**Задание с 20.04.20 по 25.04.20 года**

**группа 21/22 «Повар, кондитер»**

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

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

**Лабораторное занятие №5, №6**

**По теме «Товароведная характеристика молочных товаров»**

«Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту»

**Цель:**Научиться определять качественную характеристику молочных товаров: молока, сливок, сыров органолептическим методом, осуществлять выбор молочных продуктов в соответствии с технологическими требованиями.

**Ход работы**

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

**Задание**

Внимательно рассмотреть экземпляры молочной продукции, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Экземпляры молочной продукции* | *Цвет* | *Запах* | *Вкус* | *Качественные показатели* | *Органолептические показатели* |
| *молоко* |  |  |  |  |  |
| *сливки* |  |  |  |  |  |
| *Сыр «Российский»* |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформление отчета (в ходе работы)**

Научились определять качество молока, сливок, сыров по стандарту. Данный занесли в таблицу.

**Контрольные вопросы (выводы)**

1.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

2.Верны ли следующие суждения о качестве молока?

1. Разрешается к приемке молоко с кормовым и другими привкусами и запахами, с густой, слизистой, тягучей консистенцией.
2. Не допускается к приемке молоко с горьким, кормовым, прогорклым и другими привкусами и запахами, с густой, слизистой, тягучей консистенцией.
3. Верно только А.
4. Верно только Б.
5. Верны оба суждения.
6. Оба суждения неверны.

3.Верны ли следующие суждения о качестве сливок?

1. Сливки должны иметь чистый вкус и запах.
2. Консистенция однородная, без сбившихся комочков жира и хлопьев белка.
3. Верно только А.
4. Верно только Б.
5. Верны оба суждения.
6. Оба суждения неверны.

**Литература**

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

**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 рыбы, рыбных продуктов»**

1) Ассортимент и характеристика живой рыбы. Требования к качеству упаковки, транспортирования и реализации Условия и сроки хранения.

2) Ассортимент и характеристика охлажденной рыбы. Требования к качеству, упаковки, транспортирования и реализации. Условия и сроки хранения.