и ассортимент пищевых жиров и продукции общественного питания;
- знать показатели качества пищевых жиров и продукции общественного питания, градаций качества; дефекты продуктов;
- знать условия и сроки хранения пищевых жиров и продукции общественного питания;
- уметь самостоятельно искать средства для выполнения поставленной задачи;
- уметь действовать по заданному алгоритму;
- уметь идентифицировать пищевые жиры, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;
- уметь оценивать качество пищевых жиров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания, используя нормативные документы; устанавливать их дефекты и определять градации качества.

**Учебное задание:**

1. Изучить пищевые жиры на рынке города, дать сравнительную характеристику ассортимента.
2. Определить признаки фальсификации пищевых жиров, использование в кулинарии.
3. Подготовить доклад по теме: «Производство растительного масла».

**Тема: «Растительные масла».**

Задание 1. Дополнить примерами схему классификации:

Классификация пищевых жиров по сырью

Растительные масла	Животные жиры	Комбинированные жиры
1. Подсолнечное масло	1. Свиной жир	1.
2.	2.	2.
3.	3.	
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		

Задание 2. С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1. От чего зависит пищевая ценность и консистенция жиров?

---



---



---

2. Какую долю в суточном рационе человека составляют пищевые жиры?

---



---

**Растительные масла.**

1. Каков химический состав растительного масла?

Вода - \_\_\_\_\_%

Белки - \_\_\_\_\_%

Жиры - \_\_\_\_\_%

Углеводы - \_\_\_\_\_%

Витамины - \_\_\_\_\_%

Минеральные вещества – \_\_\_\_\_%

2. Как осуществляется прессование растительного масла?

\_\_\_\_\_

3. Что такое экстрагирование?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Какова энергетическая ценность растительного масла?

\_\_\_\_\_

5. Каковы основные показатели качества растительного масла?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. С помощью учебника дополнить таблицу:

Способ очистки растительного масла	Описание способа очистки
Механическая	
	Очищают горячей водой в запыленном состоянии
Нейтрализация	Щелочная обработка
Дезодорирование	

7. Условия хранения растительного масла (заполнить):

t – не более \_\_\_\_\_С;

W (влажность воздуха) – не более \_\_\_\_\_%;

Срок хранения – от \_\_\_\_\_ месяцев до \_\_\_\_\_ года

8. Что такое прогоркание масла?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

9. От чего зависит цвет растительного масла?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Характеристика ассортимента растительных масел

№ п/п	Виды	Сырье	Цвет	Вкус и запах
1	Подсолнечное	Семена подсолнечника		Слабо выраженный
2		Зародыши кукурузы	Золотисто-желтоватый	Слабо выраженный
3	Соевое		Светло-желтый	Слабо выраженный
4	Горчичное			Приятный, свойственный
5	Рапсовое	Семена рапса	Темно-коричневый с зеленоватым оттенком	
6		Семена хлопчатника	Бесцветное	Слабо выраженный
7		Плоды оливкового дерева	Светло-желтого до золотисто-желтого	
8	Кокосовое	Плоды кокоса		Неприятный вкус и

				сладковатый запах
9	Пальмовое	Семена пальмового дерева		Приятный специфический запах, напоминающий запах фиалки

### Проверочный тест «Растительные масла»

Ответить на вопросы теста, выбрав правильные варианты ответов:

1. Сколько жиров содержится в растительном масле?	1. 77,5% 2. 88,5% 3. 99,9% 4. 100%
2. Какой из перечисленных витаминов содержится в растительном масле?	1. А 2. группа В 3. С 4. РР
3. В растительном масле содержится наибольшее количество...	1. Белков 2. Жиров 3. Углеводов 4. Воды
4. Какое масло не относится к растительным?	1. Подсолнечное 2. Оливковое 3. Сливочное 4. Соевое
5. Какова температура хранения растительного масла?	1. t не выше 0°C 2. t = +4+6°C 3. t = +12+16°C 4. t не выше +30°C
6. Какая температура пара необходима для дезорирования растительного масла?	1. 50-95°C 2. 100°C 3. 150-160°C 4. 170-230°C
7. как называют метод вытеснения масла из семян химическими растворителями?	1. Рафинирование 2. Гидротирование 3. Экстрагирование 4. Прогоркание
8. Какими способом осуществляется механическая очистка растительного масла?	1. Отстаиванием и фильтрованием 2. Нагреванием 3. Гидратированием 4. Перемешиванием
9. Что происходит при хранении растительного масла на свету?	1. Прогоркание 2. Помутнение 3. Образование осадка 4. Загустение
10. Каков предельный срок хранения растительного масла?	1. 3 месяца 2. 6 месяцев 3. 9 месяцев 4. 1 год

### Коровье масло.

На какие две группы делится коровье масло?

