

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

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

« РЫБА. РЫБНЫЕ ТОВАРЫ»

Составлена преподавателем
товароведения
продовольственных товаров
Ливенцовой Т.Г.

2009-2010 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 «Коммерсант в торговле», «Продавец», «Повар».

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с действующей рабочей программой и включает в себя следующие темы: «Рыба и рыбные товары».

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
Рыба. Пищевая ценность рыбы.

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) В чем состоит **пищевая ценность рыбы?**

2) Какие части рыбы являются **съедобными?**

3) Какие части рыбы являются **несъедобными?**

4) Каков **химический состав рыбы?**

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

5) Какие еще вещества содержатся в рыбе?

6) Дополнить схему:



7) Почему рыба обладает **диетическими свойствами?**

8) Зарисуйте схему строения тела рыбы (с помощью плаката).
Обозначьте на схеме расположение плавников, промысловую длину рыбы, боковую линию, жаберные крышки и т.д.

УРОК № 3-4

Основные семейства промысловых рыб.

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) Какое количество видов рыб считается **промысловыми?**

2) Привести примеры **пресноводных** рыб.

3) Привести примеры **проходных и полупроходных** рыб.

4) Привести примеры **морских** рыб.

Заполнить таблицу по образцу:

Название семейства рыб	Представители семейства рыб	Описание рыб по внешним признакам	Характеристика мяса	В каком виде поступают в продажу
Осетровые	Осетр, белуга, севрюга, калуга, шип, стерлядь	Тело веретенообразное, чешуи нет, имеются пять рядов костяных жучек. Позвоночник хрящевой	Мясо белое, вкусное, с оранжевыми прожилками жира	В живом, мороженом, консервированном, копченом
Лососевые	3 группы:			
Карповые				
Окуновые				
Тресковые				
Сельдевые				

Дать краткое описание рыб, не входящих в основные семейства:

1) Щука -

2) Сом -

3) Морской окунь-

4) Камбала

5) Скумбрия –

6) Ставрида –

7) Зубатка –

8) Сайра –

9) Сардина –

Проверочный тест «Основные семейства промысловых рыб».

Ответить на вопросы теста, выбрав правильные варианты ответов:

1. Каких рыб относят к семейству окуневых?	1. Минтай, треска, навага 2. Карп, лещ, вобла 3. Кета, горбуша, семга 4. Судак, ерш, берш
2. Осетровые относятся к рыбам...	1. Речным 2. Морским 3. Проходным 4. Полупроходным
3. Каких рыб относят к семейству лососевых?	1. Минтай, треска, навага 2. Карп, лещ, вобла 3. Кета, горбуша, семга 4. Сельдь, килька, тюлька
4. Большое количество мелких костей содержится в рыбах семейства...	1. Карповых 2. Осетровых 3. Лососевых 4. Тресковых
5. Мясо каких рыб имеет окраску красно-розового цвета?	1. Сельдевых 2. Осетровых 3. Лососевых 4. Тресковых
6. Рыбы какого семейства имеют по три спинных плавника?	1. Карповых 2. Окуневых 3. Лососевых 4. Тресковых
7. Каких рыб относят к семейству тресковых?	1. Минтай, пикша, навага 2. Карп, лещ, вобла 3. Кета, горбуша, семга 4. Сельдь, килька, тюлька
8. Каких рыб относят к семейству сельдевых?	1. Минтай, треска, навага 2. Карп, лещ, вобла 3. Кета, горбуша, семга 4. Салака, килька, тюлька
9. Карповые относятся к рыбам...	1. Речным 2. Морским 3. Проходным 4. Полупроходным
10. Тресковые относятся к рыбам...	1. Речным 2. Морским 3. Проходным 4. Полупроходным

УРОК № 5-6
Рыба живая, охлажденная, мороженая

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) Какая рыба поступает в продажу **в живом виде?**

2) Каковы требования к качеству **живой рыбы?**

3) В какой воде должна содержаться **живая рыба?**

4) Каковы **сроки хранения живой рыбы ?**

5) Описать способы **охлаждения рыбы.**

Заполнить таблицу:

Виды разделки охлажденной рыбы:

Вид разделки	Описание, примеры
1. Неразделанная	
2. Обезжабренная	
3.	
4.	
5.	

