Дата 13.04.20

**Тема:** Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров

**1.**Изучить теоретический материал

**Учебник** Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник.-М.: Издательский центр «Академия», 2015

**2.** На основе изученного материала выполнить задания

Таблица1Условия и сроки хранения куриных яиц

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Параметр** | **Диетические** | **Столовые** | **Место хранения** |
| Температура, 0С |  |  |  |
| Относительная влажность воздуха, % |  |  |  |
| Срок хранения, сут. |  |  |  |

Таблица 2 Условия и сроки хранения яичных продуктов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Продукт** | **Температура хранения, 0С** | **Относительная влажность воздуха, %** | **Срок хранения, мес** |
| Мороженные яичные продукты |  |  |  |
| Яичные порошки |  |  |  |

Таблица 2 Условия и сроки хранения жиров

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Продукт** | **Температура хранения, 0С** | **Относительная влажность воздуха, %** | **Срок хранения,**  | **Способ хранения** (вид тары, упаковки) |
| Растительные масла |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |  |
| Спреды и топленые смеси  |  |  |  |  |
| Животные топленые жиры |  |  |  |  |

**2. Проработать тестовые вопросы**

Задание выдается преподавателям по вариантам (6 вопросов в варианте, 2варианта) за 10 минут до окончания занятия в 09.55 (выполняется онлайн , сбрасывается в личные сообщения преподавателю)

*Тема. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров*

Вариант 1

**1 Яйца каких птиц на предприятиях общественного питания не используются?**

 а)Куры

 б)Утки

 в)Гуся

 г)Перепелки

**2Как называют мороженые, яичные продукты, которые изготовляют в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре?**

а) Омлет в) Яичный порошок

б) Льезон г) Яичный меланж

**3Какими цветами маркируют столовые яйца птиц?**

а)Зеленым

б)Черным

в)Синим

г)Красным

**4Какие жиры относятся к животным жирам?**

а) растительные масла

б) бараний, говяжий, свиной

в) кулинарный

г) топленые смеси

**5Какие жиры относятся к растительным?**

а) оливковое, подсолнечное,кукурузное масла

б) бараний, говяжий, свиной

в) кулинарный

г) топленые смеси

**6Как называется продукт сходный со сливочным маслом по вкусу, цвету, аромату, консистенции, содержанию жиров, белков, углеводов и усвояемости?**

а) Сборный жир в) Свиной жир

б) Кулинарный жир г) Маргарин

**7Какой из перечисленных товаров относят к спредам (ГОСТ Р 52100-2003)?:**

а) масло из коровьего молока;

б) сливочно-растительная (топленая) смесь;

в) эмульсионный жировой твердый продукт?

**8Как называется продукт, состоящий из концентрата молочного жира, полученный из сливок?**

а) Маргарин в) Кулинарный жир

б) Сливочное масло г) Растительное масло

**9Из чего вырабатывают кукурузное масло?**:

а) початка; б) зерна; в)зародыша; г)муки.

**10От чего освобождают масло при очистке путем дезодорации?:**

а) красящих веществ

б) взвешенных частиц (жмыха)

в) свободных жирных

г) ароматических веществ.

**11Из чего вырабатывается оливковое масло?**

а) ягоды; б) косточки; в) мякоти плодов; г) смеси.

**12Какое растительное масло получают из семян**?

а) кукурузное, оливковое;

б) соевое, арахисовое;

в) подсолнечное, рапсовое

**13От чего освобождают масло при очистке путем отстаивания и фильтрования?**

а) красящих веществ

б) взвешенных частиц (жмыха)

в) свободных жирных

г) ароматических веществ.

**14Какой срок хранения диетического пищевого яйца?**

а) 3 суток б) 7 суток в) 14 суток г) 25 суток

 Дата 13.04.20

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 6**

**Тема:** Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров

**Цель работы:** провести оценку качества яиц.

провести оценку качества представленных образцов пищевых жиров: растительного масла, маргарина по совокупности показателей установленных государственными стандартами на данный вид продукции.

Начинают оценку качества яиц с маркировки.

**Изучение маркировки яиц**

Информация на яйца, не упакованные в потребительскую тару включают:

- вид и категорию;

- дату изготовления (дату сортировки) (для диетических яиц).

Маркировку яиц упакованных в потребительскую тару изучают на упаковке и устанавливают ее соответствие требованиям ГОСТ Р 51074-2003. На основании изучения маркировки исследуемых образцов необходимо заполнить табл. 1.

Таблица 1**Анализ маркировки яиц упакованных в потребительскую тару**

|  |  |
| --- | --- |
| Требования ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» | Исследуемый образец |
| Наименование продукта |  |
| Вид и категория |  |
| Наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии) |  |
| Товарный знак изготовителя (при наличии) |  |
| Количество яиц |  |
| Дата сортировки |  |
| Пищевая ценность |  |
| Срок годности и условия хранения |  |
| Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт |  |
| Информация о подтверждении соответствия |  |

**Изучение маркировки масла**

Маркировку изучают на упаковке и устанавливают ее соответствие требованиям ГОСТ Р 51074-2003. На основании изучения маркировки исследуемых образцов необходимо в рабочей тетради заполнить табл. 3

**Таблица 2 Анализ маркировки исследуемых образцов растительного масла**

|  |  |
| --- | --- |
| Требования ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»  | Растительное масло |
| *Общие требования к содержанию информации:*Наименование продуктаНаименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной из- |  |
| *Изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии)*Масса нетто или объем продуктаТоварный знак изготовителя (при наличии)Состав продуктаПищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного составаПищевая ценность, содержание витаминов (для витаминизированных продуктов)Срок годностиОбозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продуктИнформация о подтверждении соответствия*Дополнительные требования к содержанию информации:**Масла растительные:*Наименование. Для смесей масел допускается применять наименование: «Растительное масло» или фирменное наименованиеПеречень всех растительных масел в порядке убывания их массовых долей (для смесей масел)Марка (при наличии)Сорт (при наличии)Дата изготовления (дата розлива для продукта в потребительской таре) |  |

**Оформление результатов работы**

1. Оформить в рабочей тетради результаты исследования в виде таблиц 1 и 2
2. На основании сопоставления полученных (фактических) данных с требованиями стандартов (нормативных значений) на конкретный вид продукта сформулировать и зафиксировать в рабочей тетради выводы о качестве представленных образцов продуктов.

Дата: 13.04.20

**Тема:** Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров

**1.**Изучить теоретический материал

**Учебник** Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник.-М.: Издательский центр «Академия», 2015

**Ссылка** на интернет источник в ЭБС Знаниум

 <https://new.znanium.com/read?id=339739> Стр.99

**2.**На основе изученного материала выполнить задания

Таблица.1 Классификация кондитерских товаров

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Группы кондитерских товаров** | **Виды кондитерских товаров** |
| 1 | сахаристые | 1.23.4.56.7.8.9.10 |
| 2 | мучнистые | 1.23.4.56.7.8. |

Таблица 2 Ассортимент, товароведная характеристика

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | **Виды кондитерских товаров** | **Характеристика, отличительная особенность** | **Разновидности кондитерских товаров** |
| 1. | Карамель |  |  |
| 2 | Фруктово-ягодные кондитерские изделия |  |  |
| 3 | Мармелад и пастила |  |  |
| 4 | Шоколад и какао порошок |  |  |
| 5 | Конфеты |  |  |
| 6 | Мучные кондитерские изделия |  |  |
| 7 | Торты |  |  |
| 8 | Пирожные |  |  |
| 9 | Халва |  |  |
| 10 | Восточные сладости |  |  |