

первый проректор

—М.Д. Мукайлов

«20» октября 2022г.

ОПЦ. 02. Основы товароведения продовольственных товаров

Махачкала 2022

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы по учебной дисциплине ОПЦ.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер и примерной программы по учебной дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный университет имени М.М.Джамбулатова» Аграрно-экономический техникум.

СОГЛАСОВАНО:



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

Одобрено на заседании ПЦК

Общепрофессиональных, специальных дисциплин

«18» октября 2022г., протокол № 8



Председатель ПЦК

(подпись)

Э.И.Савзиева.

(инициалы, фамилия)

Введение

Самостоятельная работа – это вид учебной деятельности, которую обучающийся совершает в установленное время и в установленном объеме, без непосредственной помощи преподавателя (но при его контроле), руководствуясь сформированными ранее представлениями о порядке и правильности выполнения действий.

Цели самостоятельной работы обучающихся:

- освоение компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии;
- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности обучающихся, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Задачи организации самостоятельной работы:

- мотивация к освоению дисциплины;
- повышение ответственности обучающихся за свое обучение;
- способствование развитию общих и профессиональных компетенций;
- создание условий для формирования способности к самообразованию.

Методические рекомендации составлены в соответствии с рабочей программой учебной дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров».

В результате освоения учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» обучающийся должен: уметь:

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;
- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);
- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;
- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности

нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI;

- оценивать условия и организовывать хранение нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);

- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI.

знать:

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;

- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;

- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;

- виды складских помещений и требования к ним;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых;

- методы контроля качества, безопасности нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI;

- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода нетрадиционных видов овощей и грибов, экзотических видов фруктов, экзотических видов рыбы, нерыбного водного сырья, новых видов круп, бобовых в соответствии с требованиями международных стандартов по поварскому делу и родственным технологиям, и требованиями TO WSR/WSI.

Освоить общие и профессиональные компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Учебным планом на самостоятельную работу обучающихся предусмотрено **14 часов.**

Рабочей программой определены следующие **виды самостоятельной работы**: работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений

Самостоятельная работа выполняется в сроки, установленные преподавателем.

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы:

89% - 100% - «5»

75% - 88% - «4»

60% - 74% - «3»

Менее 60% - «2»

Тематический план самостоятельной внеаудиторной работы

Тема	Вид самостоятельной работы	Количество часов
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	2
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Заполнение таблицы: методы консервирования продовольственных товаров	1
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Подготовка сообщений по выбору «Съедобные и ядовитые грибы», «Орехоплодные»	1
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Изучение нормативных материалов ГОСТов на зерномучные товары . Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Изучение нормативных материалов ГОСТов на молочные товары . Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2

Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Изучение нормативных материалов ГОСТов на рыбу и рыбные товары. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2
Тема 7 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Подготовка сообщений по выбору «Субпродукты», «Мясокопчености»	1
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Изучение нормативных материалов ГОСТов на пищевые жиры. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Подготовка сообщений по выбору «Алкогольные напитки», «Безалкогольные напитки», «Ассортимент кондитерских товаров»	1

Самостоятельная работа №1

Тема: Химический состав пищевых продуктов

Вид самостоятельной работы: расчет энергетической ценности

Время выполнения: 2 часа

Цель: научиться выполнять расчет энергетической ценности продуктов, блюд, калорийности пищи.

Источником энергии, затрачиваемой человеком, служит пища. Энергия в пище находится в скрытом виде и освобождается в процессе обмена веществ. Количество скрытой энергии, заключенной в пище, называется энергетической ценностью или калорийностью этой пищи. Энергетическая ценность суточного рациона питания должна соответствовать суточному расходу энергии человека. Она измеряется в килокалориях или килоджоулях. Энергетическая ценность 1 г белка составляет 4 ккал (16,7 кДж), 1 г жира — 9 ккал (37,7 кДж), 1 г углеводов — 4 ккал (16,7 кДж), а энергетическая ценность прочих органических веществ не учитывается, так как содержание их в пищевых продуктах незначительно. Минеральные вещества и вода скрытой энергии не содержат. Следовательно, энергетическая ценность пищевых продуктов зависит от содержания белков, жиров и углеводов.

Энергетическая ценность пищевых продуктов указана в справочнике «Химический состав пищевых продуктов» и может определяться подсчетом, для чего необходимо знать химический состав продуктов и энергетическую ценность 1 г содержащегося в них вещества.