Первичное закрепление материала.

Задание для самопроверки.

Кратко ответить на вопросы:

1. Какова должна быть температура воды для содержания живой рыбы?	<hr/> <hr/> <hr/>
2. Рыба каких семейств имеется в продаже в живом виде?	<hr/> <hr/> <hr/>
3. Какой должна быть температура в толще мышц охлажденной рыбы?	<hr/> <hr/> <hr/>
4. Описать способ разделки рыбы «тушка».	<hr/> <hr/> <hr/>
5. Каков срок хранения охлажденной рыбы?	<hr/> <hr/> <hr/>
6. Как следует замораживать рыбу?	<hr/> <hr/> <hr/>
7. При какой температуре происходит быстрое замораживание рыбы?	<hr/> <hr/> <hr/>
8. Какой толщины должна быть ледяная глазурь?	<hr/> <hr/> <hr/>
9. Рыбу каких семейств используют для получения филе?	<hr/> <hr/> <hr/>
10. Каковы сроки хранения замороженной рыбы?	<hr/> <hr/> <hr/>

УРОК № 7-8
Рыба соленая.

Закончить фразы:

Консервирование рыбы солью удлиняет

Тузлук - это

Дополнить схему:

По способу использования рыбу подразделяют на:



С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) Как рыбу подразделяют перед засолкой **по размеру и массе?**

2) Какие три способа **посола рыбы** существуют?

3) Дать характеристику сухого способа **посола рыбы?**

4) Дать характеристику мокрого (тузлучного) способа **посола рыбы?**

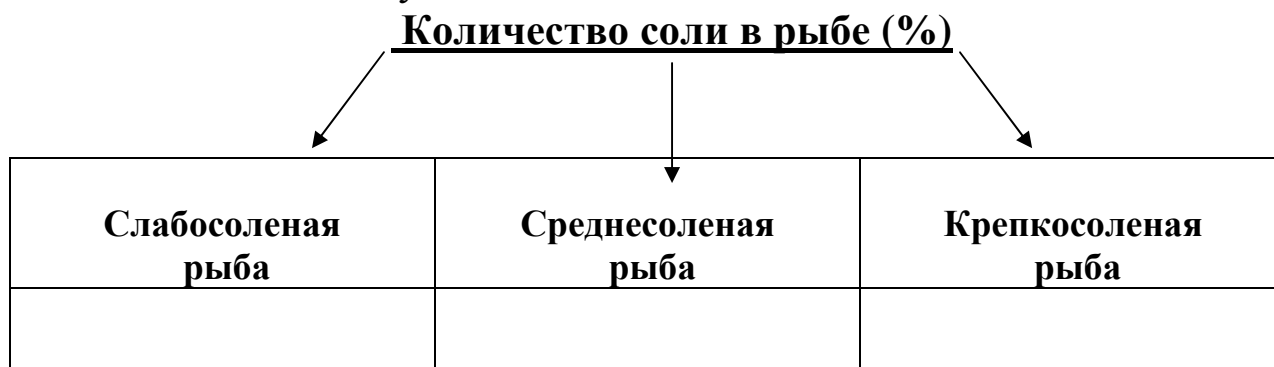
5) Дать характеристику смешанного способа **посола рыбы?**

б) Каким бывает посол рыбы в зависимости от температурных условий?

Заполнить таблицу: Способы разделки соленой рыбы:

Вид разделки	Описание, примеры
1. Неразделанная 2. Потрошенная с головой 3. Потрошенная обезглавленная 4. Зябренная 5. Потрошенная семужной резки 6. Полупласт 7. Пласт с головой 8. Пласт обезглавленный 9. Спинка (балычок) 10. Кусок 11. Боковник	

Заполнить таблицу:



Практическая работа.

