МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85».

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ**

**Основы товароведения продовольственных товаров**

Разработала: преподаватель Головинова И.Б.

С. Средний Егорлык

2018 год.

**Лабораторная работа.№1 Изучение хозяйственно ботанических сортов корнеплодов.**

**Цель работы** : Закрепить знания по**,** изучение хозяйственно ботанических сортов корнеплодов ,определению органолептических свойств  корнеплодов,

Обеспечение :

- натуральные моркови, свеклы,

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

Оформить отчета

**Задание № 1**

Ответить на вопросы.

1.Что относят к корнеплодам?

2. В чем по пищевой ценности морковь отличается от свеклы?

3.Как упаковывают и хранят корнеплоды?

**Задание № 2**

1 Проведите органолептическую оценку качества моркови и свеклы по образцам и стандарту.

Изучите внешний вид моркови и свеклы, сравните по стандарту.

Определите форму и цвет моркови и свеклы;

Изучите внутреннее строение корнеплодов, обратите внимание на размер сердцевины у моркови,чередование светлых и темных колец у свеклы;

Разрежьте морковь и свеклу по наибольшему поперечному диаметру и определите⎫

размер (см);

Продегустируйте, определите вкус данных образцов.

Полученные данные сведите таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Морковь | Свекла |
| Внешний вид |  |  |
| Форма |  |  |
| Цвет |  |  |
| Внутренние строение |  |  |
| Наибольший диаметр ,см. |  |  |
| Вкус и запах |  |  |
| Консистенция |  |  |

Дайте заключение о качестве имеющихся образцов.

**Задание №3**

**Заполните таблицу пользуясь учебником и конспектами.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование корнеплодов | Пищевая ценность | Использование в кулинарии |
|  |  |  |

**Лабораторная работа№2 Изучение хозяйственно ботанических сортов капустных.**

**Цель работы** : Закрепить знания по**,** изучение хозяйственно ботанических сортов капустных , определению органолептических свойств.

Обеспечение :

- натуральные капустные

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

Оформить отчета

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1.Ассортимент капустных овощей.

2. В чем состоит пищевая ценность капустных?

3.Как упаковывают и хранят капустные?

**Задание № 2**

1 Проведите органолептическую оценку качества капустных по образцам и стандарту.

Изучите внешний вид .Полученные данные сведите таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование капустных | Рисунок( внешний вид) | Цвет |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Задание № 3**

**Заполните таблицу пользуясь учебником и конспектами.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование капустных | Пищевая ценность | Использование в кулинарии |
|  |  |  |

**Лабораторная работа.№3 Изучение помологических сортов яблок.**

**Цель работы**: Закрепить знания по**,** изучение помологических сортов яблок.

Обеспечение :

- натуральные образцы яблок

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1.Каково строение семечковых плодов и что к ним относится?

2.Чем обусловлена пищевая ценность плодов?

**Задание № 2**

1. Рассмотрите предложенные образцы яблок Изучите внешний вид .Полученные данные сведите таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Сорта | | |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 |
| Окраска кожуры |  |  |  |
| Поверхность (гладкая,  шероховатая) |  |  |  |
| Форма |  |  |  |
| Цвет мякоти |  |  |  |
| Вкус |  |  |  |
| Масса, |  |  |  |

.

**Лабораторная работа №4. Оценка качества свежих плодов.**

**Цель работы**: **:**Научиться оценивать качество свежих плодов

Обеспечение :

- натуральные образцы

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1. Какие факторы влияют на сохраняемость свежих плодов?

2. какие требования предъявляются к свежим плодам при закладке на хранения?

**Задание № 2**

1. Рассмотрите предложенные образцы Изучите внешний вид .Полученные данные сведите таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Наименование плодов | | |
| 1 | 2 | 3 |
| Внешний вид |  |  |  |
| Вкус |  |  |  |
| Цвет |  |  |  |
| Консистенция |  |  |  |

**Лабораторная работа№5. Ознакомление с ассортиментом круп.**

**Цель работы**: Закрепить знания и ознакомится с ассортиментом круп.

Обеспечение :

- натуральные образцы круп

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1. Какие зерновые культуры относятся к хлебным злакам?
2. Какая часть зерна используется для получения крупы и муки?
3. Основные зерновые культуры и их характеристика.
4. Условия и сроки хранения круп.

