Ерошенко Людмила Владимировна группа № 21 МДК.02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами»

Урок № 129-130

**Практическое занятие**

**«Установка градации качества пищевых жиров»**

**Цели занятия**

* обобщение и систематизация материала по теме «Пищевые жиры»;
* сформировать умения оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества.
* развитие общих компетенций принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
* развитие профессиональных компетенций участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

**Форма организации занятия**– групповая

**Студент должен**

*знать:*  
классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

*уметь:*  
оценивать качество товаров и устанавливать их градации их качества

**Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию**

1. Назовите группы пищевых жиров
2. Как классифицируются растительные масла
3. Почему растительные масла полезны для здоровья?
4. Назовите градацию качества растительных масел
5. Как оценивают качество подсолнечного масла?
6. Какие могут быть дефекты у масла?
7. Опишите условия и сроки хранения подсолнечного масла
8. Назовите животные жиры
9. Какое сырье используют для получения маргарина?
10. Назовите группы маргарина
11. Какие требования к качеству маргарина?
12. Что такое майонез?
13. Как получают майонез?
14. Какой ассортимент майонеза?
15. Какие условия и сроки хранения майонеза?

**Форма отчетности по занятию**: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

**Задание для практического занятия и инструктаж по его  
выполнению**

Задание 1 **Идентификация ассортимента растительных масел.**

Изучите ГОСТы на растительные масла и заполните таблицу 10.1.

Таблица 10.1.

**Характеристика ассортимента растительных масел**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид масла | Способы очистки | Товарные сорта | Сроки хранения |
|  |  |  |  |

*Задание 2****.*Органолептическая оценка качества пробы растительного масла.**

Измерьте температуру масла, довести её до 20°Нанести тонким слоем 20капель масла на предварительно чисто вымытую и досуха вытертую стеклянную пластинку, определите по запаху вид и доброкачественность масла, установите, не чувствуется ли в масле посторонние запахи и какие. Запах масла можно определить и в подогретом до 80°образце (на водяной бане).

Небольшое количество масла (20°) возьмите в рот, разотрите её языком по нёбу и установите вкус. Свежее масло имеет вкус нежный, приятный, а недоброкачественное – острый, жгучий, с прогорклым привкусом.

Масло, имеющее температуру 20°, налейте в стакан (бледноокрашенное на уровень 10см, а тёмноокрашенное на уровень 5см; рассматривайте масло на белом фоне сначала при проходящем, а затем при отражённом свете, используя матовую лампочку. Определите цвет и оттенок масла. Одновременно установите, прозрачное оно или мутноватое. Результаты наблюдений запишите в таблицу 10.2.

Таблица 10.2.

Оценка качества образца растительного масла

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | По ГОСТу | Фактически |
|  |  |  |

Задание 3**. Идентификация ассортимента маргарина**.

Изучите ассортимент и рецептуру маргарина с помощью сайта / и заполните таблицу 10.3.

Таблица 10.3.

Ассортимент и рецептура маргарина

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ассортимент | Группа, использование | % Ж | % воды | Рецептура |
|  |  |  |  |  |

Задание 4.**Органолептическая оценка качества маргарина**

Отберите щупом пробу маргарина. Определите термометром температуру маргарина, по необходимости доведите температуру до 15-20º. Определите запах маргарина, разрезав образец маргарина чистым ножом. Сделайте новый срез и определите вкус маргарина, взяв из среза кусочек и разжевав его. Надавите на срез шпателем и установите консистенцию маргарина и его цвет. Сравните полученные результаты с требованими ГОСТ, сделайте заключение о качестве. Результаты наблюдения запишите в таблицу10.4.

Таблица 10.4.

Оценка качества маргарина

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | По Госту | Фактически | Сорт |
|  |  |  |  |