- 1) \_\_\_\_\_  
2) \_\_\_\_\_

Описать, в чем заключается каждый из способов производства сливочного масла

Метод сбивания сливок	Метод преобразования сливок
-----------------------	-----------------------------

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

**Химический состав сливочного масла  
(заполнить самостоятельно)**

Белки - \_\_\_%  
Жиры - \_\_\_%  
Углеводы (сахар) - \_\_\_%  
Вода - \_\_\_%  
Минеральные вещества – %

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

- 1) Какова температура плавления сливочного масла?  
\_\_\_\_\_
- 2) Каковы отличия сладкосливочного масла от кислосливочного?  
\_\_\_\_\_
- 3) Как из сливочного масла получить топленое?  
\_\_\_\_\_
- 4) Каковы условия и сроки хранения сливочного масла?  
\_\_\_\_\_

**Ассортимент сливочного масла.**

Заполнить таблицу, пользуясь учебником и образцами продукции.

Название масла	Описание продукта	Содержание жира, %	Содержание влаги, %
Несоленое	Получает из пастеризованных сливок с применением молочнокислых бактерий или без них	Не менее 82%	Не более 16%
Соленое			
Вологодское			
Любительское			
Бутербродное			
Крестьянское			
Диетическое			
Шоколадное			
Топленое			

**Органолептическая оценка качества сливочного масла.**

Показатели качества	Характеристика по ГОСТу	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Полное наименование продукта				
Цвет, вид на разрезе				
Консистенция при t=+10=12°C				
Содержание жира				



Содержание влаги				
Вкус и запах				
Упаковка				
Наличные дефектов масла				
Вывод	Образец соответствует (не соответствует) требованиям ГОСТ, если не соответствует, то по каким показателям			

Перечислить дефекты сливочного масла и дать их краткую характеристику:

---



---



---



---



---



---



---



---

Задание для самопроверки:

**«Найди ошибку»**

Для этого необходимо внимательно прочитать предлагаемые фразы и найти в них ошибки, если они имеются:

- Масло – это цельный пищевой продукт, необходимый для питания человека.
- Жирность сливочного масла может быть выше 83%.
- Сливочное масло можно хранить при комнатной температуре воздуха.
- Вологодское масло имеет ореховый привкус.
- Содержание жира в топленом масле такое же, как и в сливочном.
- Прогоркание коровьего масла возникает из-за хранения его на свету.
- Температура плавления сливочного масла равна 50°C

**Жиры животные топленые. Маргарины. Кулинарные жиры.**

Описать, в чем заключается каждый из способов вытапливания животного жира

Сухой способ	Мокрый способ
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) Для чего используют **животные топленые жиры**?

---



---

2) Что является сырьем для получения **животных топленых жиров**?

---

---

3) Какова температура плавления **животных топленых жиров**?

---

---

4) Каковы **условия хранения животных топленых жиров**?

---

---

5) Каково содержание жира в **животных топленых жирах**?

---

---

**Маргарин. Кулинарные жиры.**

Дать ответы на вопросы:

1. Дать определения маргарина.	<hr/> <hr/> <hr/>
2. Приведите ассортимент маргаринов.	<hr/> <hr/> <hr/>
3. Назовите сырье для производства маргаринов.	<hr/> <hr/> <hr/>
4. На какие три группы делят маргарин?	<hr/> <hr/> <hr/>
5. Какие консерванты используют при производстве маргаринов?	<hr/> <hr/> <hr/>
6. Какие вкусовые добавки применяются при производстве маргаринов?	<hr/> <hr/> <hr/>
7. Каковы условия и сроки хранения маргаринов?	<hr/> <hr/> <hr/>
8. Для чего в маргарин добавляют эмульгаторы?	<hr/> <hr/> <hr/>
9. На какие две группы делятся кулинарные жиры?	<hr/> <hr/> <hr/>
10. Каково содержание жира в кулинарных жирах?	<hr/> <hr/> <hr/>

*Форма организации обучения:* индивидуализированная.

*Форма представления результатов выполнения задания:* в печатном виде на листах формата А4, а также письменно в тетради.

*Форма контроля результатов самостоятельной работы:* проверка заполненных таблиц на листах формата А4, письменная проверка (текущий контроль по результатам изучения темы 1.8).

