

Одобрено методической комиссией профессий
и специальностей социально-экономического профиля
Председатель _____ Н. А. Казанцева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ

Дисциплина: Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Дата проведения: 17.03.2023г.

Преподаватель: Хрыкина Елена Ивановна

Группа: ПКД-22

Тема занятия: Органолептическая оценка качества кондитерских товаров

Тип учебного занятия: практическая работа

Форма организации учебного занятия: групповая

Технология: деловая игра

Методы: практический, группового обучения

Цель занятия: способствовать формированию навыков оценивания качества продуктов и изделий органолептическим методом, диагностировать дефекты по внешним признакам.

Задачи:

Обучающие: формировать общие компетенции (организовать собственную деятельность, осуществлять поиск информации, работать в команде) и профессиональных компетенций (последовательность выполнения технологических операций по организации и проведению оценки качества товаров).

Развивающие: способствовать развитию логического и креативного мышления, способности контролировать свои действия, анализировать и обобщать информацию.

Воспитывающие: содействовать воспитанию ответственности за порученное дело, формированию навыков работать в коллективе и команде.

Методический аспект: продемонстрировать применение органолептического метода для определения качества товаров в форме деловой игры по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Оборудование: мультимедийная аппаратура, презентация, персональный компьютер, раздаточный материал, бумага формата А4, образцы шоколада и печенья, увеличительные стекла.

Этапы и хронология учебного занятия

Этапы	Время (мин)	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающегося	Примечание
Организационно-психологический	5	Приветствует обучающихся. Сообщает тему и цель урока.	Приветствуют преподавателя. Внимательно слушают цель и задачи урока. Формируются в команды по 4 человека.	
Подготовительный	15	Актуализирует теоретический материал предыдущего занятия, используя фронтальный опрос. Анализирует таблицу «Классификация кондитерских товаров». Организует и проводит игру «Узнай на вкус»	Студенты отвечают на вопросы преподавателя, проверяя правильность ответов по слайдам презентации. Участвуют в игре, определяя название кондитерского товара.	Повторить понятия <i>органолептическая оценка, кондитерские товары</i>
Основной	62	I этап (31 мин)		https://www.youtube.com/watch?v=J65d3aSkFwM видео «Как производят шоколад?» В каждой группе назначается главный эксперт, который

	7	1. Преподаватель транслирует обучающимся с помощью презентации, классификацию шоколада 2. с помощью видеофильма демонстрирует, как производят шоколад на кондитерской фабрике. 3. раздает группам листы наблюдений с заданиями (Приложение 1) для оценки маркировки потребительской тары, листы наблюдений (Приложение 2) для проведения органолептической оценки качества шоколада 4. преподаватель внимательно слушает выступления каждой группы	1. Студенты внимательно слушают преподавателя. 2. Каждая группа в течение 20 мин выполняет полученные задания: -знакомится с техническими условиями шоколада; -анализирует маркировку потребительской упаковки; -производит органолептическую оценку продукта; -делает вывод о соответствии исследуемого образца ТУ 3. После этого в течении двух минут каждая команда презентует свой вывод	распределяет задания, выступает с отчетом о проделанной работе.
		II этап (31 мин)		
	5	1. Преподаватель транслирует обучающимся с помощью презентации, классификацию печенья сахарного 2. с помощью видеофильма демонстрирует, как производят печенье на кондитерской фабрике. 3. раздает группам листы наблюдений с заданиями (Приложение 3) для оценки маркировки потребительской тары, листы наблюдений (Приложение 4) для проведения органолептической	1. Студенты внимательно слушают преподавателя. 2. Каждая группа выполняет полученное задание в течение 20 мин: -знакомится с техническими условиями печенья сахарного; -анализирует маркировку потребительской упаковки; -производит органолептическую оценку продукта; -делает вывод о соответствии исследуемого образца ТУ 3. После этого в течении двух минут каждая команда презентует свой вывод	https://www.youtube.com/watch?v=AaGLZD9Rd-I видео о производстве печенья 1.44 мин

		оценки качества предложенного образца печенья 4. преподаватель внимательно слушает выступления каждой группы		
Заключительный	3	Подводит итоги деловой игры.	Члены команд дают оценку своей работы. Эксперты подводят итоги.	
Рефлексивно-оценочный	5	Предлагает обучающимся оценить свою работу, используя Рефлексивный экран	Студенты оценивают свою работу, продолжая предложения.	

