

Занятие по учебной практике

**на тему: Распознавание
ассортимента,
органолептическая оценка
качества макаронных изделий**



Вопрос № 1

***Дайте определение понятию
«макаронные изделия»***



Вопрос № 2

**Назовите свойства
макаронных изделий**



Вопрос № 3

**Какие витамины содержатся
в макаронных изделиях?**



Вопрос № 4

От чего зависит качество макаронных изделий?



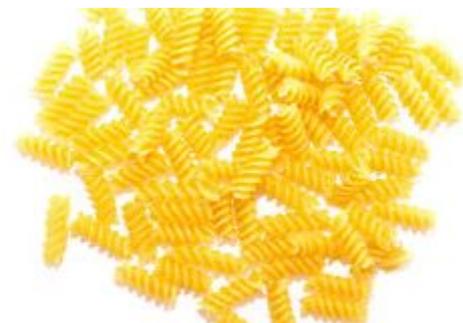
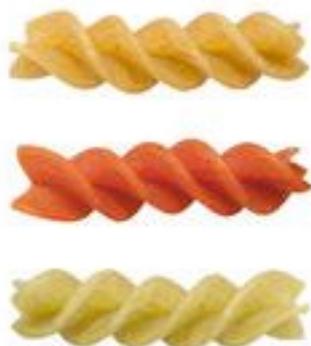
Вопрос № 5

**Назовите основное
и дополнительное сырье
для производства
макаронных изделий**



Вопрос № 7

Назовите группы и классы макаронных изделий



Вопрос № 8

***Назовите типы и подтипы
макаронных изделий***



Вопрос № 9

Назовите условия и сроки хранения макаронных изделий



Вопрос № 10

**Назовите соотношение воды
и макарон при варке**



Тема практической работы:

**Распознавание
ассортимента,
органолептическая оценка
качества макаронных
изделий**



Цели практической работы:

уметь распознавать ассортимент макаронных изделий. Овладеть навыками определения качества макаронных изделий по органолептическим показателям



ЗАДАНИЕ № 1



Руководствуясь стандартами, натуральными образцами определите вид макаронных изделий. Результаты оценки занесите в таблицу 1:



Таблица 1

Определение вида макаронных изделий

№ образца	Группа, сорт изделия	Тип и подтип изделия	Размер, мм				Вид изделия
			длина	ширина	толщина	попереч. сечение	
Образец № 1							
Образец № 2							
Образец № 3							
Образец № 4							
Образец № 5							

ЗАДАНИЕ № 2

Определите тип и разновидности партии макаронных изделий:

- 2.1. Макароны длиной 250 мм, размер диаметра 5,0 мм.**
- 2.2. Макароны длиной 100 мм, размер диаметра 4,1 мм.**
- 2.3. Вермишель длиной 100 мм, диаметром 0,8 мм.**



ЗАДАНИЕ № 3

Провести оценку качества образцов макаронных изделий по органолептическим показателям.

Результаты оценки занесите в таблицу 2:



Таблица 2

Органолептическая оценка качества макаронных изделий

Показатели качества	Характеристика по ГОСТу	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3
Вид изделия (определить название и группу)	Трубчатые, лентообразные, нитеобразные, фигурные.			
Длина изделия	Длинные – не менее 200 мм Короткие – не больше 100 мм Фигурные – любой длины.			
Цвет	Однотонный, с кремовым или желтоватым оттенком, без следов непомеса.			
Поверхность	Гладкая. Разрешена незначительная шероховатость			
Форма	Соответствует типу изделия.			
Вкус, запах	Свойственный этому виду изделия, без посторонних привкусов и запаха.			
Вывод	Образец соответствует (не соответствует) требованиям ГОСТ 7043:2009			

Контрольные вопросы:

- 1. Назовите органолептические показатели качества макаронных изделий.**
- 2. Назовите физико-химические показатели качества макаронных изделий.**



Задание по УП (на выбор):

- 1. Подготовить сообщение на тему: «Ассортимент макаронных изделий» с образцами.**
- 2. Подобрать и оформить рецепты блюд из макаронных изделий (с иллюстрациями).**
- 3. Составить компьютерную презентацию с иллюстрациями на тему: «Макаронные изделия».**
- 4. Составить кроссворд на тему: «Макаронные изделия» - минимум 15 слов.**

Литература:

1. Калько Е.Г., Товароведение пищевых продуктов. Опорный конспект лекций, ЛГКЭТ, 2012.
2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / І.В. Сирохман. - К.: Знання, 2012.

Internet-ресурсы:

- <http://www.znaytovar.ru> Товароведение разложи все по полочкам
- <http://ozpp.ru> Сайт по защите прав потребителей
- <http://ria-stk.ru> РИА «Стандарт и качество»
- <http://www.gost.ru> ГОСТы и стандарты





Творческих Вам успехов!