**Задание № 2**

1. Рассмотрите предложенные образцы круп. Полученные данные сведите таблицу.

показатели качества крупы.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование крупы | Образцы крупы | | | | | | |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 | Образец 4 | Образец 5 | Образец 6 | Образец 7 |
| Наименование злака |  |  |  |  |  |  |  |
| Цвет |  |  |  |  |  |  |  |
| Запах |  |  |  |  |  |  |  |
| Заключение о качестве |  |  |  |  |  |  |  |
| Упаковка |  |  |  |  |  |  |  |
| Условия и сроки хранения |  |  |  |  |  |  |  |
| Пищевая ценность |  |  |  |  |  |  |  |

**Лабораторная работа. №6 Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий.**

Цели работы:

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества

продуктов переработки зерна;

-развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать

рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение :

- натуральные образцы круп

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1Чем определяется сорт макаронных изделий?

2.В каком виде могут выпускаться длинные макаронные изделия?

3.  Какие требования к помещениям для хранения макаронных изделий?

**Задание № 2**  Проведите органолептическую оценку качества макаронных изделий по

образцам.

- Определите тип макаронных изделий;

-Внимательно рассмотрите данный образец макаронных изделий, обратив

внимание на цвет;

-Сделайте вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тип изделия | Показатели качества | | | | | Заключение о  качестве |
| Внешний  вид | Поверхность | Цвет | Запах | Вкус |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Группа и класс макаронных изделий | Сорт муки |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Лабораторная работа.№7 Оценка качества молочных продуктов по стандарту.**

Цели работы:

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества

молочных продуктов;

-развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать

рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение :

- натуральные образцы молочных продуктов

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1. Почему молоко имеет высокую усвояемость?
2. По каким признакам производится классификация молока?
3. Требования к качеству молока.
4. Виды стерилизации?
5. Использование молока и молочных продуктов в кулинарии?

**Задание № 2**  Проведите органолептическую оценку качества молочных продуктов по

образцам.

- Определите тип молочных продуктов;

-Внимательно рассмотрите данный образец молочных продуктов

-Сделайте вывод о качестве исследуемого образца ;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Образцы молочных продутов | | | |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 | Образец 4 |
| Наименование молочных продуктов |  |  |  |  |
| Консистенция |  |  |  |  |
| Цвет |  |  |  |  |
| Запах |  |  |  |  |
| Вкус |  |  |  |  |
| Упаковка |  |  |  |  |
| Условия и сроки хранения |  |  |  |  |
| Пищевая ценность |  |  |  |  |

**Лабораторная работа.№8 Оценка качества кисломолочных продуктов по стандарту.**

Цели работы:

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества

кисло молочных продуктов;

-развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать

рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение :

- натуральные образцы кисломолочных продуктов

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1. Какую роль играют чистые культуры молочнокислых бактерий при сквашивании молока?

2. Как воздействуют молочнокислые продукты на организм человека?

3. Почему скисшее молоко имеет гелеобразную консистенцию?

**Задание № 2**  Проведите органолептическую оценку качества кисломолочных продуктов по

образцам.

- Определите тип кисломолочных продуктов;

-Внимательно рассмотрите данный образец кисломолочных продуктов

-Сделайте вывод о качестве исследуемого образца ;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Образцы молочных продутов | | | |
| Образец 1 | Образец 2 | Образец 3 | Образец 4 |
| Наименование кисломолочных продуктов |  |  |  |  |
| Консистенция |  |  |  |  |
| Цвет |  |  |  |  |
| Запах |  |  |  |  |
| Вкус |  |  |  |  |
| Упаковка |  |  |  |  |
| Условия и сроки хранения |  |  |  |  |
| Пищевая ценность |  |  |  |  |

**Лабораторная работа№9. Определение семейства и вида рыб. Оценка качества свежей рыбы**

Цель работы:

-образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества свежей рыбы,

научиться определять семейства и виды рыб по внешним признакам, длине и массе.

-развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать

рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение :

- натуральные образцы свежей рыбы

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1. По каким критериям  оценивают качество живой рыбы?

2. Назовите факторы, влияющие на сохранность живой рыбы при транспортировке.

3. Опишите порядок отбора проб живой рыбы.

**Задание № 2** Заполнить таблицу пользуясь учебником. Семейства рыб

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Семейство | Внешние отличительные признаки | Вид | Район  лова | Пищевая ценность |
|  |  |  |  |  |

Заполнить таблицу изучив натуральные образцы показатели состояния внешнего вида сырой рыбы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Глаза | Жабры | Поверхность |
|  |  |  |

Органолептические показатели образца

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателей | Характеристика образца |
| Внешний вид |  |
| Консистенция |  |
| Запах |  |
| Цвет |  |

Заполнить таблицу изучив натуральные образцыхимический состав рыбы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование вида рыбы | Содержание в мясе рыбы, % | | | | Энергетическая ценность, ккал |
| Влага | Белок | Жир | Минеральные вещества |

**Лабораторная работа№10. Оценка качества мороженой рыбы по стандарту.**

Цель работы:

-образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества мороженной рыбы,

-развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать

рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение :

- натуральные образцы мороженной рыбы

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1. С какой целью осуществляют охлаждение и замораживание рыбы?

2. Какая рыба считается мороженой?

3. Перечислите требования нормативных документов регламентирующих качество охлажденной и  мороженой рыбы.

4.Как проверяют консистенцию у мороженой рыбы?

5. На какие товарные сорта подразделяется охлажденная и мороженая рыба.

**Задание № 2**  Проведите органолептическую оценку качества мороженной рыбы по

образцам.

- Определите вид мороженной рыбы;

-Внимательно рассмотрите данный образец

-Сделайте вывод о качестве исследуемого образца ;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Экземпляры рыбы | Цвет | Запах | Консистенция | Пищевая ценность |
| минтай |  |  |  |  |
| путасу |  |  |  |  |

**Лабораторная работа №11. Оценка качества соленой рыбы по стандарту**

Цель работы:

-образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества соленой рыбы,

-развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать

рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение :

- натуральные образцы соленой рыбы

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1. Перечислить способы посола рыбы.
2. Упаковка соленой рыбы.

**Задание № 2**  Проведите органолептическую оценку качества соленой рыбы по

образцам.

- Определите вид соленой рыбы;

-Внимательно рассмотрите данный образец

-Сделайте вывод о качестве исследуемого образца ;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Органолептические показатели образца

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателей | Характеристика образца |
| Внешний вид |  |
| Консистенция |  |
| Запах |  |
| Цвет |  |

Заполнить таблицу изучив натуральные образцыхимический состав рыбы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование вида рыбы | Содержание в мясе рыбы, % | | | | Энергетическая ценность, ккал |
| Влага | Белок | Жир | Минеральные вещества |

**Лабораторная работа№12. Изучение рыбных консервов.**

Цель работы:

-образовательные: изучение ассортимента рыбных консервов оценки их качества ,

-развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать

рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение :

- натуральные образцы рыбных консервов

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1.Какая информация должна быть на упаковке консервной банки?

 2.Чем рыбные пресервы отличаются от рыбных консервов?

 3.Какие требования предъявляют к рыбным консервам и пресервам?