### Тема 1.9 Яйца и продукты их переработки.

**Цель работы:** Осмыслить и усвоить ПК 1. «Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей», ПК 3. «Контролировать качество выполнения заказа», ОК 4. «Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития», ОК 2. «Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество», ОК 3. «Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность»:

- знать классификацию и ассортимент яичных товаров и продукции общественного питания;
- знать показатели качества яичных товаров и продукции общественного питания, градаций качества; дефекты продуктов;
- знать условия и сроки хранения яичных товаров и продукции общественного питания;
- уметь самостоятельно искать средства для выполнения поставленной задачи;
- уметь действовать по заданному алгоритму;
- уметь идентифицировать яичные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;
- уметь оценивать качество яичных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания, используя нормативные документы; устанавливать их дефекты и определять градации качества.

#### Учебное задание:

1. Изучить ассортимент и качество продуктов переработки яиц и дать их сравнительную характеристику. Назвать поставщиков яиц на рынке города.
2. Изучить ассортимент и показатели качества других видов яиц.

Заполнить таблицу.

Таблица 9.1

№п/п	Дефекты яиц	Характеристика дефектов яиц куриных

Заполнить таблицу.

#### Распознавание видов яиц

Таблица 9.2

№ пп	Вид, категория яиц	Характеристика яиц					
		Состояние скорлупы	Наличие воздушной камеры	Состояние белка	Состояние желтка	Маркировка	Масса 1 шт, г
1	2	3	4	5	6	7	8

Распознайте пищевые дефекты яиц.

\_\_\_\_\_ - посторонний, но слегка улетучивающийся запах, воспринятый из окружающей среды.

\_\_\_\_\_ - яйца с частичным смешением желтка с белком в результате неполного разрыва оболочки желтка.

\_\_\_\_\_ - яйцо с одним или несколькими пятнами под скорлупой общей площадью не более 1/8 поверхности (возникает при длительном, неправильном хранении и является результатом развития плесени).

\_\_\_\_\_ - яйца с присохшим к скорлупе желтком.

Решите производственную ситуацию. Определите срок реализации яиц с маркировкой Д-1.24.11. Как поступить с партией яиц, если срок реализации окончен.

**Ответить на контрольные вопросы:**

1. Какая зависимость между высотой воздушной камеры и качеством яиц?
2. Пищевая ценность яиц и яичных продуктов.
3. Перечислите дефекты яиц.
4. Правила упаковки, транспортировки и хранения яиц и яичных продуктов.
5. Какие вы знаете продукты переработки яиц и какова их энергетическая ценность?

*Форма организации обучения:* индивидуализированная.

*Форма представления результатов выполнения задания:* в печатном виде на листах формата А4, а также письменно в тетради.

*Форма контроля результатов самостоятельной работы:* проверка заполненных таблиц на листах формата А4, письменная проверка (текущий контроль по результатам изучения темы 1.9)

### **Тема 1.10 Зерномучные товары.**

**Цель работы:** Осмыслить и усвоить ПК 1. «Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей», ПК 3. «Контролировать качество выполнения заказа», ОК 4. «Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития», ОК 2. «Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество», ОК 3. «Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность»:

- знать классификацию и ассортимент зерномучных товаров и продукции общественного питания;
- знать показатели качества зерномучных товаров и продукции общественного питания, градаций качества; дефекты продуктов;
- знать условия и сроки хранения зерномучных товаров и продукции общественного питания;
- уметь самостоятельно искать средства для выполнения поставленной задачи;
- уметь действовать по заданному алгоритму;
- уметь идентифицировать зерномучные товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;
- уметь оценивать качество зерномучных товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания, используя нормативные документы; устанавливать их дефекты и определять градации качества.

**Учебное задание:**

1. Составить таблицу по характеристике различных видов круп.  
Изучите ассортимент круп по представленным образцам и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) Определите, из какого зерна получают данные крупы;
- 2) Назовите, какие крупы делят на сорт и номера;
- 3) Назовите потребительские свойства круп (время варки и увеличения крупы в объеме при варке);

4) Результаты сведите в следующую таблицу:

Вид зерна	Вид крупы	Сорт или номер	Потребительские свойства

Дайте заключение о качестве:

А) риса шлифованного, если в среднем образце установлено содержание доброкачественного ядра 99,8%, в том числе риса дробленного 10%, сорной примеси – 0,2%;

Б) пшена шлифованного, если сорной примеси – 0,3%, испорченных ядер – 0,6%, нешелушенных – 0,5%, битых – 1,2%;

В) на базу поступило 520 мешков пшена. Каковы масса среднего образца и средней пробы?

