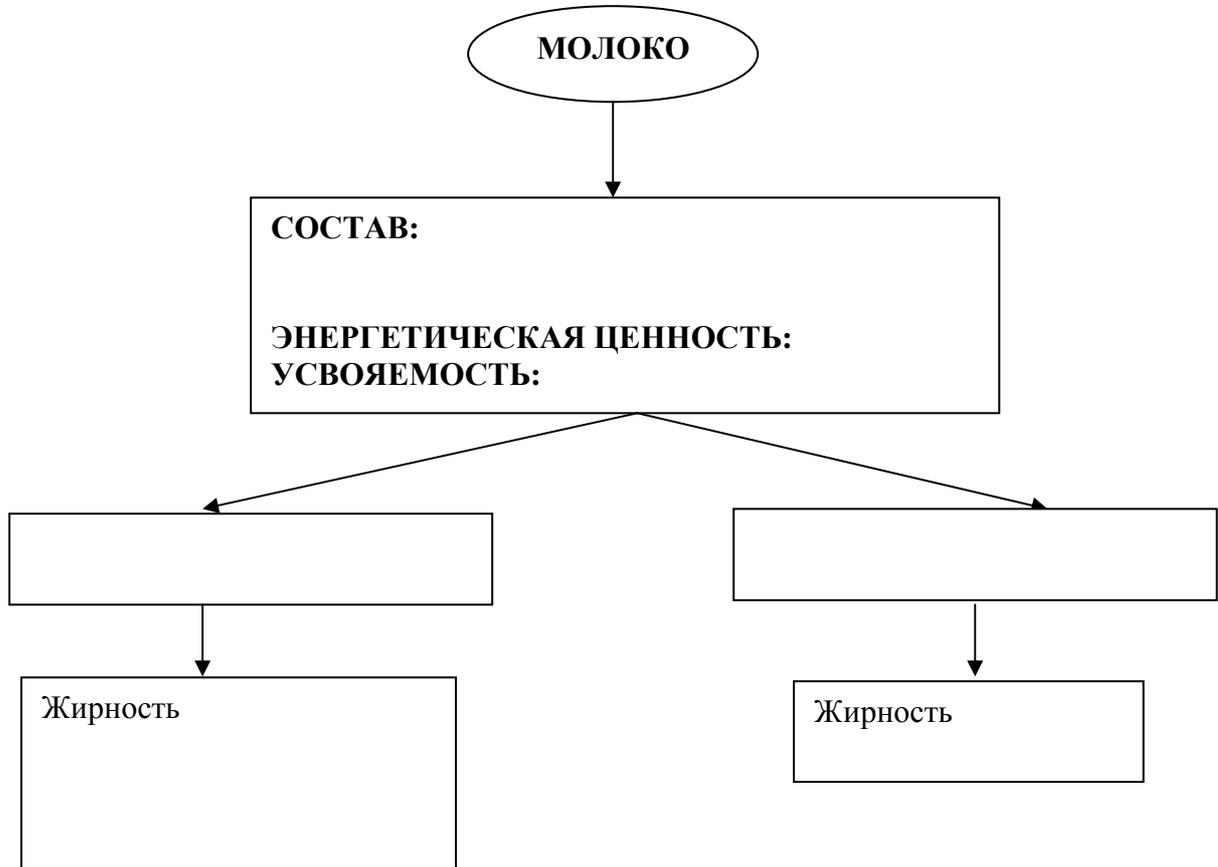


ДАТА:	ТЕМА №V: «ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ТОВАРОВ». ЗАНЯТИЕ № 14. «Ассортимент молочных товаров». ЦЕЛЬ: научиться различать ассортимент молочных товаров: состав продукта, питательные свойства, вкусовые свойства, пищевые добавки и их влияние на вкусовые качества, пищевую ценность, кулинарные рекомендации, хранение продуктов, сопутствующие товары.
-------	--

ЗАДАНИЕ № 1. Пользуясь инструкционной картой, заполните таблицу.



