**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента муки

|  |
| --- |
|  |
| п | Что должен знать студент? | Как должен отвечать |
| 1 | Приемка муки по количеству и качеству | Прием товаров в магазине ведут материально-ответственные лица в соответствии с инструкциями П-6 и П-7 о порядке приемки товаров народного потребления по количеству и качеству  - сопоставление данных сопроводительных документов  (счет-фактур, упаковочных ярлыков, спецификаций и др.) с фактическим наличием товаров |
| 2 | Подготовка к продаже муки  в магазине |  |
| 3 | Товары относящиеся к  группе зерномучных  товаров | -мука, крупа, хлеб и хлебобулочные,  сухарные, бараночные, макаронные  изделия |
| 4 | При приемке товара обнаружена недостача | -дальнейшая приемка приостанавливается, поступившая партия хранится отдельно от других товаров в магазине при обеспечении полной сохранности |
| 5 | При установлении недостачи приемка товаров по количеству может быть проведена магазином в одностороннем порядке | - с согласия поставщика |
| 6 | При приемке товаров обнаружены излишки | - составляется акт |
| 7 | Приемка товаров проведена своевременно | **-** если проверка количества товаров окончена в установленныесроки. |
| 8 | Приостановление приемки товаров по количеству | - при установлении недостачи или пересортицы. |
| 9 | Основание для участия представителя отправителя (изготовителя) в приемке товаров по количеству | **-** удостоверение на право участия в приемке товаров в данном магазине |
| 10 | Сорта выработанной  пшеничной муки | -5сортов-крупчатку,высшего, 1и2 сортов, обойную |
| 11 | Вырабатывают крупчатку из  пшеницы | - твердых и стекловидных сортов пшеницы |
| 12 | Вырабатывают муку  высшего срта из сортов  пшеницы | - полустекловидных и мягких  стекловидных сортов пшеницы |
| 13 | Сорта пшеницы  из которых  вырабатывают  муку 1и 2  сортов, обойную | - мягких сортов пшеницы |
| 14 | Сорта выработанной  ржаной муки | -сеяную, обдирную, обойную |
| 15 | Сорта выработанной  кукурузной муки | -тонкого, крупного помолы и обойную |
| 16 | Сорта выработанной  Ячменной муки | -сеяную и обойную |
| 17 | Сорта выработанной  Соевой муки | -дезодорированная,  необезжиренная, полуобезжиренная  и обезжиренная, высшего и 1-го  сортов |
| 18 | Соевую муку используют  в производстве | в производстве кондитерских,  макаронных изделий, пищевых  концентратов |
| 19 | Требования  предъявляемые к качеству  муки | - определяют цвет, вкус, отсутствие  хруста, запах, крупность помола,  влажность, кислотность, зольность,  содержание примесей, количество  и качество сырой клейковины,  зараженность сельскохозяйственными  вредителями, норм стандарта. |

**Карточка задание**

**Тема: Продажа зерномучных товаров**

**Цель: Изучение ассортимента муки**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Вид продукта | Характеристика показателей | | | | | |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция | Срок хранения |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |

Ответы на вопросы

1.**Приемка муки по количеству и качеству?**

**2.Подготовка к продаже в магазине муки ?**

**3. Что относится к группе зерномучных товаров?**

-мука, крупа, хлеб и хлебобулочные, сухарные,

бараночные, макаронные изделия

**4.Сколько вырабатывают сортов пшеничной муки?**

-5сортов-крупчатку,высшего, 1и2 сортов, обойную

**5.Из какой пшеницы вырабатывают крупчатку?**

-из твердых и стекловидных сортов пшеницы.

**6.Из каких сортов пшеницы вырабатывают муку высшего**

**сорта?**

- полустекловидных и мягких стекловидных сортов пшеницы

**7.Из какой пшеницы вырабатывают муку 1и 2 сорта**

**обойную?**

- мягких сортов пшеницы

**8. Сколько сортов вырабатывают ржаной муки?**

-сеяную, обдирную, обойную

**9. Сколько сортов вырабатывают кукурузной муки?**

-тонкого, крупного помолы и обойную

**10. Сколько сортов вырабатывают ячменной муки?**

-сеяную и обойную

**11. Сколько видов вырабатывают соевой муки?**

-дезодорированная, необезжиренная, полуобезжиренная и

обезжиренная, высшего и 1-го сортов

**12. В каком производстве используют соевую муку?**

-в производстве кондитерских, макаронных изделий, пищевых

концентратов

**13. Какие требования предъявляются к качеству муки?**

- определяют цвет, вкус, отсутствие хруста, запах, крупность помола,

влажность, кислотность, зольность, содержание примесей, количество

и качество сырой клейковины, зараженность сельскохозяйственными

вредителями, норм стандарта.