Для практической работы необходимы несколько образцов соленой сельди разных изготовителей. Органолептическая оценка соленой сельди проводится по стандарту ГОСТ 815-55. Результаты оценки заносятся в таблицу:

Органолептическая оценка качества сельди соленой.

Показатели качества	Образец №1	Образец №2	Образец №3
Полное наименование продукта			
Изготовитель			
Поверхность			
Консистенция			
Вкус			
Запах			
Вид разделки			
Заключение о качестве продукта			

Копченая рыба.

Закончить фразы:

Копченой называют рыбу

Дым содержит консервирующие вещества:

Задание для самопроверки.

Составить вопросы для уже решенного кроссворда:

Т	У	З	Л	У	К						
		Л	О	С	О	С	Ь				
					П	Л	А	В	Н	И	К
	Ч	А	В	Ы	Ч	А					
				С	Е	Л	Ь	Д	Ь		
		О	К	У	Н	Ь					
				Ф	И	Л	Е				
		В	Я	Л	Е	Н	И	Е			

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

Заполнить сравнительную таблицу:

Способы копчения

Показатели	Горячее копчение	Холодное копчение
Какую рыбу используют		
Температура копчения		
Время копчения		
Консистенция копченой рыбы		
Способы разделки рыбы		
Стадии копчения		
Поверхность копченой рыбы		
Цвет		
Вкус и запах		
Содержание соли		
Условия хранения		
Сроки хранения		

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) Перечислить **дефекты копченой рыбы:**

2) Что такое **белобочка?**

3) Когда возникает **подпаривание** копченой рыбы?

4) Что такое **просырь?**

5) Когда появляется запах **окислившегося жира** у копченой рыбы?

6) Когда возникает **плесневение** копченой рыбы?

7) Из какой рыбы приготавливают **балычные изделия?**

8) Перечислить стадии приготовления **балычных изделий.**

Задание для самопроверки:

«Найди ошибку».

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

- Рыба – это ценный природный продукт, необходимый для питания человека.
- Жирность рыбы не может быть выше 10%.
- Вяленую рыбу можно хранить при любой относительной влажности воздуха.
- Копчение – это обработка рыбы продуктами горения (дымом).
- Мороженная рыба хранится меньше, чем охлажденная.
- Семейство лососевых является пресноводным.
- Балык изготавливают из ценных пород рыбы.
- Рыба семейства осетровых покрыта чешуей.
- Рыба горячего копчения не является скоропортящимся продуктом.
- Срок хранения рыбы холодного копчения меньше, чем горячего.
- Вяление рыбы производится за несколько часов.
- Рыба усваивается легче, чем мясо из-за высокого содержания полноценных белков.

УРОК № 11-12

Рыбные консервы, пресервы, икра.

Производство рыбных консервов:

(заполнить недостающие строки в технологической схеме производства).

1. Подготовка сырья (разделка и мойка рыбы).

2. _____

3. Посол рыбы.

4. Тепловая обработка рыбы -

5. Расфасовка рыбы в банки.

6. _____

7. Стерилизация банок при $t = \text{_____}^{\circ}\text{C}$.

8. Проверка качества.

9. _____

Заполнить схему:

Классификация рыбных консервов

<u>Натуральные</u>	<u>Закусочные</u>	<u>Рыборастительные</u>	<u>Из ракообразных и морепродуктов</u>
Консервы в собственном соку, в бульоне, в желе, уха и рыбные супы			

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) Что входит в рецептуру натуральных рыбных консервов? _____

2) Из какой рыбы вырабатывают натуральные консервы?

3) Дать сравнительную характеристику шпрот и сардин.

4) Привести примеры консервов из ракообразных.

5) Какие пресервы выпускают из разделанной рыбы?

6) Из какой рыбы вырабатывают пресервы?

Дать сравнительную характеристику рыбных товаров:



Первичное закрепление материала.

