

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

**МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными
товарами**

Студентки (та) _____
(Ф.И.О.)

Профессия 38.01.02. Продавец, контролёр-кассир
(код, наименование по ФГОС СПО)

Группа ПКК Курс 2

Период, за который представлены материалы

с _____ 20 _____ года

по _____ 20 _____ года

Рабочая тетрадь является частью учебно-методического комплекта по профессии СПО 38.01.02. Продавец, контролер-кассир.

Рабочая тетрадь состоит из заданий, позволяющих обучающимся закрепить теоретические материалы, проконтролировать работу по практической работе с ассортиментом товаров и определением их качества в соответствии с требованиями стандартов. Предназначена для повышения уровня самостоятельного и систематического изучения междисциплинарного курса МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами.

Материалы составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир по ПМ 02. Продажа продовольственных товаров** в части **МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами** и может быть использована в образовательных организаций СПО, где ведется подготовка квалифицированных продавцов, контролеров-кассиров для торговых предприятий.

Разработка составлена на основе материалов учебника «Розничная торговля продовольственными товарами» Никифоровой Н.С., Прокофьевой С.А.

СОСТАВИТЕЛЬ:

Скотникова И.В. преподаватель ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Зерномучные товары.
 - 1.1. Крупа
 - 1.2. Мука
 - 1.3. Хлеб и хлебобулочные изделия
 - 1.4. Бараночные изделия
 - 1.5. Сухари
 - 1.6. Макароны изделия
 - 1.7. Пищевые концентраты
2. Плодоовощные товары
 - 2.1. Свежие овощи
 - 2.2. Свежие плоды
 - 2.3. Консервы овощные и плодово-ягодные
3. Вкусовые товары
 - 3.1. Чай
 - 3.2. Пряности
 - 3.3. Виноградные вина и коньяки
 - 3.4. Безалкогольные напитки
4. Кондитерские товары
 - 4.1. Карамель
 - 4.2. Шоколад
 - 4.3. Конфеты
 - 4.4. Печенье
 - 4.5. Пряники и вафли
5. Молочные товары
 - 5.1. Молочные консервы
 - 5.2. Кисломолочные продукты
 - 5.3. Сыры
6. Мясные товары
 - 6.1. Колбасные изделия
 - 6.2. Мясные копчености
 - 6.3. Мясные консервы
7. Рыба и рыбные товары
 - 7.1. Семейства важнейших промысловых рыб
 - 7.2. Мороженная рыба и филе
 - 7.3. Соленая и копченая рыба
 - 7.4. Рыбные консервы и пресервы

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая тетрадь разработана на основе ФГОС СПО по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир и предназначена для контроля компетенций обучающегося по ПМ. 02. Продажа продовольственных товаров в части МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами.

Предлагаемая рабочая тетрадь соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту и программе междисциплинарного курса «Розничная торговля продовольственными товарами».

Рабочая тетрадь по ПМ 02. Продажа продовольственных товаров включает следующие темы: «Зерномучные товары», «Плодоовощные товары», «Вкусовые товары», «Кондитерские товары», «Молочные товары», «Мясные товары», «Рыба и рыбные товары».

В тетради представлены различные варианты заданий по материалу учебного пособия: контрольные вопросы, тесты, определение товара по имеющемуся описанию, дополнение схем классификации товара, а также задания на развитие технического и логического мышления. Даются практические задания, которые позволяют обучающемуся дать товароведческую оценку качества товара, самостоятельно работать со стандартами.

Предлагаемая тетрадь предназначена для самостоятельной внеаудиторной работы обучающегося, самоконтроля знаний по каждой теме, а также для контроля знаний студентов (тематического и итогового) преподавателями.

1. ЗЕРНОМУЧНЫЕ ТОВАРЫ

1.1. КРУПА

1. Из каких частей состоит зерно?

2. Каковы химический состав и пищевая ценность круп?

3. Дайте характеристику таким видам круп, как хлопья «Геркулес», пшено, гречневая крупа ядрица.

4. Из приведенных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какие крупы получают из пшеницы?»:

- а) пшено
- б) манную
- в) «Артек»

5. Какие крупы содержат много железа и относятся к продуктам диетического питания?

6. Какой горох в зависимости от цвета и способа обработки лучше разваривается?

7. Допишите классификацию риса в зависимости от способа обработки:

- а) шлифованный
- б)

в)

г)

8. Какие виды круп выпускает отечественная промышленность?

9. Какие крупы делят на марки?

10. Какую крупу не надо варить?

11. Какая крупа варится дольше всех?

12. К какому виду круп относится толокно?

13. Чем отличается ядрица от продела?

14. Какие процессы происходят в крупе при хранении?

15. Какая крупа дольше других круп не теряет своих свойств при хранении?

16. Выполните практические задания.

Задание 1

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 сорта и номера;**
- 3) назовите потребительские свойства круп (время варки и увеличение крупы в объеме при варке);**
- 4) результаты сведите в следующую таблицу:**

Вид зерна	Вид крупы	Сорт или номер	Потребительские свойства

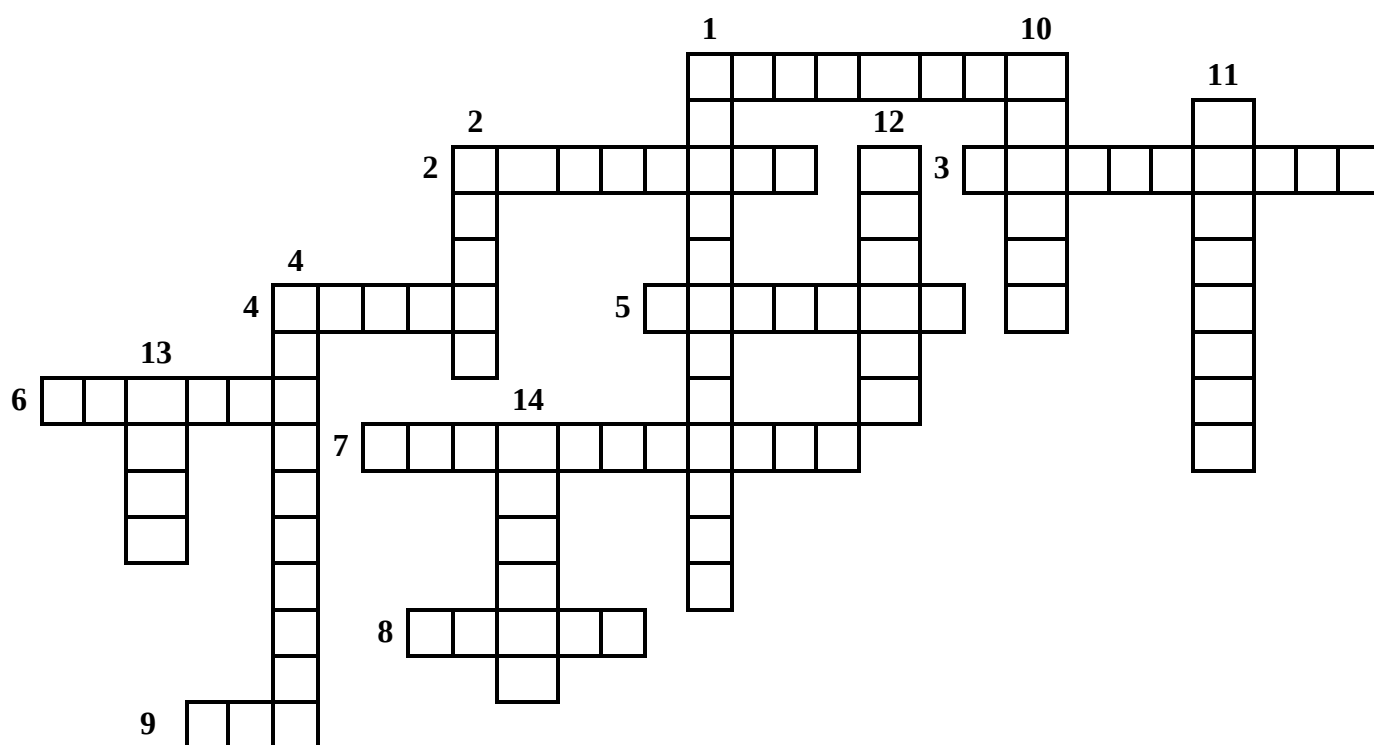
Задание 2

Проведите органолептическую оценку образцов круп по стандартам. *Порядок проведения работы:*

- 1) определите цвет крупы, сравнивая образец с характеристикой, данной в стандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпьте крупу тонким слоем и внимательно рассмотрите ее при дневном рассеянном свете;
- 2) определите вкус крупы путем разжевывания небольшого ее количества;
- 3) определите крупы, согрев дыханием образец или зажав его в ладони (несвежая крупа имеет затхлый или плесневелый запах);
- 4) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Крупа	Цвет	Запах	Вкус	Заключение о качестве

17. Отгадайте кроссворд «Крупы».

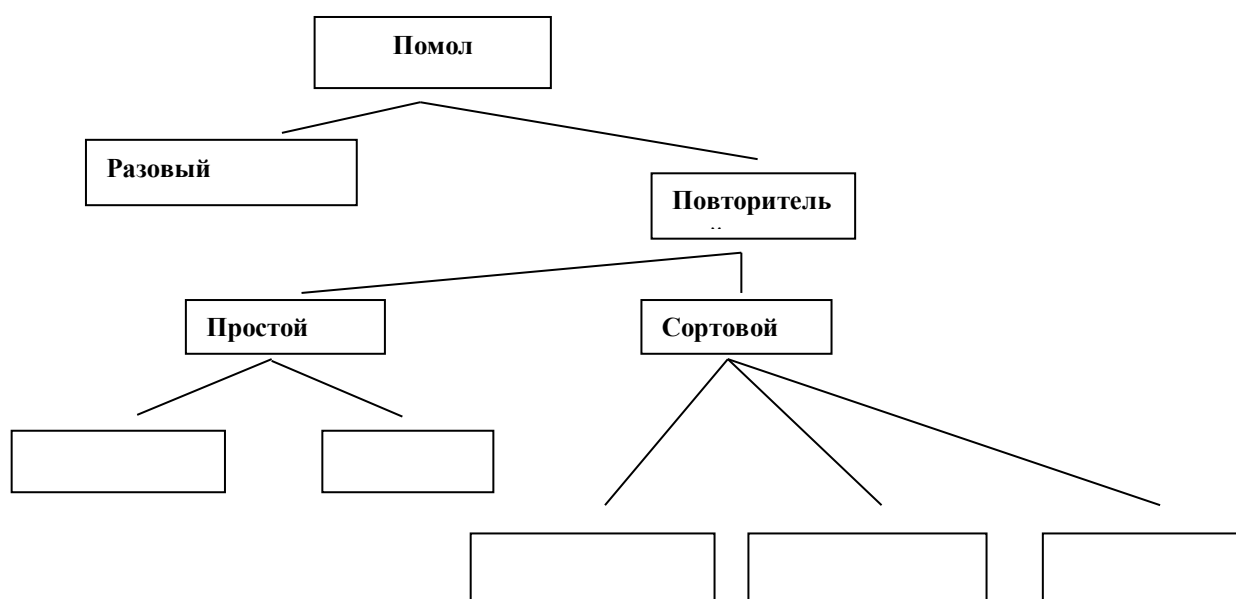


По горизонтали: 1. Крупа из ячменя. 2. Крупа из овса. 3. Разновидность обработанного риса. 4. Крупа из проса. 5. Диетическая крупа, которую не надо варить. 6. Разновидность гречневой крупы. 7. Разновидность обработанного риса. 8. Цвет фасоли. 9. Семена бобовых культур, из которых получают масло.

По вертикали: 1. Разновидность обработки риса. 2. Бобовая культура. 4. Крупа из пшеницы. 10. Разновидность гречневой крупы. 11. Бобовая культура с большим количеством белков. 12. Крупа из пшеницы. 13. Крупа с большим количеством жира. 14. Разновидность бобовой культуры.

1.2. МУКА

1. Дополните схему способов помола.



2. В чем различие между простым и сортовым помолами?

3. Какая разница между односортным и многосортным помолами?

4. Какие сорта муки нельзя получить односортным помолом?

5. Чем объясняется более темный цвет муки второго сорта по сравнению с мукой первого сорта?

6. Почему мука имеет слегка сладковатый вкус?

7. Отчего возникает горьковатый вкус муки?

8. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите вид и сорт ржаной и пшеничной муки по представленным образцам и стандартам (ГОСТ 26574—85).

Порядок проведения работы:

- 1) на лист чистой бумаги насыпьте по отдельности образцы каждого сорта муки (сначала ржаной, а затем пшеничной), положите сверху чистый лист бумаги и хорошо разровняйте муку, приглаживая сверху рукой. После этого верхний лист бумаги снимите;**
- 2) внимательно рассмотрите каждый сорт муки, обратив особое внимание на цвет, наличие отрубей (заметны или незаметны невооруженным глазом) и крупность помола. Крупность помола можно также проверить, растирая небольшое количество муки между пальцами;**
- 3) для определения вида и сорта муки изучите пронумерованные образцы и заполните следующую таблицу:**

Вид муки	Сорт	Цвет	Крупность помола	Наличие отрубей
Пшеничная	Первый	Беловатый, желтоватый	Тонкий	Не заметны

Задание 2

Определите органолептически качество муки 1 - 2 образцов по стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) сравните образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета);**
- 2) согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха);**
- 3) разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса);**
- 4) полученные данные занесите в следующую таблицу:**

Вид и сорт муки	Показатели качества				Заключение о качестве
	Цвет	Запах	Вкус	Хруст	

1.3. ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

1. В чем разница между простыми и улучшенными сортами хлеба?

2. Какие добавки вводят в улучшенные ржано-пшеничные сорта хлеба?

3. Каковы форма и поверхность ржаной лепешки?

4. Какие улучшенные ржано-пшеничные сорта хлеба имеются в продаже?

5. Что подразумевают под крупными трещинами и надрывами на корке хлеба?

6. Почему образуется крошливость мякиша хлеба?

7. Почему возникает плесневение хлеба?

8. Выберите правильный вариант ответа на вопрос «Какой хлеб посыпают кориандром?»:

- а) Столичный;
- б) Бородинский;
- в) Горчишный.

9. Назовите основное сырье для производства хлебобулочных изделий.

10. В каком ассортименте выпускают хлебобулочные изделия?

11. Какие батоны имеют узкую длинную форму?

12. Чем отличаются сайки от булок?

13. Выберите правильный вариант ответа на вопрос «К какой группе хлебобулочных изделий относятся ватрушки?»:

- а) булки;
- б) плетеные изделия;
- в) сдобные изделия;
- г) булочная мелочь.

14. Чем отличаются сдобные изделия от хлебобулочных?

15. Допишите правильный ответ:

«Плетеные изделия подразделяют на...»

- а) халы;
- б)

16. Чем по внешним признакам нарезной батон, вырабатываемый из пшеничной муки высшего сорта, отличается от нарезного батона, вырабатываемого из пшеничной муки первого сорта?

17. Как называют батон, имеющий продольные надрезы на поверхности?

18. Чем отличаются халы от плетенок?

19. Чем отличаются калачи и ситники от других хлебобулочных изделий?

20. Выполните практические задания.

Задание 1

Руководствуясь стандартом и альбомом хлебобулочных изделий, изучите классификацию и ассортимент хлеба в зависимости от вида муки, рецептуры теста и способа выпечки.

Полученные данные занесите в следующую таблицу:

Хлеб	Рецептура	Способ выпечки	Сорт муки	Вводимые добавки

Задание 2

Проведите органолептическую оценку хлеба по образцу и стандарту (ГОСТ 14697-69).

Порядок проведения работы:

- 1) определите толщину корок, состояние мякиша, вкус и запах изделия, разрезав его пополам (толщина корок выводится как среднее из трех определений);
- 2) установите наименование образца хлеба, а также сорт муки, из которой он изготовлен;
- 3) результаты проведенной работы сведите в следующую таблицу:

Показатель	Характеристика показателя	Отклонение от требований стандарта
Внешний вид: поверхность окраска форма корка		
Качество мякиша: пропеченность промес пористость эластичность		
Вкус		
Запах		

- 4) дайте заключение о качестве образца.

Задание 3

Охарактеризуйте пороки 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:

Показатель	Порок	Причина возникновения	Меры предупреждения
Внешний вид: поверхность Окраска форма корка			
Качество мякиша: пропеченность промес пористость эластичность			
Вкус			
Запах			

Задание 4

Изучите ассортимент хлебобулочных и сдобных изделий по плакатам, планшетах с рисунками образцов и стандартам на хлеб.