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента круп

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
|  | | Что должен знать студент? | Как должен отвечать |
| 1 | | Приемка круп по количеству и качеству | Прием товаров в магазине ведут материально-ответственные лица в соответствии с инструкциями П-6 и П-7 о порядке приемки товаров народного потребления по количеству и качеству  - сопоставление данных сопроводительных документов  (счет-фактур, упаковочных ярлыков, спецификаций и др.) с фактическим наличием товаров |
| 2 | | Подготовка к продаже круп  в магазине |  |
| 3 | | Товары относящиеся к  группе зерномучных  товаров | -мука, крупа, хлеб и хлебобулочные,  сухарные, бараночные, макаронные  изделия |
| 4 | | При приемке товара обнаружена недостача | -дальнейшая приемка приостанавливается, поступившая партия хранится отдельно от других товаров в магазине при обеспечении полной сохранности |
| 5 | | При установлении недостачи приемка товаров по количеству может быть проведена магазином в одностороннем порядке | - с согласия поставщика |
| 6 | | При приемке товаров обнаружены излишки | - составляется акт |
| 7 | | Приемка товаров проведена своевременно | **-** если проверка количества товаров окончена в установленныесроки. |
| 8 | | Приостановление приемки товаров по количеству | - при установлении недостачи или пересортицы. |
| 9 | | Основание для участия представителя отправителя (изготовителя) в приемке товаров по количеству | **-** удостоверение на право участия в приемке товаров в данном магазине |
| 10 | | Что относится к крупе  из пшеницы? | -манная и Полтавская крупы |
| 11 | | Крупу манную  вырабатывают | -из мягких стекловидных и  полустекловидных сортов пшеницы  - твердых сортов пшеницы  -из смеси мягких и твердых сортов пшеницы |
| 12 | | Крупу манную  вырабатывают | - 3-х марок:  М - из мягких стекловидных и  полустекловидных сортов пшеницы;  Т - твердых сортов пшеницы;  МТ - из смеси мягких и твердых сортов  пшеницы |
| 13 | | Крупу пшеничную  шлифованную делят | - на 5 номеров  - 1- целое зерно  -2.3,4-дробленое зерно  -5- Артек самое мелкое зерно |
| 14 | | Виды круп, которые  вырабатывают из  ячменя | **-** ячменную, частицы зерна различные по  величине (1,2,3 номера)  - перловую крупу - целое или дробленое  зерно, зашлифованное или  отполированное зерно |
| 15 | | Виды круп, которые  вырабатывают из риса | - шлифованный и дробленый |
| 16 | | Сорта выпускаемого  шлифованного риса | -экстра, высший, 1,2,3 |
| 17 | | Виды круп вырабатываемые из гречихи | - ядрицу и ядрицу  быстроразвариваюшуюся  -продел и продел  быстроразвариваюшийся |
| 18 | | Ядрица представляет собой | - зерно гречихи без плодовой  оболочки, кремоватого или зеленоватого  цвета |
| 19 | | Сорта выпускаемой ядрицы и продела | - ядрица- 1,2 сорт  -продел- на сорта не делится |
| 20 | | Получение быстроразвариваюшейся крупы из гречихи | -зерно подвергается гидротермической  обработке (пропариванию) |
| 21 | | Продел представляет собой | - колотые ядра гречихи, полученные при  изготовлении ядрицы, имеют белый цвет  с кремоватым или зеленоватым  оттенком. |
| 22 | | Виды круп, которые  вырабатывают из  овса | **-** овсяная пропаренная недробленая- целые ядра  - овсяная плющеная- расплющенное на дробленых, недробленое, пропаренное, шлифованное зерно |
| 23 | | Вид овсяной пропаренная  недробленой крупы | - целые ядра с остатками плодовой оболочки и зародыша белого цвета с желтоватым или сероватым оттенком, с гладкой поверхностью, мучнистым ядром |
| 24 | | Вид овсяной плющенной  крупы | - расплющенное на рифленых вальцах, недробленоепропаренное шлифованное зерно |
| 25 | | Сорта крупы из овса | - высший, первый |
| 26 | | Виды круп, которые вырабатывают из гороха | - горох лущеный целый полированный  -горох лущеный колотый полированный |
| 27 | | Вид гороха лущеного целого  полированного | - боб с неразделенными семядолями желтого или зеленого цвета |
|  | | Вид гороха лущеного колотого полированного | - отдельные семядоли округленной формы желтого или зеленого цвета |
| 28 | | Определение качества  крупы | - по цвету, запаху, вкусу, содержанию примесей, однородности и размеру частиц, кислотности, зараженности вредителями |