**Ответьте на контрольные вопросы:**

1. Чем отличается ячневая крупа от перловой?
2. Чем объясняется различие в цвете и форме крупинок манной крупы марок М и Т?
3. По каким внешним признакам можно отличить рис шлифованный от полированного?
4. Зачем проводится шлифование пшена?
5. Чем отличается пшеничная крупа артек от полтавской?
6. В чем сходство и различие крупы перловой и полтавской?
7. Как по цвету можно отличить ядрицу обыкновенную от быстрорастворимой?
8. Почему овсяная недробленая крупа медленно варится и мало увеличивается в объеме?
9. Какие крупы являются готовым к употреблению продуктом?
10. Для каких блюд целесообразнее использовать белую фасоль и для каких цветную?
11. Какой горох является смесью цветов?

**2. Изучить и составить конспекты по вопросам:**

- виды засоренности зерна, примеси органические и неорганические;
- вредители зерна и продуктов его переработки.

3. Ассортимент и качество дрожжей и разрыхлителей.
4. Составить таблицу по характеристике ассортимента макаронных изделий.
5. Изучить ассортимент и качество сухарей, бараночных изделий.
6. Изучить и назвать правила продажи хлебобулочными изделиями.

Охарактеризуйте дефекты и болезни хлеба, укажите причины их возникновения и меры предупреждения, руководствуясь стандартами, альбомом хлебобулочных изделий и учебником по товароведению. Пороки сгруппируйте по внешнему виду, мякишу, запаху, вкусу. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Таблица 19

Показатель	Дефекты	Причина возникновения	Меры предупреждения
<i>Внешний вид:</i> Поверхность Окраска Форма Корка			
<i>Качество мякиша:</i>			

Пропеченность			
Промес			
Пористость			
Эластичность			
<i>Вкус</i>			
<i>Запах</i>			

*Форма организации обучения:* индивидуализированная.

*Форма представления результатов выполнения задания:* в печатном виде на листах формата А4, а также письменно в тетради.

*Форма контроля результатов самостоятельной работы:* проверка заполненных таблиц на листах формата А4, письменная проверка (текущий контроль по результатам изучения темы 1.10).

### **Тема 1.11 Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары.**

**Цель работы:** Осмыслить и усвоить ПК 1. «Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей», ПК 3. «Контролировать качество выполнения заказа», ОК 4. «Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития», ОК 2. «Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество», ОК 3. «Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность»:

- знать классификацию и ассортимент кондитерских товаров и продукции общественного питания;
- знать показатели качества кондитерских товаров и продукции общественного питания, градаций качества; дефекты продуктов;
- знать условия и сроки хранения кондитерских товаров и продукции общественного питания;
- уметь самостоятельно искать средства для выполнения поставленной задачи;
- уметь действовать по заданному алгоритму;
- уметь идентифицировать кондитерские товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;
- уметь оценивать качество кондитерских товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания, используя нормативные документы; устанавливать их дефекты и определять градации качества.

#### **Учебное задание:**

1. Изучить ассортимент и показатели качества драже, ириса, вафель, рулетов, кексов.
2. Изучить ассортимент и показатели качества восточных сладостей.
3. Изучить ассортимент кондитерских изделий на рынке города, их изготовители.
4. Подготовить доклады по вопросам:
  - История различных видов кондитерских изделий.
  - Влияние различных кондитерских товаров на организм человека.
  - Влияние жевательной резинки на организм человека.
  - Заменители сахара и подсластители, влияние на организм.

#### **Методические рекомендации по выполнению задания:**

- Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.
- Изучите материал, касающийся темы доклада не менее чем по двум рекомендованным источникам.
- Составьте план сообщения, запишите его.

- Проработайте найденный материал, выбирая только то, что раскрывает пункты плана.
- Составьте список ключевых слов из текста так, чтобы он отражал суть содержания.
- Составьте окончательный текст доклада.
- Оформите материал доклада.
- Прочтите текст доклада вслух, обращая особое внимание на произношение новых терминов и стараясь запомнить информацию.
- Ответьте после чтения на вопросы и задания к текстам источников.