Пример: определим энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока. Согласно указанному справочнику, в 100 г пастеризованного молока содержится 2,8 г белка, 3,2 г жира, 4,7 г углеводов. Следовательно,

энергетическая ценность 100 г пастеризованного молока будет равна 4 ккал $(16,7 \text{ кДж}) \cdot 2,8 + 9 \text{ ккал} (37,7 \text{ кДж}) \cdot 3,2 + 4 \text{ ккал} (16,7 \text{ кДж}) - 4,7 = 58,8 \text{ ккал} (246 \text{ кДж})$.

Энергетическую ценность всего суточного рациона определяют путем сложения энергетической ценности отдельных продуктов, входящих в состав блюд. При этом следует учитывать поправку на неполную усвояемость пищи в организме человека.

Задание:

Задание1 : Выполните расчет энергетической ценности пищевых продуктов в кДж и в ккал.

1. Рассчитать энергетическую ценность 300г хлеба пшеничного если в 100г содержится:белки-8,жиры-1,углеводы-42
2. Рассчитать энергетическую ценность 250г сосисок молочных если в 100г содержится:белки-12,3,жиры-25,углевод-0
3. Рассчитать энергетическую ценность 250г кефира если в 100г содержится:белки-3жиры-3,2,углеводы-4,5
4. Рассчитать энергетическую ценность 200г масла сл. если в 100г содержится: белки-0,6,жиры-82,5 ,углеводы-0,9
5. Рассчитать энергетическую ценность 150г соуса майонез если в 100г содерж.:белки-0,4,жиры-50,углеводы-1,4

Задание2 : Выполнение расчета калорийности приема пищи.

1. Для выполнения задания можно воспользоваться таблицей: Химический состав и энергетическая ценность съедобной части 100 г пищевых продуктов; для выполнения вычислений - калькулятором.

2.Заполняет таблицу и выполните расчет калорийности приема пищи по заданию

Продукт	масса, г	Калорийность, ккал на 100 г продукта	Расчет калорийности пищи, ккал
Общая калорийность приема пищи			

3. Выполнить расчет калорийности ужина: рыба отварная(горбуша) 100,капуста цветная отварная 150,масло сл.10, хлеб пшеничный 30, кефир жирный – 200

4. Выполнить расчет калорийности ужина: рулет картофельный(картофель 189, капуста белокочанная 40, маргарин 10,яйцо 10,сметана5,соль2), яблоки св.100,хлеб ржаной 30

Форма контроля: проверка правильности вычислений.

Рекомендуемая литература:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. 1.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред.проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2017.

Самостоятельная работа №2

Тема: Классификация продовольственных товаров

Вид самостоятельной работы: Заполнение таблицы: методы консервирования продовольственных товаров

Время выполнения: 1 час

Цель: изучить методы консервирования, понимать процессы происходящие при консервировании, выбор способов консервирования для продуктов.

Для хранения пищевых продуктов применяют консервирование.

Консервирование – это способ сохранения продуктов от порчи. Он основан на создании таких условий, при которых прекращаются развитие; микроорганизмов и деятельность ферментов, вызывающих порчу пищевых продуктов, в результате чего увеличивается срок хранения. Кроме того, консервирование расширяет ассортимент пищевых продуктов (рыба свежая, соленая, вяленая), способствует улучшению их вкуса (копченая колбаса, маринованные овощи), повышает калорийность за счет добавления масла, соусов, сахара(шпроты, рыба в томатном соусе). Консервированными продуктами можно снабжать население круглогодично во всех районах страны.

Методы консервирования пищевых продуктов подразделяют на физические (консервирование действием низких и высоких температур и лучистой энергией: охлаждение, замораживание, пастеризация, стерилизация), физико-химические (сушка, вяление, консервирование поваренной солью и сахаром), биохимические (квашение, соление) и химические (основаны на действии химических веществ, которые подавляют жизнедеятельность микробов, маринование, копчение).

При хранении, перевозке и реализации пищевых продуктов возникают потери.

Различают потери качества и потери массы. Первые связаны с уменьшением содержания в продукте полезных веществ, с частичной или полной утратой его доброкачественности. Эти потери не нормируются, но могут быть учтены с помощью дополнительных, довольно трудоемких операций: сортировки, технологического контроля и др. Ко вторым относят количественные потери,

связанные с убылью массы продуктов. Они сравнительно легко учитываются и нормируются.