**Практическая работа**

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента круп

Задание **1**:Заполните следующую таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Крупы | Вырабатывают | |
| марки | цвет |
| Манная | М - из мягких  стекловидных и  полустекловидных  сортов пшеницы;  Т - твердых ТВ  пшеницы;  МТ - из смеси мягких и  твердых сортов  пшеницы | - белый;  -желтоватый или кремоватый цвет  -пестрый цвет |
|  |  |  |

**Практическая работа**

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента круп

Задание **1**:Заполните следующую таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Крупы | Вырабатывают | |
| номера | вид |
| Пшеничная | - 1- целое зерно  -2.3,4-дробленое зерно  -5- Артек самое мелкое  зерно | шлифованная |

**Практическая работа**

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента круп

Задание **1**:Заполните следующую таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Крупы | Вырабатывают | |
| вид | сорт |
| Рис шлифованный | Зерно, с которого удалены оболочки и часть алейронового слоя, имеет белый цвет и шероховатую поверхность | Экстра, высший, 1,2,3 |

**Практическая работа**

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента круп

Задание **1**:Заполните следующую таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Крупы | Вырабатывают | |
| номера | вид |
| Перловая | - 1,2 ( целые ядра)  -3,4-(крупнодробленые)  -5- мелкодробленные | Целое или дробленное зерно, зашлифованное или отполированное |

Карточка задание

**Тема: Продажа зерномучных товаров**

**Цель: Изучение ассортимента круп**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Вид продукта | Характеристика показателей | | | | | |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция | Срок хранения |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |

Ответы на вопросы

1.**Приемка круп по количеству и качеству?**

**2.Подготовка к продаже в магазине круп ?**

**3. Что относится к крупе из пшеницы?**

-манная и Полтавская крупы

**4.Каких марок вырабатывают крупу манную?**

-из мягких стекловидных и полустекловидных сортов пшеницы

- твердых сортов пшеницы

-из смеси мягких и твердых сортов пшеницы

**5.Как делят крупу пшеничную шлифованную?**

- на 5 номеров

- 1- целое зерно

-2.3,4-дробленое зерно

-5- Артек самое мелкое зерно

**6.Сколько видов вырабатывают крупы из ячменя?**

**-** ячменную, частицы зерна различные по величине (1,2,3 номера)

- перловую крупу - целое или дробленое зерно, зашлифованное или

отполированное зерно

**8.Сколько видов вырабатывают круп из риса?**

- шлифованный и дробленый

**9.Сколько видов вырабатывают круп из гречихи?**

- ядрицу и ядрицу быстроразвариваюшуюся

-продел и продел быстроразвариваюшийся

**10.Что означает продел?**

**-** колотые ядра гречихи, полученные при изготовлении ядрицы

**11. Для чего зерно гречихи подвергают гидротермической**

**обработки (пропариванию)?**

-для получения быстроразвариваюшийся крупы

**12.Сколько видов вырабатывают круп из овса?**

**-** пропаренная недробленая- целые ядра

- плющеная- расплющенное на дробленых, недробленое, пропаренное, шлифованное зерно

