

19.12.22г.

ТЭК 2/3

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

Дисциплина: ПМ.03 Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания

Квалификация выпускника – менеджер

Форма обучения – очная

Вид занятия: Семинарское занятие №4 (2ч)

Раздел №5. Консервирование пищевых продуктов

Цели:

- **обучающая:** углубление, систематизация, закрепление знаний, проверка знаний, развитие культуры речи, формирование умения аргументировано отстаивать свою точку зрения, отвечать на вопросы слушателей, выслушивать других, задавать вопросы.

- **развивающая:** развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач; формировать и развивать умение анализировать, выделять главное, вести конспект.

- **воспитательная:** формирование интереса к профессии у студентов, формирование определенных черт гармонически развитой личности; воспитывать умение работать самостоятельно.

Формируемые компетенции: осознание социальной значимости будущей профессии; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального уровня.

Семинарское занятие № 2 (2 часа)

Задание 1. Выполнить тест

Тест

1. К физическим методам консервирования относят:

- А) сушку;
- Б) квашение;
- В) соление.

2. К химическим методам консервирования относят

- А) маринование;
- Б) охлаждение;
- В) стерилизация.

3. К физико-химическим методам консервирования относят консервирование с помощью:

- А) высоких температур;
- Б) ультразвука;
- В) сахара;

4. Какая кислота является вредной для здоровья и запрещенная для консервирования:

- А) Сорбиновая кислота;
- Б) бензойная кислота;
- В) муравьиная кислота;

5. Время брожения зависит от:

- А) температуры;
- Б) формы исходного сырья;
- В) содержания уксусной кислоты.

6. Каким брожением обусловлено действие дрожжевых грибов:

- А) уксусное;
- Б) молочно-кислое;
- В) спиртовое;

7. Сушка — это:

- А) приведение воды из продуктов в кристаллическое состояние.;
- Б) приведение воды из продуктов в газообразное состояние;
- В) приведение воды из продуктов в кристаллическое состояние.;

8. К консервированию с помощью снижения температуры относят:

- А) охлаждение и вымораживание;
- Б) охлаждение и замораживание;
- В) охлаждение, замораживание и вымораживание;

9. Первой фазой обработки сырья перед консервированием является:

- А) очистка;
- Б) мойка;
- В) сортировка;

10. Что делают с сырьем для консервирования с добавлением сахара на первом этапе:

- А) подслащивают;
- Б) сгущают при постоянном помешивании испарением необходимого количества воды;
- В) добавляют желеобразную добавку;

Задание 2. Ответить на вопросы

1. Перечислите способы консервирования.
2. Назовите специи и пряности для консервирования.

Задание №3: Реши задачу.

Для маринования одной банки огурцов (3-х литровой) нужно взять 1 кг огурцов, 1,5 литра воды, 2 стол. лож. соли и 2 стол.лож.сахара,1 стол. лож уксусу.

Вопрос: сколько этих ингредиентов нужно взять для двух 3-х литровых банок?

Вывод: в ходе семинарского задания, студенты закрепили теоретические знания по изученным темам.

Вопросы для контроля:

1. Дайте определение понятию «Консервирование»
2. Как подразделяют методы консервирования
3. Охарактеризуйте сущность метода консервирование сушкой
4. Охарактеризуйте сущность метода консервирование солью и сахаром

Основные источники:

1. Петрищев Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: Учебник. – М. – Изд-во «Дашков и К°». – 2017. – 512 с
2. Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. – М.: Дашков и К, 2018. – 412 с.
3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник /Под. ред. проф. Шевченко В.В. – М. – ИНФРА-М. – 2016. – 544с.
4. Леонович Д. С., Егорова М. С. Теоретические аспекты понятия качества продукции и ценообразования. Особенности оценки качества для научно-технической продукции // Молодой ученый. -2015. - №11.4.
5. Базарова В.И., Боровикова Л.А. и др. Исследование продовольственных товаров. - М.: Экономика, 2001. - 269 с.

6. Диланян З.Х. Сыроделие. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 280 с.

7. Дробышева С.Т. и др. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. - М.: Экономика, 2003. - 292 с.