Порядок проведения работы:

- 1) найдите отличительные особенности и распределите хлебобулочные изделия по группам;
- 2) вспомните, какие добавки используют при производстве данных образцов, а также массу выпускаемых изделий;
- 3) результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Наименование образца изделия	Рецептура	Способ выпечки	Сорт муки	Добавки	Масса

Задание 5

Проведите органолептическую оценку качества хлебобулочных и сдобных изделий по натуральным образцам батонов и сдобных изделий, стандартам на хлеб.

Порядок выполнения работы:

- 1) органолептически определите внешний вид, состояние корки и мякиша, вкус и запах;
- 2) после определения формы, поверхности, цвета корки обратите внимание на внешний вид мякиша (должен быть хорошо пропеченным, не липким, иметь равномерную пористость, не иметь пустот, после легкого надавливания должен принимать первоначальную форму);
- 3) полученные данные сведите в следующую таблицу:

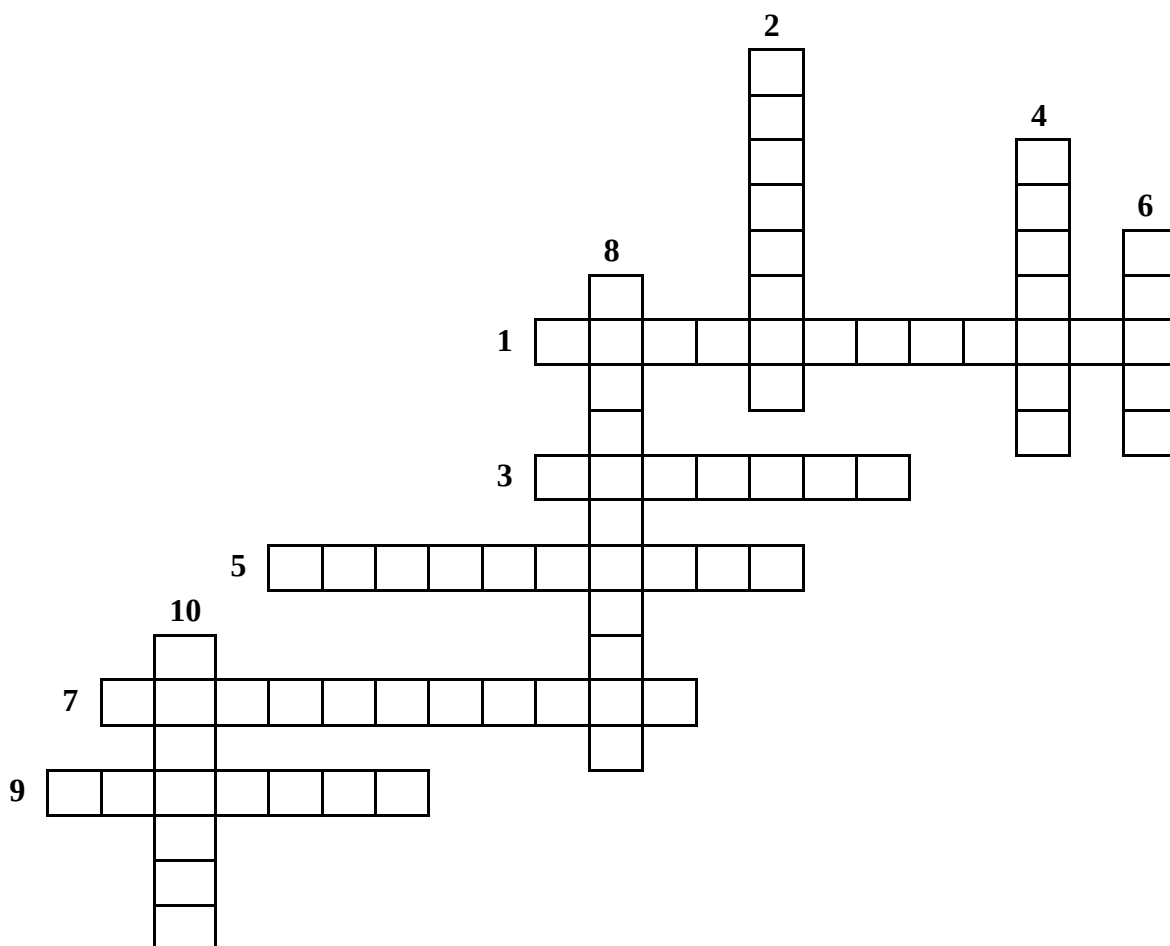
Показатель	Батон	Сдобные изделия
Внешний вид: поверхность форма окраска корка		
Качество мякиша: пропеченность промес пористость эластичность свежесть		
Вкус		
Запах		

- 4) дайте заключение о качестве имеющихся образцов хлеба.

21. Отгадайте кроссворд «Хлебобулочные изделия».

По горизонтали: 1. Батон с продольными надрезами. 3. Хлебобулочное изделие с большим содержанием сахара и жира. 5. Хлебобулочное изделие, приготовленное с добавлением сахара, жиров, яиц, молока, пряностей. 7. Хлебное изделие из пшеничной муки, у которого процентное содержание корки больше, чем мякоти. 9. Булка круглой формы с гребешком на поверхности.

По вертикали: 2. Способ выпечки хлеба. 4. Способ приготовления пшеничного теста. 6. Изделие без боковой корки. 8. Хлеб, обсыпанный тмином. 10. Хлебное изделие, для приготовления которого используют только основное сырье.



1.4. БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Что относят к бараночным изделиям?

2. В чем особенности производства бараночных изделий? Что такое притвор?

3. Как образуется глянцевая поверхность бараночных изделий?

4. Чем отличаются сушки от баранок?

5. В какие бараночные изделия добавляют горчичное масло?

6. Как называют сушки овальной формы?

7. Какие бараночные изделия имеют наименьшую влажность, а какие — наименьший диаметр?

8. Какие дефекты бараночных изделий вы знаете?

9. Назовите бараночные изделия, при производстве которых используют ванилин.

10. Чем отличаются простые сушки от любительских?

11. Назовите ассортимент бубликов, которые имеются в продаже.

12. Назовите требования к качеству бараночных изделий, исходя из ГОСТ 7128-91.

13. Как определяют набухаемость бараночных изделий?

14. Какие бараночные изделия дольше хранятся?

15. Назовите сроки реализации бубликов, сушек и баранок в магазине.

16. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите ассортимент бараночных изделий по плакатам, планшетам с рисунками образцов и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) распределите бараночные изделия по группам (сушки, баранки, бублики);
- 2) результаты сведите в следующую таблицу:

Бараночное изделие	Сорт муки	Добавки
Ванильные сушки	Высший	Сахар, ванилин

Задание 2

Проведите органолептическую оценку качества бараночных изделий по 1 — 2 видам сушек и стандартам на бараночные изделия.

Порядок выполнения работы:

- 1) Определите форму изделия;
- 2) внимательно изучите поверхность сушек (должна быть гладкая, глянцевая, без вздутий и крупных трещин);
- 3) определите цвет;
- 4) разломите бараночное изделие, определите внутреннее состояние (цвет на изломе, пропеченность, разрыхленность);
- 5) продегустируйте имеющийся образец, определите вкус и запах (обратите внимание на хрупкость сушек);
- 6) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Соответствие стандарту	Характеристика образца
Внешний вид изделия: поверхность Форма цвет		
Качество: вкус запах хрупкость		

1.5. СУХАРИ

1. Чем отличаются сдобные сухари из муки высшего сорта от сдобных сухарей из муки первого сорта?

2. Какие сдобные сухари из пшеничной муки высшего сорта имеются в продаже?

3. Выберите правильный вариант ответа на вопрос «У каких из перечисленных сухарей одна сторона обсыпана сахарным песком?»:

- а) ванильные, лимонные;
- б) молочные, ореховые;
- в) с изюмом, «Осенние»;
- г) сливочные, горчичные.

4. Какова норма набухаемости сухарей из муки высшего сорта при температуре воды 60 °С?

5. Как вы поступите, если обнаружите в упаковке (пакете) сухарей много лома, горбушек?

6. Выполните практические задания.

Задание 1

Ознакомьтесь с ассортиментом сдобных сухарей, руководствуясь стандартом (ГОСТ 8494—73) и планшетами.

Порядок проведения работы:

- 1) укажите различия между сухарями по рецептуре и внешнему виду;
- 2) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Сухари	Сорт муки	Форма	Содержание в пересчете на сухое вещество, %, не менее	
			сахара	жира

Задание 2

Руководствуясь стандартом (ГОСТ 8494-73), установите, могут ли быть признаны стандартными образцы сухарей, показатели качества которых указаны в приведенной ниже таблице.

Показатель	Сухари	
	Сливочные	Детские
Внешний вид: форма поверхность окраска	Полуовальная Имеются небольшие сквозные трещины и пустоты Коричневая	Полуцилиндрическая. Имеются небольшие сквозные трещины и пустоты Коричневая
Качество (лом и сухари уменьшенного размера)	15 % сухарей уменьшенного размера и 8 % лома	5 % сухарей уменьшенного размера и 3 % лома
Вкус	Сладковатый	Нормальный
Запах	Приятный	Без посторонних запахов
Хрупкость	Хрупкие	Хрупкие
Влажность, %	10	11

Набухаемость	Полная	Полная
Заключение о качестве		

Примечание. Если образец признан нестандартным, укажите пороки, на основании которых было принято заключение.

Задание 3

Проведите органолептическую оценку сдобных сухарей на основании имеющихся образцов и стандарта (ГОСТ 8494—73).

Порядок проведения работы:

- 1) установите наименование образцов исследуемых сухарей;
- 2) проведите органолептическую оценку в последовательности, предусмотренной стандартом;
- 3) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Сухари		
Внешний вид: форма поверхность цвет			
Качество: вкус запах хрупкость			
Сорт			
Заключение о качестве			

1.6. МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Назовите основное и дополнительное сырье для производства макаронных изделий.

2. Как классифицируют макаронные изделия?

3. Из какой муки получают менее калорийные макаронные изделия?

4. Выберите правильный вариант ответа на вопрос «Из какой муки вырабатывают макаронные изделия группы А?»:

- а) из муки высшего сорта (из твердой пшеницы);

- б) из хлебопекарной пшеничной муки;
в) из муки, полученной из мягкой стекловидной пшеницы.

5. Допишите схему классификации макаронных изделий на типы и виды.



6. К какой группе макаронных изделий относят перья?

7. Как в зависимости от длины классифицируют лапшу?

8. Выберите правильный вариант ответа на вопрос «Какие макароны в зависимости от размера поперечного сечения крупнее?»:

- а) обыкновенные;
б) любительские.

9. От чего зависит цвет макаронных изделий?

10. Что такое макаронный лом?

11. Как хранят макаронные изделия?

12. Выберите правильный вариант ответа на вопрос «К какому типу макаронных изделий относят вермишель?»:

- а) фигурные; в) лентообразные;
б) нитеобразные; г) трубчатые.

13. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите виды и сорта макаронных изделий по образцам и стандарту на макаронные изделия (ГОСТ 875-92).

Порядок проведения работы:

- 1) изучите представленные образцы макаронных изделий;

- 2) определите виды и сорта макаронных изделий, распределите их по типам (найдите общие признаки в этой классификации);
- 3) определите диаметр макаронных изделий;
- 4) результаты сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Тип	Сорт	Вводимые добавки	Цвет

Задание 2

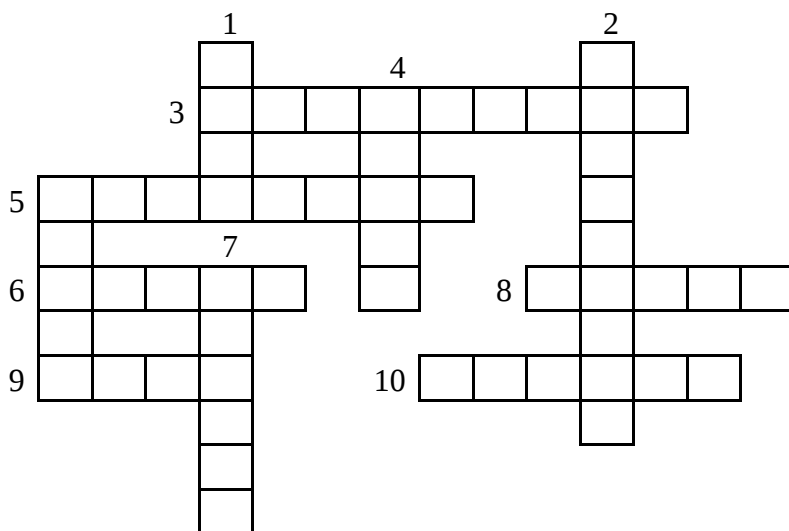
Проведите органолептическую оценку качества макаронных изделий по 1 - 2 образцам и стандарту (ГОСТ 875-92).

Порядок проведения работы:

- 1) изучите стандарт на каждый образец изделия;
- 2) определите тип макаронных изделий;
- 3) внимательно рассмотрите данный образец макаронных изделий, обратив внимание на цвет;
- 4) сделайте вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий;
- 5) полученные данные сведите в следующую таблицу:

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

14. Отгадайте кроссворд «Макаронные изделия».



По горизонтали: 3. Нитеобразные макаронные изделия. 5. Самая тонкая (по диаметру) вермишель. 6. Трубчатые макаронные изделия. 8. Пищевая добавка, изменяющая цвет изделия. 9. Дополнительное сырье, улучшающее вкус. 10. Фигурные макаронные изделия.

По вертикали: 1. Один из показателей органолептической оценки качества. 2. Факторы, влияющие на хранение товаров. 4. Российский производитель макаронных изделий. 5. Трубчатые макаронные изделия. 7. Допустимые стандартом мелкие макаронные изделия.

1.7. ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ

1. Как классифицируют пищевые концентраты по их значению?

2. Назовите ассортимент концентратов первых блюд в зависимости от основного сырья.

3. Назовите ассортимент концентратов вторых блюд в зависимости от основного сырья.

4. Назовите ассортимент концентратов третьих (сладких) блюд в зависимости от основного сырья.

5. Выберите правильный ответ (подчеркните) на вопрос «Какой концентрат хранится меньше и почему?»:

- а) каша овсяная сладкая;
- б) крупеник рисовый с молоком;
- в) каша манная с молоком.

6. Выберите правильный вариант ответа на вопрос «В рецептуру какого концентрата входит крахмал?»:

- а) желе сухое клубничное;
- б) кисель клубничный;
- в) крем ванильный сухой.

7. Выберите правильный вариант ответа на вопрос «Какие пищевые концентраты относят к сухим завтракам?»:

- а) печенье «Листики»;
- б) кукурузные хлопья сладкие;
- в) картофель хрустящий «Московский».

8. Как подразделяют сухие кремы?

9. В чем отличие сухого завтрака «Мюсли» от других завтраков?

10. От чего зависят гарантийные сроки хранения пищевых концентратов?

11. Выполните практические задания.

Задание 1

Перепишите ассортимент пищевых концентратов, имеющих на планшетах. Взятое сырье и добавки указаны в маркировке концентратов. Результаты занесите в следующую таблицу:

Концентрат	Назначение	Рецептура		Масса, г
		Основное сырье	Добавления	
Цитрусовый торт	Полуфабрикат мучных изделий	Пшеничная мука	Сахар, соль, яичный порошок, разрыхлитель	500

Задание 2

Проверьте соблюдение сроков реализации пищевых концентратов, имеющих на планшетах.

