

**Министерство образования и науки Мурманской области**  
**Государственное автономное образовательное учреждение**  
**Мурманской области**  
**среднего профессионального образования**  
**"Оленегорский горно-промышленный колледж"**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 58D380795E921492BD477DB29464B2F3  
Владелец: Панас Наталья Викторовна  
Действителен: с 30.09.2024 до 24.12.2025

# **РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ**

**ДЛЯ РАБОТ ПО ТОВАРОВЕДЕНИЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**ПО ТЕМЕ: МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ**

**ДЛЯ ПРОФЕССИЙ И СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ:**

**38.02.04 Коммерция (по отраслям);**

**30.01.02 Продавец, контролер – кассир;**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчик:

преподаватель высшей категории

Гурова Елена Павловна

**2017**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Введение
2. Тематическое содержание рабочей тетради
3. Задания для выполнения
4. Список использованных материалов
5. Приложение

## 1. ВВЕДЕНИЕ

Предлагаемая рабочая тетрадь предназначена в помощь обучающимся СПО при изучении темы программы: молочные товары

Структура рабочей тетради соответствует программе на основе стандарта Российской Федерации начального профессионального образования по профессиям и специальностям: 38.02.04 Коммерция (по отраслям), 30.01.02 Продавец, контролер – кассир; 19.01.17 Повар, кондитер

Уровень заданий соответствует требованиям, предъявляемым государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по направлениям.

Рабочая тетрадь включает следующие темы:

- Товароведная характеристика молока и сливок
- Товароведная характеристика творога и творожных изделий
- Товароведная характеристика сметаны
- Товароведная характеристика сливочного масла

В тетради представлены различные варианты заданий по материалу учебного пособия: контрольные вопросы, тесты, дополнения схем, заполнение таблиц, тесты на сопоставление, а также задания на развитие технического и логического мышления.

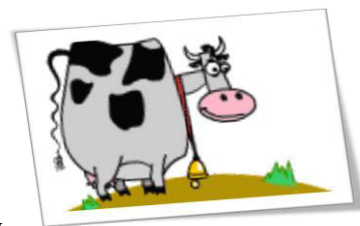
Предлагаемая тетрадь предназначена для само- и взаимоконтроля знаний обучающихся по каждой теме, а также для контроля знаний обучающихся (тематического и итогового) преподавателями.

## **2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ТЕТРАДИ**

- |  |  |
|--|--|
| 1-2. Молоко                              | 27. ПР.Р. № 6 Сгущенное молоко.                        |
| 3. Сливки                                | 28-29-30. Сливочное масло                              |
| 4. ПР.Р. № 1 Молоко, сливки              | 31. ПР.Р. № 7. Масло коровье                           |
| 5-6. Сметана                             | 32-33-34. Твердые сычужные сыры.                       |
| 7. ПР.Р. № 2 Сметана                     | 35. ПР.Р. № 8. Твердые сыры                            |
| 8-9. Творог                              | 36-37. Мягкие сыры                                     |
| 10. Творожные изделия                    | 38. ПР.Р. № 9 Мягкие сыры                              |
| 11. ПР.Р. № 3 Творог                     | 39. Сливочные сыры                                     |
| 12-13-14 Диетические молочные<br>товары. | 40. Рассольные сыры                                    |
| 15-16. Йогурты                           | 41-42. Плавленные сыры                                 |
| 17.-18. Мороженое                        | 43. ПР.Р. № 10 Плавленные сыры                         |
| 19. ПР.Р. № 4 Мороженое                  | 44-45. Импортные сыры                                  |
| 20.Пасты белковые                        | 46. Требование к качеству и условия<br>хранения сыров. |
| 21. К.Р. № 1 Кисломолочные товары        | 47. Правила продажи сыров                              |
| 22-23. Сухие молочные товары             | 48.Повторение темы                                     |
| 24. ПР.Р. № 5 Сухое молоко               | 49-50. К.Р.№ 2 Сливочные товары.                       |
| 25-26. Сгущенные молочные товары         |  |

### 3. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Тема: товароведная характеристика молока и сливок



#### 1. Ответить на контрольные вопросы

1. Какое сырье используют для получения сливок?

---

2. Как делится молоко по % жирности?

---

3. Какие виды упаковки молока Вы знаете?

---

4. Как расшифровывается «СОМО»?

---

5. От чего зависит срок хранения молока?