Естественная убыль – это уменьшение массы пищевых продуктов, вызываемое проявлением их естественных свойств. Она возникает в нормальных условиях хранения и транспортирования при использовании рекомендуемых видов тары и упаковочных материалов. К естественной убыли не относят потери, связанные с повреждением тары, нарушением условий перевозок и хранения.

Основными причинами возникновения естественной убыли являются усушка, распыл (раструска), утечка, раскрошка, разлив, впитывание в тару.

Естественная убыль массы продукта образуется также за счет биохимических процессов – дыхания плодов и овощей и т.д.

Величина естественной убыли во многом зависит от качества товара, вида упаковки, способа хранения. Так, потери влаги и расход сухих веществ на дыхание у здоровых плодов и овощей будут значительно ниже, чем у механически поврежденных и заболевших. Усушка, распыл или утечка товаров в упаковке меньше по сравнению с потерями неупакованных товаров. Практически не имеют убыли товары в герметичной упаковке. Отклонения в условиях хранения от оптимальных приводят к повышению естественной убыли.

Фактические размеры естественной убыли устанавливают после снятия товарных остатков на основании инвентаризационных ведомостей. Нормы естественной убыли периодически пересматриваются в связи с использованием новых видов тары, изменением условий перевозок и хранения.

Задание:

Задание1: Прочитайте материал по учебнику (1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил. стр.29 – 30; 39 - 40).

Заполните таблицу:

Вид консервирования	Сущность процесса	Пример
Консервирование действием низких температур		
Консервирование действием высоких температур		
Консервирование солью и сахаром		
Квашение		
Маринование		
Сушка		
Копчение		
Концентрирование		

Консервирование антисептиками		
Консервирование антибиотиками		
Консервирование действием ультрафиолетовых лучей, токов высокой частоты и ультразвука		
Стерилизация фильтрованием		

Форма контроля: проверка правильности заполнения таблицы.

Рекомендуемая литература:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Самостоятельная работа №3

Тема: Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки

Вид самостоятельной работы: Подготовка сообщений по выбору «Съедобные и ядовитые грибы», «Орехоплодные»

Время выполнения: 1 час

Цель: изучить ассортимент, классификацию, требования к качеству грибов и орехоплодных.

Задание:

Задание 1.Подготовить сообщение по выбору «Съедобные и ядовитые грибы», «Орехоплодные». Сообщение должно содержать не более 2 страниц текста, шрифт 12 пт., если работа выполнена в печатном исполнении, название работы и ФИО автора. Сообщение, выполненное письменно в тетради должно содержать не более 3 страниц рукописного текста. Содержание работы должно соответствовать теме задания и отражать основные понятия темы. Повышенная оценка ставится за умение анализировать, личный взгляд на проблему и выражение собственного мнения.

При выполнении работы можно воспользоваться учебником.

Форма контроля: проверка сообщения.

Рекомендуемая литература:

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Самостоятельная работа №4

Тема: Товароведная характеристика зерновых товаров

Вид самостоятельной работы: Изучение нормативных материалов ГОСТов на зерномучные товары . Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.

Время выполнения: 2 часа

Цель: изучить ассортимент, классификацию, требования к качеству зерновых товаров.

Задание:

Задание 1.

Прочитайте материал по учебнику (1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил. стр.29 – 30; 39 - 40). **Изучите нормативные материалы на зерномучные товары.**

ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия

ГОСТ 5 7 8 4 - 6 0 С Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 276-60 Крупа пшеничная. Технические условия

ГОСТ 6002-69 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 26574-2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 12183-66: Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия

ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия

Задание 2.

Ответьте на контрольные вопросы:

1. Чем объясняется более темный цвет муки второго сорта по сравнению с мукой первого сорта?
2. В каком ассортименте выпускаются хлебобулочные изделия?
3. Назовите основное сырье для производства хлебобулочных изделий?
4. Какие батоны имеют узкую длинную форму?
5. Назовите основное и вспомогательное сырье для производства макаронных изделий?
6. Как классифицируют макаронные изделия?
7. Из какой муки получают менее калорийные макаронные изделия?
8. К какой группе макаронных изделий относятся перья?
9. От чего зависит цвет макаронных изделий?
10. Дайте характеристику таким видам круп как, хлопья «Геркулес», пшено, гречневая крупа ядрица.
11. Какую крупу не надо варить?
12. Какая крупа варится дольше всех?
13. Чем отличается ядрица от продела?

Форма контроля: проверка ответов на вопросы.