Порядок проведения работы:

- 1) по этикетке установите наименование концентрата, дату изготовления, гарантийный срок хранения;
- 2) определите фактический срок хранения концентрата;
- 3) результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Концентрат	Дата		Срок хранения, мес.		Заключение
	изготовления	проверки	гарантийный	фактический	
Крем заварной	27.12.01	01.02.02	3	2	Годен к употреблению

Задание 3

Дайте оценку качества пищевых концентратов по внешнему виду. **Порядок проведения работы:**

- 1) по этикетке установите вид и наименование концентрата;
- 2) полученные данные сведите в следующую таблицу:

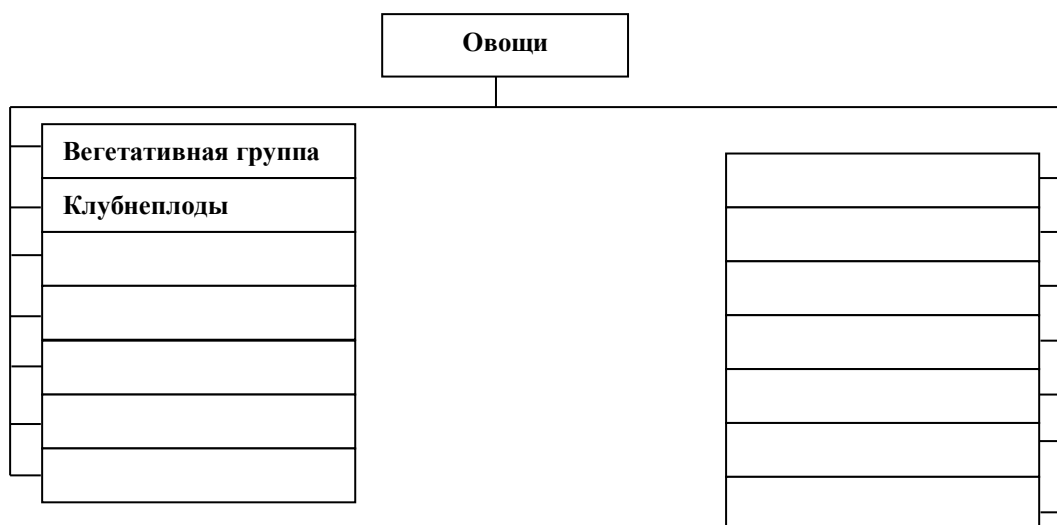
Концентрат	Состояние упаковки и этикетки	Содержание надписи на этикетке	Заключение о качестве
Картофель хрустящий «Московский», 50 г.	Пакет фольги целый с рисунком	Состав, пищевая ценность, дата изготовления, срок и условия хранения	Соответствует ТУ

2. ПЛОДООВОЩНЫЕ ТОВАРЫ

2.1. СВЕЖИЕ ОВОЩИ (КЛУБНЕПЛОДЫ И КОРНЕПЛОДЫ)

1. Что положено в основу классификации овощей?

2. Допишите схему классификации овощей.



3. Что относят к клубнеплодам?

4. Как подразделяют картофель в зависимости от сроков реализации?

5. Чем отличаются столовые сорта картофеля от универсальных?

6. Какие сорта картофеля используют в качестве сырья для производства крахмала и спирта?

7. Продолжите перечень корнеплодов.

Морковь					
---------	--	--	--	--	--

8. Какой корнеплод является самым ранним среди овощей?

9. Какие болезни картофеля вы знаете?

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

11. Какие морковь и свекла обладают лучшими кулинарными свойствами?

12. Какие болезни корнеплодов вы знаете?

13. Как упаковывают и хранят корнеплоды?

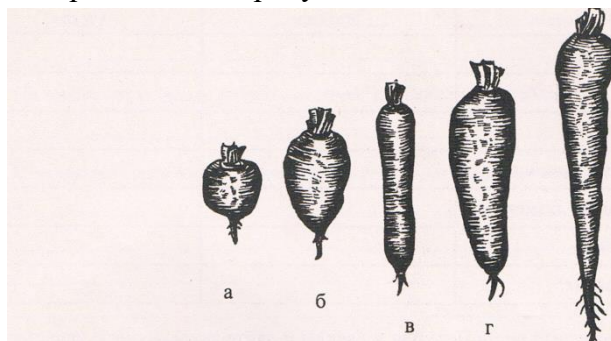
14. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите виды и сорта моркови и свеклы.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите ассортимент моркови и свеклы по плакатам с рисунками моркови, свеклы, муляжам корнеплодов и стандартам на корнеплоды;
- 2) определите, как подразделяют сорта моркови по длине и форме. Перечислите сорта, изображенные на рисунке:



А _____
Б _____
В _____
Г _____

Д

3) по плакату ознакомьтесь с хозяйственно-ботаническими сортами свеклы столовой. Перечислите сорта и отличительные особенности (по форме, окраске и т.д.);

4) заполните следующую таблицу:

Корнеплод	Сорт	Потребительские свойства
Морковь		
Свекла		

Задание 2

Проведите органолептическую оценку моркови и свеклы по образцам и стандарту на корнеплоды.

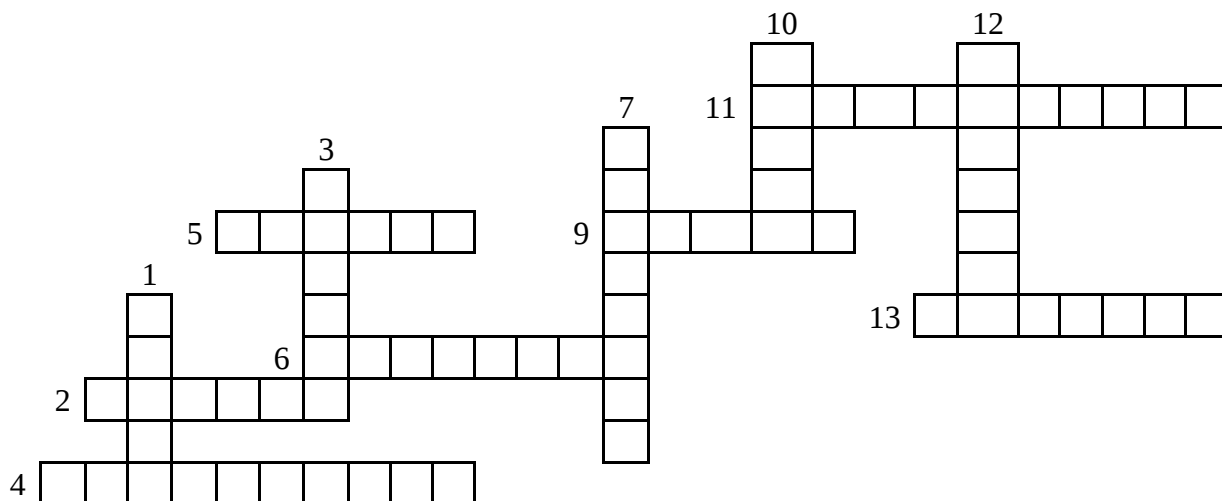
Порядок проведения работы:

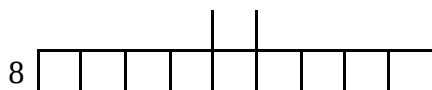
- 1) изучите внешний вид моркови и свеклы, сравнив с данными показателями по стандарту;
- 2) определите форму и цвет моркови и свеклы;
- 3) разрежьте морковь и свеклу по наибольшему поперечному диаметру и определите размер (см);
- 4) изучите внутреннее строение корнеплодов, обратите внимание на размер сердцевины у моркови, чередование светлых и темных колец у свеклы;
- 5) продегустируйте, определите вкус данных образцов;
- 6) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Морковь	Свекла
Внешний вид		
Форма		
Цвет		
Внутреннее строение		
Наибольший диаметр, см		
Вкус и запах		
Консистенция		

7) определите сорта моркови и свеклы и дайте заключение о качестве имеющихся образцов.

15. Отгадайте кроссворд «Корнеплоды».





По горизонтали: 2. Корнеплод, выращиваемый в северных районах страны. 4. Сорт репы. 5. Сок корнеплода, восстанавливающий силы. 6. Тип моркови. 8. Сорт репы. 9. Сорт редиса. 11. Сорт свеклы. 13. Сорт моркови.

По вертикали: 1. Вещество, придающее цвет моркови. 3. Корнеплод, содержащий небольшое количество эфирных масел. 7. Сорт редиса. 10. Самый ранний корнеплод среди овощей. 12. Сорт моркови.

2.2. СВЕЖИЕ ПЛОДЫ

1. На какие группы подразделяют плоды по строению?

2. На какие сорта делят ранние, осенние и зимние сорта яблок?

3. Перечислите семечковые плоды и охарактеризуйте их пищевые свойства.

4. Какими болезнями поражаются семечковые плоды?

5. Какие механические повреждения допускаются стандартом?

6. Как упаковывают и хранят семечковые плоды?

7. Чем различаются потребительская и съемная степени зрелости?

8. Какой сорт хурмы отличается сладким, не вяжущим вкусом даже в твердом виде?

9. Допишите схему классификации косточковых плодов:



10. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «К какой группе относится айва?»:

- а) косточковые плоды;
- б) семечковые плоды;
- в) citrusовые плоды;
- г) тропические плоды.

11. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какой плод имеет название «персидская слива»?»:

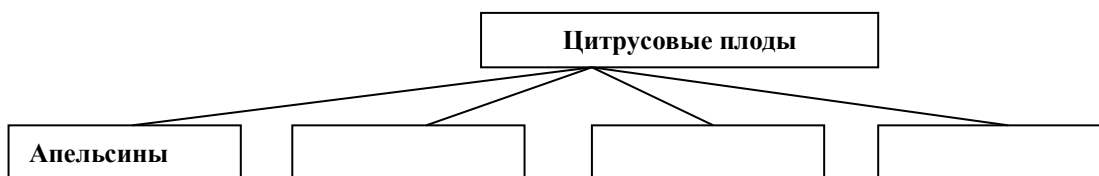
- а) слива; в) абрикос;
- б) персик; г) вишня.

12. Продолжите определение:

грейпфрут — это

гибрид _____

13. Допишите схему классификации citrusовых плодов.



14. Допишите другое название плодов:

а) «Винная ягода» —

это _____

б) «Китайский крыжовник — это

в) «Виноградный плод» —

это _____

15. Что положено в основу деления помологических сортов яблок?

16. Чем отличается Антоновка осенняя от Антоновки обыкновенной (зимний сорт)?

17. У каких сортов яблок съемная и потребительская степени зрелости наступают одновременно?

18. В какой стадии зрелости снимают яблоки зимних сортов?

19. Какие сорта импортных яблок вы знаете и в чем их отличительные особенности?

20. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите помологические сорта яблок по плакатам, муляжам, натуральным образцам и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) по натуральным образцам определите:
 - а) срок созревания яблок;
 - б) помологический сорт яблок;
- 2) результаты сведите в следующую таблицу:

Сорт	Внешний вид	Отличительные особенности	Срок созревания

Задание 2

Проведите органолептическую оценку яблок по натуральным образцам и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите стандарт на яблоки;
- 2) определите помологический сорт яблок по внешнему виду;
- 3) результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Сорт	Внешний вид	Форма	Зрелость	Вкус	Аромат (запах)	Консистенция	Размер по наибольшему поперечному диаметру

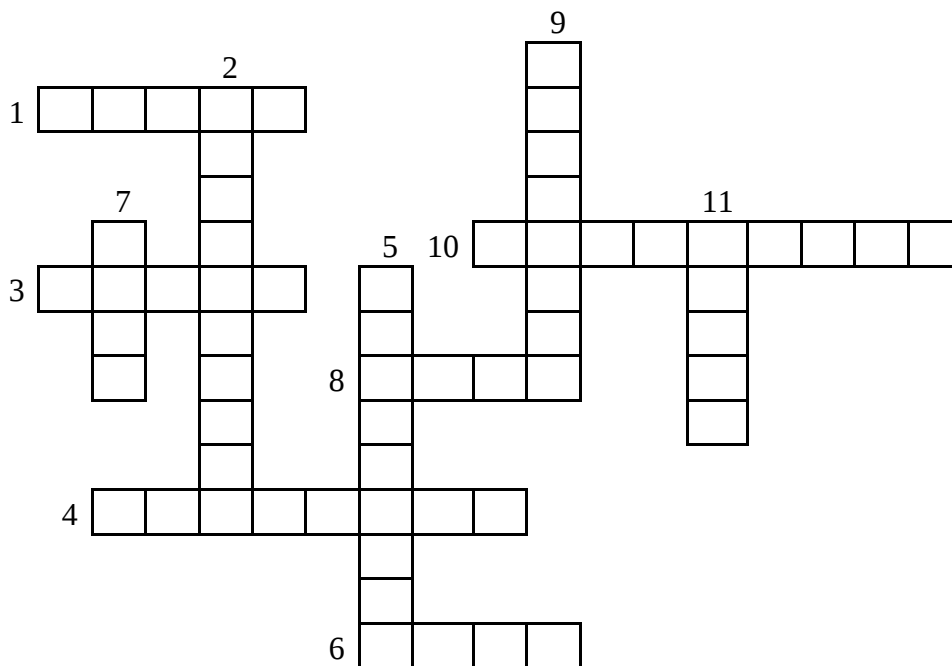
- 4) используя таблицу, укажите, какие имеются повреждения и болезни на яблоках:

Показатель	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Третий сорт
Механические повреждения				
Повреждения вредителями и болезнями				
Отсутствие плодоножки				
Побурение кожицы (загар)				
Подкожная пятнистость				

Увядание				
Побурение мякоти				

5) сделайте заключение о качестве и укажите, к какому сорту относятся имеющиеся образцы.

21. Отгадайте кроссворд «Семечковые плоды».



По горизонтали: 1. Летний сорт яблок. 3. Карамель с названием сорта груш. 4. Зимний сорт яблок. 6. Фрукт, относящийся к семечковым плодам. 8. Импортируемый сорт груш. 10. Зимние сорта яблок, хранящиеся до весны.

По вертикали: 2. Распространенный летний сорт груш. 5. Сорт яблок, относящийся к осеннему. 7. Зимний сорт груш, созревающий при хранении. 9. Распространенный летний сорт груш. 11. Зимний сорт яблок.

2.3. КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ И ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ

1. Как классифицируют овощные консервы?

2. В чем заключается разница между натуральными и закусочными консервами?

3. Какие консервы относят к закусочным?

4. Какие консервы являются натуральными?

5. Как классифицируют плодовые консервы?

6. В чем отличие томат-пюре от томат-пасты?

7. Какие овощи, плоды и грибы маринуют?

8. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какие консервы относят к обеденным?»:

а) овощные солянки, щи;

б) винегрет;

в) зеленый горошек.

9. Что является консервантом при мариновании?

10. Какой вкус имеют маринованные овощи и плоды?

11. Каковы основные показатели качества баночных консервов?

12. Что такое бомбаж?

13. Какие виды бомбажа вы знаете?

14. Почему возникает хлопуша банок?

15. Как нужно поступать с бомбажной консервной банкой?

16. В каких условиях следует хранить баночные консервы?

17. Каковы условия и сроки хранения консервов в магазине?

18. Выполните практические задания.

Задание 1

Используя стандарты и планшеты с этикетками овощных и плодово-ягодных консервов, заполните следующие таблицы:

Овощные консервы	Состав	Добавления

Плодово-ягодные консервы	Вид	Состав

Задание 2

Расшифруйте литографические обозначения на крышках овощных и плодово-ягодных консервов, помня, что маркировка плодово-ягодных консервов, изготовленных в Российской Федерации, размещена на крышке металлических банок условными обозначениями в три ряда: 1-й ряд — 1132; 2-й ряд — 200701; 3-й ряд — К76 (на банках консервов, произведенных в странах Балтии и других странах СНГ, 2-й ряд обозначен цифрами 150802), а на крышке стеклянной, полимерной тары и тубах — в два ряда: 1-й ряд — 1091201; 2-й ряд — К76.



3. ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ

3.1. ЧАЙ

1. Назовите виды и ассортимент чая.

2. Почему при производстве черного чая лист темнеет?

3. Что нужно сделать, чтобы лист остался зеленым?

4. Как разрушаются ферменты при производстве зеленого чая?

5. Чем отличается вкус зеленого чая от вкуса черного чая?

6. Чем чайные напитки отличаются от чая?

7. Что такое «типсы» и в каком чае они содержатся?

8. Какой байховый чай имеет терпкий, вяжущий вкус?

9. Почему при хранении чая необходимо учитывать товарное соседство?

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

11. Какой чай по внешним признакам считается лучшим?

12. В чем отличие байхового чая от пакетированного (для разовой заварки)?

13. Выполните практические задания.

Задание 1

Используя приобретенные знания по теме «Чай», сведите результаты в следующую таблицу:

Показатель	Чай черный байховый	Чай зеленый байховый
Способ получения		
Содержание (больше, меньше) дубильных веществ (таннина)		
Вкус, цвет настоя		
Содержание витаминов		

Задание 2

Перепишите ассортимент чая, имеющегося на планшетах. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Чай	Цвет	Способ получения	Размер чаинок	Состояние упаковки	Фирма	Масса, г
Китайский	Зеленый	Байховый	Крупный листовой	Мягкая с целлофаном	«Гранд»	100

Задание 3

Проведите органолептическую оценку чая по пачке (коробке) чая и стандарту.

