



УЧЕБНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

ГАПОУ МО ОГПК
«Оленегорский горнопромышленный
колледж»

Профессия
38.01.02

Продавец, контролер-кассир

Тема программа № 4

ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ

Тема занятия 29-30:

ЧАЙ. КОФЕ.



*Преподаватель ОГПК высшей категории Гурова
Елена Павловна*



Цели и профессиональные компетенции по профессии

38.0102

«Продавец, контролер-кассир»

Цели:

Изучив данный учебный элемент, Вы сможете узнать:

- о потребительских свойствах качества чая, кофе;
- об определении качества чая, кофе органолептическим методом;
- товароведную характеристику товара;
- условия и сроки хранения продукции;

Профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.



1.

ВВЕДЕНИЕ: ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ

Вкусовые товары — разнообразные пищевые продукты, вызывающие вкусовые ощущения у человека и способствующие усвоению пищи.

В большинстве своем они не представляют питательной ценности, так как содержат в незначительных количествах белки, жиры и углеводы; органические кислоты, глюкозиды, дубильные, красящие, ароматические, бактерицидные и др. вещества.

По характеру воздействия на человеческий организм вкусовые товары подразделяют на две группы: **общего и местного действия**.

Вкусовые товары общего действия действуют возбуждающе на центральную нервную систему и оказывают в большинстве своем вредное влияние на организм. Их делят на товары, содержащие этиловый спирт (спиртные напитки), и товары, в состав которых входят алкалоиды (чай, кофе, табак).

В торговой практике вкусовые товары принято делить на следующие группы:

чай,
кофе,
чайные и кофейные напитки;
пряности и приправы;
безалкогольные напитки;
слабоалкогольные напитки;
алкогольные (спиртные) напитки.





2. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЧАЯ

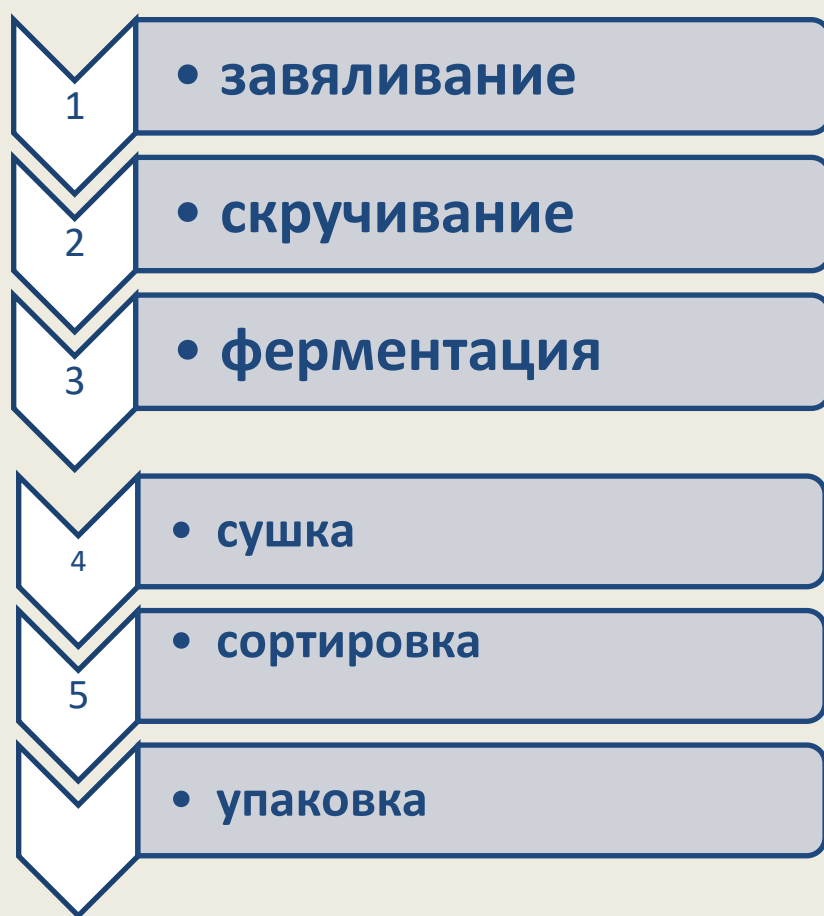
Чай — тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми, ароматическими свойствами, оказывающий положительное влияние на организм человека и являющийся самым распространенным на земном шаре напитком.

Первые данные о чае найдены в древней китайской энциклопедии. В Россию чай попал более 300 лет назад (в 1638 г.) из Монголии. Как культура чай широко распространен на Черноморском побережье Кавказа, в Краснодарском крае, Индии, Цейлоне, Китае и т. д.

Чай получают путем специальной обработки молодых верхушечных побегов (флешей) вечнозеленого чайного-растения.



Получают **черный байховый чай из зеленого листа:**



По технологии приготовления различают чай:



- 1 • прессованный;
- 2 • экстрагированный (быстрорастворимый);
- 3 • гранулированный.

