

Российская Федерация
Министерство Образования Московской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
начального профессионального образования
Профессиональное училище №118
г. Орехово – Зуево

**РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
«ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ»**

Составлена преподавателем
товароведения
продовольственных товаров
Ливенцовой Т.Г.

2011-2012 учебный год

Рекомендации для использования рабочей тетради.

Предлагаемая рабочая тетрадь предназначена для изучения предмета «Товароведение продовольственных товаров» в профессиональных училищах, где проводится подготовка учащихся по специальностям «Продавец», «Повар».

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с действующей рабочей программой и включает в себя следующие темы: «Вкусовые продукты».

Уровень заданий рабочей тетради соответствует требованиям, предъявляемым Государственным образовательным стандартам начального профессионального образования по предмету «Товароведение продовольственных товаров».

В тетради представлены различные варианты заданий по материалу учебного пособия: контрольные вопросы, тесты, задания для самостоятельной работы, дополнения схем классификации товаров, практические работы, задания для итоговой проверки знаний, кроссворды.

Задания для самостоятельной работы в форме таблиц, схем позволяют учащимся, работая с учебными пособиями, отбирать и систематизировать материал, развивают способность к анализу.

Практические работы, представленные в рабочей тетради, дают учащимся навыки работы со стандартами, помогают дать товароведческую оценку качества товара.

Задания для индивидуальной работы дают возможность осмыслить процессы, происходящие с продовольственными товарами при их производстве и хранении.

Кроссворды – одна из форм повторения и закрепления материала, пробуждают интерес к изучаемому материалу, развивают мышление учащихся.

Задания для итоговой проверки знаний являются заключительным этапом в процессе изучения темы и дают возможность проверить и закрепить полученные знания.

Таким образом, предлагаемая рабочая тетрадь предназначена для самоконтроля знаний учащимися, а также для контроля знаний учащихся преподавателем.

УРОК № 1-2

Чай.

Закончить определение:

Вкусовые продукты-

это _____

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) **Что такое вкусовые продукты общего действия? Примеры.**

2) **Что такое вкусовые продукты местного действия? Примеры.**

3) Каков **химический состав чая?**

Кофеин – _____ %
Дубильные вещества (танин) – _____ %
Витамины - _____
Минеральные вещества – _____
Эфирные масла – _____
Органические кислоты - _____

4) Что такое **флеш**?

5) Каково **действие чая** на организм человека?

6) Назовите **виды и ассортимент** чая.

7) Почему при производстве черного чая лист **темнеет**?

С помощью учителя заполнить таблицу:

Показатели	Чай черный байховый	Чай зеленый байховый
Способ получения		
Содержание дубильных веществ (танина)		
Вкус, цвет настоя		
Содержание витаминов		

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) Что такое **ферментация**?

2) Какой чай по внешним признакам считается **лучшим**?

3) Каковы отличия вкуса черного и зеленого чая?

4) Каковы условия и сроки хранения чая?

5) Назовите сорта байхового чая?

6) Дать описание чая для разовой заварки.

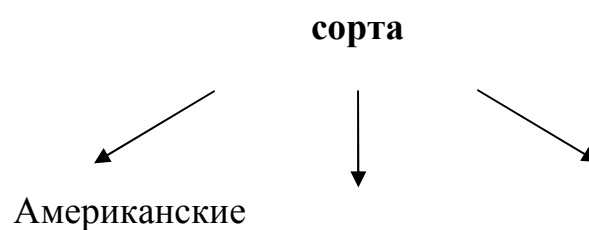
7) Дать описание чая растворимого и плиточного.

