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 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров**

Практических работа: Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров

 Объём работы 2 часа

22.11.2021г

**Задание:** *Отработать практическую работу, ответить на вопросы.*

**Цель работы:**

- образовательные: приобрести навыки определения качества 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.

**Тип урока:** закрепление учебного материала

**Метод проведения:** практическое 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 23.11.2021.

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.

**Практическая работа №7**

**Тема**: **Оценка качества вкусовых товаров.**

**Раздел 1.** Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.

**Тема 1.1.** Введение.

**Цель работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества вкусовых товаров и расчета их энергетической ценности;

- 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: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Тип урока:** закрепление учебного материала

**Метод проведения:** практическое занятие

**Оснащение урока:** раздаточный материал.

**Порядок выполнения задания:**

**1.**Изучить раздаточный материал**.
2.**Выполнить поставленные задания.

**3.**Записать выполненные задания в тетрадь по данной учебной дисциплине.

**Сроки выполнения задания:**

Выполненную работу предоставить преподавателюдо ………..

посредством электронной почты, Viber, WhatsApp, группа в Контакте.

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

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

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

- натуральные образцы чая, пряностей,

- учебник товароведения продовольственных товаров, стандарты,

- тарелки, стаканы, салфетки,

- упаковки с маркировками виноградных вин, коньяков, минеральной воды, соков, газированных напитков, приправ, чайник, листы белой бумаги.

**- знать**

- ассортимент и характеристики вкусовых товаров;

- общие требования к качеству вкусовых товаров;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации вкусовых товаров;

**- уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества вкусовых товаров;

- рассчитывать энергетическую ценность.

**Общие теоретические сведения:**

Вкусовые товары — разнообразные пищевые продукты, вызывающие у человека вкусовые ощущения и способствующие усвоению пищи, — безалкогольные напитки, слабоалкогольные и алкогольные напитки, чай, кофе, пряности, приправы, табак и табачные изделия и др.

Состав: содержат органические кислоты, глюкозиды, спирты, дубильные и красящие вещества, ароматические и другие соединения.

Воздействие: оказывают влияние на нервную систему человека, усиливают выделение пищеварительных соков и улучшают пищеварение.

Классификация по характеру воздействия на человеческий организм: общего и местного действия.

Вкусовые товары общего действия оказывают возбуждающее влияние на центральную нервную систему и вызывают как положительное (при умеренном потреблении), так и отрицательное воздействие на организм человека. Их делят на товары, содержащие этиловый спирт (спиртные напитки), и товары, в состав которых входят алкалоиды (чай, кофе, табак).

Товары местного действия влияют на органы вкуса и обоняния, а некоторые - на слизистую оболочку пищеварительного тракта, способствуя сокоотделению (пряности, ароматические вещества, пищевые кислоты, поваренная соль).

**Этапы выполнения работы:**

1. Проведите органолептическую оценку качества чая по стандарту.

- Осмотрев пачку (коробку), по упаковке и маркировке определите наименования чая, вид по способу получения, состояние упаковки;

- Вскройте пачку (коробку) и проверьте качество упаковки;

- Насыпьте 1-2 чайные ложки чая на лист белой бумаги и определите уборку по внешнему виду сухого чая;

- Для определения вкуса, аромата, цвета настоя, цвета разваренного листа возьмите по 5г сухого чая, поместите в чашки и залейте кипящей водой. Определения вкуса, аромата проводите после образования настоя (через 5-10 мин);

- Остудите напиток до 400С и попробуйте. Цвет настоя, аромат, вкус, цвет разваренного листа сопоставьте требованиями стандарта по характеристике сортов чая.

Результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

2. Распознайте ассортимент отдельных видов пряностей по натуральным образцам и стандартам.

- Распределите пряности по группам;

- Обратите внимание на общие признаки пряностей при определении их на группы;

Результаты сведите в следующую таблицу:

3. Проведите органолептическую оценку качества различных видов пряностей по стандартам (не менее 2-х образцов).

- Определите цвет, аромат и вкус пряностей сравнив с показателями по стандарту.

- Дайте заключения о качестве имеющихся образцов пряностей;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

4. Распознайте виды виноградных вин. Заполните следующую таблицу: 5. Заполните таблицу по распознаванию ассортимента коньяков, используя образцы с этикетками коньяков. 6. Распознайте виды минеральной воды по образцам и стандарту.

Порядок проведения работы:

Ознакомьтесь с видами минеральной воды с этикетками, стандарту и оформлению внешнего вида бутылок.

Полученные данные сведите в таблицу:

7. Распознайте виды сока по образцам и заполните следующую таблицу:

8. Рассчитать энергетическую ценность вкусовых товаров (не менее 2 образцов)

- Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов (при наличии) в граммах, а также массу нетто;

- Перемножьте массу белков на 4, жиров на 9, углеводов на 3,75;

- Сложите полученные результаты;

- Получившуюся сумму умножьте на массу продукта.

Сделайте вывод о калорийности продукта (высокая или низкая).

Контрольные вопросы:

1.Назовите виды и ассортимент чая?

2. Почему при производстве черного чая лист темнеет?

3. Чем чайные напитки отличаются от чая?

4. Почему при хранении чая необходимо учитывать товарное соседство?

5. Почему чай высших сортов фасуют в фольгу и упаковывают в жесткую упаковку?

6. В чем особенность хранения пряностей?