---



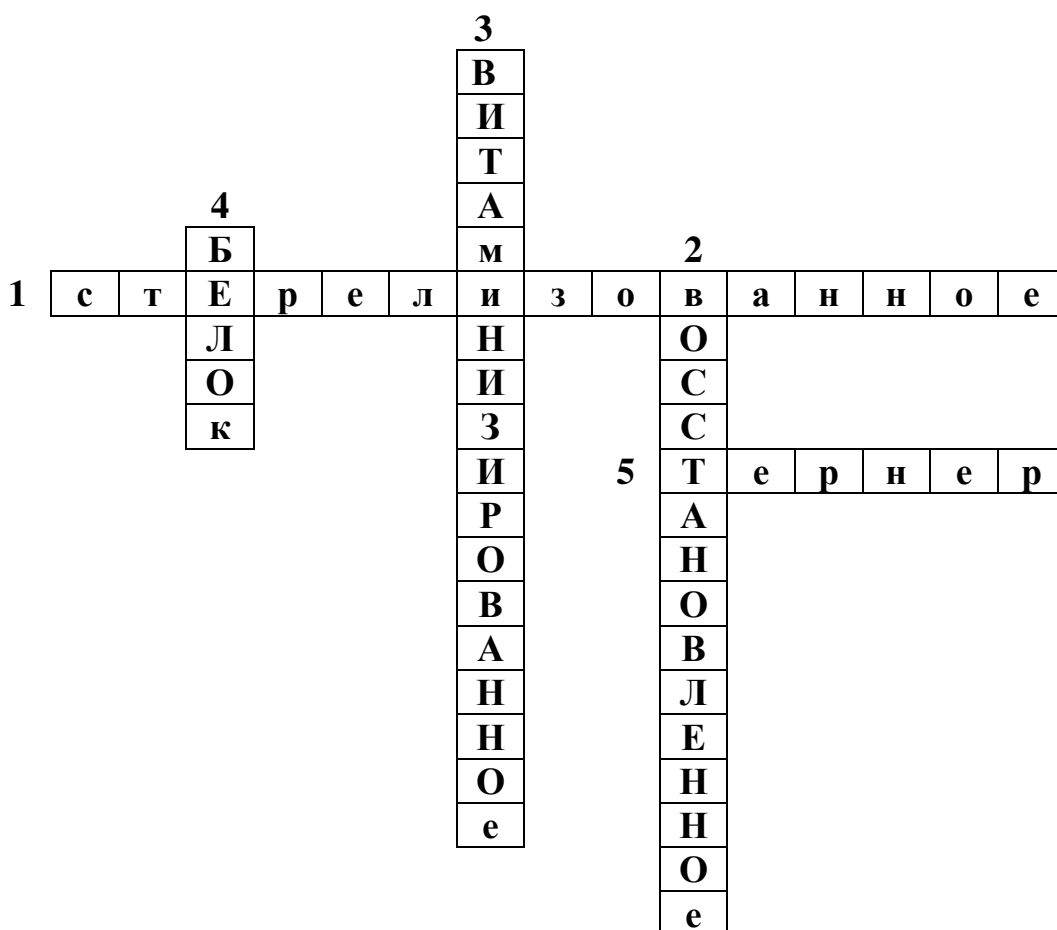
#### 2. Дополнить определение:

Молоко – это продукт (\_\_\_\_\_) секретиции молочной железы (\_\_\_\_\_), предназначенный для (\_\_\_\_\_) молодого организма и используется для производства (\_\_\_\_\_) продуктов.



#### 3. Решить кроссворд по теме:

1. Молоко, прошедшее тепловую обработку более 100градусов
2. Молоко, приготовленное из сухого порошка
3. Молоко с добавлением витамина - С, В, РР
4. Химический состав молока
5. В чем определяют кислотность молоко?



