**Практическое занятие**

**Тема: Изучение классификации, ассортимента и оценка**

**качества сычужных сыров**

**Цель занятия:** Изучить принципы классификации и построения ассортимента сыров; приобрести умения распознавать виды сыра, оценивать их качество.

**Материальное обеспечение занятия**: Линейка, весы, нож, полотенце, плакаты, рекламные проспекты на сыры, образцы сыра, стандарты.

**Вопросы для проверки знаний студентов**

1. Значение сыров в питании.
2. Принципы классификации и построения ассортимента сыров.
3. Показатели качества сыров.
4. Условия и сроки хранения сыров.

**Работа 1. Изучение классификации и ассортимента сыров**

Для выполнения работы используйте ГОСТы на сыры, раздел Технические условия. Результаты выполненной работы занесите в табл. 1.

В таблице должно быть не менее 2-х представителей каждого типа, подкласса и группы сыров.

Таблица 1

Характеристика ассортимента сыров

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сыров | Класс | Подкласс | Тип | Группа |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Швейцарский | Сычужные  натуральные | Твёрдые | Швейцарского | - |

**Работа 2. Оценка качества сыра по органолептическим**

**показателям**

Произведите оценку качества предложенных образцов сыра по органолептическим показателям в соответствии с требованиями действующего ГОСТа на соответствующий вид сыра.

Органолептическая оценка твёрдых сычужных сыров производится по 100-бальной системе. Органолептическим методом в сырах определяют: внешний вид, консистенцию, характер рисунка, цвет, вкус, запах, упаковку и маркировку. Все твёрдые сычужные сыры, кроме пошехонского, российского по органолептическим показателям подразделяют на высший и первый сорт.

#### Порядок выполнения задания

**Оценка внешнего вида.** При оценке внешнего вида устанавливают правильность формы, размера головки сыра и соответствие её данному виду. Отмечают наличие дефектов внешнего вида. В зависимости от обнаруженных дефектов присуждают количество баллов.

**Оценка рисунка сыра.** Обращают внимание на типичность и разновидность рисунка. Типичность характеризуется формой рисунка и размером глазков.

**Определение цвета и консистенции.** Цвет сыра определяют по свежему разрезу. Консистенцию определяют, слегка сгибая ломтик сыра.

**Оценка вкуса и запаха.** При опробовании сыра учитывают характерные оттенки вкуса, свойственные данному виду сыра. Например Голландскому – острый и кисловатый. Одновременно определяют наличие посторонних дефектов.

**Упаковка и маркировка.** Условно оценивают в исследуемых видах сыра показателем “удовлетворительная”.

**Оформление отчёта**

Результаты оформите в таблицу 2.

Таблица 2

Результаты оценки потребительских свойств сыра

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Название показателей при бальной оценке сыра | Предельное количество баллов по ГОСТу | Оценка в баллах по стандарту | Скидка (баллов) | Оценка в баллах фактически |
| Вкус и запах(45) |  |  |  |  |
| Консистенция (25) |  |  |  |  |
| Внешний вид (10) |  |  |  |  |
| Рисунок (10) |  |  |  |  |
| Цвет теста (5) |  |  |  |  |
| Упаковка и маркировка (5) |  |  |  |  |
| Итого баллов |  |  |  |  |