Порядок проведения работы:

- 1) осмотрев пачку (коробку), по упаковке и маркировке определите наименование чая, вид по способу получения, состояние упаковки;
- 2) вскройте пачку (коробку) и проверьте качество упаковки;
- 3) насыпьте 1 — 2 чайные ложки чая на лист белой бумаги и определите уборку по внешнему виду сухого чая;
- 4) для определения вкуса, аромата, цвета настоя, цвета разваренного листа возьмите по 5 г сухого чая, поместите в фарфоровые чашки и залейте кипящей водой. Определение вкуса, аромата проводите после образования настоя (через 5—10 мин);
- б) остудите напиток до 40°C и попробуйте. Цвет настоя, аромат, вкус, цвет разваренного листа сопоставьте с требованиями стандарта по характеристике сортов чая;
- 7) результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Чай	Внешний вид сухого чая	Настой	Аромат и вкус	Цвет разваренного листа	Сорт чая

3.2. ПРЯНОСТИ

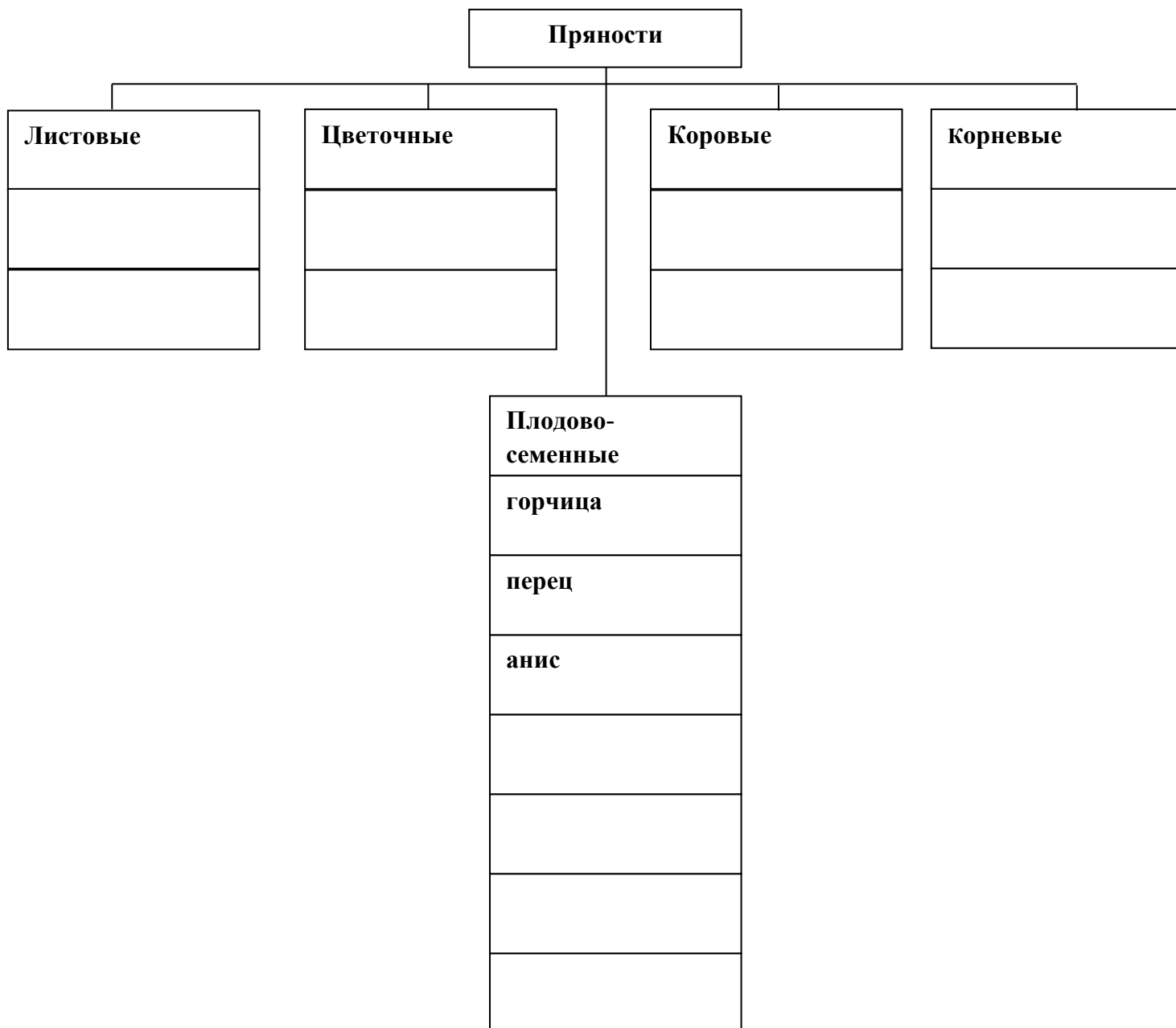
1. К какой группе продовольственных товаров относят пряности?

2. Что положено в основу классификации пряностей?

3. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «К какой группе пряностей относится тмин?»

- а) цветочные;
- б) коровые;
- в) корневые;
- г) плодово-семенные.

4. Допишите схему классификации пряностей:



5. К какой группе пряностей относится гвоздика?

6. Какие пряности используют в хлебопекарном производстве?

7. Какой вид пряностей используют для изготовления приправы?

8. Допишите виды перца:

- а) черный;
- б) _____
- в) _____
- г) _____

9. Какой вид пряностей употребляют для окрашивания сыров, масел и других продуктов в желтый цвет?

10. В чем особенность определения качества гвоздики?

11. Как называют искусственный заменитель ванили и где его применяют?

12. В чем особенность хранения пряностей?

13. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите ассортимент отдельных видов пряностей по планшетах и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) распределите пряности по группам;
- 2) обратите внимание на общие признаки пряностей при определении их группы;
- 3) результаты сведите в следующую таблицу:

Пряность	Группа	Использование

Задание 2

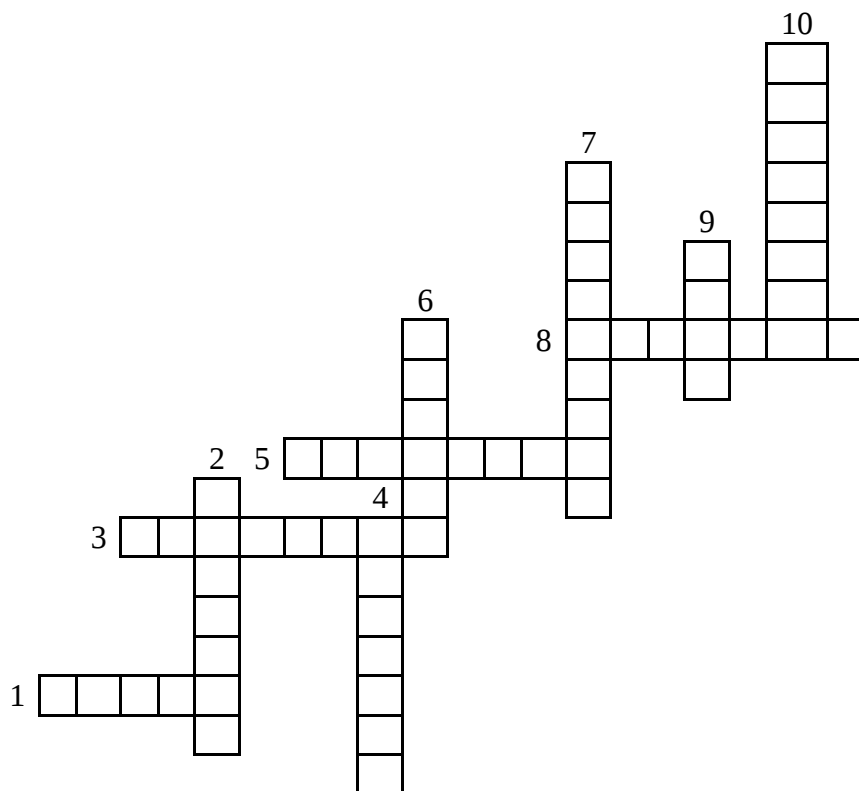
Проведите органолептическую оценку качества двух видов пряностей по стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) определите, какой группе пряностей соответствуют предложенные образцы;
- 2) определите цвет, аромат и вкус пряностей, сравнив с показателями по стандарту;
- 3) дайте заключение о качестве имеющихся образцов пряностей;
- 4) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Показатель				Заключение о качестве
	Цвет	Форма	Аромат	Вкус	

14. Отгадайте кроссворд «Пряности».



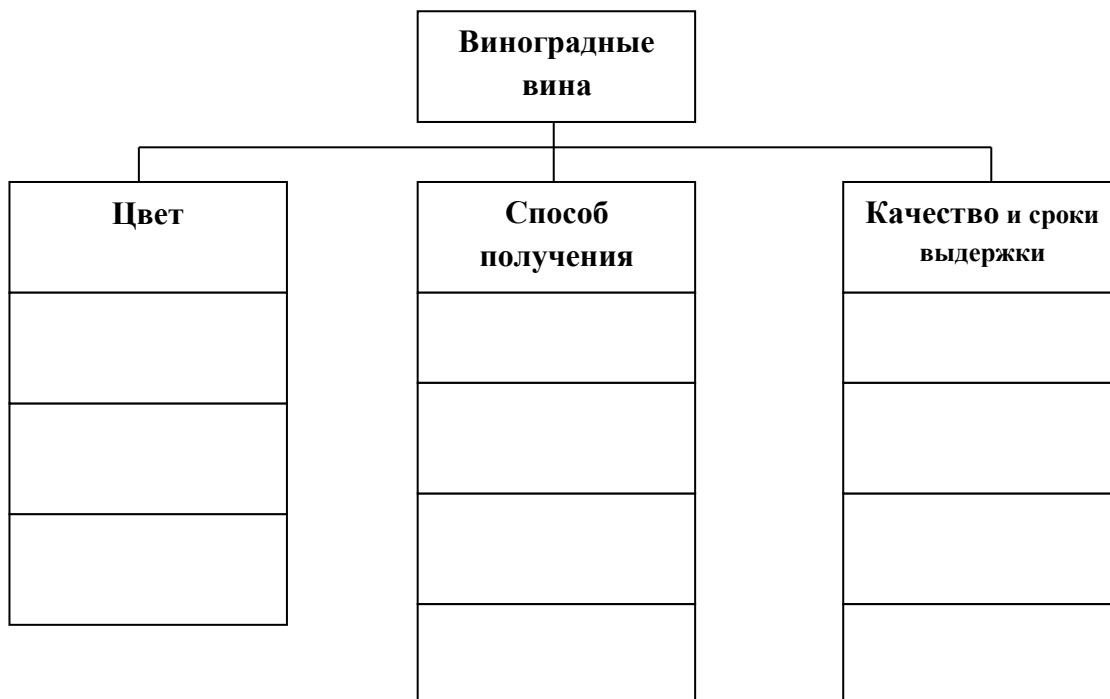
По горизонтали: 1. Пряности из высушенных незрелых плодов тропического растения. 3. Пряность с названием, связанным с цветками. 5. Перец с самым острым запахом. 8. Растение, плодами которого является ваниль.

По вертикали: 2. Пряность, используемая и как приправа. 4. Перец с содержанием алкалоида капсаицина. 6. Пряность для приготовления кондитерских изделий. 7. Вид пряностей, к которому относят гвоздику и шафран. 9. Пряность в Бородинском хлебе. 10. Вид пряностей, к которому относится лавровый лист.

3.3. ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА И КОНЬЯКИ

1. Что называют виноградным вином?

2. Заполните схему классификации виноградных вин:



3. Каковы отличительные особенности натуральных виноградных вин?

4. В чем отличие вин от шампанских?

5. На какие типы делят специальные вина?

6. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какие вина имеют терпкий, вяжущий вкус?»:

- а) белые;
- б) розовые;
- в) красные.

7. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какое вино подают к рыбным блюдам?»:

- а) белое натуральное сухое;
- б) крепкое специальное;
- в) шампанское.

8. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «К какой группе относят вермуты?»:

- а) игристые;
- б) специальные;
- в) ароматизированные;
- г) натуральные.

9. Какие виноградные вина выпускают с кольеретками?

10. Что наклеивают на пробку импортных вин и вин из стран СНГ?

11. Каким вином можно заменить белое натуральное сухое марочное вино «Рислинг-Абрау» ?

12. Какие напитки называют коньяками?

13. Чем отличается коньячный спирт от спирта-ректификата?

14. Какие процессы происходят при выдержке спирта в бочках?

15. Какие коньяки выпускает в России Дагестанский коньячный завод?

16. Какие французские коньяки вы знаете и что означает на них маркировка УО?

17. Выполните практическое задание.

Научитесь распознавать группы и виды виноградных вин и определять правильность оформления внешнего вида бутылок по планшетах с этикетками и стандарту (ГОСТ 7208—93). После повторения и закрепления материала заполните следующие таблицы:

Вино	Винодельческий трест	Качество (ординарное, марочное)	Способ получения	Цвет	Емкость, л
«Изабелла»	Московский		Сбраживание сусла вместе с кожицей и косточками	Розовый	0,8

Вино	Товарный знак	Предприятие-изготовитель	Содержание, %		Кольеретка
			спирта	сахара	

Заполните таблицу по изучению ассортимента коньяков, используя планшеты с этикетками коньяков.

Коньяк	Подразделение по качеству	Срок выдержки	Содержание, %		Емкость, л
			спирта	сахара	
Юбилейный	Марочный КВБК	8-10 лет	45	0,1	0,5

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

1. Как классифицируют безалкогольные напитки?

2. Из чего состоят минеральные воды?

3. Как подразделяют минеральные воды в зависимости от химического состава?

4. Чем отличаются столовые минеральные воды от лечебных минеральных вод?

5. В чем пищевая ценность соков?

6. Как подразделяют соки по составу?

7. В чем отличие соков от нектаров?

8. Что входит в состав морсов?

9. Что входит в состав напитков «Кола» и как их рекомендуется употреблять?

10. Какие напитки относят к газированным безалкогольным напиткам?

11. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какой сок выпускают с мякотью?»:

- а) виноградный, малиновый;
- б) сливовый, абрикосовый;
- с) клюквенный, яблочный.

12. В чем отличие искусственных минеральных вод от природных?

13. В каких минеральных водах допускается осадок и как это узнать?

14. К какой группе минеральных вод относят Ессентуки № 4?

15. Почему сухие порошки типа «Юпи», «Инвайт» не являются соками?

16. Какие соки называют чистыми, натуральными?

17. Какие соки и нектары имеются в продаже?

18. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите виды минеральной воды по образцам и ГОСТу. *Порядок проведения работы:*

1) ознакомьтесь с видами минеральной воды по планшетах с этикетками, стандарту (ГОСТ 13273—88) и оформлению внешнего вида бутылок. Полученные данные сведите в таблицу и охарактеризуйте каждый вид минеральной воды:

Минеральная вода	Химический состав	Концентрация солей, г/л	Вид минеральной воды

2) изучите маркировку-этикетку образца минеральной воды и заполните следующую таблицу:

Минеральная вода	Химический состав	Предприятие-изготовитель	Состав минеральной воды	Условия и сроки хранения

Задание 2

Ознакомьтесь с видами соков, нектаров, морсов, газированных напитков по планшетах с этикетками, стандартам и оформлению бутылки. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Название напитка	Вид негазированного напитка (сок, нектар, морс)	Вид газированного напитка	Состав напитка

Задание 3

Изучите маркировку-этикетку образца сока или газированного напитка и заполните следующую таблицу:

Напиток	Изготовитель	Емкость, л	Условия и сроки хранения

КОНДИТЕРСКИЕ ТОВАРЫ

1. КАРАМЕЛЬ

1. Что является основным сырьем для производства карамели?

2. Из каких операций состоят процессы производства карамели без начинки и с начинкой?

3. Как классифицируют карамель в зависимости от рецептуры и способа приготовления?

4. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Как называют поверхность карамели, политую насыщенным сиропом?»:

- а) глазированная;
- б) кондированная;
- в) обсыпная.

5. К какому виду карамели относится монпансье?

6. Зачем обрабатывают поверхность открытой карамели?

7. В какие начинки и зачем при производстве карамели добавляют патоку?

8. Какие виды леденцовой карамели вы знаете? Назовите ассортимент.

9. Назовите ассортимент карамели по видам начинки.

10. Назовите ассортимент карамели с двойной начинкой.

11. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите ассортимент карамели по планшетах этикеток и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) распределите карамель в зависимости:
 - а) от рецептуры и способа приготовления;
 - б) от количества начинок;
 - в) от способа обработки поверхности;
- 2) результат сведите в следующую таблицу:

Карамель	Вид начинки	Способ приготовления	Способ обработки поверхности

Задание 2

Проведите органолептическую оценку качества карамели по двум натуральным образцам и стандарту.