Задание для самопроверки. Кратко ответить на вопросы:

1. Какие способы консервирования рыбы вы знаете?	<hr/> <hr/> <hr/>
2. Приведите ассортимент натуральных рыбных консервов.	<hr/> <hr/> <hr/>
3. Назовите положительные качества рыбных консервов.	<hr/> <hr/> <hr/>
4. К какой группе консервов относится «Печень трески»?	<hr/> <hr/> <hr/>
5. Почему рыбу при консервировании стерилизуют?	<hr/> <hr/> <hr/>
6. Какие дефекты встречаются в рыбных консервах?	<hr/> <hr/> <hr/>
7. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов?	<hr/> <hr/> <hr/>
8. Что такое бомбаж? Назовите виды бомбажа.	<hr/> <hr/> <hr/>
9. Расшифруйте маркировку рыбных консервов 150409 108761 P1	<hr/> <hr/> <hr/>
10. Какие виды заливок и соусов используют в рыбных пресервах?	<hr/> <hr/> <hr/>

С помощью учебника дать ответы на следующие вопросы:

1) Как классифицируют **икру?**

2) Каков **химический состав икры?**

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

3) От каких рыб получают **осетровую** икру?

4) Каковы отличия **зернистой** осетровой икры от **паюсной?**

5) Как **изготавливают** зернистую икру?

6) От каких рыб получают **лососевую** икру?

7) Что добавляют в **лососевую** икру для предотвращения слипания?

8) Из каких рыб получают **пробойную и ястычную икру?**

УРОК № 13-14

Качество, маркировка и пороки рыбных консервов.

Практическая работа.

Для практической работы необходимы образцы рыбных консервов и пресервов. В начале работы нужно оценить правильность маркировки образца, а затем определить вид консервов или пресервов. Результаты оценки заносятся в таблицу:

Показатели маркировки	Образец №1	Образец №2
Название изделия		
Изготовитель изделия		
Полный адрес и страна изготовления		
Масса нетто		
Состав продукта		
Химический состав (пищевая ценность) продукта		
Энергетическая ценность продукта		
Наименование ГОСТ или ТУ		
Знак соответствия		
Штрих-код		
Условия и сроки хранения		
Дата изготовления		
Вывод.	Образец годен (не годен) к продаже	Образец годен (не годен) к продаже
Вид товара (консервы или пресервы)		
К какой группе относится продукт (натуральные, закусочные ...)?		

Задание для самопроверки.

Решить кроссворд:

1.	Р						
2.		Ы					
3.			Б				
4.				А			
5.				А			
6.			Б				
7.		Ы					
8.	Р						

1. Рыба семейства лососевых, относится к группе сиговых.
2. Дефект соленой рыбы, возникает при недостаточной выдержке при посоле.
3. Орган дыхания рыб.
4. Осетровая или лососевая.
5. Место обитания живой рыбы в магазине.
6. Пресноводная рыба семейства карповых, часто используется для вяления.
7. Вид копчения, получаемого при сгорании опилок деревьев лиственных пород.
8. Желтый налет на поверхности соленой рыбы, образуется при хранении рыбы без тузлука.

УРОК № 15-16
Нерыбное водное сырье (Морепродукты).

Каков химический состав морепродуктов?
(заполнить самостоятельно)

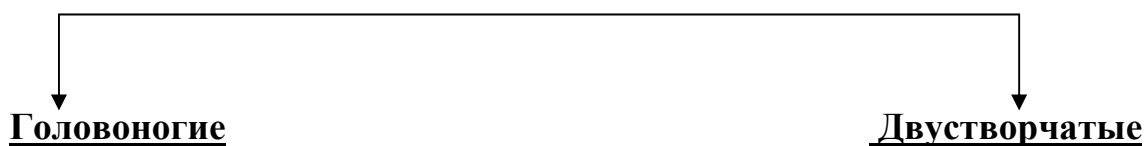
Вода – %
Белки – %
Жиры – %
Углеводы– %,
Витамины -
Минеральные вещества –

Дать описание ракообразных, заполнив таблицу:

Название	Краткое описание
Крабы	
Креветки	
Раки речные	
Омары	
Лангусты	

Дополнить примерами схему классификации:

Моллюски делятся на:



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.