**Задание с 18.03.20 по 21.03.20 года**

**группа 21/22 «Повар, кондитер»**

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

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

**Лабораторное занятие №3, №4**

***п*о теме: «Товароведная характеристика зерновых товаров»**

**«**Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий. Оценка качества по стандарту»

**Цель:**Научиться определять ассортимент круп и макаронных изделий, качественную характеристику и безопасность использования по сопроводительным документам и органолептическим методом.

**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**

Изучить по образцам виды круп, макаронных изделий и дать оценку качества по стандарту, занести данные в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Виды круп*** | *Форма* | *Цвет* | *Запах* | *Вкус* | *Качественные показатели* | *Органолептические показатели* |
| *гречневая* |  |  |  |  |  |  |
| *рисовая* |  |  |  |  |  |  |
| *Перловая* |  |  |  |  |  |  |
| ***Виды макаронных изделий*** |  |  |  |  |  |  |
| *рожки* |  |  |  |  |  |  |
| *ракушки* |  |  |  |  |  |  |
| *бантики* |  |  |  |  |  |  |

**Оформление отчета (в ходе работы)**

Научились определять ассортимент круп и макаронных изделий, качественную характеристику и безопасность использования по сопроводительным документам и органолептическим методом. Данный занесли в таблицу.

**Контрольные вопросы (выводы)**

1. Какие требования к помещениям для хранения круп и макаронных изделий?

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

3*.*Установите соответствие между группой макаронных изделий и мукой, из которой готовят макаронные изделия.

|  |  |
| --- | --- |
| Группа и класс макаронных изделий | Сорт муки |
| 1. Группа А | А. хлебопекарная пшеничная мука |
| 2. Группа Б | Б. мука твердых сортов пшеницы (дурум) и мука высшего сорта из твердых сортов пшеницы |
| 3. Группа В | В. Мука первого сорта |
| 4. 1 класс | Г. Мука мягкая стекловидной пшеницы |
| 5. 2 класс | Д. Мука высшего сорта |

Запишите в таблицу буквы, выбранных ответов.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**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 молочных товаров»**

1)Ассортимент и характеристика молоко коровье, значение в питании, общие требования к качеству молока коровьего. Кулинарное назначение молока коровьего.