Порядок проведения работы:

- 1) обратите внимание на внешний вид упаковки карамели (красочность этикетки, целостность упаковки);
- 2) определите форму карамели;
- 3) развернув образец карамели, посмотрите на ее поверхность, сравнивая показатель со стандартом (сухая, липкая, без трещин и открытых швов, без пятен и т.д.);
- 4) определите цвет карамели (он должен соответствовать наименованию карамели и окраске — равномерной, без пятен);
- 5) определите вкус и аромат карамели;
- 6) определите консистенцию начинки (если она имеется), ее однородность и равномерность распределения;
- 7) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Карамель	Внешний вид	Консистенция начинки	Форма	Вкус	Цвет	Заключение о качестве

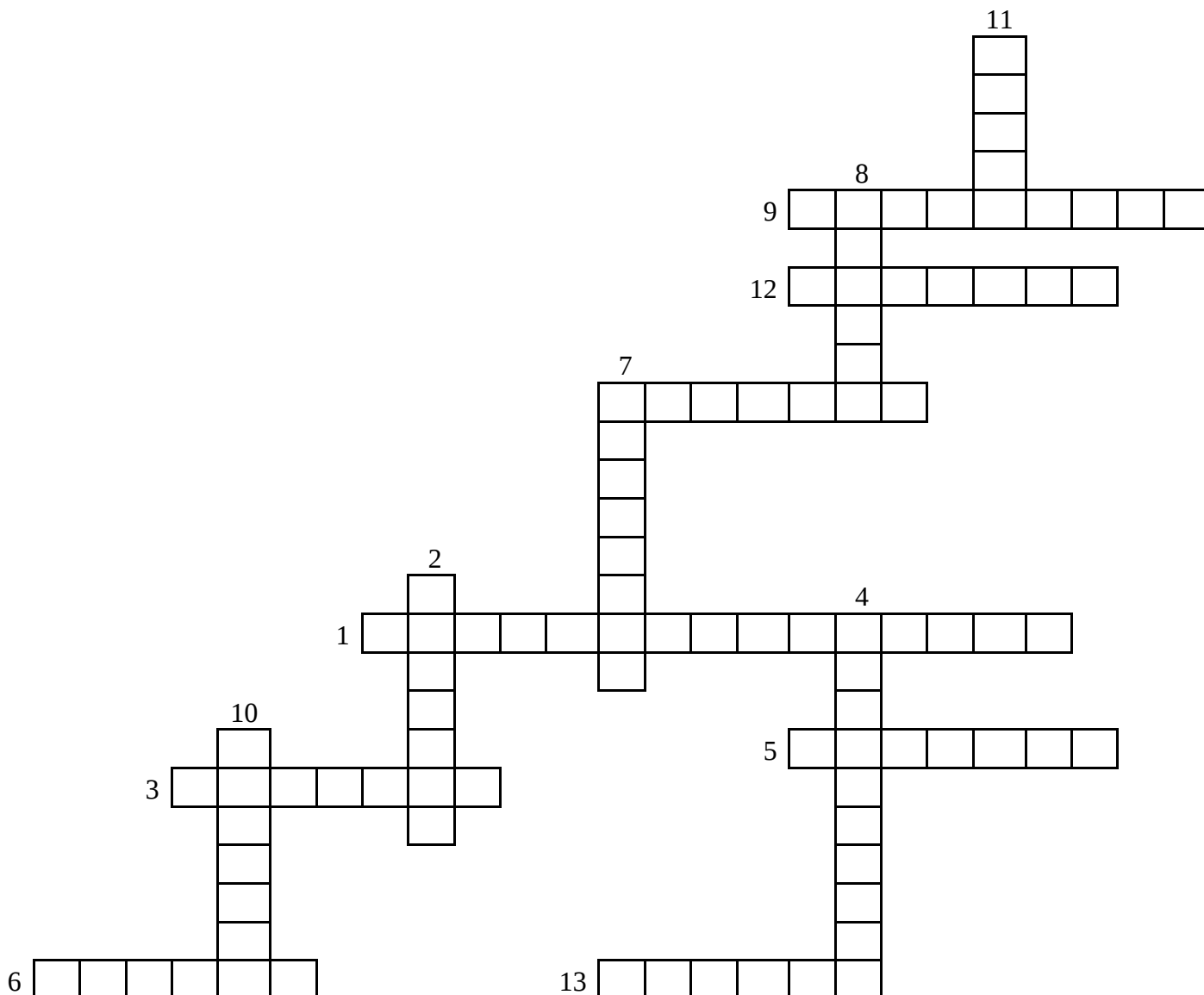
--	--	--	--	--	--	--

8) на основе полученных данных ответьте на вопросы: «Какой из перечисленных образцов карамели дольше сохраняется?», «Почему?», «От чего это зависит?»

12. Отгадайте кроссворд на тему «Карамель».

По горизонтали: 1. Карамель с прохладительной начинкой. 3. Карамель в виде трубочек. 5. Карамель на палочке. 6. Карамель, название которой сходно с названием насекомого. 7. Карамель с начинкой из сахаропаточного сиропа и яичного белка. 9. Карамель без заворачивания. 12. Начинка карамели «Пчелка» и «Золотой улей». 13. Карамель, близкая по консистенции к конфетам.

По вертикали: 2. Название одной из карамели с ликерной начинкой. 4. Карамель, состоящая из карамельной массы без начинки. 7. Название карамели, сходное с названием кислоты. 8. Карамель с ореховой начинкой. 10. Леденцовая карамель в форме таблеток в тюбике. 11. Карамель с помадной начинкой.



ШОКОЛАД

1. На какие виды делят шоколад в зависимости от состава?

2. Какие начинки применяют для шоколада?

3. Какие добавления применяют при производстве различных видов шоколада?

4. Почему шоколад «Гвардейский» имеет тонкую горечь?

5. Под какими названиями выпускают пористый шоколад?

6. Что добавляют в шоколад «Аленка»?

7. От чего зависят гарантийные сроки хранения шоколада?

8. Почему нельзя допускать резких колебаний температур при хранении шоколада?

9. Из предлагаемых вариантов выберите правильный ответ на вопрос «При какой температуре возникает жировое поседение, серый налет?»:

а) 30°C;

б) 10°C;

в) 5°C.

10. Выполните практические задания.

Задание 1

Руководствуясь стандартом (ГОСТ 6534—69), ознакомьтесь с видами и ассортиментом шоколада в зависимости от способа обработки и состава, укажите их отличительные признаки. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Шоколад	Ассортимент	Способ обработки	Состав			Отличие по вкусу
			Какао-масса	Сахар	Добавление	
Десертный: с добавлениями без добавлений						

Задание 2

Используя планшеты шоколада с имеющимися на них данными маркировки и стандарта, сгруппируйте их по составу и способу обработки. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Шоколад	Вид шоколада		Вводимые добавки (начинки)	Масса, г
	по составу	по способу обработки		
«Совершенство»	Десертный	Пористый	—	80

Задание 3

Используя образцы шоколада и стандарт (ГОСТ 6534—69), проведите органолептическую оценку качества шоколада, установите его вид по составу и способу обработки, а также вводимые добавки (начинки).

Порядок проведения работы:

- 1) по маркировке установите наименование шоколада и его массу;
- 2) проверьте соответствие упаковки и маркировки требованиям стандарта;
- 3) разверните шоколад и по внешнему виду и излому определите его вид по составу;
- 4) по консистенции и вкусу определите вид начинки или введенных добавлений;
- 5) по структуре и вкусовым особенностям установите вид шоколада по способу обработки.

Примечания:

1. Форму, внешний вид и консистенцию шоколада определяют при температуре 16-18°C.
2. Консистенцию определяют разламыванием плитки шоколада.
3. Структуру устанавливают по виду шоколада на изломе и при дегустационной пробе. При этом не должно ощущаться крупинки на языке;
- 6) результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Наименование и вид шоколада	Масса, г	Состояние упаковки и маркировки			Показатели качества		
		Цвет	Форма	Внешний вид	Консистенция	Структура	Вкус и аромат

- 7) дайте заключение о качестве шоколада.

КОНФЕТЫ

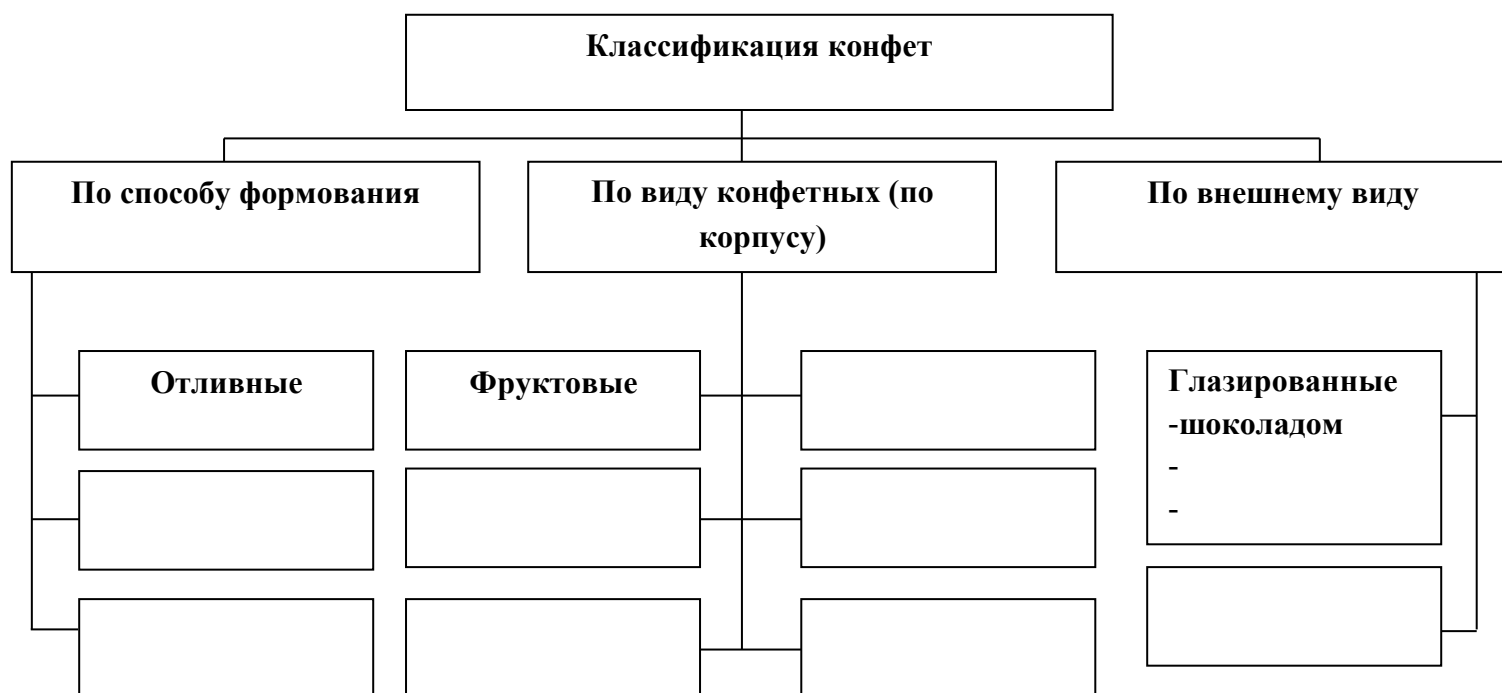
1. Чем отличаются конфеты от карамели?

2. Из каких операций складывается процесс производства конфет?

3. Как готовят конфеты с корпусом пралине?

4. Чем характеризуются конфеты «Ассорти»?

5. Допишите схему классификации конфет:



6. От чего зависит появление белого или серого налета на поверхности конфет, глазированных шоколадом?

7. Закончите предложение: «Конфеты могут быть завернуты в одну этикетку _____ или _____»

8. Какие конфеты переслаивают или покрывают вафлями?

9. Назовите конфеты со сбивным корпусом.

10. К какой группе конфет относят батончики («Рот-Фронт», «Ореховые», «Дружная семья» и др.)

11. В каких корпусах используют желирующие вещества? Назовите эти вещества.

12. Какие вкусы и запахи не допускаются стандартом на конфеты?

13. Какая бывает консистенция начинки в зависимости от вида конфет? Приведите примеры.

14. Из чего состоят конфеты неглазированные?

15. Конфеты с каким корпусом имеют наименьший гарантийный срок хранения?

16. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите и научитесь распознавать виды конфет по планшетах этикеток и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите представленные планшеты этикеток конфет;
- 2) распределите конфеты по составу корпуса;
- 3) вспомните, как готовят корпуса отдельных видов конфет;
- 4) результаты сведите в следующую таблицу:

Конфеты	Внешнее оформление	Состав корпуса	Способ приготовления

Задание 2

Проведите органолептическую оценку качества конфет по 1 — 2 образцам.

Порядок проведения работы:

- 1) обратите внимание на внешний вид конфет (изучите состав этикетки, красочность, целостность упаковки и др.);
- 2) развернув образец конфеты, посмотрите на ее поверхность (сравните глазированные и неглазированные образцы; объясните, что собой представляет глазурь);
- 3) определите форму конфет (соответствие сорту, деформация);
- 4) изучите цвет конфет (корпуса и начинки, соответствие данному виду по стандарту);
- 5) продегустируйте, определите вкус и запах конфет;
- 6) определите консистенцию начинки (корпуса);
- 7) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Конфеты	Внешний вид	Форма	Цвет	Вкус	Консистенция начинки	Заключение о качестве

ПЕЧЕНЬЕ

1. К какой группе кондитерских изделий относят печенье?

2. Какие химические разрыхлители применяют при производстве печенья?

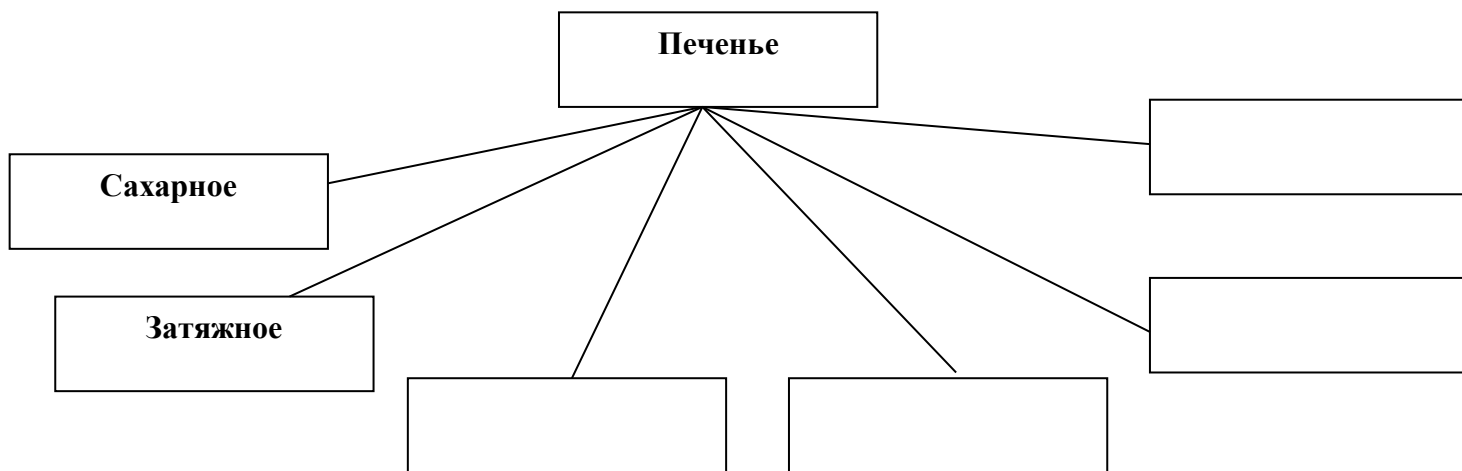
3. Что положено в основу классификации печенья?

4. Для какого печенья такая операция, как вальцовка, повторяется несколько раз?

5. Какое печенье содержит пониженное содержание жира и сахара?

6. При каких условиях и в течение каких сроков хранят печенье?

7. Заполните схему классификации печенья:



8. К какой группе относят рассыпчатое, хрупкое печенье?

9. Назовите сахарное печенье, в которое добавляют какао-порошок.

10. На поверхности какого печенья имеются проколы?

11. К какой группе относят печенье «Земляничное» и «Юбилейное»?

12. Что представляет собой сдобное печенье?