ЦВЕТ _____

КОНСИСТЕНЦИЯ _____

ВКУС, ЗАПАХ _____

КИСЛОТНОСТЬ _____

t **ХРАНЕНИЯ** _____

АССОРТИМЕНТ МОЛОКА:



**ЗАДАНИЕ № 2. Дайте определение молоку по технологии изготовления:
ПИТЬЕВОЕ МОЛОКО**

ПАСТЕРИЗОВАННОЕ -

СТЕРИЛИЗОВАННОЕ -

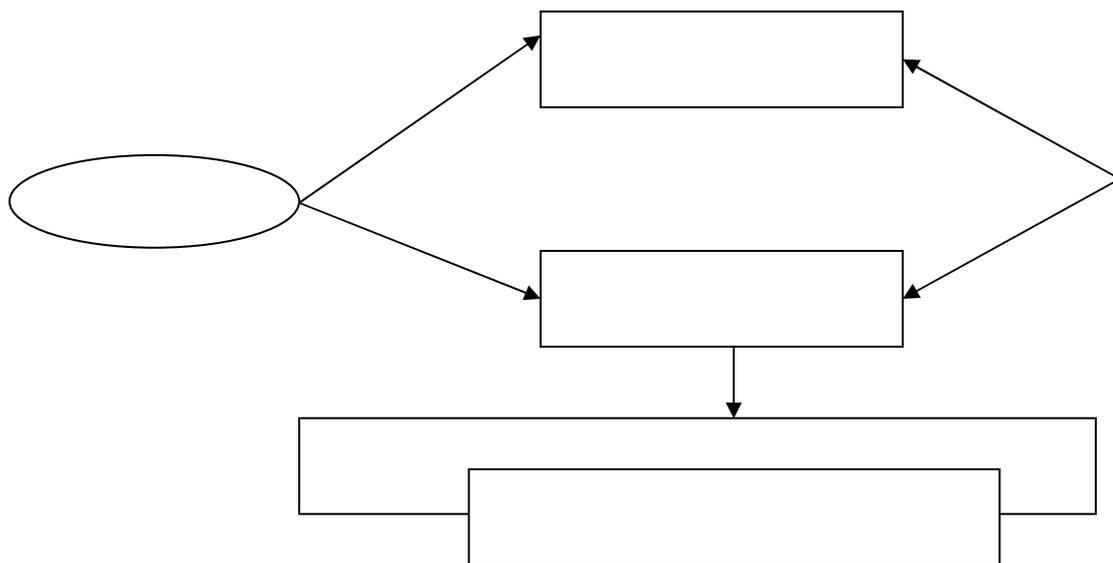
ВОСТАНОВЛЕННОЕ -

ЭТО ИНТЕРЕСНО!

- Чтобы предохранить молоко от прокисания, бутылку или другую стеклянную посуду с молоком оберните салфеткой и погрузите в сосуд с водой. От постоянного испарения воды с салфетки в сосуде будет сохраняться низкая температура, и молоко останется свежим в самый жаркий день.

ЗАДАНИЕ №3. Составьте схему производства сливок, используя материал учебника и объяснение мастера п/о.

СЛИВКИ:



ЦВЕТ _____

КОНСИСТЕНЦИЯ _____

ВКУС, ЗАПАХ _____

КИСЛОТНОСТЬ _____

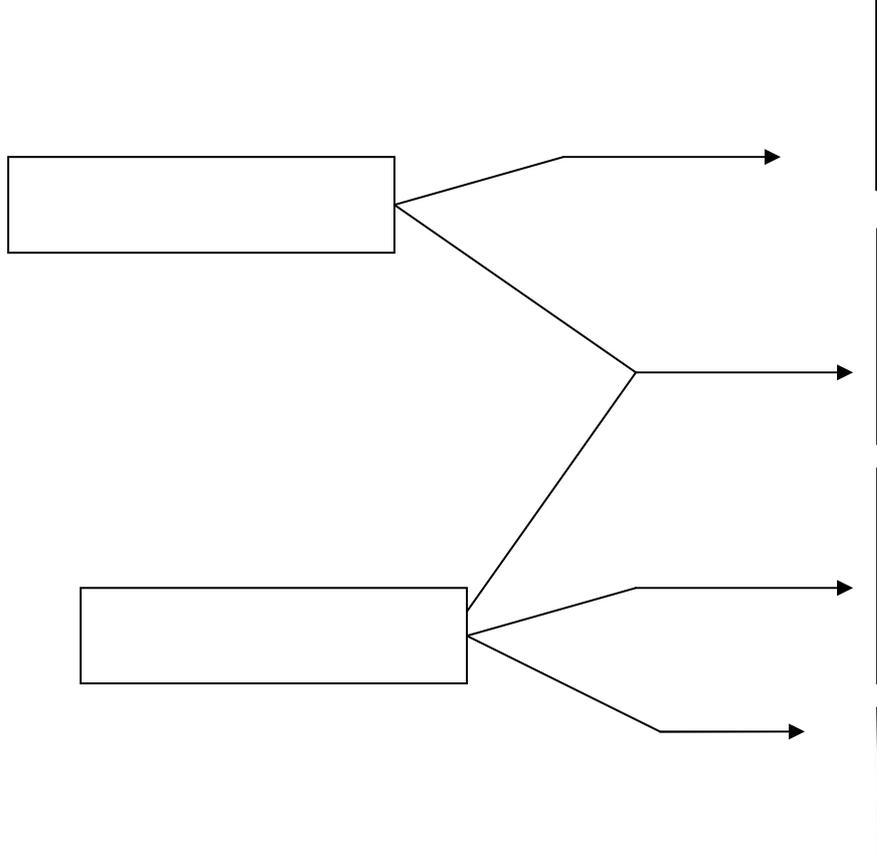
t ХРАНЕНИЯ _____

АССОРТИМЕНТ СЛИВОК:



ЗАДАНИЕ № 4. Составьте схему производства кисломолочных продуктов, используя материал учебника и объяснение мастера п/о.

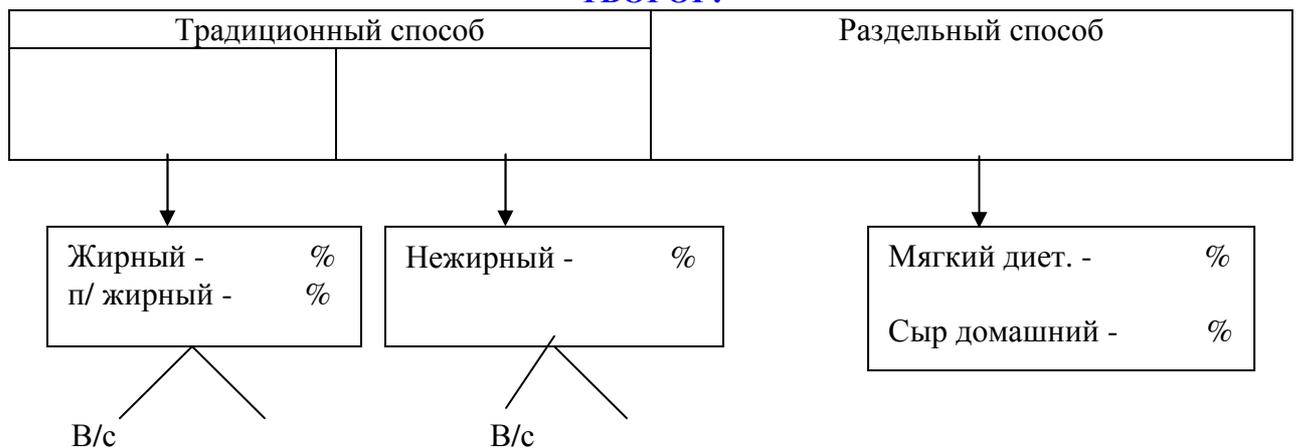
КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ:



t ХРАНЕНИЯ _____.

ЗАДАНИЕ №4. Составьте схему производства творога, используя материал учебника и объяснение мастера п/о.

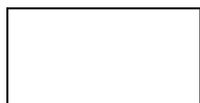
ТВОРОГ:



Вкус, запах – Цвет – Консистенция – Кислотность -	Допускается:
--	--------------

ЗАДАНИЕ №5. Составьте схему производства сметаны, используя материал учебника и объяснение мастера п/о.

СМЕТАНА.



Сквашивание

Созревание



Химический состав:

Вкус, запах –

Допускается:

Цвет –

Консистенция –

Кислотность -

t ХРАНЕНИЯ _____.