Рекомендуемая литература: Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Самостоятельная работа №5

Тема: Товароведная характеристика молочных товаров

Вид самостоятельной работы: Изучение нормативных материалов ГОСТов на молочные товары . Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.

Время выполнения: 2 часа

Цель: изучить ассортимент, классификацию, требования к качеству молочных товаров.

Задание:

Задание 1.

Прочитайте материал по учебнику (1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил. стр.29 – 30; 39 - 40). **Изучите**

нормативные материалы на молочные товары.

ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия

ГОСТ 31453-2013 Творог. Технические условия

ГОСТ 31454-2012 Кефир. Технические условия

ГОСТ 31455-2012 Ряженка. Технические условия

ГОСТ 31456-2013 Простокваша. Технические условия

ГОСТ 31457-2012 Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия

ГОСТ 31534-2012 Творог зерненный. Технические условия

ГОСТ 31658-2012 Молоко обезжиренное-сырье. Технические условия

ГОСТ 31661-2012 Простокваша мечниковская. Технические условия

ГОСТ 31667-2012 Варенец. Технические условия

ГОСТ 31668-2012 Ацидофилин. Технические условия

ГОСТ 31680-2012 Масса творожная «Особая». Технические условия

ГОСТ 31688-2012 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия

Задание 2.

Ответьте на контрольные вопросы:

1. Какие виды молока кроме коровьего вы знаете?
2. Как делят молоко по содержанию жира?
3. Что такое сливки?
4. Назовите ассортимент сгущенных молочных консервов?
5. Назовите положительные качества молочных консервов?
6. Помимо обычной маркировки на банки наносят условную, состоящую из цифр и букв. На банке их располагают в два ряда и расшифровывают следующим образом: М — индекс молочной промышленности, номер предприятия-изготовителя, ассортиментный номер продукции, смена. Второй ряд: число и месяц (двумя цифрами), год изготовления (две последние цифры). Ассортиментные номера сгущенных молочных консервов: 87 — Сливки сгущенные с сахаром; 76 — Молоко цельное сгущенное с сахаром; 78 — Какао со сгущенным молоком и сахаром; 79 — Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром; 80 — Молоко сгущенное стерилизованное без сахара.

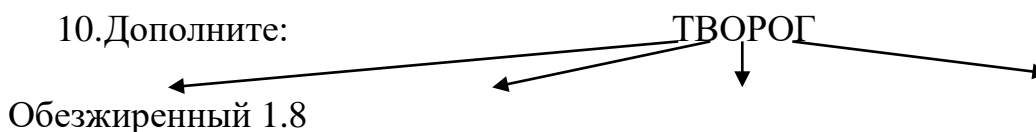
расшифруйте: М 108761

151201

М94762

261012

7. Что такое сухие молочные консервы?
8. Приведите ассортимент диетических кисломолочных продуктов?
9. Допишите: Жирность сметаны бывает 36%, 30%...



11. Чем отличаются творожные изделия от творожных полуфабрикатов. Приведите примеры.

Форма контроля: проверка ответов на вопросы.

Рекомендуемая литература: Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Самостоятельная работа №6

Тема: Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов

Вид самостоятельной работы: Изучение нормативных материалов ГОСТов на рыбу и рыбные товары. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы

Время выполнения: 2 часа

Цель: изучить ассортимент, классификацию, требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.

Задание:

Задание 1.

Прочитайте материал по учебнику (1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил. стр. **29 – 30; 39 - 40**). **Изучите нормативные материалы рыбы, рыбные продукты.**

ГОСТ Р 50380-92 Рыба и рыбные продукты. Термины и определения

ГОСТ 3945-78 Пресервы рыбные. Рыба пряного посола. Технические условия

ГОСТ 12161-2006 Консервы рыборастворительные в томатном соусе.

Технические условия

ГОСТ 19588-2006 Пресервы из рыбы специального посола. Технические условия

ГОСТ 7144-2006 Консервы из копченой рыбы в масле. Технические условия

ГОСТ 7448-2006 Рыба соленая. Технические условия

ГОСТ Р 50380-92 Рыба и рыбные продукты. Термины и определения

ГОСТ 815-2004 Сельди соленые. Технические условия

ГОСТ 1551-93 Рыба вяленая. Технические условия

ГОСТ 16676-71 Консервы рыбные. Уха и супы. Технические условия

ГОСТ 18173-2004 Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия

Задание 2.