**Рассчитать энергетическую ценность кондитерских товаров (не менее 3 образцов).**

Порядок выполнения задания:

1. Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов (при наличии) в граммах, а также массу нетто;
  2. Перемножьте белки на 4, жиры на 9, углеводы на 3,75;
  3. Сложите эти результаты;
  4. Получившуюся сумму умножьте на массу.
- Сделайте вывод о калорийности продукта (высокая или низкая).

Распознайте ассортимент кондитерских изделий по их маркировке и определите подлинность товара по штрих-коду (не менее 3 образцов)

Данные запишите по форме:

№ п/п	Наименование показателей	Характеристика товара
1	Наименования продукта	
2	Страна, фирма изготовитель, ее местонахождения	
3	Вес	
4	Состав	
5	Калорийность, ккал	
6	Условия хранения	
7	Дата приготовления	
8	Срок хранения	
9	Конечная дата использования	
10	Штрих-код	

Сделайте заключение о подлинности товара.

**Ответьте на контрольные вопросы:**

1. Чем отличаются фруктово-ягодные кондитерские изделия от мучных.
2. Дайте характеристику ассортимента мучных кондитерских изделий.
3. Каковы условия хранения мучных кондитерских изделий.
4. Каково значение показателя относительная влажность воздуха при хранении сахара? Назовите климатический режим хранения различных видов сахара.
5. Какие факторы способствуют сохранению и сокращению потерь сахара?
6. Дайте отличительные характеристики различных видов фруктово-ягодных кондитерских изделий.

*Форма организации обучения:* индивидуализированная.

*Форма представления результатов выполнения задания:* в печатном виде на листах формата А4, а также письменно в тетради.

*Форма контроля результатов самостоятельной работы:* проверка докладов на листах формата А4, устная проверка.

**Тема 1.12 Вкусовые товары.**

**Цель работы:** Осмыслить и усвоить ПК 1. «Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей», ПК 3. «Контролировать качество выполнения заказа», ОК 4. «Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития», ОК 2. «Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество», ОК 3. «Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность»:

- знать классификацию и ассортимент вкусовых товаров и продукции общественного питания;
- знать показатели качества вкусовых товаров и продукции общественного питания, градаций качества; дефекты продуктов;
- знать условия и сроки хранения вкусовых товаров и продукции общественного питания;
- уметь самостоятельно искать средства для выполнения поставленной задачи;
- уметь действовать по заданному алгоритму;
- уметь идентифицировать вкусовые товары, сырье, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам;
- уметь оценивать качество вкусовых товаров, сырья, полуфабрикатов, продукции общественного питания, используя нормативные документы; устанавливать их дефекты и определять градации качества.

**Учебное задание:**

1. Изучить и провести анализ Омского рынка вкусовых товаров, указать основных изготовителей и поставщиков, ассортимент различных видов на рынке города.
2. Указать правила продажи алкогольных и табачных изделий.
3. Подготовить доклады по вопросам:
  - Влияние алкоголя на организм человека.
  - Влияние табачных изделий на организм человека.
  - Влияние чая на организм человека.
  - Влияние кофе на организм человека.
  - Влияние соли на организм человека.
  - Стадии жизни вин, их влияние на качество.
  - История создания различных напитков и табака.
4. Табачные изделия: влияние табака на организм, структура и особенности ассортимента табачных изделий.

**Методические рекомендации по выполнению задания:**

- Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.
- Изучите материал, касающийся темы доклада не менее чем по двум рекомендованным источникам.
- Составьте план сообщения, запишите его.
- Проработайте найденный материал, выбирая только то, что раскрывает пункты плана.
- Составьте список ключевых слов из текста так, чтобы он отражал суть содержания.
- Составьте окончательный текст доклада.
- Оформите материал доклада.
- Прочтите текст доклада вслух, обращая особое внимание на произношение новых терминов и стараясь запомнить информацию.
- Ответьте после чтения на вопросы и задания к текстам источников.

**Чай.**

**Закончить определение:**



## Вкусовые продукты – это

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1. Что такое вкусовые продукты общего действия? Примеры.

2. Что такое вкусовые продукты местного действия? Примеры.

3. Каков химический состав чая?

Кофеин – %

Дубильные вещества (танин) – %

Витамины – %

Минеральные вещества – %

Эфирные масла – %

Органические кислоты – %

4. Что такое **флеш**?

5. Каково **действие чая** на организм человека?

6. Назовите **виды и ассортимент** чая.

7. Почему при производстве черного чая лист **темнеет**?

**Заполнить таблицу:**

Показатели	Чай черный байховый	Чай зеленый байховый
Способ Получения		
Содержание дубильных веществ (танина)		
Вкус, цвет настоя		
Содержание витаминов		

**С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:**

1) Что такое **ферментация**?

