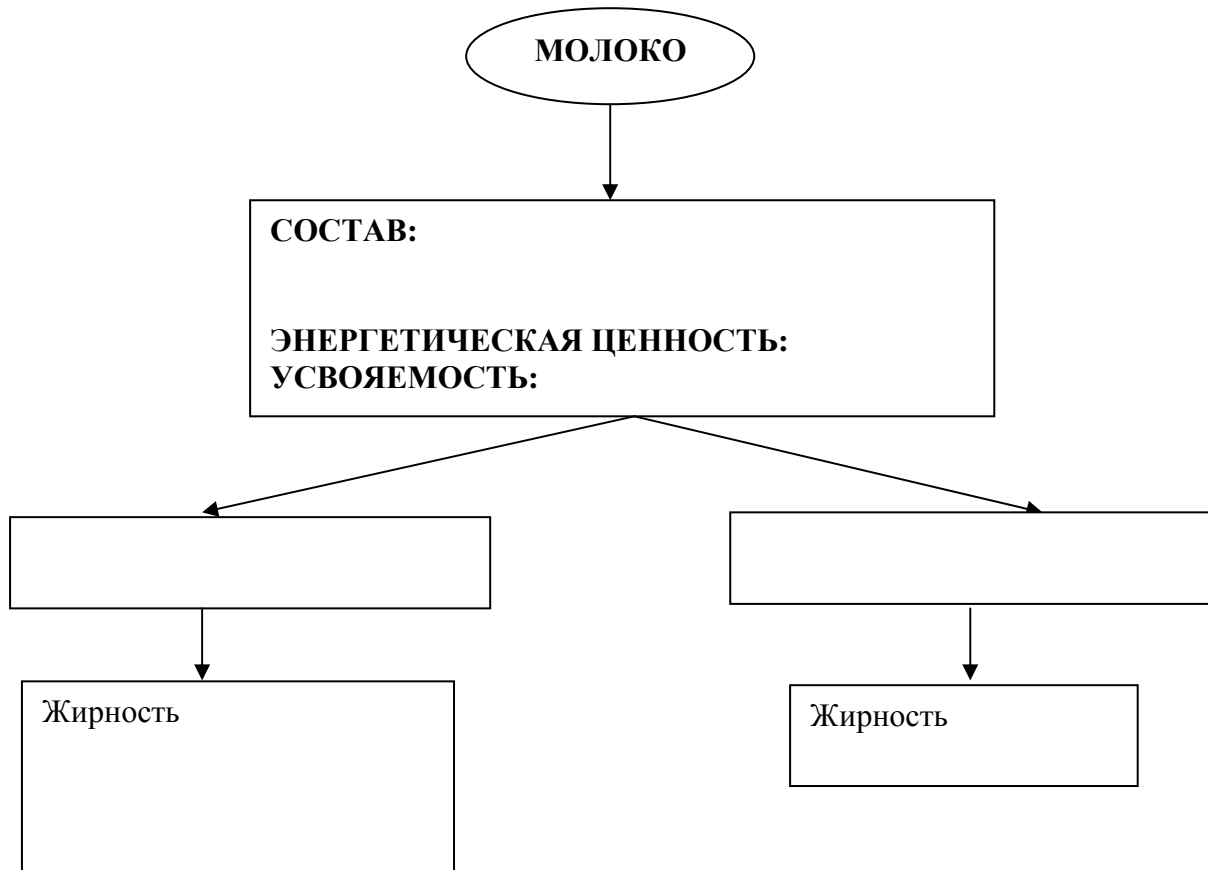


ДАТА:	<b>ТЕМА №V: «ИЗУЧЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ТОВАРОВ».</b> <b>ЗАНЯТИЕ № 14. «Ассортимент молочных товаров».</b> <b>ЦЕЛЬ:</b> научиться различать ассортимент молочных товаров: состав продукта, питательные свойства, вкусовые свойства, пищевые добавки и их влияние на вкусовые качества, пищевую ценность, кулинарные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