#### 4. Тест на соответствие

- |  |   |
|--|---|
| 1. Восстановленное молоко изготавливают        | а) стерилизованного б) сгущенного<br>в) сухого          |
| 2. Витаминизированное молоко – это             | а) вит. К, Д б) вит. А, В в) вит. С, Р                  |
| 3. При хранении молока запрещается             | а) замораживать б) хранить при +4<br>в) хранить при +12 |
| 4. Стерилизованное молоко хранят               | а) 1 мес. б) 10 дн. в) 36 час.                          |
| 5. Дефекты молока бактериального происхождения | а) горечь б) ржавчина в) кормовой вкус                  |



#### 5. Выберите правильный ответ

- |                         |  |
|-------------------------|--|
| 1. питьевое молоко -это | а) стерилизованное<br>б) сгущенное<br>в) топлёное<br>г) витаминизированное<br>д) с какао<br>е) пастеризованное |
|-------------------------|--|

- ж) сухое
- з) белковое
- к) обезжиренное
- л) фруктовое



## 6. Решить задачу

### Определить стоимость товара по накладной

товар	Ед. изм.	Кол - во	Цена оптовая	Ст - сть	45 % наценки	Розн. цена	Ст - сть
молоко	литр	69	33-00				
молоко	бут	45	38-00				
молоко	пач	123	28-00				
сливки	кг	36	67-00				
ИТОГО							



- ❖ *Гиппократ исцелил множество пациентов от чахотки с помощью козьего молока.*
- ❖ *Самые красивые женщины мира использовали молоко, чтобы сохранить свою красоту и молодость на долгие годы: царица Египта Клеопатра ежедневно принимала молочные ванны, а жена Нерона Пoppея всегда брала с собой в путешествие 500 ослиц, чтобы иметь возможность принимать молочные ванны, улучшающие кожу.*
- ❖ *За день корова дает 160 стаканов молока. В 2009 году ветеринары доказали, что корова, имеющая какую бы ни было кличку, дает больше молока, чем безымянная.*
- ❖ *Почти 10 тысяч литров молока потребляет человек за всю жизнь.*

## Тема: товароведная характеристика сметаны



### 1. Ответить на контрольные вопросы

1. Какие сорта сметаны Вы знаете?

---

2. Что такое «ложная сметана»?

---

3. В чём определяют кислотность сметаны?

---

4. Перечислите виды упаковки сметаны

---

5. Почему при продаже развесной сметаны необходимо перемешивать?

---



### 2. Дополнить определение:

Сметана – кисло (\_\_\_\_\_) продукт, получаемый (\_\_\_\_\_) нормализованных (\_\_\_\_\_) чистыми культурами молочно кислых (\_\_\_\_\_).



### 3. Решить кроссворд по теме:

1. Основное сырье для производства сметаны
2. Для получения сгустка вводят....
3. Дефект консистенции сметаны
4. Упаковка сметаны
5. Сорт сметаны





З				2						
О				З						
Т				А						
1. с	л	и	в	К	и					
Л			5	В	ы	с	ш	и	й	
А				А						
И				С						
В			4	К	о	р	о	б	к	и
А				А						
Н										
И										
е										



#### 4. Тест на соответствие

1. Гомогенизация сливок влияет на
2. Сырьё для сметаны
3. Для сквашивания используют
4. % жирности сметаны
5. Сорт сметаны

- а) консистенцию б) вкус в) цвет
- а) молоко б) сливки в) простокваша
- а) дрожжи б) сычуг в) стрептококки
- а) обезжиренная б) 10% в) 5%
- а) в\с б) 1-2 в) 3 сорт



#### 5. Выберите правильный ответ

1. Дефекты сметаны, связанные с нарушением технологического процесса

1. Кормовой вкус
2. Металлический привкус
3. Кислая
4. Запах брожения
5. Комковатость
6. Жидкая консистенция
7. На дне жидкость
8. Кристаллы льда



## 6. Решить задачу

Вычислить сумму поступившего товара

Наименование	Ед. измерения	цена	количество	сумма
1. Сметана 10%	шт	39-00	120	
2. Сметана 20 %	бан	45-00	75	
3. Сметана 10%	бан	31-00	135	
4. Сметана 5%	кг	36-50	45	
ИТОГО	***	***	***	



- ❑ *СМЕТАНА* или *русские сливки* (от православл. *съметана* от *съмѣтати* — снимать, сбрасывать) — кисломолочный продукт русской кухни, получаемый из сливок и закваски.
- ❑ Простота получения привела к широкому распространению этого продукта в мире под разными наименованиями.
- ❑ Второе наиболее известное — *крем - фреш*, также получаемый из пастеризованных сливок.

## Тема: товароведная характеристика творога и творожных изделий



### 1. Ответить на контрольные вопросы

1. Перечислите сырье для производства творога

---

2. В чём определяется кислотность творога?

---

3. Можно ли при производстве творога добавлять сливки?

---

4. Перечислите способы упаковки творога

---

5. При какой температуре хранят творог в магазине?