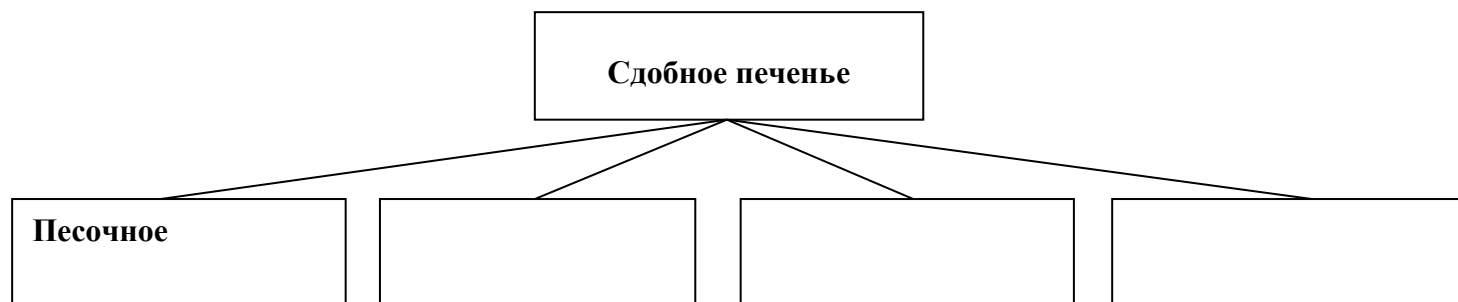
13. Назовите ассортимент крекера.

14. Чем отличаются галеты от сахарного печенья? Из какого теста их готовят?

15. Какое печенье чаще поступает в продажу в виде смесей?

16. Какое печенье (по стандарту) не допускается в продажу?

17. Заполните схему классификации сдобного печенья:



18. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите виды и ассортимент печенья по его образцам на планшетах и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите планшеты с образцами печенья и стандарты на имеющиеся образцы;
- 2) распределите печенье по группам, вспомните отличительные особенности этих групп;

3) результаты полученных данных сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Вид печенья	Отличительные особенности	Способ приготовления

Задание 2

Определите качество печенья органолептическим методом, используя натуральные образцы печенья (два вида) и стандарт.

Порядок проведения работы:

- 1) определите форму печенья;
- 2) изучите поверхность печенья, сравните с требованиями стандарта (обратите внимание на поверхность глазированного печенья, его отличия);
- 3) определите цвет печенья;
- 4) разломите печенье и изучите его на изломе (пористость, пустоты, следы непромеса и др.);
- 5) продегустируйте печенье, определите вкус и запах образца;
- 6) результаты сведите в следующую таблицу:

Печенье	Форма	Поверхность	Цвет	Вид на изломе	Вкус и запах	Заключение о качестве

ПРЯНИКИ И ВАФЛИ

1. Каковы отличительные особенности пряничного теста?

2. В чем отличие заварных пряников от сырцовых по цвету и мякишу?

3. Чем объясняется более длительный срок хранения заварных пряников по сравнению с сырцовыми?

4. Каковы особенности упаковки пряников?

5. Чем отличается коврижка от пряников?

6. К какой группе кондитерских изделий относят пряники?

7. Что используют для разрыхления теста?

8. С какими дефектами пряники не допускаются в продажу?

9. Какие пряники имеются в продаже?

10. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Каковы условия и сроки хранения заварных пряников?»:

а) температура 25 °С — 30 дней;

б) температура 18 °С — 25 дней.

11. Какие начинки применяют при изготовлении вафель?

12. Какую внешнюю отделку применяют для вафель?

13. С какими начинками готовят вафли «Новинка» и «Карнавальные»?

14. Выполните практические задания.

Задание 1

Используя стандарты, и планшеты пряников, ознакомьтесь с видами и ассортиментом пряников и их отличительными признаками. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Пряники	Особенности приготовления теста	Сорт муки	Форма	Обработка поверхности

Задание 2

Проведите органолептическую оценку качества пряников по образцам и стандарту (ГОСТ 15810—70).

Порядок проведения работы:

1) установите вид, наименование и сорт изделия;

2) определите внешний вид пряников, их цвет и вид на изломе;

3) определите вкусовые особенности;

4) результаты работы сведите в следующую таблицу:

Пряники	Сорт муки	Форма пряников	Поверхность	Цвет	Вид на изломе	Вкус и запах

5) дайте заключение о качестве.

Задание 3

Проведите органолептическую оценку качества вафель по образцам и стандарту (ГОСТ 14031-68).

Порядок проведения работы:

1) установите вид и наименование изделия;

2) определите внешний вид образца, цвет, рисунок, вид на изломе, вкусовые особенности;

3) результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Внешний вид (рисунок)	Цвет	Вид начинки	Вкус	Запах

--	--	--	--	--

4) дайте заключение о качестве.

МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ

1. Назовите положительные качества консервированных молочных продуктов.

2. Какие способы консервирования молока вы знаете?

3. Что такое гомогенизация?

4. Дополните предложение: «Сгущенные молочные консервы делят на консервированные стерилизацией и _____».

5. Приведите ассортимент сгущенных молочных консервов.

6. Почему сгущенное молоко без сахара стерилизуют?

7. От чего зависит цвет молочных консервов?

8. Дайте характеристику таким молочным консервам, как какао со сгущенным молоком и кофе со сгущенным молоком.

9. Дайте рекомендации покупателям концентрированного стерилизованного молока.

10. Что означают литографические знаки? Каким образом их наносят?

11. Как упаковывают молочные консервы?

12. Каковы условия и сроки хранения молочных консервов?

13. Какие дефекты встречаются в молочных консервах?

14. Что такое бомбаж? Назовите виды бомбажа.

15. В чем выражается загустение молочных консервов?

16. Расшифруйте маркировку молочных консервов: М 108761 151201.

17. С какими дефектами молочные консервы не допускаются в продажу?

18. Какие молочные консервы имеются в продаже?

19. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите ассортимент молочных консервов по планшетах с этикетками молочных консервов, натуральным образцам и стандарту на молочные консервы.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите представленные планшеты молочных консервов;
- 2) в соответствии с этикетками (наклейками) распределите молочные консервы по видам;
- 3) расшифруйте маркировку на банках со сгущенными молочными консервами;
- 4) полученные результаты сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Масса, г	Расшифровка маркировки

Задание 2

Проведите органолептическую оценку данного образца молочных консервов, используя стандарт на молочные консервы.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите стандарт на молочные консервы;
- 2) обратите внимание на внешнее оформление банки сгущенного молока;
- 3) откройте банку консервов и определите цвет, вкус, запах и консистенцию;
- 4) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Цвет	Вкус	Консистенция	Запах	Заключение о качестве

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

1. Чем характеризуется пищевая ценность кисломолочных продуктов?

2. Приведите ассортимент диетических кисломолочных продуктов.

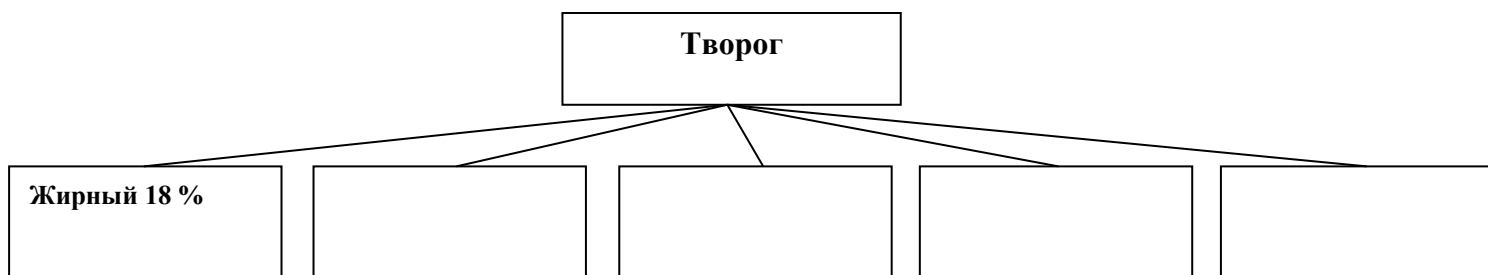
3. Допишите правильный ответ: «Жирность сметаны бывает: 30 %, 36 %,».

4. Какой творог имеет зернистую структуру?

5. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какие продукты являются продуктами смешанного брожения?»:

а) сметана; б) кефир; в) простокваша; г) кумыс.

6. Дополните таблицу классификации творога по жирности:



7. Чем отличаются творожные изделия от творожных полуфабрикатов?

8. Чем отличается ряженка от других кисломолочных напитков?

9. Какой кисломолочный продукт получают из кобыльего молока?

10. Какие биопродукты вы знаете? В чем их значение для организма человека?

11. Чем отличается творог «Детский» от творога «Крестьянского»?

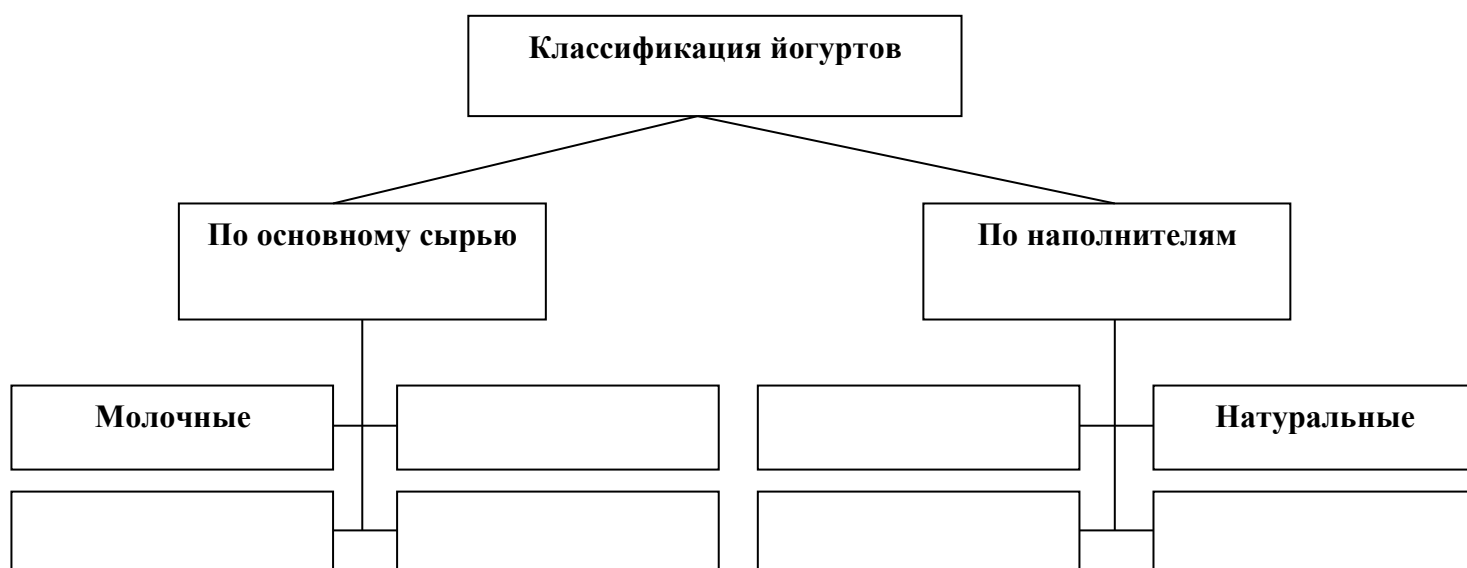
12. Назовите ассортимент творога, выпускаемого с наполнителями.

13. Какие творожные изделия глазируют?

14. Какие кисломолочные продукты можно замораживать?

15. В каких единицах измеряют кислотность кисломолочных продуктов?

16. Дополните схему классификации йогуртов.



17. Назовите ассортимент творожных изделий.

18. Какие кисломолочные продукты могут поступать в продажу в нефасованном виде?

19. Каковы условия и сроки хранения кисломолочных продуктов?

20. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите ассортимент сметаны, творога, творожных изделий, кефира, йогурта по планшетах с этикетками кисломолочных продуктов и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите представленные планшеты образцов кисломолочных продуктов;
- 2) обратите внимание на внешний вид, целостность и красочность упаковки;
- 3) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Содержание жира, %	Емкость, г (л)

Задание 2

Проведите органолептическую оценку кисломолочных продуктов по натуральным образцам (творога, йогурта) и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите стандарт на творог, йогурт;
- 2) внимательно посмотрите на упаковку данных образцов;
- 3) откройте творог и йогурт;
- 4) продегустируйте, определите цвет, вкус, запах и консистенцию образцов;
- 5) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция

- 6) дайте заключение о качестве творога и йогурта.

СЫРЫ

1. В чем пищевая ценность сыров? С какими продуктами сочетаются сыры?

2. За счет чего образуются глазки в сыре?

3. Как классифицируют сыры?

4. Чем отличаются мягкие сычужные сыры от твердых?

5. Что такое чеддеризация? В производстве каких сыров применяют этот процесс?

6. Дополните схему классификации мягких сыров:



7. Из предлагаемых вариантов выберите правильный ответ на вопрос «К какой группе сыров относится брынза?»:

- а) мягкие сыры;
- б) твердые сыры;
- в) рассольные сыры;
- г) кисломолочные сыры.

8. Дополните схему классификации твердых сычужных сыров:



9. Сыры какой группы (типа) имеют сладковатый вкус и жирность 50 %?

10. Чем отличаются сыры типа Голландского?

11. Какой вкус и жирность имеет Российский сыр?

12. Сыры какой группы имеют крупные глазки круглой или овальной формы?

13. Какие сыры дольше всего созревают?

14. На вопрос «К группе каких сыров относится сыр Пошехонский?» выберите правильный ответ:

- а) типа Голландского;
- б) типа Швейцарского;
- в) типа Чеддер.

15. Какие твердые сычужные сыры имеют форму низкого цилиндра?

16. На основе приводимой ниже таблицы балльной оценки сыров ответьте, в чем преимущество и в чем недостаток такой оценки качества сыров?

Таблица балльной оценки

Показатель	Скидка	Балльная оценка
<i>Вкус и запах (45 баллов)</i>		
Отличный	0	45
Хороший	1-2	43-44
Хороший вкус, но слабовыраженный аромат	3-5	40-42
Удовлетворительный, слабовыраженный	6-8	37-39
Кормовой привкус	9-12	33-36
Кислый (кроме Чеддера и Горного Алтая): для Швейцарского, Советского и Московского для Голландских, Костромского, Ярославского, Степного, Угличского, Латвийского и Волжского	8-10	35-37
	6-10	35-39
Затхлый	9-12	33-36
Горький	9-15	30-36
Салистый привкус	9 — 12	33-36
Резко кислый вкус для Чеддера и Горного Алтая	9-15	30-36
<i>Консистенция (26 баллов)</i>		
Отличная	0	25
Хорошая	1	24
Удовлетворительная	2	23
Показатель	Скидка	Балльная оценка
Грубая, твердая	3-9	16-22
Рыхлая	5-8	17-20
Крошливая	6-10	15-19
Ремнистая	5-10	15-20
Колющаяся (самокол)	4-15	10-21
<i>Цвет (5 баллов)</i>		
Нормальный	0	5

Неравномерный	1-2	3-4
Рисунок (10 баллов)		
Нормальный для этого вида сыра	0	10
Отсутствие рисунка у Чеддера и Горного Алтая	0	10
Неравномерный	1-2	8-9
Щелевидный рисунок, кроме Латвийского, Волжского и Угличского	3—5	5-7
Щелевидный рисунок у Латвийского, Волжского или Угличского	1-2	8-9
Мелкие частые глазки у Швейцарского, Советского и Московского (меньше 0,5 см в поперечнике)	3-5	5-7
Сетчатый рисунок	4-5	5-6
Отсутствие глазков у мелких сыров	3	7
Отсутствие глазков у Швейцарского, Алтайского, Советского, Московского	7	3
Наличие глазков у Чеддера и Горного Алтая	3-6	4-7
Губчатый рисунок	5-7	3-5
Рванный	3-4	6-7
Внешний вид (10 баллов)		
Хороший, с нормальным овалом или осадкой	0	10
Удовлетворительный	1	9
Осыпавшийся парафин на корке	1-2	8-9
Поврежденная корка	1-4	6-9
Подопревшая корка	3-6	4-7
Слегка деформированные сыры	2-4	6-8
Упаковка (5 баллов)		
Хорошая	0	5
Удовлетворительная	1	4

В зависимости от окончательной балльной оценки сыры относятся к одному из следующих сортов:

Сорт	Общая балльная оценка	Оценка по вкусу и запаху, не менее
Высший	87-100	37
Первый	75-86	—

17. Какие вы знаете пороки вкуса и запаха сыров? Назовите их причины.

18. От чего возникают трещины на корке?

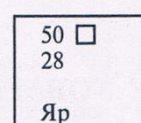
19. Допишите предложение: «Слепой сыр — это сыр _____».

20. Что является причиной крошливой консистенции сыра?

21. Какие сыры созревают под действием плесени?

22. В чем особенность маркировки сыров? Как маркируют сыры 50%-ной и 45 %-ной жирности?