---

2) Какой чай по внешним признакам считается **лучшим**?

---

3) Каковы отличия **вкуса черного и зеленого чая**?

---

4) Каковы **условия и сроки хранения чая**?

---

5) Назовите сорта **байхового чая**?

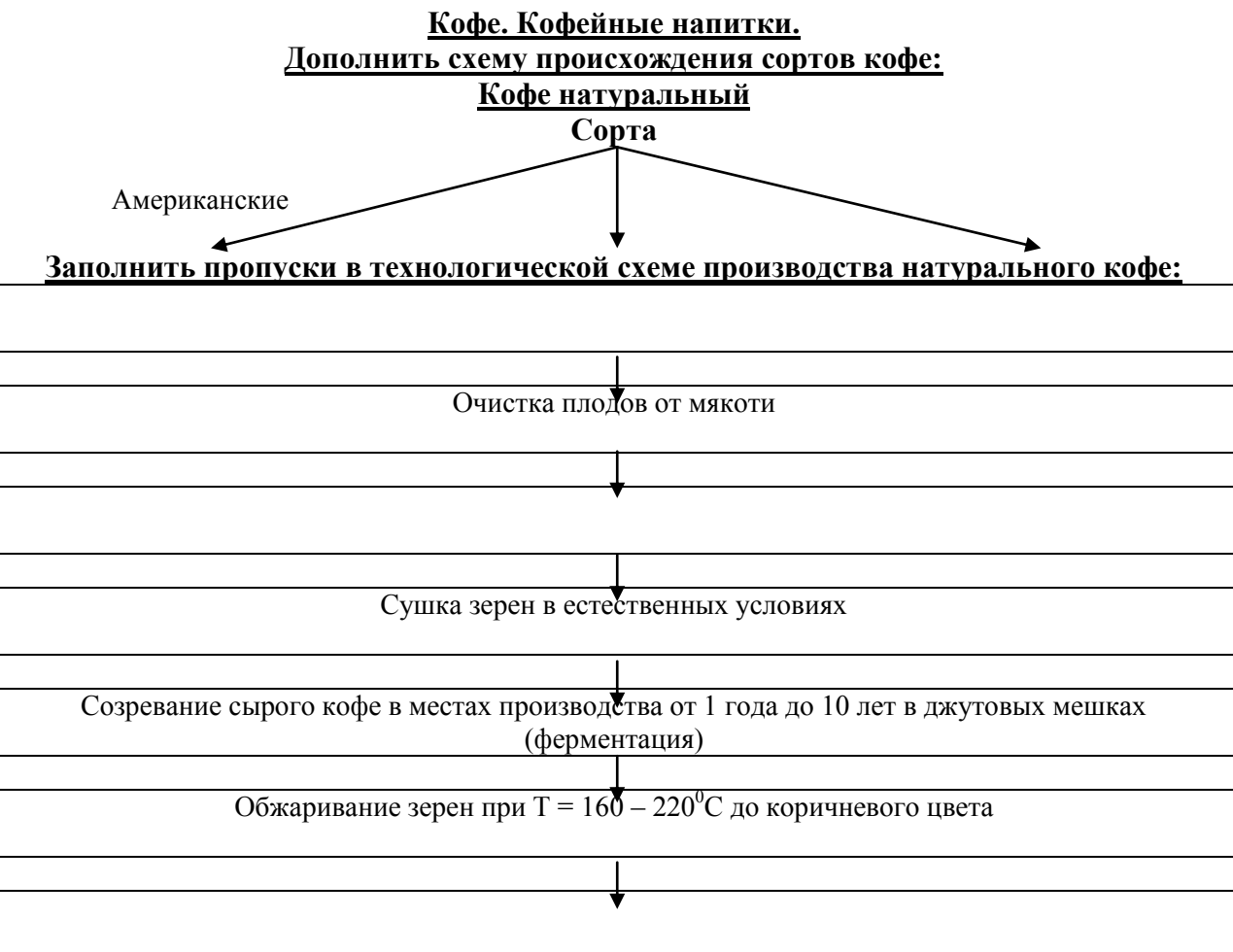
---

6) Дать описание чая **для разовой заварки**?

---

7) Дать описание чая **растворимого и плиточного**.

---



**С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:**

1) Что такое **кофе**?

---

---

2) Что происходит с сырыми зёрнами при хранении их в течение нескольких лет?