УРОК № 3-4

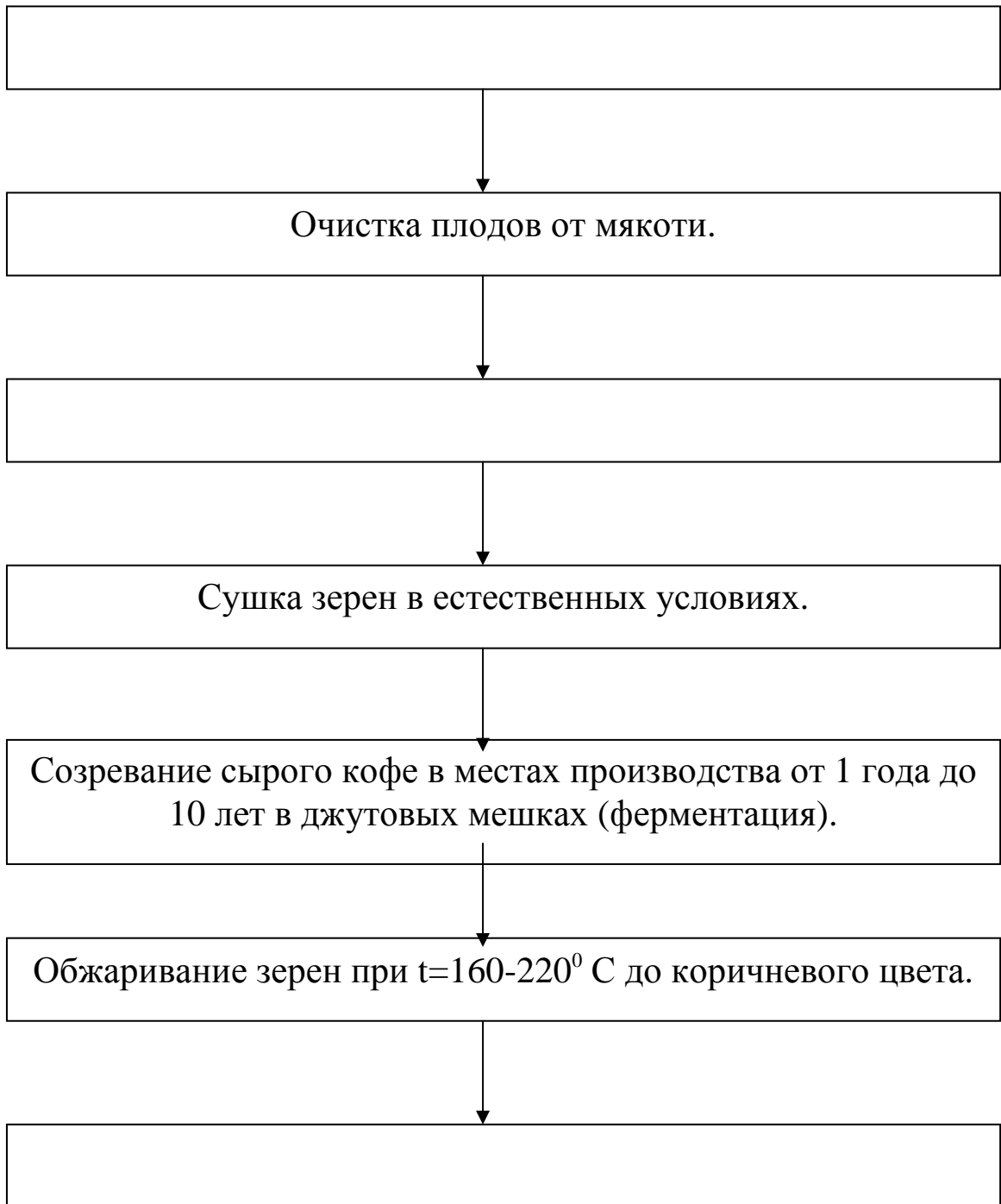
Кофе. Кофейные напитки.

Дополнить схему происхождения сортов кофе:

кофе натуральный



**Заполнить пропуски в технологической схеме
производства натурального кофе:**



С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) Что такое **кофе**?

2) Что происходит с сырыми кофейными зернами при хранении их в течение **нескольких лет**?

3) Каков **химический состав кофе**?

Белки – %

Жиры – %

Сахара – %

Кофеин

Витамины

Ароматические вещества

Эфирные масла

4) Каково **действие кофе** на организм человека?

5) Как отличить зерна **сырого кофе от жареного**?

6) Назовите **виды и ассортимент** кофе и кофейных напитков.

7) Дать описание производства растворимого кофе?

8) Что входит в состав кофейных напитков?

С помощью учителя заполнить таблицу:

Требования к качеству кофе:

Показатели	Кофе Натуральный	Кофе Растворимый
Цвет		
Поверхность		
Вкус, запах		
Упаковка		

ТЕСТ «КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ»

Ответить на вопросы теста, выбрав из предложенных ответов правильные:

1. Какие продукты не относятся к вкусовым?	1. Чай. 2. Кофе. 3. Колбасы. 4. Пряности.
2. В какой части света не выращивают кофе?	1. Африка. 2. Европа. 3. Азия. 4. Америка.
3. Что представляют из себя плоды кофе?	1. Ягоды. 2. Бобы. 3. Злаки. 4. Коренья.
4. При какой температуре обжаривают сырой кофе?	1. 100-120 ⁰ С 2. 140-160 ⁰ С 3. 160-220 ⁰ С 4. 200-240 ⁰ С
5. Сколько времени нужно для созревания сырого кофе?	1. 1-10 дней 2. 1-10 недель 3. 1-10 месяцев 4. 1-10 лет
6. Сравнить химический состав чая и кофе. Где содержание жира больше?	1. В чае. 2. В кофе. 3. Одинаково. 4. Нигде нет жира.
7. Каково действие кофеина на человека?	1. Успокаивает. 2. Бодрит. 3. Вызывает сонливость. 4. Никак не действует.
8. Какие витамины не содержатся в кофе?	1. С 2. группа В 3. Д 4. РР
9. Как приготовить растворимый кофе?	1. Варить. 2. Настаивать в теплом месте. 3. Развести кипятком. 4. Залить холодной водой.
10. Какова температура хранения кофе?	1. t не выше 0 ⁰ С 2. t не выше 10 ⁰ С 3. t не выше 20 ⁰ С 4. t не выше 30 ⁰ С

УРОК № 5-6.

