

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

Дисциплина: ОП.12 Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Группа: ПКД 4/2-9/22-11/23

Преподаватель: Седых Виктория Сергеевна

Тип занятия: практическая работа №1

Дата занятия: 02.12.2025г.

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).

2. Отчет о выполненном задании отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.

3. Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: ПКД 4/2-9/22-11/23 Иванов И.И. П/р №2

4. Консультации и отправка выполненного домашнего задания
<https://vk.com/id485720608>, или на электронный адрес
vikulya.sedykh02@mail.ru

№	Алгоритм работы над лекционным материалом	Литература	Вид работы
1.	Ознакомьтесь с краткими теоретическими сведениями по теме занятия	Инструкционная карта	устно
2.	Выполните практическую работу. Оформите практическую работу на листах формата А4.	Инструкционная карта	письменно
3.	Ответьте на контрольные вопросы и задания	[1]	письменно

Инструкционная карта
для проведения практической работы №2
по дисциплине «Контроль качества продукции и услуг общественного
питания»

Тема: Идентификация и фальсификация пищевой продукции.

Цель:

1. Освоить доступные (домашние) методы выявления фальсификации распространенных продуктов.
2. Научиться проводить простейшие органолептические и качественные тесты.
3. Оценить последствия обмана потребителя для производителя и общества.

Содержание и последовательность выполнения работы

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ РАЗМИНКА

Задание 1.1. Определите понятия:

- Идентификация пищевой продукции – это...
- Фальсификация пищевой продукции – это...
- Перечислите три вида фальсификации и кратко объясните каждый:
 1. _____ –
 2. _____ –
 3. _____ –

Задание 1.2. Ответьте на вопросы:

1. Каковы главные последствия для потребителя при покупке фальсифицированных продуктов? (2-3 последствия).
2. Какая ответственность может грозить предприятию общественного питания за выпуск фальсифицированной продукции? (Напишите не менее двух видов ответственности).

ПРАКТИЧЕСКИЕ ОПЫТЫ

Необходимое оснащение (домашнее):

- **Образцы:**
 1. Две разные магазинные рубленые котлеты или фарш.
 2. Два вида черного байхового чая (пакетированный и рассыпной, или разной цены).
 3. Натуральный молотый кофе и кофейный напиток (цикорий/ячменный напиток).
 4. Два вида творога (например, разной жирности или от разных производителей).
- **Инструменты:** Белая тарелка, белая бумажная салфетка/бумажный фильтр для кофе, стакан с водой, чайная ложка, пипетка или соломинка.
- **Реактив:** Аптечный йод (5% спиртовая настойка). **Внимание!** Для работы его нужно развести водой в пропорции 1:10 (1 капля йода на 10 капель воды), чтобы получить светло-коричневый раствор и не испортить образцы.

ОПЫТ 2.1. Детектив для котлеты: «Есть ли в мясе крахмал?»

Цель: Обнаружить добавки хлеба, картофеля, муки или риса в мясном фарше.

Ход работы:

1. Возьмите небольшой кусочек (с горошину) каждой исследуемой котлеты или фарша.
2. Разотрите его пальцами или ложкой на чистой **белой тарелке**.
3. **Важно!** Тщательно вымойте руки после контакта с сырым мясом.
4. Капните на каждый размазанный образец 1-2 капли **разведенного йода**.
5. Подождите 1-2 минуты и наблюдайте за изменением цвета.

Что произошло? Заполните таблицу:

Образец мяса	Что произошло при добавлении йода? (Опишите цвет)	Вывод: есть ли крахмал?	Соответствует ли название «Натуральный рубленый полуфабрикат»?
Образец 1 (например, домашний фарш)			
Образец 2 (например, готовая котлета)			

Объяснение: Йод вступает в реакцию с крахмалом, который содержится в хлебе, картофеле, муке, образуя комплекс сине-фиолетового цвета.

ОПЫТ 2.2. Тайна в чайной чашке: как отличить хороший чай от плохого?

Цель: Оценить качество чая по внешнему виду сухой заварки и с помощью «мокрой пробы».

Ход работы:

А) Осмотр сухой заварки:

1. Насыпьте немного каждого чая на **белую бумажную салфетку**.
2. Рассмотрите при хорошем свете. Есть ли чайная пыль, крошки, посторонние палочки, листья другого цвета или размера?

Б) «Мокрая проба» — главный тест:

1. На салфетку в центр насыпьте $\frac{1}{2}$ чайной ложки чая.

2. Аккуратно полейте его небольшим количеством холодной воды, чтобы чай стал влажным.

3. Оставьте на 5-7 минут и наблюдайте.

Образец чая	Сухая заварка (однородность, цвет, мусор)	Результат «мокрой пробы» (описание пятна вокруг чая)	Вывод о качестве
Чай 1 (дорогой/рассыпной)			
Чай 2 (дешевый/пакетик)			

ОПЫТ 2.3. Кофейный дубль: натуральный vs. заменитель

Цель: Найти различия между натуральным молотым кофе и его суррогатом.

Ход работы:

А) Сравнение «на глаз и нос»:

1. Рассмотрите и понюхайте оба порошка. Опишите цвет и запах.

Б) Тест на растворимость в холодной воде:

1. В два стакана налейте по 50 мл **холодной** воды.

2. В один стакан насыпьте 1 ч.л. натурального кофе, в другой – 1 ч.л. кофейного напитка.

3. Не перемешивая, наблюдайте 2-3 минуты.

Образец	Внешний вид и запах (сухой порошок)	Поведение в холодной воде (через 3 минуты)	Вердикт
Натуральный молотый кофе			
Кофейный напиток (из цикория/злаков)			

ОПЫТ 2.4. Сыщик в творожной массе: органолептическая проверка

Цель: Сравнить два образца творога по основным потребительским свойствам.

Ход работы:

Внимательно изучите оба образца. Обратите внимание на упаковку! Оцените по 3-балльной шкале (3 – отлично, 2 – нормально, 1 – плохо).

Карта оценки творога:

Критерий проверки	Образец 1 (например, «Творог 9%»)	Образец 2 (например, «Творожный продукт»)
1. Консистенция (рассыпчатая, нежная, рыхлая, резиновая, с водой)		
2. Цвет и внешний вид (белый, кремовый, равномерный)		
3. Запах (чистый кисломолочный, пресный, посторонний)		
4. Надпись на упаковке (читаем состав и название!)		

Главный вывод по творогу: Какой из образцов, по вашим ощущениям, является более натуральным? Связан ли ваш вывод с информацией на упаковке?

Сделать вывод.

Контрольные вопросы:

1. Если йод при проверке меда посинел – это значит, что в мед добавили _____.
2. Фальсификация, когда дорогой товар заменяют дешевым, называется _____.
3. Главный федеральный закон, который защищает права потребителей пищевой продукции, называется «О _____ прав потребителей».

4. Почему фальсификацию творога крахмалом (проверяемую йодом) сейчас используют реже, чем добавление растительных жиров?