

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

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
« ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ »

Составлена преподавателем
товароведения
продовольственных товаров
Ливенцовой Т.Г.

2008-2009 учебный год

УРОК № 1-2
Классификация пищевых жиров.
Растительные масла.

Дополнить примерами схему классификации:

Классификация пищевых жиров

Растительные жиры	Животные жиры	Комбинированные жиры
Подсолнечное масло		

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) От чего зависит **пищевая ценность и консистенция жиров?**

2) Какую долю в суточном рационе человека составляют **пищевые жиры?**

РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА.

1) Каков **химический состав растительного масла?**

Вода – %
Белки – %
Жиры – %
Углеводы– %,
Витамины -
Минеральные вещества –

**Описать, в чем заключается каждый из способов
производства растительных масел
(указать достоинства и недостатки каждого способа)**

Прессование	Экстрагирование

Дать ответы на следующие вопросы:

1) Что такое **прогоркание масла?**

2) Из чего вырабатывают **оливковое масло?**

3) Где может использоваться **горчичное масло?**

4) От чего зависит цвет **растительного масла?**

5) Какое масло называется **рафинированным
недезодорированным?**

Проверочный тест «Растительные масла»

Ответить на вопросы теста, выбрав правильные варианты ответов:

1. Сколько жиров содержится в растительном масле?	1. 77,5% 2. 88,5% 3. 99,9% 4. 100 %
2. Какой из перечисленных витаминов содержится в растительном масле?	1. А 2. группа В 3. С 4. РР
3. В растительном масле содержится наибольшее количество...	1. Белков 2. Жиров 3. Углеводов 4. Воды
4. Какое масло не относится к растительным?	1. Подсолнечное 2. Оливковое 3. Сливочное 4. Соевое
5. Какова температура хранения растительного масла?	1. t не выше 0°C 2. $t = +4+6^{\circ}\text{C}$ 3. $t = +12+16^{\circ}\text{C}$ 4. t не выше $+30^{\circ}\text{C}$
6. Какая температура пара необходима для дезодорирования растительного масла?	1. $50-95^{\circ}\text{C}$ 2. 100°C 3. $150-160^{\circ}\text{C}$ 4. $170-230^{\circ}\text{C}$
7. Как называют метод вытеснения масла из семян химическими растворителями?	1. Рафинирование 2. Гидратирование 3. Экстрагирование 4. Прогоркание
8. Каким способом осуществляется механическая очистка растительного масла?	1. Отстаиванием и фильтрованием 2. Нагреванием 3. Гидратированием 4. Перемешиванием
9. Что происходит при хранении растительного масла на свету?	1. Прогоркание 2. Помутнение 3. Образование осадка 4. Загустение
10. Каков предельный срок хранения растительного масла?	1. 3 месяца 2. 6 месяцев 3. 9 месяцев 4. 1 год

УРОК № 3-4
Коровье масло.

На какие две группы делится коровье масло?

- 1) _____
2) _____

Описать, в чем заключается каждый из способов
производства сливочного масла

Метод сбивания сливок	Метод преобразования сливок
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Химический состав сливочного масла
(заполнить самостоятельно).

Белки – %
Жиры – %
Углеводы (сахар) – %
Вода – %
Витамины -
Минеральные вещества -

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) Какова температура плавления **сливочного масла?**

2) Каковы отличия **сладкосливочного масла от кислосливочного?**

3) Как из сливочного масла получить топленое?

4) Каковы условия и сроки хранения сливочного масла?

Ассортимент сливочного масла.

Заполнить таблицу, пользуясь учебником и образцами продукции.

Название масла	Описание продукта	Содержание жира, %	Содержание влаги, %
Несоленое	Получают из пастеризованных сливок с применением молочнокислых бактерий или без них	Не менее 82%	Не более 16%
Соленое			
Вологодское			
Любительское			
Бутербродное			
Крестьянское			
Диетическое			
Шоколадное			
Топленое			

Практическая работа.

Для практической работы необходимы стандарты на сливочное масло и несколько образцов масла разной жирности. Результаты оценки заносятся в таблицу:

Органолептическая оценка качества сливочного масла.

Показатели качества	Характеристика по ГОСТу	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Полное наименование продукта				
Изготовитель				
Цвет, вид на разрезе				
Консистенция при $t = +10 + 12^{\circ}\text{C}$				
Содержание жира				
Содержание влаги				
Вкус и запах				
Упаковка				
Наличие дефектов масла				
Вывод	Образец соответствует (не соответствует) требованиям ГОСТ, если не соответствует, то по каким показателям.			

Перечислить дефекты сливочного масла и дать их краткую характеристику:

Задание для самопроверки:
«Найди ошибку».

Для этого необходимо внимательно прочитать предлагаемые фразы и найти в них ошибки, если они имеются:

- Масло – это ценный пищевой продукт, необходимый для питания человека.
- Жирность сливочного масла может быть выше 83%.
- Сливочное масло можно хранить при комнатной температуре воздуха.
- Вологодское масло имеет ореховый привкус.
- Содержание жира в топленом масле такое же, как и в сливочном.
- Сливочное масло – это диетический продукт.
- Прогоркание коровьего масла возникает из-за хранения его на свету.
- Температура плавления сливочного масла равна 50⁰С.

УРОК № 5-6

Жиры животные топленые. Маргарины. Кулинарные жиры.

Описать, в чем заключается каждый из способов
вытапливания животного жира

Сухой способ	Мокрый способ
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) Для чего используют животные топленые жиры?

2) Что является сырьем для получения животных топленых жиров?

3) Какова температура плавления животных топленых жиров?

4) Каковы условия и сроки хранения животных топленых жиров?

5) Каково содержание жира в животных топленых жирах?

Маргарины. Кулинарные жиры.

После объяснения учителя дать краткие ответы на вопросы:

1. Дать определение маргарина.	<hr/> <hr/> <hr/>
2. Приведите ассортимент маргаринов.	<hr/> <hr/> <hr/>
3. Назовите сырье для производства маргаринов.	<hr/> <hr/> <hr/>
4. На какие три группы делят маргарины?	<hr/> <hr/> <hr/>
5. Какие консерванты используют при производстве маргаринов?	<hr/> <hr/> <hr/>
6. Какие вкусовые добавки применяются при производстве маргаринов?	<hr/> <hr/> <hr/>
7. Каковы условия и сроки хранения маргаринов?	<hr/> <hr/> <hr/>
8. Для чего в маргарины добавляют эмульгаторы?	<hr/> <hr/> <hr/>
9. На какие две группы делятся кулинарные жиры?	<hr/> <hr/> <hr/>
10. Каково содержание жира в кулинарных жирах?	<hr/> <hr/> <hr/>