**13.На сколько сортов делят овсяную крупу?**

- высший и 1 сорт

**14.Сколько видов вырабатывают круп из гороха?**

- горох лущеный целый полированный

-горох лущеный колотый полированный

**15. Как определяют качество круп**

**-** по цвету, запаху, вкусу, содержанию примесей, однородности и размеру частиц, кислотности, зараженности вредителями

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортиментамакаронных изделий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| п | Что должен знать студент? | Как должен отвечать |
| 1 | Приемка макаронных изделий по количеству и качеству | Прием товаров в магазине ведут материально-ответственные лица в соответствии с инструкциями П-6 и П-7 о порядке приемки товаров народного потребления по количеству и качеству  - сопоставление данных сопроводительных документов  (счет-фактур, упаковочных ярлыков, спецификаций и др.) с фактическим наличием товаров |
| 2 | Подготовка к продаже  макаронных изделий  в магазине |  |
| 3 | Товары относящиеся к  группе зерномучных  товаров | -мука, крупа, хлеб и хлебобулочные,  сухарные, бараночные, макаронные  изделия |
| 4 | При приемке товара обнаружена недостача | -дальнейшая приемка приостанавливается, поступившая партия хранится отдельно от других товаров в магазине при обеспечении полной сохранности |
| 5 | При установлении недостачи приемка товаров по количеству может быть проведена магазином в одностороннем порядке | - с согласия поставщика |
| 6 | При приемке товаров обнаружены излишки | - составляется акт |
| 7 | Приемка товаров проведена своевременно | **-** если проверка количества товаров окончена в установленныесроки. |
| 8 | Приостановление приемки товаров по количеству | - при установлении недостачи или пересортицы. |
| 9 | Основание для участия представителя отправителя (изготовителя) в приемке товаров по количеству | **-** удостоверение на право участия в приемке товаров в данном магазине |
| 10 | Что используют для  производства макаронных  изделий? | - макаронную муку высшего и 1 сортов, яйца, томатную пасту, сухое молоко, витамины |
| 11 | На какие группы  подразделяются  макаронные изделия? | -А- из муки твердой пшеницы  -Б-мягкой стекловидной  В-из хлебопекарной пшеничной муки |
| 12 | На сколько классов  подразделяются  макаронные изделия | -1 класс, из муки высшего сорта  -2 класс из муки 1 сорта |
| 13 | Подразделение  макаронных  изделий по форме | -трубчатые, нитеобразные (вермишель), лентообразные(лапша, фигурные) |
| 14 | Подтипы трубчатых  макаронных изделий | -макароны , трубки с прямым срезом (короткие- 15-30см)длинные (более30см.),  - рожки-трубки изогнутые или прямой формы длиной до 4см.,  - перья- трубки с косым срезом длиной до 3-10мс. |
| 15 | По внешнему диаметру  (сечению) трубчатые  изделия подразделяются в  мм | - на соломку (кроме перьев не более 4мм  - особые – от 4-5,5мм;  -обыкновенные- от 5,6- 7 мм.;  -любительские- более7мм |
| 16 | Нитеобразные изделия | -вермишель- изделия в виде нитей в сечении круглой, эллипсовидной, квадратной формы.  - паутинка- не более 0,8 мм в сечении;  -тонкую – не более 1,2 мм. в сечении;  -обыкновенную – не более 1,5 мм. в сечении;  - любительскую- не более 1,5 мм. в сечении |
| 17 | Лентообразные изделия | - относится **лапша** в виде лент с рифленой или гладкой поверхностью.  -**длинная** (одинарная или двойная гнутая) не более 20 см.;  **-короткая –** не более 20см и имеет любую ширину. Но не менее 3мм. |
| 18 | Фигурные изделия | - в виде зерен, ракушек, букв алфавита и др. |
| 19 | Определение качества  макаронных изделий | - по форме, состоянию поверхности, цвету, вкусу, запаху до варки и после нее, влажности, кислотности, прочности, содержанию деформированных изделий, лома, крошки |
| 20 | Влажность макаронных  изделий | - не более 13%;  - для изделий направляемых в отдельные районы не более 11% |
| 21 | Хранение макаронных  изделий | -не выше 30 гр. С и влажности воздуха не более 70% |
| 22 | Гарантийные сроки  хранения макаронных  изделий | - без добавок -12; с добавкамитоматными – 3,  молочными,творожными,яичными - 5 |
| 23 | Не допускаются в продажу  макаронные изделия | - имеющие следы непромеса, значительную шероховатость поверхности, неправильную форму, кислый затхлый привкус и запах, повышенную влажность, кислотность и зараженные вредителями. |

**Практическая работа**

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортиментамакаронных изделий

Задание **1**:Заполните следующую таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Изделия | Подразделяют | |
| группы | классы |
| макаронные изделия | А-из муки твердой пшеницы;  Б- из муки мягкой стекловидной пшеницы;  В- хлебопекарной пшеничной муки | 1-из муки высшего сорта;  2- из муки 1 сорта |

**Практическая работа**

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортиментамакаронных изделий

Задание **2**:Заполните следующую таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Изделия | Сроки хранения | | |
| гарантийные | температура | относительная. влажность воздуха |
| макаронные изделия;  без добавок  с добавками | 12 мес.  от 3-5 | 30гр.С | не более70% |

Карточка задание

**Тема: Продажа зерномучных товаров**

**Цель: Изучение ассортимента макаронных изделий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Вид продукта | Характеристика показателей | | | | | |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция | Срок хранения |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |

Ответы на вопросы

**1**.**Приемка макаронных изделий?**

**2.Подготовка к продаже в магазине макаронных изделий?**

**3.Что используют для производства макаронных изделий?**

- макаронную муку высшего и 1 сортов, яйца, томатную пасту, сухое молоко, витамины.

