Инструкция по выполнению самостоятельной работы по учебной дисциплине **по ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

 **27.03.2021. (4час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**Литература**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 336 с., [16] с. цв. ил.
	* 1. **Электронные издания:**
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
7. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
8. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** ***marina.lysova.78@mail.ru*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

***Задание №1***

**Текст задания:** проведите органолептическую оценку качества кисломолочных продуктов: йогурта, сметаны, творога, кефира.

**Порядок проведения работы:**

1. Внимательно изучите упаковку данных образцов.
2. Откройте упаковку и продегустируйте, определите цвет, вкус, запах и консистенцию образцов.
3. Полученные данные сведите в таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделия | Внешний вид | Цвет | Вкус и запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Дайте заключение о качестве кисломолочных продуктов:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Задание №2***

**Текст задания:** проведите органолептическую оценку качества соленой сельди.

 **Порядок проведения работы:**

1. Определите вид сельди по поверхности, разделке, консистенции, вкусу и запаху.
2. Полученные данные запашите по следующей форме:

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели качества** | **Характеристика**  |
| Поверхность  |  |
| Разделка  |  |
| Консистенция  |  |
| Вкус  |  |
| Запах  |  |

Дайте заключение о качестве образца:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тест**

1. **В молоке содержится**

А) белки, жиры, минеральные вещества, углеводы, экстрактивные вещества

Б) белки, жиры, молочный сахар, минеральные соли, микроэлементы, витамины, вода

В) белки, жиры, углеводы, вода, минеральные вещества, клетчатка, дубильные вещества

**2**.**Кисломолочный диетический продукт**

А) сметана

Б) сливки

В) йогурт

1. **Молоко со специфическим запахом**

А) молоко кобылицы

Б) молоко коровье

В) молоко козье

1. **Кисломолочный продукт, получаемый путем сквашивания сливок**

А) творог

Б) кефир

 В) сметана

1. **Срок хранения натурального молока**

А) 36 часов

Б) 20 часов

В) 72часа

6**.** **Вид термической обработки молока при температуре** **120-140** **С**

А) стерилизация;

Б) ультрастерилизация;

В) пастеризация

1. **Из какого молока получают кумыс?**

А) из молока верблюдицы;

Б) из козьего молока;

В) из кобыльего молока.

1. **Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.**

А) можно.

Б) нельзя

В) не имеет значения

1. **Высушенная смесь яйца**

А) омлет

Б) яичный порошок

В) меланж

1. **В зависимости от массы яйца бывают**

А) 1 категории

Б) диетические

В) столовые