

ОБСУЖДЕНО  
на заседании МК  
Председатель МК

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ МО  
«АПК имени Голованова  
Г.А.»

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА**  
**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В**  
**ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**  
**МДК.01.01 Товароведение продовольственных товаров и**  
**продукции общественного питания**

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**  
**по программе подготовки специалистов среднего звена**

*ТЕМА УРОКА: «Ассортимент рыбных консервов и пресервов. Требования к качеству рыбных консервов и пресервов, определение качества по органолептическим признакам.»*

**Автор:** Лазарева Елена Анатольевна,  
преподаватель спецдисциплин

**Апатиты**  
**2017**

## План урока.

**Тема урока:** «Ассортимент рыбных консервов и пресервов. Требования к качеству рыбных консервов и пресервов, определение качества по органолептическим признакам».

### Цели урока:

**Образовательная:** закрепить знания по классификации рыбных консервов, умению распознавать ассортимент рыбных консервов и пресервов; сформировать умения проводить органолептическую оценку качества рыбных консервов и пресервов; сформировать умения определения отличительных особенностей консервов и пресервов;

**Воспитательная:** формировать умения анализировать, сравнивать, зрительно контролировать правильность и точность своих движений, развивать умения действовать самостоятельно.

**Развивающая:** развить способность у обучающихся проблемного мышления для решения познавательных заданий; сформировать представления о процессах научного познания; развить способности обучающихся планировать свою деятельность, уметь делать выводы по проведенным исследованиям.

**Методическая цель:** совершенствование навыков распознавания ассортимента и органолептической оценки качества рыбных консервов и пресервов при выполнении лабораторно-практических работ.

**Тип урока:** практическая работа.

**Вид урока:** практикум, органолептическая оценка качества.

**Методы обучения:** репродуктивный, наглядно-иллюстративный, объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый, исследовательский.

**Формы организации учебной деятельности:** индивидуальная.

**Методы познания:** наблюдение, сравнение, обобщение, анализ, проблемный.

**Межпредметные связи:** химия, биология, физика, история, товароведение.

**ОК 6.** Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

**ОК 7.** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

**ОК 10.** Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а так же требования стандартов и иных нормативных документов.

**ПК 1.1.** Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.

**ПК 1.2.** Организовывать выполнение заказов потребителей.

**ПК 1.3.** Контролировать качество выполнения заказа.

**ПК 1.4.** Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.

**Оборудование урока:** методические указания к выполнению практической работы, компьютерная презентация, натуральные образцы рыбных консервов и пресервов, нормативная документация.

### **Ход урока:**

#### **1.Организационный момент.**

Проверка наличия обучающихся на уроке.

#### **2.Сообщение темы и цели занятия.**

**Мотивация** – обучающиеся должны знать: классификацию рыбных консервов, ассортимент рыбных консервов, ассортимент рыбных пресервов;

должны уметь: проводить органолептическую оценку качества рыбных консервов и пресервов, оформлять заключение о качестве рыбных консервов и пресервов, расшифровывать маркировку рыбных консервов и пресервов. Обучающиеся самостоятельно смогут работать на рабочем месте менеджера общественного питания.

### **3.Инструктаж о ходе выполнения практической работы.**

**Выполнение практической работы:** «Ассортимент рыбных консервов и пресервов. Требования к качеству рыбных консервов и пресервов, определение качества по органолептическим признакам».

**Задание 1.**Распределите ассортимент рыбных консервов по классификации, используя натуральные образцы и ГОСТы. Составьте таблицу.

Группа консервов по существующей классификации	Наименование консервов
Натуральные консервы а) в бульоне б) в желе в) в собственном соку	
Закусочные консервы а) в томатном соусе б) в масле в) в маринаде г) рыбные паштеты д) пасты	
Рыборастительные консервы	
Рыбные консервы для детского и диетического питания	

**Задание №2.** Дайте классификацию и ассортимент консервов рыбных в масле: сардины в масле, шпроты в масле, рыба бланшированная в масле.

**Задание №3.** Изучите упаковку и маркировку рыбных консервов по стандарту «Консервы и пресервы. Упаковка и маркировка».

Условия для выполнения этого задания: стандарт «Консервы и пресервы. Упаковка и маркировка» ГОСТ Р 51074-97 «Информация для потребителя. Продукты пищевые. Общие требования», обратите внимание на предельные отклонения массы нетто для отдельных банок от указанных на этикетках, а также на суммарную массу нетто проверенных банок; требования к внешнему виду банок; дефекты, с которыми консервы не допускаются в продажу; маркировка на этикетке; особенности оформления этикетки детских и диетических консервов; маркировку банок условными цифровыми и буквенными обозначениями; маркировку на ящиках.

Дайте расшифровку маркировки нескольких образцов рыбных консервов.