3) **Каков химический состав кофе?**

- Белки - %
- Жиры - %
- Сахара - %
- Кофеин – %
- Витамины – %
- Ароматические вещества – %
- Эфирные масла – %

4) Какого **действие кофе** на организм человека?

---

5) Как отличить **зёрна сырого кофе от жареного?**

---

6) Назовите **виды и ассортимент** кофе и кофейных напитков.

---

---

7) Дать описание производства **растворимого кофе?**

---

8) что входит в состав **кофейных напитков?**

---

**Заполнить таблицу:**

**Требования к качеству кофе:**

Показатели	Кофе натуральный	Кофе растворимый
Цвет		
Поверхность		
Вкус, запах		
Упаковка		

**ТЕСТ «КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ»**

Ответить на вопросы теста, выбрав из предложенных ответов правильные

1. Какие продукты не относятся к вкусовым?	1. Чай 2. Кофе 3. Колбаса 4. Пряности
--	--

2. В какой части света не выращивают кофе?	1.Африка 2.Европа 3.Азия 4.Америка
3. Что представляет собой плоды кофе?	1.Ягоды 2.Бобы 3.злаки 4.Коренья
4. При какой температуре обжаривают сырой кофе?	1.100 – 120 °С 2.140 – 160 °С 3.160 – 220 °С 4.200 – 240 °С
5. Сколько времени нужно для созревания сырого кофе?	1.1 – 10 дней 2.1 – 10 недель 3.1 – 10 месяцев 4.1 – 10 лет
6. Сравнить химический состав кофе и чая. Где содержания жира больше?	1.В чае 2.В кофе 3.Одинаково 4.Нигде нету жира
7. Каково действие кофеина на человека?	1.Успокаивает 2.Бодрит 3.Вызывает сонливость 4.Никак не действует
8. Какие витамины не содержатся в кофе?	1.С 2.Группа В 3. Д 4.РР
9. Как приготовить растворимый кофе?	1.Варить 2.Настаивать в темном месте 3.Развести кипятком 4.Залить холодной водой
10. Какова температура хранения кофе?	1.t не выше 0 °С 2.t не выше 10 °С 3.t не выше 20 °С 4.t не выше 30 °С

### Пряности.

**С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:**

1. Что из себя представляют **пряности**?

---

2. В каких отраслях промышленности **применяют пряности**?

---

3. На какие группы делят **пряности**?

---

4. Заполнить таблицу **«Плодово – семейные пряности»**

№ п/п	Название пряности	Описание	Что содержит	Вкус, запах
1	Горчица	Сухой порошок, светло – зеленого цвета	Гликозит, сиигрин, горчичное масло, глюкоза	Острый запах, жгучий вкус

2	Черный Перец			
3	Душистый перец			
4	Красный перец			
5	Анис			
6	Кориандр			
7	Тмин			
8	Ваниль (ванилин)			
9	Кардамон			
10	Мускатный орех			

**С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:**

Какие пряности относят к **цветочным?**

---

Дать описание **гвоздики и шафрана.**

---

Какие пряности относятся к **коровым?**

---

Дать описание **корицы.**

---



---

Какие пряности относятся к **листовым?**

---



---

Дать описание **лаврового листа**

---

Какие пряности относятся к **корневым**?

---

Дать описание **имбиря**?

---

Какие пряности относят к **прочим**?

---

Как следует **хранить пряности и почему**?

---

Классифицировать образец, оценить органолептические показатели, описать применение данной пряности в кулинарии.

Результаты оценки заносятся в таблицу:

**Органолептическая оценка пряностей.**

Показатели качества	Характеристика образца
Название пряности	
К какой группе относится	
Описание внешнего вида	
Что содержит	
Вкус, запах	
В каких блюдах используется	

**Ответить на вопросы теста, выбрав из предложенных правильные ответы:**

1. К какой группе пряностей относится перец?	1. К цветочным 2. К листовым 3. К корневым 4. К плодово – семенным
2. К какой группе пряностей относится имбирь?	1. К цветочным 2. К листовым 3. К корневым 4. К плодово – семенным
3. Какой вид пряностей окрашивает продукты в желтый цвет?	1. Корица 2. Ваниль 3. Кориандр