ПРЯНОСТИ.

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) Что из себя представляют пряности?

2) В каких отраслях пищевой промышленности применяют пряности?

3) На какие группы делят пряности?

Заполнить таблицу «Плодово-семенные пряности»

№	Название пряности	Описание	Что содержит	Вкус, запах
1.	Горчица	Сухой порошок светло-желтого цвета	Гликозид синигрин, горчичное масло, глюкоза.	Острый запах, жгучий вкус
2.	Черный перец			
3.	Душистый перец			
4.	Красный перец			

5.	Анис			
6.	Кориандр			
7.	Тмин			
8.	Ваниль (ванилин)			
9.	Кардамон			
10.	Мускатный орех			

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

Какие пряности относятся к цветочным?

Дать описание гвоздики и шафрана.

Какие пряности относятся к коровым?

Дать описание **корицы.**

Какие пряности относятся **к листовым?**

Дать описание **лаврового листа.**

Какие пряности относятся к **корневым?**

Дать описание **имбиря.**

Какие пряности относятся к **прочим?**

Как следует **хранить пряности и почему?**

Практическая работа.

Для практической работы необходимы образцы пряностей. Необходимо классифицировать образец, оценить органолептические показатели, описать применение данной пряности в кулинарии.

Результаты оценки заносятся в таблицу:

Органолептическая оценка пряностей.

Показатели качества	Характеристика образца
Название Пряности	
К какой группе относится	
Описание внешнего вида	
Что содержит	
Вкус, Запах	
В каких блюдах Используется	

Ответить на вопросы теста, выбрав из предложенных правильные ответы:

1. К какой группе пряностей относится перец?	1. К цветочным 2. К листовым 3. К корневым. 4. К плодово-семенным
2. К какой группе пряностей относится имбирь?	1. К цветочным 2. К листовым 3. К корневым. 4. К плодово-семенным
3. Какой вид пряностей окрашивает продукты в желтый цвет?	1. Корица 2. Ваниль 3. Кориандр 4. Шафран
4. Какую пряность используют в кондитерском производстве??	1. Перец 2. Корицу 3. Лавровый лист 4. Анис
5. Какой вид пряностей представляет собой нераспустившиеся почки дерева?	1. Корица 2. Ваниль 3. Кориандр 4. Гвоздика
6. Какая из пряностей получена искусственно?	1. Корица 2. Ваниль 3. Ванилин 4. Шафран
7. Какой хлеб посыпан пряностями?	1. Донской 2. Бородинский 3. Ржаной 4. Украинский
8. Стручки тропической лианы-орхидеи – это...	1. Имбирь 2. Ваниль 3. Ванилин 4. Шафран
9. При какой относительной влажности воздуха нужно хранить пряности?	1. Низкой 2. Высокой 3. Нормальной 4. Любой
10. Какого вида перца не существует?	1. Красного 2. Желтого 3. Душистого 4. Черного

УРОК № 7-8.

Тема «Приправы»

Ответить на вопросы:

Зачем применяются приправы?

Что относят к приправам?

Как получают столовую горчицу?

Сколько жира и сахара в столовой горчице?

Какими должны быть консистенция, цвет, вкус столовой горчицы?

Как хранят и как используют столовую горчицу?

Из чего готовят **столовый хрен?**

Что содержат **корни хрена?**

Какой хрен поступает **в продажу?**

Условия хранения столового хрена?

Каков химический состав **майонеза?**

Как получают **майонез?**

Что добавляют в майонез, чтобы смесь не расслаивалась?

Как используют майонез?

Каковы **консистенция, вкус и запах** майонеза?

Как хранят майонез?

Из чего получают **аджику**?

Что представляет из себя **аджика**?

Список литературы:

Варибрус В.И., Жук Ю.Т., Руш В.А., Федотова Т.К.. Товароведение продовольственных товаров. Молочные, кондитерские, вкусовые товары. Москва. Экономика. 1976.

Гришко Е.С., Парфентьева Т.Р., Барышников В.И.. Продовольственные товары. Товароведение. Москва. Экономика. 1978.

Новикова А.М., Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Прокофьева С.А.. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Москва. ПрофОбрИздат. 2001.

ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.