Ответьте на контрольные вопросы:

1. Дополните схему классификации промысловых рыб:

РЫБЫ

По образу жизни	По размеру (массе)	По строению скелета
1; 2; 3; 4;	1; 2; 3;	1; 2.

2. Чем отличаются рыбы семейства осетровых от рыб семейства лососевых?
3. Каких рыб относят к семейству тресковых?
4. Каких рыб относят к семейству сельдевых?
5. Какова температура в толще мышц у охлажденной и замороженной рыбы?
6. Что такое глазирование и для чего это делают?
7. Дайте характеристику рыбному филе?
8. Какую рыбу лучше всего использовать для вяления?
9. Какие способы копчения вы знаете?
10. Дайте характеристику балычным изделиям.
11. Дайте характеристику икре зернистой, паюсной и ястычной?
12. На какие группы делят нерыбные продукты моря, приведите примеры?
13. Из какой рыбы вырабатывают шпроты?
14. Какие консервы относят к рыбопродуктивным?

Форма контроля: проверка ответов на вопросы.

Рекомендуемая литература: Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Самостоятельная работа №7

Тема: Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов

Вид самостоятельной работы: Подготовка сообщений по выбору «Субпродукты», «Мясокопчености»

Время выполнения: 1 час

Цель: изучить ассортимент, классификацию, требования к качеству грибов и орехоплодных.

Задание:

Задание 1. Подготовить сообщение по выбору «Субпродукты», «Мясокопчености». Сообщение должно содержать не более 2 страниц текста, шрифт 12 пт., если работа выполнена в печатном исполнении, название работы и ФИО автора. Сообщение, выполненное письменно в тетради должно содержать не более 3 страниц рукописного текста. Содержание работы должно соответствовать теме задания и отражать основные понятия темы. Повышенная оценка ставится за умение анализировать, личный взгляд на проблему и выражение собственного мнения.

При выполнении работы можно воспользоваться учебником.

Форма контроля: проверка сообщения.

Рекомендуемая литература:

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Самостоятельная работа №8

Тема: Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров

Вид самостоятельной работы: Изучение нормативных материалов ГОСТов на пищевые жиры. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.

Время выполнения: 2 часа

Цель: изучить ассортимент, классификацию, требования к качеству пищевые жиров

Задание:

Задание 1.

Прочитайте материал по учебнику (1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил. стр.29 – 30; 39 - 40). **Изучите нормативные материалы пищевые жиры.**

ГОСТ Р 52178-2003 Маргарины. Общие технические условия

ГОСТ Р 52465-2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 32262-2013 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

Задание 2.

Ответьте на контрольные вопросы:

1. Что является сырьем для получения растительных масел?
2. Дайте определение:
Нерафинированное масло.....
Гидратированное масло.....
Рафинированное масло.....
Дезодарированное масло.....
3. На какие сорта и марки делят подсолнечное масло?
4. Дайте характеристику соевому и хлопковому маслу?
5. Какие требования к качеству растительных масел предъявляются?
6. Что такое маргарин?
7. В каком ассортименте выпускают маргарин, приведите примеры?
8. то такое кулинарные жиры?
9. Перечислите ассортимент кулинарных жиров?
- 10.Как делят яйца в зависимости от сроков хранения?
- 11.Какие категории яиц вы знаете?
- 12.Какие дефекты яиц вы знаете?
- 13.Что такое меланж?

Форма контроля: проверка ответов на вопросы.

Рекомендуемая литература: Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.

Самостоятельная работа №9

Тема: Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров

Вид самостоятельной работы: Подготовка сообщений по выбору «Алкогольные напитки», «Безалкогольные напитки», «Ассортимент кондитерских товаров

Время выполнения: 1 час

Цель: изучить ассортимент, классификацию, требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров

Задание:

Задание 1. Подготовить сообщение по выбору «Алкогольные напитки», «Безалкогольные напитки», «Ассортимент кондитерских товаров»

Сообщение должно содержать не более 2 страниц текста, шрифт 12 пт., если работа выполнена в печатном исполнении, название работы и ФИО автора. Сообщение, выполненное письменно в тетради должно содержать не более 3 страниц рукописного текста. Содержание работы должно соответствовать теме задания и отражать основные понятия темы. Повышенная оценка ставится за умение анализировать, личный взгляд на проблему и выражение собственного мнения.

При выполнении работы можно воспользоваться учебником.

Форма контроля: проверка сообщения.

Рекомендуемая литература:

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с., [16] с. цв. ил.