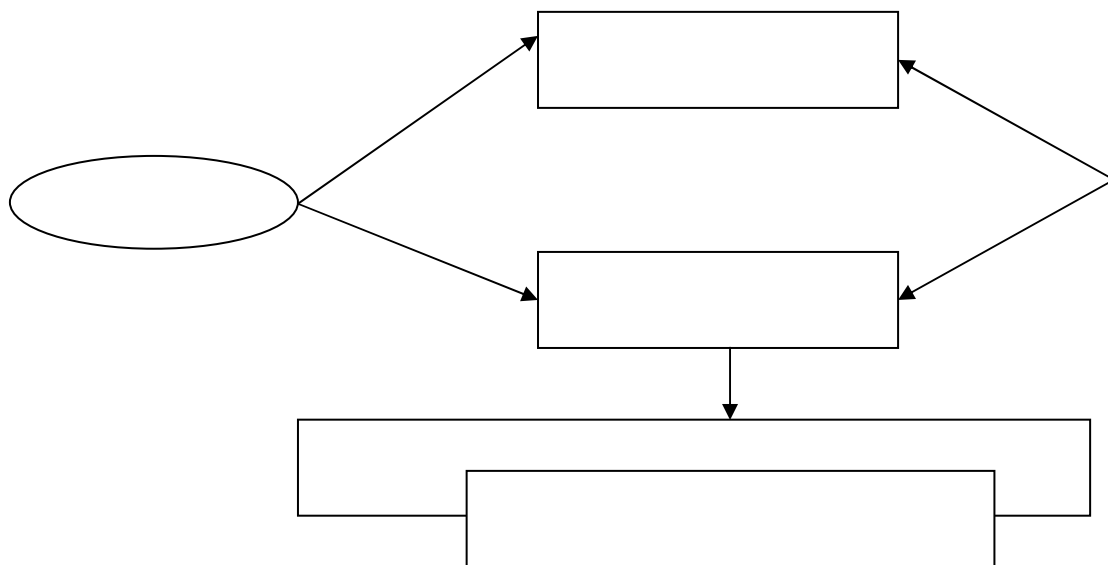
ВОСТАНОВЛЕННОЕ -

**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 \_\_\_\_\_

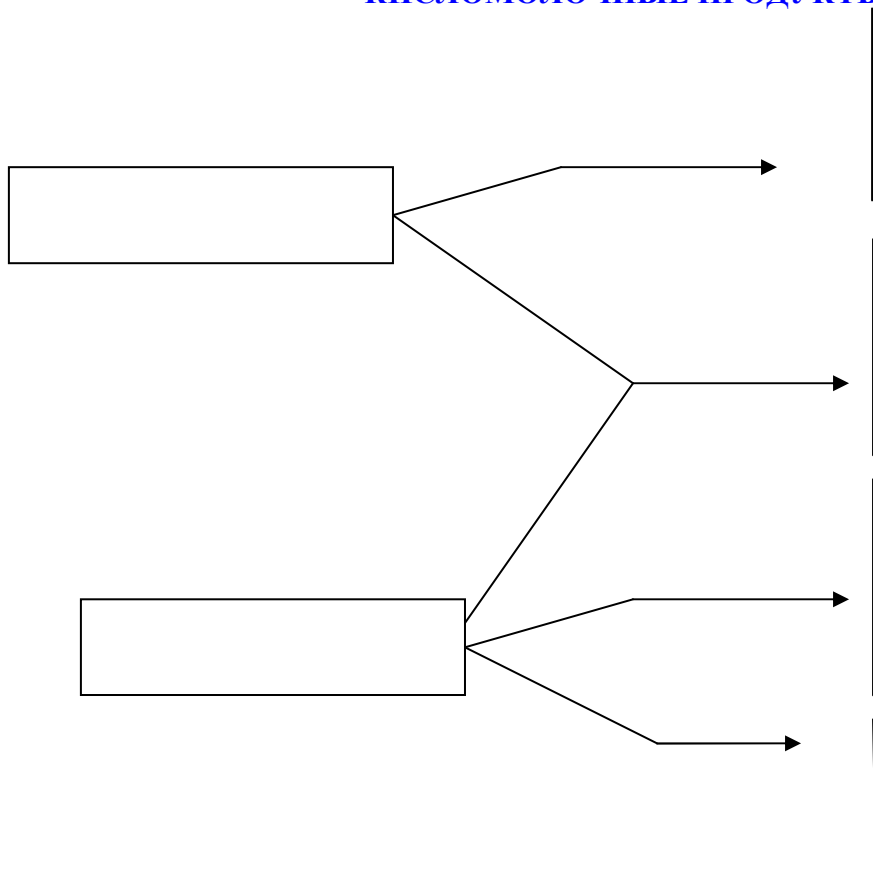
t ХРАНЕНИЯ \_\_\_\_\_

**АССОРТИМЕНТ СЛИВОК:**



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

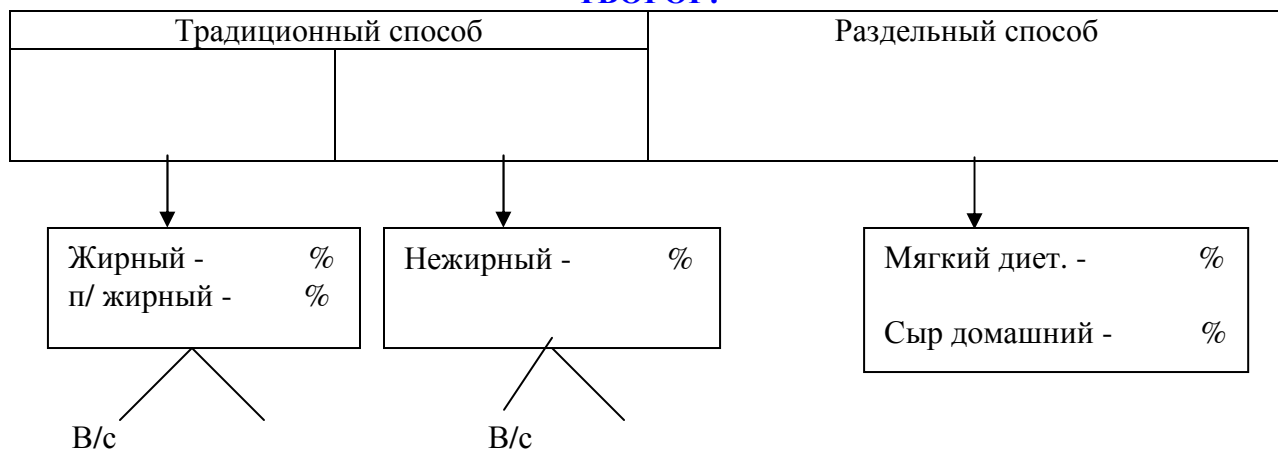
**КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ:**



