Группа №18

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Курс 1**

**Раздел 1Основные группы продовольственных товаров**

**Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров Тематика практических работ** Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров

Объём работы 2 часа

16.11.2021г

**Задание:** *Краткий конспект.*

**Цель работы:**

- образовательные: приобрести навыки определения качества зерна и продуктов его переработки.

- 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.

**Тип урока:** закрепление учебного материала

**Метод проведения:** лекционное занятие

**Оснащение урока:** раздаточный материал.

**Порядок выполнения задания:**

**1.**Изучить теоретический материал**.  
2.**Ответить на поставленные вопросы.

**3.**Записать в краткой форме ответы на поставленные вопросы в тетрадь по данной учебной дисциплине.

**Сроки выполнения задания:**

Выполненную работу предоставить преподавателюдо 17.11.2021.

посредством электронной почты, группа в Контакте.

**Организация обратной связи:** консультации, ответы на вопросы посредством электронной почты, группа в Контакте.

**Форма контроля работы:** выполненные задания по теме.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

1.СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

2.ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

**Источники для изучения материала/выполнения задания:**

**Основные источники:**

1.М.В.Володин, Т.А. Сопачёва. Организация хранения и контроль запасов сырья.

**Дополнительные источники:**

1.З.П.Матюхина. «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии» 2009- 20.

**Лабораторная работа** **№ 9(2 часа)**

**Тема: «**Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов**»**

**Цель**: приобрести навыки органолептической оценки качества яиц и яичных продуктов.

**У1- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;**

**У2- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).**

**У4- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов.**

**Оборудование, принадлежности, учебные материалы**: плакат, натуральные образцы,

**Указание к работе:** Вам предстоит самостоятельно изучить тему, прочитав текст учебника

Стр.223-227. Проанализируйте его и выполните практическое задание. Задания выполняйте в строгой последовательности, ответы записывайте в рабочую тетрадь.

1. Изучите ассортимент, характеристику, яиц и яйцепродуктов, заполните таблицы на основе изученного материала, сделайте вывод о значении куриных яиц в пищевом рационе человека.

2. Изучитеусловия хранения яиц и яйцепродуктов, заполните таблицы на основе изученного материала.

3. Проведите органолептическую оценку данного образца. Составьте отчет.

*Отвечает требования стандарта по результату освоения учебной дисциплины должен знать:*

* Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров;
* Общие требования к качеству сырья и продуктов;
* Условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров;

*Должен уметь:* проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов

**ЗАДАНИЕ 1.** ИЗУЧИТЕ АССОРТИМЕНТ, ХАРАКТЕРИСТИКУ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ЯИЦ И ЯЙЦЕПРОДУКТОВ, ЗАПОЛНИТЕ ТАБЛИЦЫ НА ОСНОВЕ ИЗУЧЕННОГО МАТЕРИАЛА, СДЕЛАЙТЕ ВЫВОД О ЗНАЧЕНИИ КУРИНЫХ ЯИЦ В ПИЩЕВОМ РАЦИОНЕ ЧЕЛОВЕКА.

ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ КУРИНОГО ЯЙЦА И ЯЙЦЕПРОДУКТОВ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПОКАЗАТЕЛИ | КУРИНОЕ ЯЙЦО | БЕЛКОВАЯ ЧАСТЬ ЯЙЦА | ЖЕЛТОК ЯЙЦА | МЕЛАНЖ | ЯИЧНЫЙ ПОРОШОК | СКОРЛУПА |
|
| Вода |  |  |  |  |  |  |
| Белки |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы |  |  |  |  |  |  |
| Минеральные вещества |  |  |  |  |  |  |
| Жиры |  |  |  |  |  |  |
| Витамины |  |  |  |  |  |  |
| Зола |  |  |  |  |  |  |
| Усвояемость |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал |  |  |  |  |  |  |

**ЗАДАНИЕ 2**. ИЗУЧИТЕ УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ЯИЦ И ЯЙЦЕПРОДУКТОВ, ЗАПОЛНИТЕ ТАБЛИЦЫ НА ОСНОВЕ ИЗУЧЕННОГО МАТЕРИАЛА.

КАЧЕСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКИХ И СТОЛОВЫХ ЯИЦ, ЯЙЦЕПРОДУКТОВ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА | КУРИНЫЕ ЯЙЦА | | МОРОЖЕННЫЕ ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ | ЯИЧНЫЕ ПОРОШКИ |
| диетические | столовые |
| КАЧЕСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА | | | | |
| Состояние воздушной камеры |  |  | Х | Х |
| Состояние белка |  |  | Х | Х |
| Состояние желтка |  |  | Х | Х |
| Состояние скорлупы |  |  | Х | Х |
| УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ | | | | |
| Температура, 0С |  |  |  |  |
| Относительная влажность воздуха, % |  |  |  |  |
| Срок хранения, сут /мес |  |  |  |  |
| Место хранения |  |  |  |  |
| Цвет штампа |  |  |  |  |





***Критерии оценки практической работы:***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Задания*** | ***Баллы (максим.)*** | | ***Примечание*** | | |
| ***Задание*** |  | |  | | |
| ***1 (таблица)*** | ***54*** | | ***За каждый правильный ответ 1 балл*** | | |
| ***2(таблица)*** | ***46*** | | ***За каждый правильный ответ 1балла*** | | |
|  | ***100 баллов*** | |  | | |
|  | | | | |
| ***Процент результативности***  ***(правильных ответов)*** | | ***Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений*** | | | |
| ***Балл (отметка)*** | | ***Вербальный аналог*** | |
| ***90-100*** | | ***5*** | | ***Отлично*** | |
| ***80-89*** | | ***4*** | | ***Хорошо*** | |
| ***70-79*** | | ***3*** | | ***Удовлетворительно*** | |
| ***Менее 70*** | | ***2*** | | ***неудовлетворительно*** | |

**Тема: «**Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту**»**

**Цель**: приобрести навыки органолептической оценки качества пищевого жира по стандарту

**Оборудование, принадлежности, учебные материалы**: плакат, натуральные образцы,

**Указание к работе:**

Вам предстоит самостоятельно изучить тему, прочитав текст учебника

Стр.230-241. Проанализируйте его и выполните практическое задание. Задания выполняйте в строгой последовательности, ответы записывайте в рабочую тетрадь.

1. Изучите ассортимент, характеристику, условия хранения пищевых жиров, заполните таблицы на основе изученного материала.

2. Проведите органолептическую оценку масла сливочного и шоколадного в соответствии со стандартом.

*Отвечает требования стандарта по результату освоения учебной дисциплины должен знать:*

* Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров;
* Общие требования к качеству сырья и продуктов;
* Условия хранения, упаковки, транспортировки и реализации различных видов продовольственных товаров;

*Должен уметь:* проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов



**ЗАДАНИЕ 1.** ИЗУЧИТЕ АССОРТИМЕНТ, ХАРАКТЕРИСТИКУ, УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ, ЗАПОЛНИТЕ ТАБЛИЦЫ НА ОСНОВЕ ИЗУЧЕННОГО МАТЕРИАЛА.

АССОРТИМЕНТ ЖИРОВ, ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование жира | ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ | | | | | | Энергетическая  ценность  ккал | Температура плавления |
| Белки | Жир | Углеводы | Минеральные вещества | Витамины | Вода |  |
| Растительные масла |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло коровье |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло топленое |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Топленые животные жиры |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Маргарин |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Кулинарные жиры |  |  |  |  |  |  |  |  |

ВИДЫ ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ, КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА, ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ВИД ЖИРА | ХАРАКТЕРИСТИКА | ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ | УПАКОВКА | УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ | | | НЕДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ |
| 0С | Относительная влажность воздуха, % | Срок хранения, дней/мес |
| Растительные масла | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло коровье | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Топлёные жиры | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Маргарин | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Кулинарные жиры | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**ЗАДАНИЕ 2.** ПРОВЕДИТЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКУЮ ОЦЕНКУ МАСЛА СЛИВОЧНОГО И ШОКОЛАДНОГО В СООТВЕТСТВИИ СО СТАНДАРТОМ.

*Порядок проведения работы:*

1. Изучите стандарт на сливочное и шоколадное масло;
2. Обратите внимание на внешнее оформление и упаковку данных образцов;
3. Откройте образец и определите цвет, вкус, запах и консистенцию;
4. Полученные результаты сведите в таблицу,

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ | ВНЕШНИЙ ВИД | ЦВЕТ | ВКУС | ЗАПАХ | КОНСИСТЕНЦИЯ |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. Дать заключение о качестве сливочного и шоколадного масла.



***Критерии оценки практической работы:***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Задания*** | ***Баллы (максим.)*** | | ***Примечание*** | | |
| ***Задание*** |  | |  | | |
| ***1 (таблица)*** | ***70*** | | ***За каждый правильный ответ 2 балл*** | | |
| ***2(таблица)*** | ***30*** | | ***За каждый правильный ответ 2балла*** | | |
|  | ***100 баллов*** | |  | | |
|  | | | | |
| ***Процент результативности***  ***(правильных ответов)*** | | ***Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений*** | | | |
| ***Балл (отметка)*** | | ***Вербальный аналог*** | |
| ***90-100*** | | ***5*** | | ***Отлично*** | |
| ***80-89*** | | ***4*** | | ***Хорошо*** | |
| ***70-79*** | | ***3*** | | ***Удовлетворительно*** | |
| ***Менее 70*** | | ***2*** | | ***неудовлетворительно*** | |