**Задание № 2**  Внимательно рассмотреть экземпляры рыбных консервов ,  расшифруйте условные обозначения на рыбных консервах. Данные занесите в таблицу

дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № образца | Наименование мясных консервов | масса нетто | обозначение нормативного документа на продукцию; | основной состав; | сведения о пищевой и энергетической ценности; | срок и условия хранения | дата выработки |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Экземпляры рыбных консервов | Цвет | Запах | Вкус | Внешний вид |
| Образец №1 |  |  |  |  |
| Образец №2 |  |  |  |  |
| Образец №3 |  |  |  |  |
| Образец №4 |  |  |  |  |

**Лабораторная работа№13. Органалептическая оценка мяса.**

Цель работы:

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества мяса

-развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать

рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение :

- натуральные образцы мяса

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1.По термическому состоянию мясо бывает?

2.Как делится мясо по степени свежести

3.Какие требования предъявляют к качеству свежего охлаждённого и замороженного мяса?

4.Назовите преимущества и недостатки замораживания мяса.

**Задание № 2** Ознакомьтесь с материалами учебника и данные занесите в таблицу.

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Характеристика свежего  мяса |
| Внешний вид и цвет поверхности |  |
| Мышцы на разрезе |  |
| Консистенция |  |
| Состояние жира |  |
| Запах |  |
| Состояние сухожилий |  |

Внимательно рассмотреть экземпляры и данные занесите в таблицу.

 Органолептическая оценка степени свежести мяса

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель | Фактическая характеристика |
| Внешний вид и цвет поверхности |  |
| Мышцы на разрезе |  |
| Консистенция |  |
| Состояние жира |  |
| Запах |  |
| Состояние сухожилий |  |

**Лабораторная работа.№14 Органолептическая оценка качества вареных колбас.**

Цель работы:

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества варенных колбас

-развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать

рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение :

- натуральные образцы варенных колбас

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1.Условия и сроки хранения колбасных изделий.

**Задание № 2** Проведите органолептическую оценку качества вареных колбас по

образцам.

- Определите вид ;

-Внимательно рассмотрите данный образец

-Сделайте вывод о качестве исследуемого образца ;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Экземпляры колбасной продукции | Показатели качества | | | | | Заключение о  качестве |
| Внешний  вид | Поверхность | Цвет | Запах | Вкус |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Заполнить таблицу изучив натуральные образцыхимический состав колбасных изделий

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование колбасной продукции | Содержание в мясе рыбы, % | | | | Энергетическая ценность, ккал |
| Углеводы | Белок | Жир | Минеральные вещества |

**Лабораторная работа №15.Органалептическая оценка качества мясных копченостей.**

Цель работы:

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества мясных копченостей

-развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать

рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение :

- натуральные образцы мясных копченостей

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1.Условия и сроки хранения мясных копченостей.

**Задание № 2** Проведите органолептическую оценку качества вареных колбас по

образцам.

- Определите вид ;

-Внимательно рассмотрите данный образец

-Сделайте вывод о качестве исследуемого образца ;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Образец №1 | Образец №2 | Образец №3 | Образец №4 |
| Наименование образца |  |  |  |  |
| Внешний вид |  |  |  |  |
| Консистенция |  |  |  |  |
| Цвет на разрезе |  |  |  |  |
| Запахи вкус |  |  |  |  |

Заполнить таблицу изучив натуральные образцыхимический состав мясных копченостей

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование мясные копчености | Содержание в мясе рыбы, % | | | | Энергетическая ценность, ккал |
| Углеводы | Белок | Жир | Минеральные вещества |

**Лабораторная работа №16 Изучение мясных консервов по натуральным образцам.**

Цель работы:

-образовательные: изучение ассортимента мясных консервов оценки их качества ,

-развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать

рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение :

- натуральные образцы мясных консервов

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1.Условия и сроки хранения мясных консервов

**Задание № 2** Проведите органолептическую оценку качества вареных колбас по

образцам.