**4.На какие группы подразделяются макаронные изделия?**

-А- из муки твердой пшеницы

-Б-мягкой стекловидной

В-из хлебопекарной пшеничной муки

**5.На сколько классов подразделяются макаронные изделия?**

-1 класс, из муки высшего сорта

-2 класс из муки 1 сорта

**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

|  |
| --- |
|  |
|  | Что должен знать студент | Ответы |
| 1 | Приемка хлеба и хлебобулочных изделий по количеству и качеству | Прием товаров в магазине ведут материально-ответственные лица в соответствии с инструкциями П-6 и П-7 о порядке приемки товаров народного потребления по количеству и качеству  - сопоставление данных сопроводительных документов  (счет-фактур, упаковочных ярлыков, спецификаций и др.) с фактическим наличием товаров |
| 2 | Подготовка к продаже в  магазине хлеба и  хлебобулочных  изделий |  |
| 3 | Товары относящиеся к  группе зерномучных  товаров | -мука, крупа, хлеб и хлебобулочные,  сухарные, бараночные, макаронные  изделия |
| 4 | При приемке товара обнаружена недостача | -дальнейшая приемка приостанавливается, поступившая партия хранится отдельно от других товаров в магазине при обеспечении полной сохранности |
| 5 | При установлении недостачи приемка товаров по количеству может быть проведена магазином в одностороннем порядке | - с согласия поставщика |
| 6 | При приемке товаров обнаружены излишки | - составляется акт |
| 7 | Приемка товаров проведена своевременно | **-** если проверка количества товаров окончена в установленныесроки. |
| 8 | Приостановление приемки товаров по количеству | - при установлении недостачи или пересортицы. |
| 9 | Основание для участия представителя отправителя (изготовителя) в приемке товаров по количеству | **-** удостоверение на право участия в приемке товаров в данном магазине |
| 10 | Хлеб и хлебобулочные  изделия подразделяют на | - на хлеб, булочные, диетические,  национальные, бараночные  и сухарные |
| 11 | Выпечка хлеба | - хлеб бывает пшеничный, ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной |
| 12 | В зависимости от  рецептуры хлеб  выпекают | - простым, улучшенным и сдобным |
| 13 | Простойхлеб готовят | - из муки, воды с добавлением дрожжей  и соли |
| 14 | Улучшенныйхлеб готовят | дополнительно вводят сахар, жиры,  молоко, пряности, изюм, мак, солод и др |
| 15 | Сдобный хлеб готовят | -вводят больше сахара и жиров |
| 16 | По способу  выпечки хлеб получают | - подовой и формовой |
| 17 | Хлеб пшеничный  вырабатывают из сортов  пшеницы | - муки высшег,1,2 сортов и обойной**.** |
| 18 | Из муки высшего сорта  какой вырабатывают хлеб  пшеничный | простой, улучшенный и  сдобный |
| 19 | Классификация и  характеристика пищевой  ценности хлеба и  хлебобулочных изделий? | Пищевая ценность хлеба зависит от его  химического состава, биологической и  физиологической ценности.  Энергетической способности и  усвояемости, от вкусовых достоинств муки, а также от рецептуры и технологии производства  (воды, белков жиров, усвояемых углеводов, клетчатки, золы, витаминов) |
| 20 | Форма хлеба  . | Хлеб и хлебные изделия должны быть  правильной формы, корка без трещин,  надрывов, плотно прилегающая к  мякишу |
| 21 | Окраска хлеба | От золотисто-желтой до темно-коричневой в зависимости от сорта изделий |
| 22 | Требования к мякишу хлеба  . | Хорошо пропеченный, эластичный,  некрошливый, нелипкий. Равномерно  пористый, без пустот |
| 23 | Требования к вкусу и запаху хлеба | Вкус и запах хлеба и хлебных изделий должны быть характерными для каждого сорта. Не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы и запахи. При разжевывании хлеба не должен ощущаться хруст на зубах. |
| 24 | Требования к кислотности хлеба | Влияет на вкусовые свойства хлеба и хлебных изделий. В кислой среде споры бактерий картофельной и сенной палочки не размножаются |
| 25 | Требования к влажности хлеба | Нормируется стандартами по верхним пределам от 34-51%. Повышенная влажность снижает питательную ценность хлеба, ухудшает его вкус и сокращает сроки хранения. Чем **выше сорт муки, тем меньше норма влажности хлеба.** |
