

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

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.

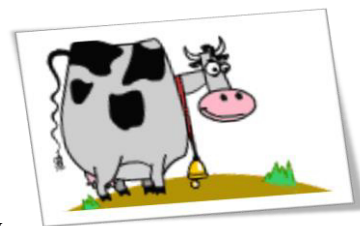
Предлагаемая тетрадь предназначена для само- и взаимоконтроля знаний обучающихся по каждой теме, а также для контроля знаний обучающихся (тематического и итогового) преподавателями.

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
товары. | 40. Рассольные сыры |
| 15-16. Йогурты | 41-42. Плавленые сыры |
| 17.-18. Мороженое | 43. ПР.Р. № 10 Плавленые сыры |
| 19. ПР.Р. № 4 Мороженое | 44-45. Импортные сыры |
| 20.Пасты белковые | 46. Требование к качеству и условия
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?



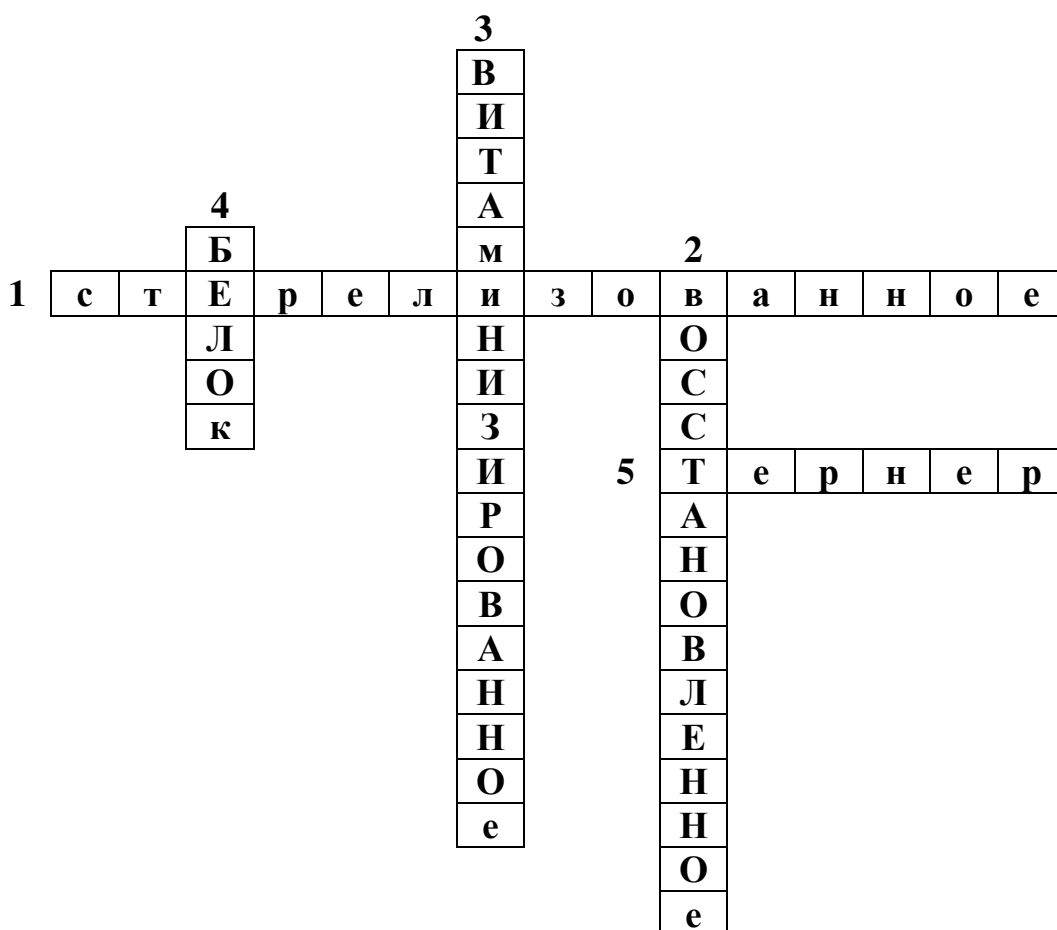
2. Дополнить определение:

Молоко – это продукт (_____) секреции 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
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
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
б) сгущенное
в) топлёное
г) витаминизированное
д) с какао
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				3						
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. Сорта 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 соленым и несоленым, 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?

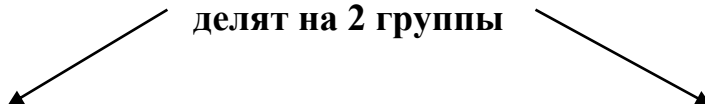
4. В какой кисломолочный продукт добавляют кефирные грибки?

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				
ИТОГО	***	***	***		***	***	



Простокваша - пастеризованное молоко, сквашенное на чистых культурах молочнокислых бактерий. Варенец - разновидность простокваши, отличается от нее тем, что его готовят 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?



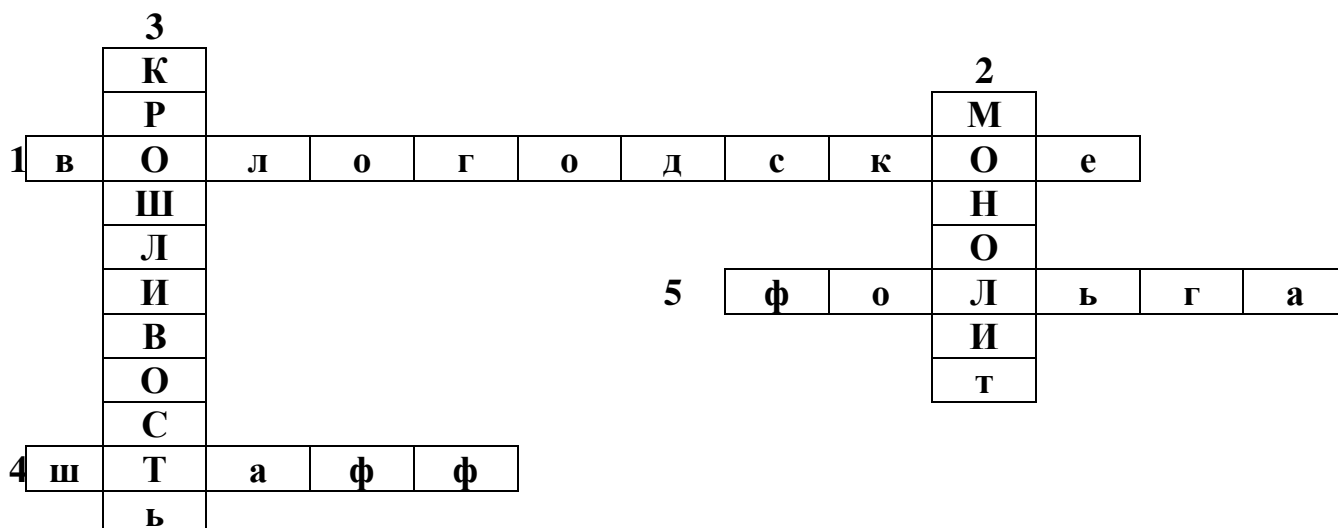
2. Дополнить определение:

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		
ИТОГО	***	***	***		***		