Приложение 1

Задание 1. Используя образцы шоколада и стандарт ГОСТ 31721—2012, проведите **оценку маркировки потребительской тары**. Результаты исследования запишите в таблицу 1

Таблица 1. Маркировка потребительской тары шоколада

Данные маркировки	Образец 1
- наименование продукта;	
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации,	
- масса нетто;	
- состав продукта. Для кондитерских наборов, состоящих из различных видов и наименований изделий, указывают состав ингредиентов каждого конкретного наименования изделия, входящего в данный набор;	
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;	
- пищевая ценность в 100 г и/или одноразовой порции продукта (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов).	
- дата изготовления;	
- срок годности;	
- условия хранения;	
- информация о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);	
ВЫВОДЫ	

Приложение 2

Задание 2. Используя образцы шоколада и стандарт ГОСТ 31721-2012, проведите органолептическую оценку качества шоколада, установите его вид по составу и способу обработки, а так же вводимые добавки и добавки. Результаты исследования запишите в таблицу 2

Рекомендации:

Осмотрите лицевую и обратную поверхность шоколада, установите, гладкие ли они, имеются ли блеск (и на какой поверхности), пятна, раковины, пузырьки, сероватый налёт.

Рассмотрите через лупу поверхность плитки и установите наличие или отсутствие углублений от повреждения шоколадной молью, не залегают ли в углублениях личинки или экскременты моли в виде светлого порошка.

Возьмите плитку за кончик и щёлканьем по ней определите её твёрдость. Звонкий звук свидетельствует о твёрдости шоколада без добавлений. Затем возьмите плитку за оба конца и разломите её пополам. По сопротивляемости излому вторично проверьте степень твёрдости шоколада.

Осмотрите плитку шоколада со всех сторон и установите однородность окраски, наличие красно-бурого налёта и т.п. Осмотрите излом плитки и установите, ровный он или лучистый.

Отломите кусочек шоколада, положите его в рот и подержите до полного растворения, а затем, прижимая расплавленную массу к нёбу, установите вкус шоколада: какова его сладость, насколько чувствуется горьковатость, нет ли посторонних привкусов и т.д.

Таблица 11.2 Органолептическая оценка качества шоколада

Наименование показателя	Характеристика	
	По Госту	Образец 1
Вкус и запах		
Внешний вид		
Форма		
Консистенция		
Структура		
Дефекты		
Выводы о качестве		

Задание 3. Используя образцы шоколада и стандарт, ГОСТ 24901— 2014 проведите **оценку маркировки потребительской тары**. Результаты исследования запишите в таблицу 1

Таблица 1. Маркировка потребительской тары печенья

Данные маркировки	Образец 1
- наименование продукта;	
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации,	
- масса нетто;	
- состав продукта. Для кондитерских наборов, состоящих из различных видов и наименований изделий, указывают состав ингредиентов каждого конкретного наименования изделия, входящего в данный набор;	
- пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки к пище, ингредиенты продуктов нетрадиционного состава;	
- пищевая ценность в 100 г и/или одноразовой порции продукта (энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов).	
- дата изготовления;	
- срок годности;	
- условия хранения;	
- информация о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);	
ВЫВОДЫ	

Приложение 4

Задание 4. Используя образцы печенья и стандарт ГОСТ 24901— 2014, проведите органолептическую оценку качества печенья, установите его вид по составу и способу обработки, а так же вводимые добавки и добавки. Результаты исследования запишите в таблицу 2

Рекомендации:

Осмотрите лицевую и обратную поверхность печенья, установите, гладкие ли они, имеются ли блеск (и на какой поверхности), пятна, раковины,

Рассмотрите через лупу поверхность печенья и установите наличие или отсутствие углублений от повреждения мучной молью.

Возьмите печенье за кончик и щёлканье по ней определите её твёрдость. Попробуйте разломить, послушайте, есть ли треск при изломе, что свидетельствует о его сухости.

Осмотрите печенье со всех сторон и установите однородность окраски, наличие подгорелостей и т.п. Осмотрите излом печенья и установите, ровный он или лучистый.

Отломите кусочек печенья, положите его в рот и подержите до полного растворения, а затем, прижимая расплавленную массу к нёбу, установите вкус печенья: какова его сладость, насколько чувствуется горьковатость, нет ли посторонних привкусов и т.д.

Таблица 4 Органолептическая оценка качества печенья

Наименование образца _____

	Характеристика	
	По Госту	Образец 1
Вкус и запах		
Внешний вид		
Форма		
Консистенция		
Структура		
Дефекты		
Выводы о качестве		