	4. Шафран
4. Какую пряность используют в кондитерском производстве?	1. Перец 2. Корицу 3. Лавровый лист 4. Анис
5. Какой вид пряностей представляет собой нераспустившиеся почки дерева?	1. Корица 2. Ваниль 3. Кориандр 4. Гвоздика
6. Какая из пряностей получена искусственно?	1. Корица 2. Ваниль 3. Кориандр 4. Шафран
7. Какой хлеб посыпан пряностями?	1. Донской 2. Бородинский 3. Ржаной 4. Украинский
8. Стручки тропической лианы-орхидеи – это...	1. Корица 2. Ваниль 3. Кориандр 4. Шафран
9. При какой относительной влажности воздуха нужно хранить пряности?	1. Низкой 2. Высокой 3. Нормальной 4. Любой
10. Какого вида пряностей не существует?	1. Красного 2. Желтого 3. Душистого 4. Черного

### Тема «Приправы»

Ответить на вопросы:

Зачем применяются **приправы**?

---



---

Что относят к **приправам**?

---



---

Как получают **столовую горчицу**?

---



---

Сколько **жира и сахара** в столовой горчице?

---



---

Какими должны быть **консистенция, цвет, вкус** столовой горчицы?

---



---

Как хранят и как используют **столовую горчицу**?

---



---

---

---

Из чего готовят **столовый хрен?**

---

---

---

---

Что содержат **корни хрена?**

---

---

---

---

Какой хрен поступает **в продажу?**

---

---

---

---

**Условия хранения** столового хрена?

---

---

---

---

Каков химический состав **майонеза?**

---

---

---

---

Как получают **майонез?**

---

---

---

---

**Что добавляют** в майонез, что бы смесь не расслаивалась?

---

---

---

---

**Как используют** майонез?

---

---

---

---

Каковы **консистенция, вкус и запах** майонеза?

---

---

---

---

**Как хранят** майонез?

---

---

---

---

Из чего получают **аджику?**

---

---

---

---

Что представляет из себя **аджика?**

---

---



*Форма организации обучения:* индивидуализированная.

*Форма представления результатов выполнения задания:* в печатном виде на листах формата А4, а также письменно в тетради.

*Форма контроля результатов самостоятельной работы:* проверка докладов на листах формата А4, устная проверка.

### **3. Критерии оценки внеаудиторной самостоятельной работы студентов**

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студента являются<sup>1</sup>:

- уровень освоения студентами учебного материала;
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность учебных умений;
- обоснованность и чёткость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями;
- уровень ответственности за свое обучение и самоорганизацию самостоятельной познавательной деятельности;
- уровень владения устным и письменным общением;
- уровень сформированности аналитических, прогностических, рефлексивных умений;
- способность критического отношения к информации;
- творческий подход к выполнению поставленной задачи, работы.

#### **Литература:**

#### **Нормативные правовые акты:**

1. Федеральный закон от 27.12.2003. N 184-ФЗ "О техническом регулировании" (в ред. от 28.09.2010)
2. Федеральный закон от 30.03.1999 N 53.-ФЗ (ред. от 28.09.2010) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
3. Федеральный закон от 02.02.2000 N 30.12.2008) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
4. ФЗ «О защите прав потребителей»
5. ФЗ «Об обеспечении единства измерений»
6. ФЗ "О санитарно-эпидемическом благополучии населения" N 52 -ФЗ
7. ФЗ "Об основах охраны труда в РФ" N 181-ФЗ от 24.07.99
8. Правила продажи отдельных видов товаров; утв. Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 № 55
9. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству (П-6)
10. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству (П-7)
11. Инструкция о порядке и сроках приемки импортных товаров по количеству и качеству, составления и направления рекламирующих актов
12. Технический регламент на молоко и молочную продукцию № 88 – ФЗ
13. Технический регламент на масложировую продукцию № 90 – ФЗ
14. Технический регламент на табачную продукцию № 268 – ФЗ
15. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей № 178-ФЗ.

---

<sup>1</sup> П-СМК-03.7.03-2016. Процессы ЖЦОУ. Положение об организации самостоятельной работы студентов.

16. СанПиН 4.3.-123-4117-86 "Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов"

17. Пищевые добавки. Дополнение к «Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» от 24.08.1994.

18. МУ 4.2.727-99 "Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов"

19. Национальные стандарты РФ на продовольственные товары.

**Основная:**

1. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник. – М.: Мастерство, 2013. – 264 с.

2. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник. – М.: ПрофОбрИздат, 2015. – 272 с.

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. – Ростов н/Д: Феникс, 2014. – 373 с.

**Электронная:**

1. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко— Электрон. текстовые данные.— М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2014.— 152 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013.— 230 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47692.html>.— ЭБС «IPRbooks»