23. Расшифруйте производственную маркировку сыра:



А)

Б)

А) _____

Б) _____

24. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите ассортимент сыров по плакатам, планшетах, стандартам. *Порядок проведения работы:*

- 1) распределите сыры по видам, группам и подгруппам;
- 2) определите, чем отличаются группы сыров по вкусу, жирности;
- 3) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Сыр	Группа	Подгруппа	Вкус	Жирность, %

Задание 2

Проведите органолептическую оценку качества твердого сычужного сыра по стандарту на сыры.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите стандарт на твердые сычужные сыры;
- 2) руководствуясь стандартом, определите сорт сыра и сделайте заключение о качестве имеющегося образца;

3) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Сыр	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет	Внешний вид	Упаковка

6. МЯСНЫЕ ТОВАРЫ

6.1. КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Назовите основное и вспомогательное сырье в колбасном производстве.

2. Как классифицируют колбасные изделия в зависимости от термической обработки?

3. В чем отличие мясных хлебов от вареных колбас?

4. Продолжите предложение: «Вареные колбасы по качеству подразделяют на высший сорт, _____».

5. Из предлагаемых вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какие колбасы относят к вареным колбасам высшего сорта?»:

а) русская; г) отдельная;

б) чайная; д) молочная.

в) докторская;

6. В чем особенности получения полукопченых колбас?

7. Как подразделяют копченые колбасы по способу получения?

8. Назовите ассортимент сырокопченых колбас, содержащих шпик.

9. В чем отличие сырокопченых колбас от варено-копченых?

10. Какие колбасные оболочки используют для производства колбас?

11. В какие колбасы не добавляют нитриты?

12. Чем отличаются фаршированные колбасы от вареных?

13. Как подразделяют по качеству полукопченые и копченые колбасы?

14. Какие колбасы подвергают двойному копчению?

15. Из предлагаемых вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какие колбасы содержат меньше влаги и имеют более плотную консистенцию?»:

- а) сырокопченые; в) вареные;
б) полукопченые; г) варено-копченые.

16. Используя стандарт на вареные колбасные изделия, перечислите изделия, в которые входит крахмал.

17. Чем отличаются вареные колбасы высшего сорта от вареных колбас первого сорта?

18. В какие вареные колбасы высшего сорта добавляют чеснок?

19. Какие вареные колбасы на разрезе имеют кусочки шпика?

20. Для каких колбас допустим белый налет на поверхности?

21. Какие колбасы не допускаются к реализации?

22. Назовите условия и сроки хранения колбас в магазине

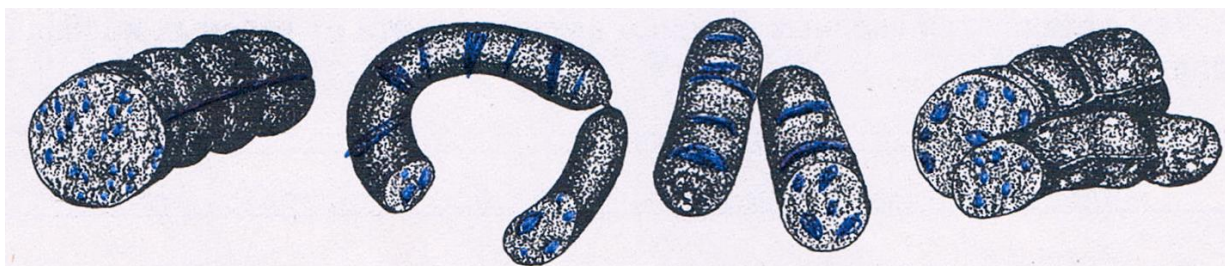
23. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите ассортимент вареных, полукопченых и копченых колбас по плакатам с рисунками колбас и стандартам на колбасные изделия. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Состав фарша	Вид на разрезе

Дайте под каждым рисунком правильное название колбас:



Задание 2

Проведите органолептическую оценку качества вареных колбас по двум образцам вареных колбас и стандарту на вареные колбасы.

Порядок проведения работы:

- 1) используя стандарт, изучите показатели, по которым определяют качество;
- 2) по имеющимся образцам определите внешний вид, форму, консистенцию;
- 3) продегустируйте, определите вкус и запах;
- 4) изучите вид фарша на разрезе, сравните с данными стандарта;
- 5) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Образец № 1 (наименование)	Образец № 2 (наименование)
Внешний вид		
Консистенция		
Вид фарша на разрезе		
Запах и вкус		
Форма		

6.2. МЯСНЫЕ КОПЧЕНОСТИ

1. Как классифицируют мясные копчености по виду мяса?

2. Как классифицируют копчености по термической обработке?

3. Из каких частей туши вырабатывают окорок?

4. Назовите виды термической обработки.

5. Какие копчености выпускают запеченными, жареными?

6. Чем отличается грудинка от корейки?

7. Из какой части туши вырабатывают шейку московскую запеченную?

8. Рассмотрите рисунки мясных копченостей и напишите название каждого изделия.



9. Дайте характеристику буженины.

10. Какие виды окороков производят только сырокопчеными?

11. Как влияет термическая обработка на срок хранения копченостей?

12. Какие копчености выпускают второго и третьего сортов?

13. Каковы условия и сроки хранения запеченных изделий?

14. Чем отличается буженина от карбоната?

15. Какова консистенция сырокопченных и варено-копченных изделий?

16. Какие мясные копчености не допускаются в продажу?

17. Перечислите наименования выпускаемого шпика.

18. Выполните практические задания.

Задание 1

Определите виды мясных копченостей по планшетах, рисункам, плакатам, стандарту. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Копчености	Вид сырья	Термическая обработка	Часть туши

Задание 2

Руководствуясь стандартами и планшетами мясных копченостей, проведите органолептическую оценку образца копченостей.

Порядок проведения работы:

- 1) установите наименование и вид образца копченостей по термической обработке;
- 2) проведите органолептическую оценку в порядке, предусмотренном стандартом;
- 3) результаты полученных данных запишите по следующей форме:

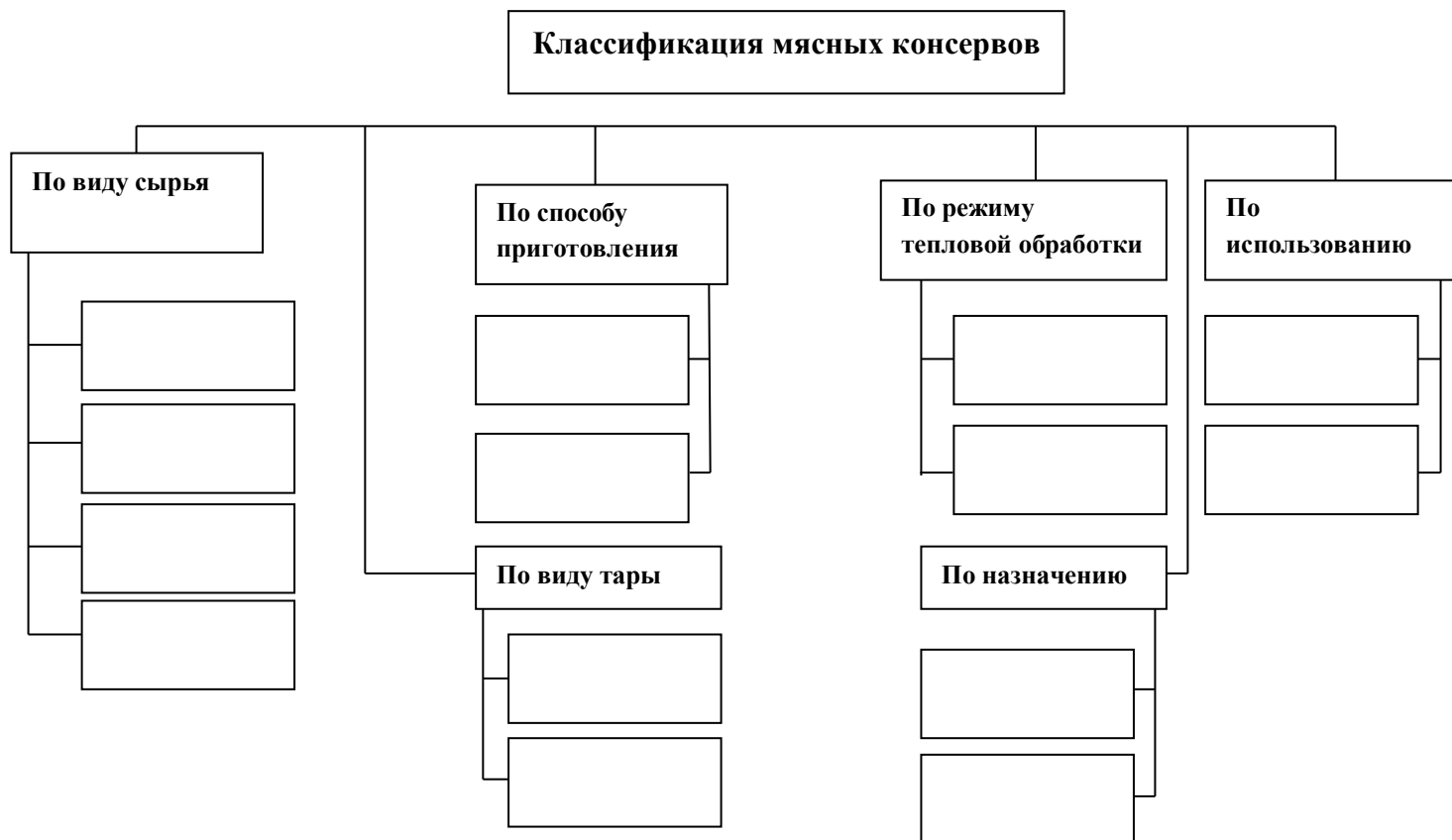
Показатель	Характеристика
Внешний вид (поверхность)	
Вид на разрезе	
Консистенция	
Запах и вкус	
Заключение о качестве на основании стандарта	

6.3. МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

1. Какие виды консервов производят из мяса?

2. Какие консервы производят из мяса домашней птицы?

3. Дополните схему классификации мясных консервов:



4. Какие консервы относят к консервам из субпродуктов?

5. Чем отличаются мясорастительные консервы от мясных?

6. Какие вы знаете консервы из колбасных изделий?

7. Из какого сырья получают паштеты?

8. В чем заключаются особенности обработки сырья для консервов детского и диетического питания?

9. Из каких консервов готовят вторые блюда?

10. В производстве каких консервов применяют пастеризацию?

11. Из предлагаемых вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какие консервы относят к обеденным?»:

- а) паштет с грибами;
- б) свинина тушеная;
- в) сосиски в бульоне.

12. Какие требования предъявляют к внешнему виду мясных консервов?

13. Что такое бомбаж? Почему он возникает?

14. Какие виды бомбажа бывают?

15. Каковы условия и сроки хранения мясных консервов?

16. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите мясные консервы по натуральным образцам, этикеткам и стандартам. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Название консервов	Группа по сырью	Группа по названию	Состав

Задание 2

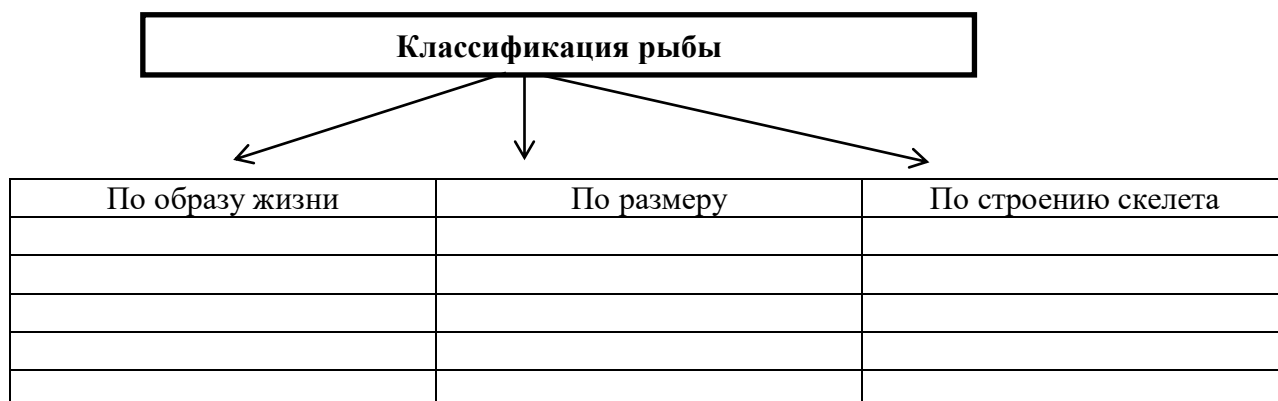
Расшифруйте маркировку мясных консервов по литографическим знакам на крышке банки.



Раздел 7. РЫБА И РЫБНЫЕ ТОВАРЫ

7.1. СЕМЕЙСТВА ВАЖНЕЙШИХ ПРОМЫСЛОВЫХ РЫБ

1. Дополните схему классификации рыб:



9 баллов

2. Перечислите, каких рыб относят к семейству осетровых? _____

1 балл

3. Объясните, почему одну из рыб семейства лососевых называют красной? _____

1 балл

4. Объясните, чем различаются рыбы семейства лососевых и осетровых? _____

1 балл

5. Перечислите, на какие группы подразделяют семейство лососевых рыб? Перечислите рыб каждой группы. _____

1 балл

6. Перечислите рыб относящихся к семейству карповых? _____

1 балл

7. Перечислите рыб относящихся к семейству тресковых? _____

1 балл

8. Перечислите, на какие группы подразделяют рыбу семейства сельдевых? Перечислите рыб каждой группы. _____

1 балл

9. Выберите правильные варианты ответов на вопросы:

1) Каких рыб относят к семейству лососевых:

А) осётр сибирский, кета;

Б) горбуша, нерка;

В) чавыча, севрюга?

1 балл

2) Каких рыб относят к семейству карповых:

А) вобла, карась;

Б) сазан, окунь;

В) толстолобик, судак?

1балл

10. Каких рыб используют для вяления? _____

1балл

11. У каких рыб вкусовые качества улучшаются после посола? _____

1балл

12. Из каких рыб получают вкусные балычные изделия? _____

1балл

13. В чём заключается пищевая ценность мяса рыбы? _____

1балл

14. Какие вещества придают рыбе специфические вкус и запах? _____

1балл

15. Выполните практическое задание.

15.1. Определите семейство и виды рыб по рисунку 1. Полученные результаты сведите в следующую таблицу № 1.

Таблица № 1.

№ п/п	Внешние признаки			Семейство	Название рыбы
	Окраска	Наличие боковой линии	Количество и расположение плавников		

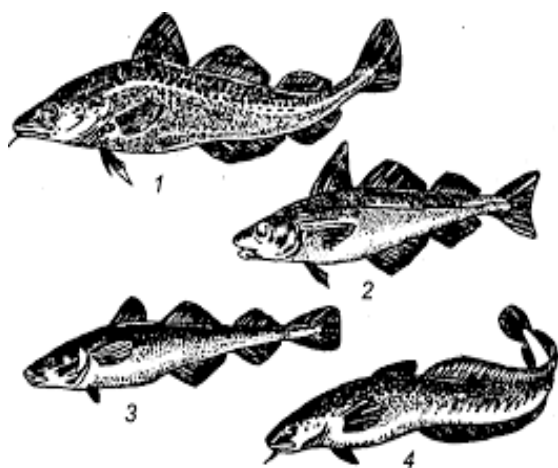


Рис.1.

4 балла

15.2. Заполните следующую таблицу:

Семейство	Вид	Характеристика мяса	В каком виде поступают в продажу
Осетровые		Белое, жирное, вкусное	В живом, мороженном, копчёном, консервированном
			
			
			
			

5 баллов

5 баллов

5 баллов

Шкала определения оценки

Количество баллов	Процент выполнения	Оценка
42 – 38	100 - 90	5 отлично
37 – 34	89 – 80	4 хорошо
33 – 29	79 - 70	3 удовлетворительно
Менее 29	Менее 70	2 неудовлетворительно

Количество баллов: _____ Оценка: _____ Подпись преподавателя: _____

7.2. МОРОЖЕНАЯ РЫБА И ФИЛЕ

Ответьте на вопросы:

1. Какую рыбу называют мороженной? _____

1 балл

2. Когда следует замораживать
рыбу? _____

1 балл

3. Назовите виды разделки рыбы перед
замораживанием: _____

3 балла

4. Какие требования предъявляют к качеству мороженой
рыбы? _____

4 балла

5. На какие сорта подразделяют мороженую
рыбу? _____

2 балла

6. Как упаковывают мороженую
рыбу? _____

3 балла

7. Каковы условия и сроки хранения мороженой
рыбы? _____

4 балла

8. Рыбы, каких семейств
глазируют? _____

3 балла

9. Почему глазированная рыба храниться
дольше? _____

1 балл

10. Какие наружные повреждения допускаются в рыбе 2-го
сорта? _____

3 балла

11. Какой должна быть консистенция рыбы 1-го
сорта? _____

1 балл

12. Допускается ли по стандарту у рыбы 2-го сорта дряблая
консистенция? _____

1 балл

13. Почему на поверхности мороженой рыбы возникает запах окислившегося жира? _____

1 балл

14. У каких рыб допускается запах окислившегося жира? _____

1 балл

15. Что представляет собой рыбное филе? _____

1 балл

16. В каком виде рыбное филе поступает в продажу? _____

1 балл

17. Из каких рыб вырабатывают рыбное филе? _____

3 балла

18. Какие требования предъявляют к качеству рыбного филе? _____

1 балл

19. Как упаковывают рыбное филе? _____

1 балл

20. Каковы условия и сроки хранения рыбного филе? _____

3 балла

21. Почему рыбное филе пользуется повышенным спросом? _____

1 балл

Выберите правильный вариант ответов.