| 26 | Какие требования  предъявляются к качеству  хлеба. Болезни хлеба | Хлеб оценивают по органолептическим  признакам (внешний вид, состояние  мякиша, вкус, запах)  При оценке качества хлеба отбирают  изделия с дефектами внешнего вида,  внутреннего строения мякиша, вкуса и  запаха. Качество хлеба определяют по  внешнему виду, состоянию корки и  мякиша, пористости мякиша, наличию  посторонних включений, примесей и  болезней  Картофельная болезнь (пшеничный хлеб),  вызывается спорообразующими  бактериями  картофельной и сенной палочками. Споры  этих бактерий не погибают  при температуре 120 гр.С и могут  сохраняться в выпеченном хлебе. Если  хлеб медленно охлаждается и внутри  мякиша долго держится  температура 35 - 50 гр.С , то споры  прорастают. В кислой среде споры не  размножаются. |
| 27 | Усушка хлеба | Это процесс перераспределения влаги из  внутренних слоев хлеба (мякиша) в его  наружные слои и корку и испарения через  корку |
| 28 | Черствение хлеба | Начинается через 10-12ч. после выпечки, при температуре хранения 6-25 гр.С. и через 2-3часа при температуре 0-6 гр.С. |
| 29 | Черствение хлеба замедляют | Изделия в рецептуру которых входят: солод, патока, хлеб приготовленный на заварке, молоко, эмульгированные жиры, фасфатидные препараты моно и диглицериды стеариновой кислоты |
| 30 | Требования к пористости хлеба | Чем выше пористость изделий, тем больше они сохраняют свою свежесть |
| 31 | Плесневелый хлеб | Плесень, легко развивается на хлебе летом, при хранении его во влажном, плохо проветриваемом помещении при температуре выше 10гр.С. При хранении в обычных условиях хлеб может плесневеть на 2-3 день |
| 32 | Требования к вкусу и запаху хлеба | Вкус и запах хлеба и хлебных изделий должны быть характерными для каждого сорта. Не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы и запахи. При разжевывании хлеба не должен ощущаться хруст на зубах. |
| 33 | Освежение хлеба | Подогревание хлеба до 60 гр.С где крахмальные зерна набухают и восстанавливается эластичность мякиша |
| 34 | Дефекты мякиша | Крошливость, липкость, наличие крупных кислот или закала (слой уплотненного беспористого мякиша у нижней корки), следы непромеса неравномерную пористость |
| 35 | Хранение хлеба | Хлеб хранят в особых помещениях. Помещения должны быть чистыми, сухими, светлыми, Вентилируемыми, с равномерной температурой на уровне 20-25 гр.С не ниже 6 гр.С и относительной влажностью 75%. Хлеб укладывают на стеллажах, полках или лотках на расстоянии не менее 50 си. от пола.Стеллажи, ящики и полки закрываются дверками, имеющие отверстия для вентиляции. |
| 36 | Ржаной хлеб выпекают | Простых и улучшенных сортов |
|  | Простые сорта хлеба из ржаной муки получают | - из обойной и обдирной муки |
| 37 | Улучшенные сорта хлеба из ржаной муки получают | - из обойной или сеяной муки применяя заварку части муки и солод. В некоторые сорта добавляют пшеничную муку и солод. |
| 38 | По способу выпечки хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки вырабатывают | -простой и улучшенный |
| 39 | К простому хлебу из смеси ржаной и пшеничной муки относят | - хлеб из смеси обойной ржаной муки (40-60%) и обойной муки пшеничной (60-40%) |
| 40 | Улучшенные сорта хлеба относят | Украинский – подовый, весовой и штучный (20-80% муки обдирной и соответственно 80-20% муки пшеничной обойной) |
| 41 | Булочные изделия выпекают из муки | - из муки высшего, 1-го и 2-го сортов ( батон, булки, булочки. Халы,плетенки. Калачи, по 0,5 кг. и менее) менее 7% жира и 7% сахара |
| 42 | Сдобные изделия | Содержат сахара 10-26% сахара 7-20% жира, 0,8-16% яиц, варенье, повидло… |
| 43 | Хлеб для диабетиков | - белково-отрубный – из клейковины и пшеничных отрубей  - белково-пшеничный - из клейковины и пшеничной муки |
| 44 | Хлеб зерновой выпекают | - из пшеничной муки высшего сорта (40%) и дробленого зерна пшеницы (60%) |
| 45 | Бараночные изделия готовят | - из муки высшего и 1 сортов с повышенным содержанием клейковины |
| 46 | К бараночным изделия относят | -сушки, баранки, бублики |
| 47 | Бараночные изделия вырабатывают из теста | - простого, улучшенного и сдобного |

**Карточка задание**

**Тема: Продажа зерномучных товаров**

**Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Вид продукта | Характеристика показателей | | | | | |
| Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция | Срок хранения |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |

1.**Приемка хлеба и хлебобулочных изделий по количеству и**

**качеству?**

**2.Подготовка к продаже в магазине хлеба и хлебобулочных**

**изделий?**

**3. На какие изделия подразделяют хлеб и хлебобулочные**

**изделия?**

Хлеб и хлебобулочные изделия  подразделяют на хлеб, булочные, диетические, национальные, бараночные и сухарные.