---



### 2. Дополните определение:

Творог – ( ) кисломолочный продукт, вырабатываемый сквашиванием ( ) кислыми ( ) молочнокислых бактерий с применением ( ) или пепсина, с удалением ( ).



### 3. Решить кроссворд по теме:

1. Сырье для производства творога
2. Творог с жирностью 9%
3. Добавка для свертывания творога
4. Рассыпчатый творог
5. Добавка для свертывания творога



			2					
		3	п	е	п	с	и	н
			о					
	1	с	л	и	в	к	и	
			у					
			ж					
			и					
			р					
4	з	е	р	н	е	н	ы	й
		5	с	ы	ч	у	к	
			й					



#### 4. Тест на соответствие

- |                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1. Кислотным способом           | А) нежирный творог      |
| 2. Кислотно – сычужным способом | Б) жирный               |
|                                 | В) обезжиренный         |
|                                 | Г) полужирный           |
|                                 | Д) с добавлением сливок |



### 5. Выберите правильный ответ (ДА или НЕТ)

1. Творог бывает пищевой и диетический
2. Творог является источником белка
3. Творог вырабатывают зерненным и столовым
4. % жирности творога от 0% до 20%
5. Для более длительного хранения творог замораживают
6. Сорты творога в\с, 1,2,3.
7. Творог это продукт не стойкий к хранению
8. Сырьё для творога - это сливки
9. Фасуют творог в мелкую и крупную тару
10. Дефекты творога - это брожение продукта



## 6. Решить задачу

Наименование товара	Един. измерения	Количество	Цена за единицу	Стоимость	% наценки	Розничная цена	Стоимость товара
1. Творог	кг	100	56-00		35%		
2. Творог	пачки	50	30-00		25%		
3. Творожные сырки	шт	65	18-00		40%		
4. Творожная масса	кг	44	88-00		55%		
ИТОГО	***	***	***		***	***	



*Приготовление творога несложно и в принципе осталась таким же, как и много веков назад.*

*Истории неизвестно, кто и когда первым приготовил творог. Видимо, это произошло случайно: скисло молоко, стекла сыворотка, осталась плотная масса. Попробовали - вкусно. И начали готовить творог специально. По свидетельству римского писателя и ученого Марка Теренция Варрона, этот продукт готовили в Древнем Риме. Заквашивали молоко сгустком, который извлекали из желудка телят, козлят или ягнят, питавшихся только материнским молоком. Римский писатель, агроном и философ Луций Колумелла в первом веке нашей эры указывал, что творог наряду с сыром был «желанным блюдом на столе бедных и богатых». Употребляли его в пищу соленным и несоленным, а иногда смешивали с молоком, вином или медом.*



## Тема: товароведная характеристика кисло - молочных товаров



### 1. Ответить на контрольные вопросы

1. Какими способами получают кисломолочные продукты?

---

2. Какое сырье используют для кисломолочных продуктов?

---

3. Перечислите напитки, полученные смешанным брожением?

---

4. В какой кисломолочный продукт добавляют кефирные грибки?

---

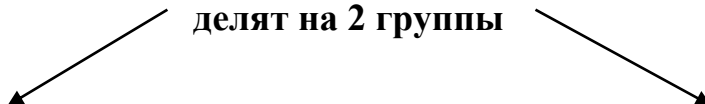
5. Молоко, какого животного используется для производства кумыса?

---



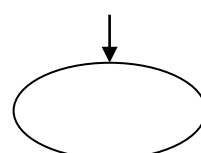
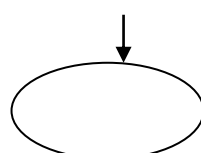
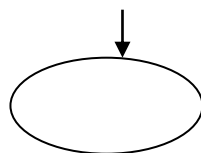
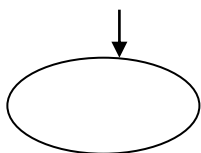
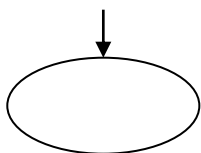
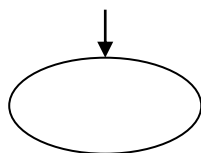
### 2. Заполнить схему:

по характеру брожения  
делят на 2 группы



напитки, получаемые  
молочнокислым брожением

напитки, получаемые  
смешанным брожением



### 3. Решить кроссворд по теме:



#### 4. Тест на соответствие



#### 5. Выберите правильный ответ



#### 6. Решить задачу

наименование	Ед. изм	Кол-во	цена	стоимость	% уценки	Цена с уценкой	сумма
Кефир	упак	85	45-00				
Простокваша	бут	112	37-00				
Ряженка	пач	67	43-00				
Кумыс	бут	50	55-00				
Йогурт	короб	125	25-00				
<b>ИТОГО</b>	<b>***</b>	<b>***</b>	<b>***</b>		<b>***</b>	<b>***</b>	



**Простокваша - пастеризованное молоко, сквашенное на чистых культурах молочнокислых бактерий. Варенец - разновидность простокваши, отличается от нее тем, что его приготавливают не из пастеризованного, а из стерилизованного молока.**

**Оба эти вида простокваши содержат не менее 3,2% жира, отличаются хорошим вкусом, легко усваиваются, помогают пищеварению, способствуют освобождению кишечника от вредных бактерий; следуя указаниям крупнейшего нашего ученого проф. И. И. Мечникова, врачи часто советуют регулярно есть простоквашу.**





*Напиток содержит молочную кислоту, которая стимулирует перистальтику кишечника, усиливает выделение желудочного сока, улучшает функционирование поджелудочной железы и отлично переносится большей частью населения.*

*Этот продукт может перевариться в течение часа, что очень быстро, при этом молочнокислые бактерии перемещаются в кишечник и нормализуют тамошнюю микрофлору.*

*Бактерии вырабатывают антибиотики и витамины, которые способствуют подавлению роста патогенных микробов, являющихся возбудителями желудочно-кишечных заболеваний.*

*По этой причине простоквашу рекомендуют при колитах, энтеритах, хронических запорах и гастритах.*



## Тема: товароведная характеристика сливочного масла



### 1. Ответить на контрольные вопросы

1. Какое сливочное масло на сорта не делят?

---

2. Как проводят балльную оценку сливочного масла?

---

3. Условия хранения коровьего масла в магазине

---

4. Что такое штафф?

---

5. При каких условиях хранения масло имеет рыбный привкус?

---



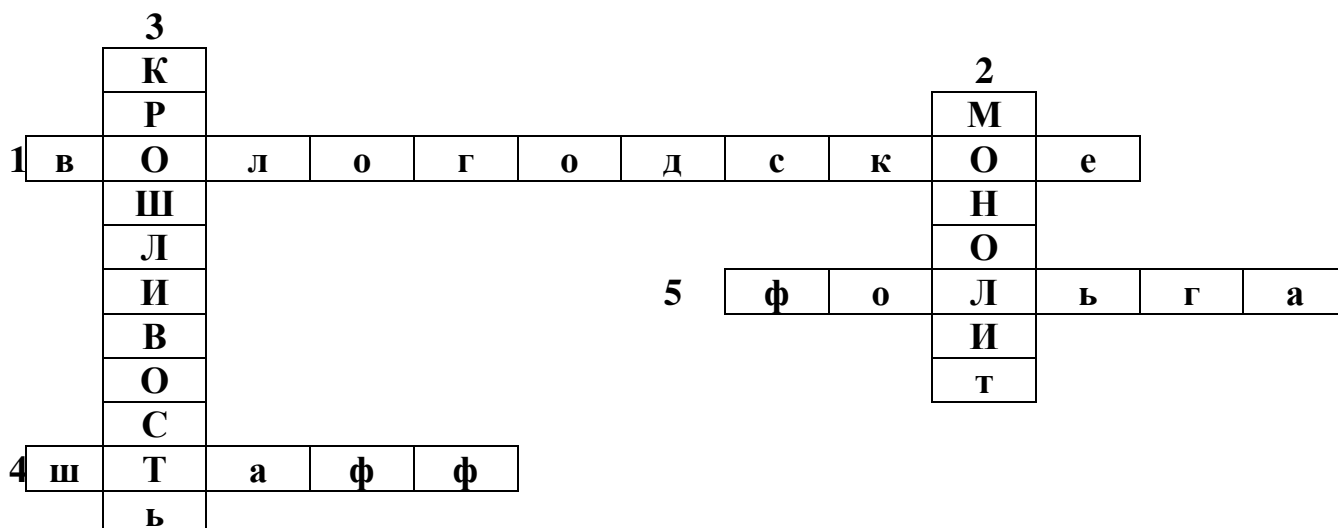
### 2. Дополнить определение:

Масло – это ( ) продукт, полученный концентрацией ( ) жира путём ( ) сливок.