1. К какому семейству рыб относят минтай:

- А) карповых
- Б) осетровых
- В) тресковых?

1 балл

2. В филе, каких рыб допускаются рёберные кости:

- А) осетра
- Б) окуня
- В) леща?

1 балл

3. Определите виды разделки рыбы по рисункам 1-2-3:



Рис.1



Рис.2



Рис.3

Вид разделки: _____ Вид разделки: _____ Вид разделки: _____
3 балла

Шкала определения оценки.

Количество баллов	Процент выполнения	Оценка
45 – 40	100 - 90	5 отлично
39 – 36	89 – 80	4 хорошо
35 - 31	79 - 70	3 удовлетворительно
	Менее 70	2 неудовлетворительно

Количество баллов: _____ Оценка: _____ Подпись преподавателя: _____

7.3. СОЛЁНАЯ И КОПЧЁНАЯ РЫБА

Ответьте на вопросы:

1. Почему солёные сельди пользуются наибольшим спросом? _____

1 балл

2. Как подразделяют солёные сельди по содержанию соли? _____

3 балл

3. Какие способы посола вы знаете? _____

3 балла

4. Продолжите способы разделки солёной сельди:
А) потрошение с головой;
Б) _____
В) _____
Г) _____

3 балла

5. Назовите ассортимент сельди в зависимости от места улова и содержания жира? _____

8 баллов

6. На какие сорта подразделяют солёные сельди? _____

2 балла

7. Какие рыбы относятся к мелкосельдевым? _____

3 балла

8. Каковы особенности разделки лососевых рыб? _____

4 балла

9. Каковы условия и сроки хранения солёных рыбных товаров? _____

5 баллов

10. Каковы особенностипряного и маринованного посола? _____

2 балла

11. Почему на поверхности солёной рыбы появляются жёлтые пятна? _____

1 балл

12. Можно ли использовать солёную сельдь с жёлтыми пятнами на поверхности? _____

1 балл

13. С какими дефектами допускаются для продажи солёные сельди 2-го сорта? _____

3 балла

14. Какие способы копчения вы знаете? _____

2 балла

15. Как различить рыбу холодного и горячего копчения? _____

2 балла

16. Какую рыбу горячего копчения подразделяют на сорта? _____

1 балл

17. На какие сорта подразделяют рыбу холодного копчения? _____

1 балл

18. Рыбу, какого копчения перевязывают шпагатом? _____

1 балл

19. Каковы условия и сроки хранения рыбы холодного копчения? _____

1 балл

20. Каковы условия и сроки хранения рыбы горячего копчения? _____

1 балл

21. Определите вид копчения рыбы на рисунках 1-2-3:



Рис.1

Вид копчения: _____



Рис.2

Вид копчения: _____



Рис.3

Вид копчения: _____



Рис.4

Вид копчения: _____

4 балла

22. Определите название частей копчёной рыбы на рисунках 1-2-3:



Рис.1



Рис.2



Рис.3

Название части рыбы: _____ Название части рыбы: _____ Название части рыбы: _____
3 балла

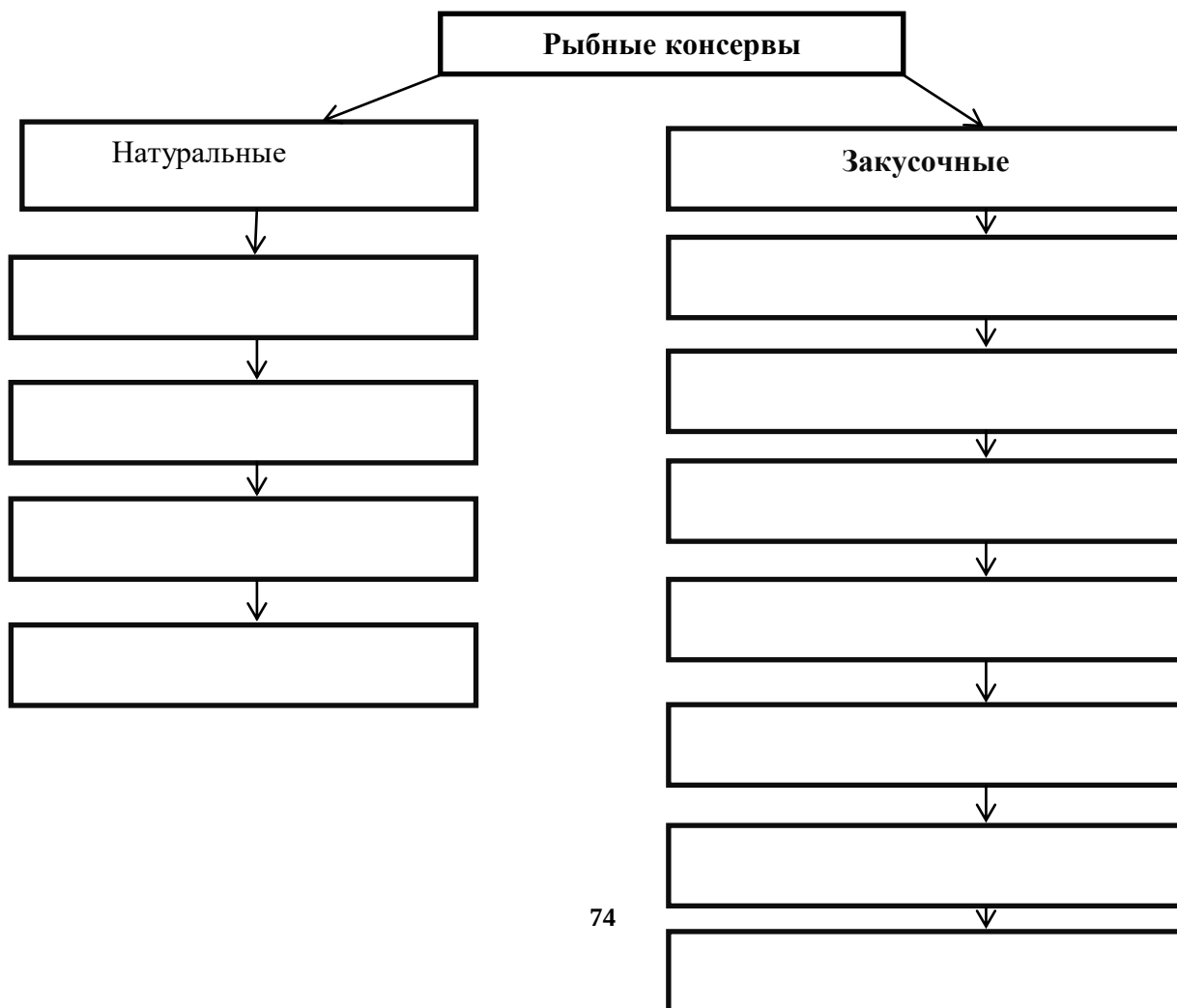
Шкала определения оценки

Количество баллов	Процент выполнения	Оценка
53 – 48	100 - 90	5 отлично
47 – 42	89 – 80	4 хорошо
41 - 37	79 - 70	3 удовлетворительно
Менее 37	Менее 70	2 неудовлетворительно

Количество баллов: _____ Оценка: _____ Подпись преподавателя: _____

7.4. РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ И ПРЕССЕРВЫ

1. Продолжите схему классификации рыбных консервов. (12 баллов)



11 баллов

2. Назовите виды консервов из нерыбного водного сырья. _____

3 балла

3. В чём заключаются особенности консервов из беспозвоночных? _____

1 балл

4. Дайте сравнительную характеристику шпрот и сардин. _____

1 балл

5. Чем рыбные пресервы отличаются от рыбных консервов? _____

1 балл

6. Каков ассортимент пресервов? _____

3 балла

7. Какие консервы относят к натуральным (*выберите варианты правильного ответа*):

А) «Кальмар в собственном соку»;

Б) «Угорь в желе»;

В) «Сазан в томатном соусе»?

2 балла

8. Какую рыбу используют для получения пресервов? _____

3 балла

9. Из какой рыбы вырабатывают шпроты? _____

3 балла

10. Какие консервы относят к
рыборастительным? _____

3 балла

11. Какие требования предъявляют к качеству рыборастительных
консервов? _____

1 балл

12. Какие виды бомбажа вы
знаете? _____

2 балла

13. На какие сорта подразделяют консервы «Шпроты в
масле»? _____

1 балл

14. В чём пищевая ценность консервов и морских
водорослей? _____

2 балла

15. Как возникает ржавчина на банках
консервов? _____

1 балл

16. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов? _____

2 балл

17. Каковы условия и сроки хранения рыбных пресерв? _____

3 балла

18. В чем особенности упаковки консервов «Крабы в собственном соку»? _____

1 балл

19. Расшифруйте маркировку на упаковке рыбных консервов на рисунках 1-2, данные оформите в таблицу № 1 «Расшифровка маркировки рыбных консервов»:



Рис.1



Рис.2

Таблица № 1. Расшифровка маркировки рыбных консервов

Информация на крышке рыбной консервы (Рис.1)		Информация на маркировочной наклейке рыбных консервов (Рис.2)			
Верхний ряд		Наименован ие консервы	Производитель и номер ГОСТа	Сырьевой состав	Сроки годности и требования к хранению
Средний ряд					
Нижний ряд					

7 баллов

Шкала определения оценки

Количество баллов	Процент выполнения	Оценка
51 – 46	100 - 90	5 отлично
45 – 41	89 – 80	4 хорошо
40 – 36	79 - 70	3 удовлетворительно
Менее 36	Менее 70	2 неудовлетворительно

Количество баллов: _____ Оценка: _____ Подпись преподавателя: _____

7.5. ИКРА ПРОМЫСЛОВЫХ РЫБ

Ответьте на вопросы тестов:

Задание № 1. Тест проверки первого уровня усвоения. Укажите верный ответ на вопрос.

1. Из каких рыб получают икру тёмно-серого цвета:

А) тресковых;

Б) осетровых;

В) лососевых?

1 балл

2. Из каких рыб получают красную икру:

А) белуги, осетра, севрюги;

Б) кеты, горбуши;

В) минтая, трески?

1 балл

3. Икра частиковых рыб изготавливается следующих 2 – х видов:

А) пробойная, ястычная

Б) баночную, зернёную

В) высшего сорта, первого сорта?

1 балл

4. Признаками икры высокого качества является:

А) однородность и целостность икринок,

Б) разнородность икринок, привкус горечи и остроты,

В) с привкусом травки, слабое зерно?

1 балл

5. Параметрами хранения икры всех видов является:

А) в холодильниках при температуре от -2 до +2 С°, относительной влажности воздуха не более 85%, в течение 10 месяцев;

Б) в холодильниках при температуре от -2 до +2 С°, относительной влажности воздуха не более 85%, в течение 10-15 дней;

В) в бочках при температуре 18-20 С°, относительной влажности воздуха 90-100%, в течение 1 года?

1 балл

Задание № 2. Тест проверки второго уровня усвоения. Продолжите предложение.

1. Икру рыб получают

из....

3 балла

2. Икра рыб

содержит _____ вещества _____

2 балла

3. Икру осетровых рыб получают из следующих видов

рыб _____

3 балла

4. Назовите виды икры осетровых рыб в зависимости от качества сырья и способа приготовления

3 балла

5. Хранят пастеризованную икру осетровых рыб _____

3 балла

6. Икру лососевых рыб вырабатывают _____

4 балла

7. Баночную зернистую икру лососевых рыб (ГОСТ 1629-97) по качеству подразделяют на сорта _____

1 балл

8. Икру получают из частиковых _____ и других _____ рыб.

2 балла

9. На маркировке жестяных банок «Икра зернистая лососевая» указывают _____

1 балл

Задание № 3. Тест проверки третьего уровня усвоения. Ответьте на вопросы, решите практическую ситуацию.

10. Икра осетровых рыб имеет большую стоимость. Чем это можно объяснить? _____

1 балл

11. В продаже имеется весовая икра лососевых рыб. Зёрна икринок рыбы слиплись. Почему это произошло? В чём особенность приготовления икры лососевых рыб? _____

2 балла

12. Изучите рисунки 1-2-3, соотнесите стрелочками название икры:



Икра паюсная

Икра ястычная

1 балл

13. Изучите рисунок 3, укажите этап процесса производства икры:



Рис.3

Название процесса в производстве рыбной икры _____

1 балл

Творческое задание. Выполните сообщение по одной из предложенных тем (объемом 1-3 страницы):

- «Процесс производства рыбной икры»;
- «Характеристика ассортимента икры осетровых рыб»;
- «Характеристика ассортимента икры лососевых рыб»;
- «Характеристика ассортимента икры частиковых рыб»;
- «Требования к качеству рыбной икры»;
- «Упаковывание, маркировка и сроки хранение рыбной икры».

Количество баллов: 10

Критерии оценки:	Количество рекомендуемых баллов	Количество полученных баллов
Соответствие теме	2	
Соответствие объёму заданию	2	
Наличие списка используемых источников	2	
Самостоятельность при выполнении	2	
Публичное представление сообщения	2	
	10	

«Семейства промысловых рыб»





Азовская белуга



Атлантический осетр



Стерлядь



Волжская сельдь



Проходная балтийская хумжа



Ручьевая форель



Таймень



Нельма



Волховский сиг



Европейский хариус



Днепровский усач



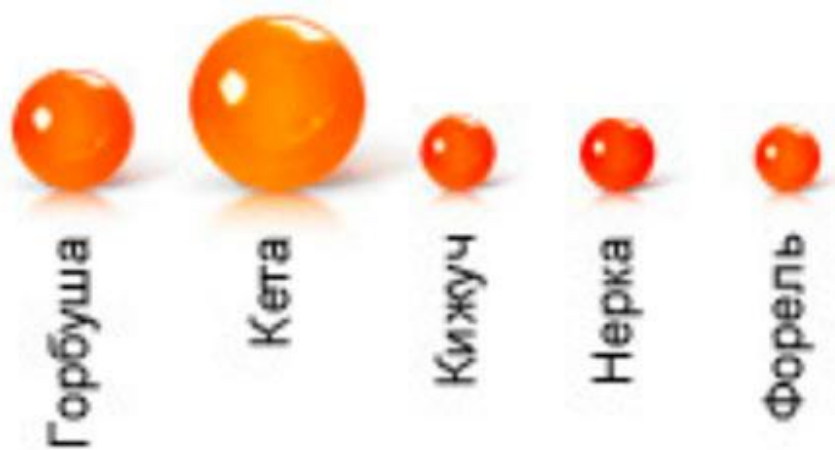
Шемая



Черный амурский лещ



Берш



Список используемой литературы:

Основные источники:

1. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 4-е изд. –М.: Академия, 2013. – 336 с.
2. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебное пособие. –М.: Инфра-М, 2013. – 416 с.
3. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. Учебное пособие. 4-е изд. испр. –М.: Академия, 2012. – 96 с.
4. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум, 5-е изд. – М.: Академия, 2013. – 144 с.
5. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь, 5-е изд. –М.: Академия, 2013. – 96 с.
6. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь, 6-е изд. –М.: Академия, 2014. – 96 с.
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, 12-е изд. –М.: Феникс, 2013. – 494 с.

Дополнительные источники:

1. Паеткова Е.Ю. Теория товароведения, Академия, 2010 г.
2. Маркировка и сертификация товаров и услуг. Федько В.П. Феникс. 2006 г. ГОСТы, ТУ
3. Правила торговли. Омега. 2009 г.
4. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий, 2008 г.
5. Закон РФ «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением» от 18.06.1993 г. № 5215-1
6. Закон РФ «О защите прав потребителей»
7. Правила торговли, М.: ИНФРА, 2007 г.