**4**.  **Какой выпечки бывает хлеб?**

Хлеб бывает пшеничный, ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной.

**5. В зависимости от рецептуры виды выпечки хлеба бывают**

простым, улучшенным и сдобным.

**Простой** хлеб готовят из муки, воды с добавлением дрожжей и соли

**В улучшенный** дополнительно вводят сахар, жиры, молоко, пряности, изюм, мак, солод и др.

**В сдобный** вводит больше сахара и жиров**.**

**6. Какой хлеб получают по способу выпечки?**

получают хлеб подовой и формовой

**7. Из каких сортов пшеницы вырабатывают хлеб**

**пшеничный?**

Хлеб пшеничный вырабатывают из муки высшег,1,2 сортов и обойной**.**

**8. Какой хлеб пшеничный вырабатывают из муки высшего сорта?**

вырабатывают простым, улучшенным и сдобным

**9. Какие требования предъявляются к качеству хлеба.**

**Расскажите о болезнях хлеба?**

Хлеб оценивают по органолептическим признакам (внешний вид, состояние

мякиша, вкус, запах)

При оценке качества хлеба отбирают изделия с дефектами внешнего вида,

внутреннего строения мякиша, вкуса и запаха

Качество хлеба определяют по внешнему виду, состоянию корки и мякиша,

пористости мякиша, наличию посторонних включений, примесей и болезней

Картофельная болезнь (пшеничный хлеб), вызывается спорообразующими бактериями

картофельной и сенной палочками. Споры этих бактерий не погибают

при температуре 120 гр.С и могут сохраняться в выпеченном хлебе. Если

хлеб медленно охлаждается и внутри мякиша долго держится

температура 35 - 50 гр.С , то споры прорастают. В кислой среде споры не

размножаются.

**10. Требования к форме хлеба**

Хлеб и хлебные изделия должны быть правильной формы, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающая к мякишу.

**11. Требования к окраске хлеба**

От золотисто-желтой до темно-коричневой в зависимости от сорта изделий

**12. Требования к мякишу хлеба**

Хорошо пропеченный, эластичный, некрошливый, нелипкий. Равномерно пористый, без пустот.

**13.Требования к вкусу и запаху хлеба**

Вкус и запах хлеба и хлебных изделий должны быть характерными для каждого сорта. Не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы и запахи. При разжевывании хлеба не должен ощущаться хруст на зубах.

**14. Требования к кислотности хлеба**

Влияет на вкусовые свойства хлеба и хлебных изделий. В кислой среде споры

бактерий картофельной и сенной палочки не размножаются

**15.Требования к влажности хлеба**

Нормируется стандартами по верхним пределам от 34-51%. Повышенная влажность

снижает питательную ценность хлеба, ухудшает его вкус и сокращает сроки

хранения. Чем выше сорт муки, тем меньше норма влажности хлеба.

**16.Требования к пористости хлеба**

Чем выше пористость изделий, тем больше они сохраняют свою свежесть

**17.Усушка хлеба**

Это процесс перераспределения влаги из внутренних слоев хлеба (мякиша) в его наружные слои и корку и испарения через корку.

**18.Черствение хлеба**

Начинается через 10-12ч. после выпечки, при температуре хранения 6-25 гр.С. и через 2-3часа при температуре 0-6 гр.С.

**19. Черствение хлеба замедляют**

Изделия в рецептуру которых входят: солод, патока, хлеб приготовленный на заварке, молоко, эмульгированные жиры, фасфатидные препараты моно и диглицериды стеариновой кислоты

**20.Плесневелый хлеб**

Плесень, легко развивается на хлебе летом, при хранении его вовлажном, плохо

проветриваемом помещении при температуре выше 10гр.С. При хранении в

обычных условиях хлеб может плесневеть на 2-3 день.

**21.Освежение хлеба**

Подогревание хлеба до 60 гр.С где крахмальные зерна набухают и восстанавливается эластичность мякиша.