ЗАДАНИЕ № 6. Дайте определение кисломолочным продуктам по технологии изготовления:



СМЕТАНА -

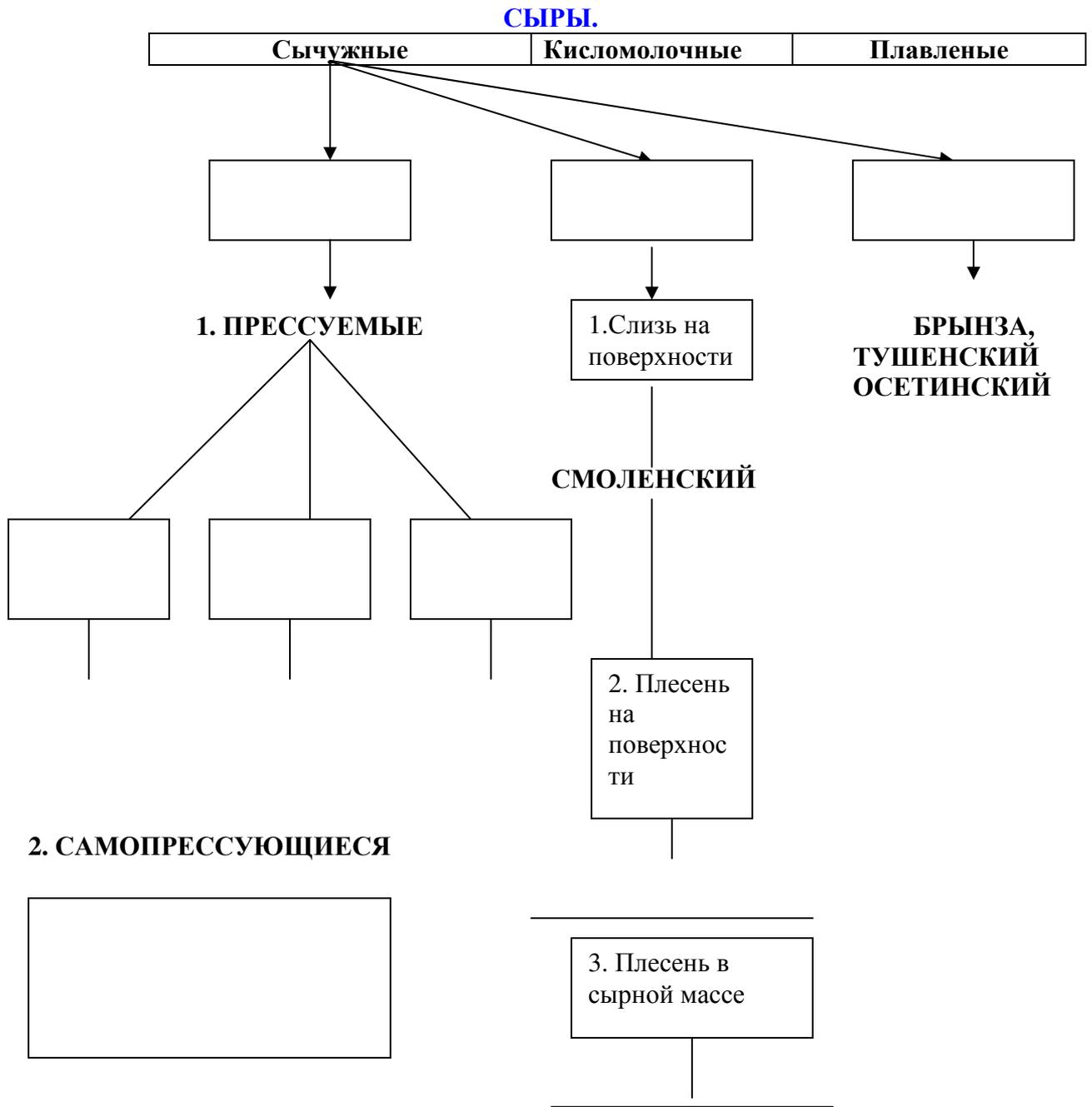


КЕФИР -



ЙОГУРТ -

ЗАДАНИЕ № 4. Составьте схему производства кисломолочных продуктов, используя материал учебника и объяснение мастера п/о.



ЦВЕТ _____

КОНСИСТЕНЦИЯ _____

ВКУС, ЗАПАХ _____

t ХРАНЕНИЯ _____