- Определите вид ;

-Внимательно рассмотрите данный образец

-Сделайте вывод о качестве исследуемого образца ;

Полученные данные сведите в следующую таблицу

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № образца | Наименование мясных консервов | масса нетто | обозначение нормативного документа на продукцию; | основной состав; | сведения о пищевой и энергетической ценности; | срок и условия хранения | дата выработки |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Экземпляры мясных консервов | Цвет | Запах | Вкус | Внешний вид |
| Образец №1 |  |  |  |  |
| Образец №2 |  |  |  |  |
| Образец №3 |  |  |  |  |
| Образец №4 |  |  |  |  |

**Лабораторная работа №17 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.**

Цель работы:

- образовательные: приобрести навыки определения вида и категории яиц по органолептическим показателям.

-развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать

рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение :

- натуральные образцы яиц

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1.Почему не допускаются в реализацию гусиные и утиные яйца?

2. На какие категории и по каким признакам делят куриные яйца?

3.С какими дефектами яйца не допускаются в реализацию?

4 .Как можно отличить меланж, дважды замороженный?

5.Условия и сроки хранения яичных порошков.

**Задание № 2** Определить качество по представленным образцам яиц в соответствии с ГОСТ. Полученные данные сведите в следующую таблицу

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид яиц, | Состояние при овоскопировании | | | Маркировка | Заключение о |
| категория |  |  |  |  | качестве |
|  | белка | желтка | прозрачность |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Лабораторная работа №18 Оценка качества пищевых жиров по стандарту.**

Цель работы:

- образовательные: приобрести навыки оценки качества пищевых жиров по стандарту.

-развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать

рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение :

- натуральные образцы пищевых жиров

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1. Что такое жиры?

2.Какова пищевая ценность жиров?

3.Как классифицируют пищевые жиры по исходному сырью?

4.Какая консистенция может быть у жиров?

**Задание № 2** .Внимательно рассмотреть экземпляры жиров, ознакомьтесь с материалами учебника, дать оценку качества, занести данные в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Экземпляры жиров | Название жиров | Цвет | Запах | Консистенция | Пищевая ценность | Условия и сроки хранения |
| №1 |  |  |  |  |  |  |
| №2 |  |  |  |  |  |  |
| №3 |  |  |  |  |  |  |
| №4 |  |  |  |  |  |  |

**Лабораторная работа №19 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.**

Цель работы:

- образовательные: приобрести навыки оценки качества и ознакомления с ассортиментом пряностей

-развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать

рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение :

- натуральные образцы прянностей

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1.Как классифицируются пряности?

2.В каком виде поступают пряности на предприятия общественного питания?

3.Требования к помещению для хранения пряностей.

**Задание № 2** .Внимательно рассмотреть экземпляры прянностей, ознакомьтесь с материалами учебника, дать оценку качества, занести данные в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Экземпляры | Название прянностей | Цвет | Запах | Консистенция | Пищевая ценность | Условия и сроки хранения |
| №1 |  |  |  |  |  |  |
| №2 |  |  |  |  |  |  |
| №3 |  |  |  |  |  |  |
| №4 |  |  |  |  |  |  |

**Лабораторная работа №20 Ознакомление с ассортиментом приправ и оценка качества по стандарту.**

Цель работы:

- образовательные: приобрести навыки оценки качества и ознакомления с ассортиментом приправ( ароматических смесей)

-развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать

рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Обеспечение :

- натуральные образцы приправ ,

- учебник товароведения продовольственных товаров,

- тарелки, ножи, вилки, салфетки,

Продолжительность ( 45 минут)

**Задание № 1** Ответить на вопросы

1. Что можно считать приправами?

**Задание № 2** .Внимательно рассмотреть экземпляры приправ,ознакомьтесь с материалами учебника, дать оценку качества, занести данные в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Экземпляры | Состав приправ | Цвет | Запах | Консистенция | Пищевая ценность | Условия и сроки хранения |
| №1 |  |  |  |  |  |  |
| №2 |  |  |  |  |  |  |
| №3 |  |  |  |  |  |  |
| №4 |  |  |  |  |  |  |