**Задание с 01.06.20 по 06.06.20 года**

**группа 21/22 «Повар, кондитер»**

**ОП 02 «ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**Найти материал, прочитать материал, подготовить конспекты в рабочей тетради по темам.**

**Рекомендованная литература:**

1. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов». Учебник для нач.проф. образования, «Академия», 2013г.- 336 с.

**Тема: «Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров»**

1) Ассортимент и характеристика крахмала, сахара, дрожжей, химических разрыхлителей, желирующих веществ для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

**Выполнить практическую работу в рабочей тетради по теме.**

**Практическая работа №13 – 14**

**ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров**

**«Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров»**

**«Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту».**

**Цель работы:** научиться определять качественную характеристику пряностей органолептическим методом, осуществлять выбор пряностей в соответствии с технологическими требованиями.

**По завершению практического занятия студенты должны уметь:**

- работать с сопроводительными документами на сырьё;

- определять качественную характеристику пряностей органолептическим методом.

**Задание**

1.Внимательно рассмотреть экземпляры пряностей, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Экземпляры пряностей** | **Цвет** | **Запах** | **Вкус** | **Качественные показатели** | **Органолептические показатели** |
| Перец черный молотый |  |  |  |  |  |
| Перец красный молотый |  |  |  |  |  |
| Перец душистый горошком |  |  |  |  |  |
| Гвоздика |  |  |  |  |  |
| Корица |  |  |  |  |  |

**Оформление отчета**

В тетрадь для лабораторных работ вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы и заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

**Контрольные вопросы**

1.Как классифицируются пряности?

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

3.Требования к помещению для хранения пряностей.

4.Требования к условиям и срокам хранения пряностей.