**Задание №4.** Дайте органолептическую оценку качества натурального образца рыбных консервов. Расшифруйте маркировку.

Изучите нормативно-техническую документацию. Опишите внешний вид банок предложенного образца, обратите внимание на наличие и состояние этикетки, подтеки, вздутые крышки, хлопающие крышки, деформацию корпуса, дефекты в накатке донца. По маркировке на банке установите название консервов (если банка без этикетки) и все остальные данные, соответствие маркировки требованиям стандарта. Вскройте банки до полного отделения крышки, накройте банки тарелками, затем переверните их над тарелками и легким потряхиванием освободите банки от содержимого (если это консервы без соуса и других заливных жидкостей). Далее определите массу нетто, руководствуясь методикой определения, описанной в стандарте. Если рыбные консервы содержат различные соусы, бульон или масляную заливку, то содержимое консервов разделите на составные части, определив массу каждой, а затем процентное содержание в соответствии с формулой:

$$X = M1 : M * 100,$$

Где X – массовая доля рыбы, %;

M1 – массы рыбы, г

М – фактическая масса нетто консервов, г

$$X2 = \frac{M - (M1 - M2)}{M} * 100,$$

Где X2- массовая доля жидкой части (соуса, заливок), %;

M1 – масса рыбы, г.

M2 – масса гарнира или добавок, г

M – фактическая масса нетто, г.

Вычисления проводят до первого десятичного знака, округлив число до целого. При проведении работы обратите внимание на органолептические показатели качества рыбы: форму и состояние рыбы, уложенной в банки, цвет поверхности, консистенцию мяса, соуса (ли другой жидкости), а также запах, наличие пряностей. Результаты оценки качества запишите в тетрадь.

**Задание №5.** Расшифруйте маркировку рыбных консервов в металлических банках, имеющих следующие обозначение:

25 10 02

04 01 03

P 040103

137 159

464 624

2P

1P

**Задание №6.** При оценке качества консервов «Шпроты в масле» определены такие фактические показатели: вкус и запах приятные, свойственные этому виду консервов, консистенция суховатая; рыба целая, правильно уложена в банки, при выкладывании из банки рыба не разламывается, в отдельных банках 20% рыбок с лопнувшими брюшками; в 2% проверяемых банок тушки рыб с лопнувшим брюшком и поврежденным кожаным покровом свыше 30%, масло прозрачное над белковым отстоем, в 10% банок незначительное наличие взвешенных частиц, головы удалены ровным срезом, хвостовые плавники удалены; в 10% банок есть рыбы с оставленными хвостовыми плавниками. Дайте заключение о качестве товара и обоснуйте исходя из требований стандарта.

**Задание 7.** Распределите ассортимент рыбных пресервов по классификации, используя натуральные образцы и ГОСТы. Составьте таблицу.

**Задание №8.** Дайте классификацию и ассортимент пресервов рыбных в масле.

**Задание №9.** Дайте органолептическую оценку качества натурального образца рыбных пресервов. Расшифруйте маркировку.

Изучите нормативно-техническую документацию. Опишите внешний вид банок предложенного образца, обратите внимание на наличие и состояние этикетки, подтеки, вздутые крышки, хлопающие крышки, деформацию корпуса, дефекты в накатке донца. По маркировке на банке установите название консервов (если банка без этикетки) и все остальные данные, соответствие маркировки требованиям стандарта.

**Задание №10.** При оценке качества пресервов определены такие фактические показатели: вкус и запах приятные, свойственные этому виду консервов, консистенция суховатая; рыба целая, правильно уложена в банки, при выкладывании из банки рыба не разламывается, в отдельных банках 20% рыбок с лопнувшими брюшками; в 2% проверяемых банок тушки рыб с лопнувшим брюшком и поврежденным кожаным покровом свыше 30%, масло прозрачное над белковым отстоем, в 10% банок незначительное наличие взвешенных частиц, головы удалены ровным срезом, хвостовые плавники удалены; в 10% банок есть рыбы с оставленными хвостовыми плавниками. Дайте заключение о качестве товара и обоснуйте исходя из требований стандарта.

#### **4. Систематизация знаний.**

#### **5. Подведение итогов выполнения практической работы:**

- а) выставление полученных оценок
- б) достижение поставленных целей.

#### **6. Определение домашнего задания.**

Изучить правила закупки рыбных консервов для предприятий общественного питания г.Апатиты и г.Кировска. Составить ассортиментную таблицу, правила проведения органолептической оценки качества рыбных консервов, назовите их особенности проведения органолептической оценки качества. На оценку «5» отразить все правила закупки и проведение органолептической оценки качества. На оценку «4» ассортиментную таблицу и правила закупки, на оценку «3» ассортиментную таблицу.

Преподаватель

Е.А.Лазарева



## **Основная литература:**

1. А.М. Новикова Товароведение продовольственных товаров. Асадема, Москва, 2014 г.
2. М.А. Николаева Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов. -М: Норма, 2014.
3. ГОСТы, нормативная документация
4. Методические указания по выполнению практической работы.