**t** ХРАНЕНИЯ \_\_\_\_\_.

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

**ТВОРОГ:**



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

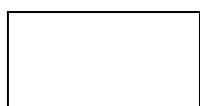
**ЗАДАНИЕ №5. Составьте схему производства сметаны, используя материал учебника и объяснение мастера п/о.**

**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 -**

---

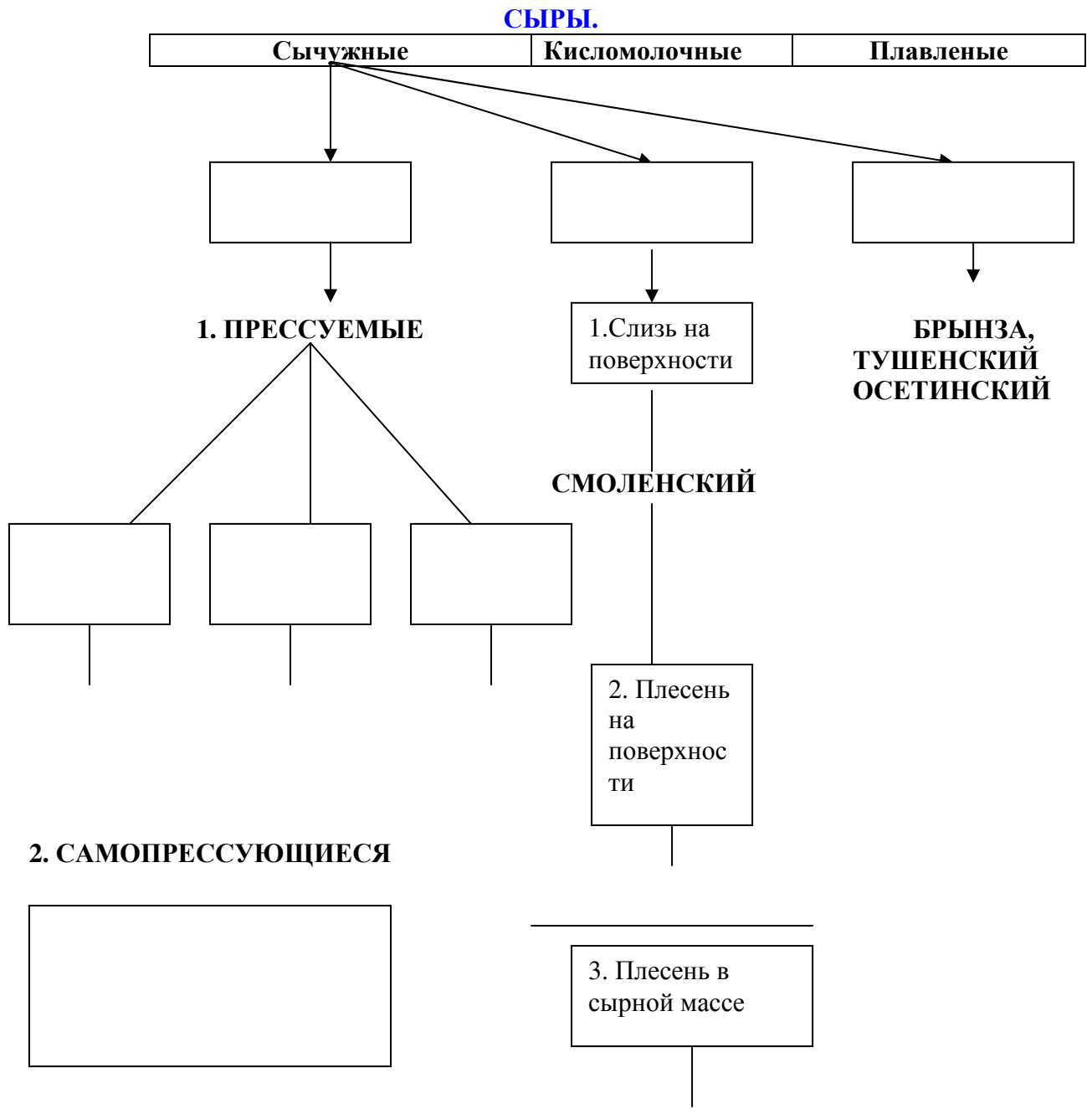


---



---

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



**ЦВЕТ** \_\_\_\_\_

**КОНСИСТЕНЦИЯ** \_\_\_\_\_

**ВКУС, ЗАПАХ** \_\_\_\_\_

**t ХРАНЕНИЯ** \_\_\_\_\_