### 3. Решить кроссворд по теме:

1. Ассортиментное название масла
2. Масло массой 20 килограмм называют....
3. Дефект масла от пере заморозки
4. Желтый налет на поверхности сливочного масла
5. Упаковочный материал для сливочного масла



#### 4. Тест на соответствие

- |  |   |
|--|---|
| 1. В шоколадное масло добавляют            | а) какао массу б) какао бобы в) какао порошок |
| 2. На какие сорта делятся новые виды масла | а) 1-2 б) в\с – 1 в) не делят                 |
| 3. Монолит масла массой                    | а) 20 кг. б) 30 кг. в) 50 кг.                 |
| 4. Штафф - это дефект масла в виде         | а) плесени б) жёлтого налёта в) крошливости   |
| 5. Крошливость получается в результате     | а) пересаливания б) растаивания в) заморозки  |



#### 5. Выберите правильный ответ(да или нет)

- |  |   |
|--|---|
| 1. Сырьём для производства сливочного масла являются сливки            | 6. Вологодское масло имеет цвет бледно – жёлтый         |
| 2. Масло крестьянское имеет запах ореха                                | 7. Масло поступает упакованным в фольгу или коробки     |
| 3. Топлёное масло имеет жирность до 98%                                | 8. В фольге масло хранят дольше, чем в пергаменте       |
| 4. Топлёное масло получают методом перетапливания сливочного масла     | 9. Штафф получается за счёт крепкого замораживания      |
| 5. Диетическое масло имеет % жирности меньше, чем у вологодского масла | 10. Качество масла определяется по 20 балльной системе. |



## 6. Решить задачу

### Определить стоимость товара

Вид масла	Ед. измер.	Кол - во	Цена оптовая	Стоимость	Цена розничная	Стоимость
ГОСТ	кг	120	36-00			
Вологодское	кг	356	44-00			
Крестьянское	упак	67	28-00			
ИТОГО	*****	*****	*****		*****	



*Масло - это обратная эмульсия типа "вода в жире".*

## Тема: товароведная характеристика сухих молочных продуктов



### 1. Ответить на контрольные вопросы

1. Перескажите сорта сухого молока?

---

2. Перечислите, какое сырье используется для производства сухого молока

---

3. Почему запрещена продажа сухого молока на развес?

---

4. Перечислите, какие Вы знаете способы упаковки сухого молока?

---

5. Перечислите, какие дефекты получаются в результате неправильного хранения

---



### 2. Дополнить определение:

Сухие (\_\_\_\_\_) продукты вырабатывают из (\_\_\_\_\_) или обезжиренного (\_\_\_\_\_) молока путем сгущения и (\_\_\_\_\_) Молока.



### 3. Решить кроссворд по теме:



#### 1. Сухие молочные продукты

#### 4. Тест на соответствие

- А) сухое цельное молоко
- Б) сухое обезжиренное молоко
- В) молоко «Смоленское»
- Г) сливки сухие сахаром
- Д) сливки сухие высокожирные
- Ж) сухая простокваша
- З) какао с молоком
- Е) кофе с молоком
- К) кофе со сливками



#### 5. Выберите правильный ответ (да или нет)

1. Сухие молочные продукты вырабатывают из молока или сливок
2. Получают сухие молочные продукты распылительным и вакуумным способами
3. % жирности сухих молочных продуктов составляют 20%, 25%
4. В сливки с сахаром добавляют сахара до 10%
5. В сухом молоке не допускаются подгорелые частички молока
6. Сухое молоко упаковывают в банки, коробки, пачки
7. Хранят сухие молочные продукты от 1 мес. до 12 месяцев
8. Температура хранения сухого молока от -10 до +10С
9. Срок хранения сухого молока зависит от компонентов
10. В магазине сухие молочные продукты реализуют на развес.



#### 6. Решить задачу

(подсчитать стоимость товара с наценкой)

наименование	Ед.изм	Кол-во	цена	стоимость	%нац.	Цена с нац.	сумма
Сухие сливки	пач.	55	122-00		25		
Сухое молоко	упак	120	101-00		35		
«Смоленское»	короб	85	78-00		35		
Сухая простокваша	кг	34	145-00		18		
<b>ИТОГО</b>	***	***	***		***		