**22 Дефекты мякиша**

Крошливость, липкость, наличие крупных кислот или закала (слой уплотненного беспористого мякиша у нижней корки), следы непромеса неравномерную пористость

**23.Кислый хлеб**

Из перебродившегося теста

**24 Пресный хлеб**

Из недебродившегося теста

**25.Вкус хлеба затхлый, плесневелый и горький**

Получается при использовании муки, хранящейся в неблагоприятных условиях

**26.Резкокислый вкус у ржаного хлеба**

Закваска старая и в ней развилась посторонняя микрофлора

**27.Дайте классификацию и охарактеризуйте пищевую**

**ценность хлеба и хлебобулочных изделий?**

Пищевая ценность хлеба зависит от его химического состава, биологической и физиологической ценности. Энергетической способности и усвояемости, от вкусовых достоинств муки, а также от рецептуры и технологии производства

(воды, белков жиров, усвояемых углеводов, клетчатки, золы, витаминов)

**Практическая работа**

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

Задание **1**:Заполните следующую таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Хлеб и хлебные изделия |  |  |  |
| Повышенная | Стандарты | Меньше |
| Влажность хлеба | снижает питательную ценность хлеба, ухудшает его вкус и сокращает сроки  хранения | От 34-51% | сорт муки выше |

**Практическая работа**

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

Задание **1**:Заполните следующую таблицу

|  |  |
| --- | --- |
| Хлеб и хлебные изделия | Получается |
|  |
| Кислый хлеб  Пресный хлеб  Вкус хлеба затхлый,  плесневелый и горький  Резкокислый вкус у  ржаного хлеба | -из перебродившегося теста  -из недобродившегося теста  -при использовании муки, хранящейся в неблагоприятных условиях  -закваска старая и в ней развилась посторонняя микрофлора |

**Практическая работа**

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

Задание **1**:Заполните следующую таблицу

|  |  |
| --- | --- |
| Хлеб и хлебные изделия |  |
| Влияет |
| Кислотность хлеба | На вкусовые свойства хлеба и хлебных изделий |

**Практическая работа**

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

Задание **1**:Заполните следующую таблицу

|  |  |
| --- | --- |
| Хлеб и хлебные изделия |  |
| Зависит |
| Черствение хлеба | - от температуры и относительной влажности воздуха хранения 6-25 гр.С. и через 2-3часа при температуре 0-6 гр.С.  -упаковки изделий в парафинированную бумагу, целлофан, полиэтилен, полиэтилен-бумагу….  - структурно-механических свойств мякиша  - изменения состояния крахмала.  -от вида и сорта муки  - рецептуры теста: солода, патоки, хлеба приготовленного на заварке, молока, эмульгированных жиров, фасфатидных препаратов моно и диглицеридов стеариновой кислоты |

**Практическая работа**

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

Задание **1**:Заполните следующую таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Хлеб и хлебобулочные изделия | Вырабатывают | | |
| Сорт муки | тесто | Виды изделий |
| Сдобные | 1-й | Сдобные с  добавлением  значительного  количества  сахара,  жиров, яиц,  молока  варенья | -сдоба обыкновенная (улитки, устрицы, плюшки)  -выборгскую (бабочки, пирожки с зубчиками)  -детскую фигурную (рыбки, зайцы,грибки…);  -любительские изделия (рожки, булочки витые, майские с маком, тмином) |

**Практическая работа**

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

Задание **1**:Заполните следующую таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Хлебобулочные изделия | Вырабатывают | | |
| Сорт муки | тесто | Виды изделий |
| Бараночные  изделия | -высший и 1-й с повышенным содержанием клейковины | -крутое (влажность 33-38%)  простое, улучшенное,  сдобное | -сушки, массой 6-12г.  -баранки, массой 25-40г.  -бублики, массой 50-100г. |
| Булочные изделия | 1-й и 2-й  1-й  высший | -простое  -простое | -батоны (простые)  -сайки  -батоны (городские, нарезные, столичные, калачи московские с сильной клейковиной) |
| Булочные изделия | 1-й  Высший  Высший  Высший  Высший  1-й | улучшенное | - халы (плетут из 4-6 жгутов смазанные яйцом 0,4-08 кг.)  -плетенки с маком (плетут из 3-х жгутов)  -столовые батоны с добавлением сахара и маргарина;  - батоны с изюмом с добавлением сахара и маргарина; изюма 0,2-0,4кг.  -батоны нарезные молочные массой 0,5 кг)  -батоны нарезные молочные массой 0,4 кг)  -булки городские, черниговские, булочки столичные, невские, булочную мелочь (розанчики,подковки,гребешки) |