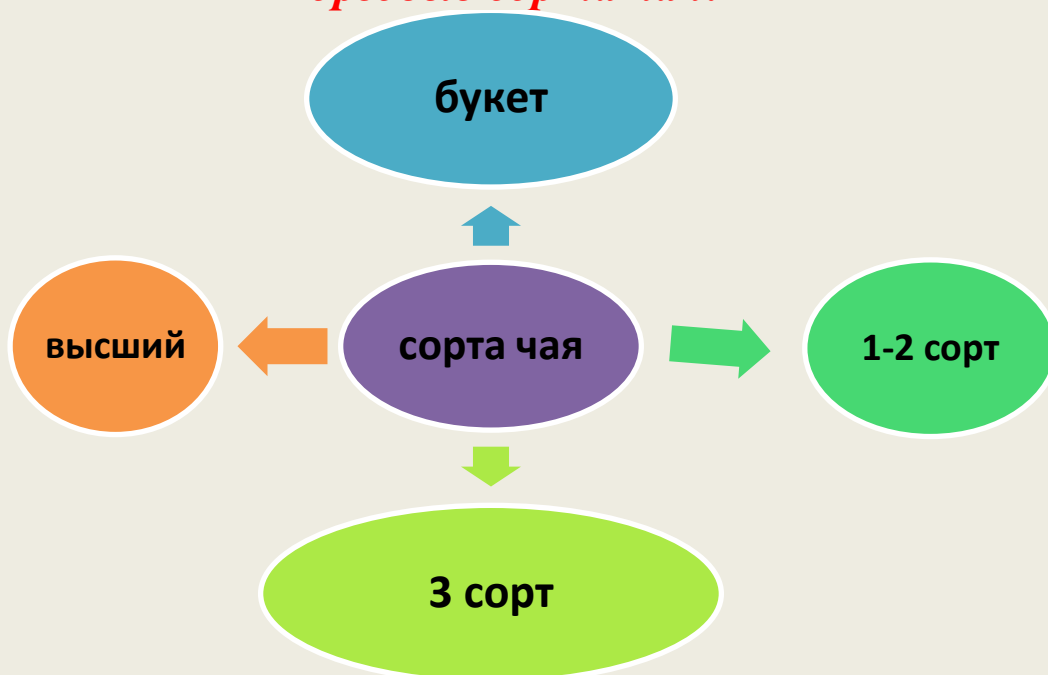
1. Чай, фасованный в пакетики для разовой заварки.



2. Чай ароматизированный.



Торговые сорта чая:



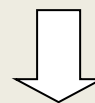
В чае недопустимы плесень, затхлость, кисловатость, а также желтая чайная пыль, посторонние запах и привкусы, примеси.

Фасуют байховый чай в пачки, коробки, чайницы по 25—200 г.



ВИДЫ ЧАЯ:

1.Прессованный чай вырабатывают из доброкачественных отходов чайного производства (крошки и высевок) путем их прессования. Такой чай выпускают плиточным (черный и зеленый) и кирпичным (зеленый).



1.1.Плиточный черный и зеленый чай прессуют в виде брикетов массой 125 и 250 г, а также таблеток по 3—5 г. По качеству черный плиточный чай делят на сорта: высший, 1, 2 и 3-й. Зеленый плиточный чай выпускают только 3-м сортом. Качество плиточного чая определяют по тем же показателям, что и байхового.	1.2.Кирпичный зеленый чай вырабатывают из огрубевших листьев и побегов. Аромат и вкус у этого чая грубые, настой красно-желтый. Выпускают кирпичный чай массой нетто до 2 кг. На товарные сорта зеленый кирпичный чай не делят.
	

2.Чай в пакетах (разового использования) производят из черного и зеленого байхового чая, фасуя его по 2—3 г в пакетики из специальной неразмокающей бумаги.



ДЕФЕКТЫ ЧАЯ



УПАКОВКА ЧАЯ:

- ❖ в мягкую и полужесткую упаковку массой по 25, 50, 75, 100, 125, 150, 200 и 250 г,
- ❖ в пакетики для разовой заварки массой нетто 2; 2,5 и 3 г для однократной заварки на один стакан,
- ❖ в жесткую упаковку вместимостью от 0,05 до 1,5 кг — металлические, стеклянные



В соответствии с Законом "О защите прав потребителей" на упаковке также должна содержаться следующая информация:



состав продукта;

способ приготовления;

**дата изготовления или
упаковывания;**

**срок годности или срок
хранения; условия хранения;**

**вакуумная упаковка (при
наличии);**

информация о сертификации.

Гарантийный срок хранения

Фасованного отечественного чая и купажированного с импортным — 12 мес. со дня упаковки и фасованного импортного чая — 18 мес.

При упаковывании чая в ящики с мешками-вкладышами из полиэтилен-терефталатной пленки срок хранения увеличивается до двух лет.

Срок хранения нефасованного черного и зеленого чая — 8 мес.





3.Товароведная характеристика кофе

Кофе — это семена (зерна) плодов вечнозеленого тропического кофейного растения.



Название объединяет более 30 видов, но промышленное значение имеют только три: Аравийский, Либерийский и Робуста.

Родина кофе — Южная Эфиопия (провинция Каффа).

В Европу кофе был ввезен из Египта в конце XVI в. и быстро завоевал популярность.

В России первые кофейни открылись в XIX в., после Отечественной войны 1812 г.

В настоящее время кофе выращивают в Бразилии (около половины мирового экспорта), Колумбии, Гватемале, Мексике, Сальвадоре, Вьетнаме, Индии и др. странах.



Сырой кофе не имеет аромата, трудно размалывается, вкус у него сильновяжущий. Поэтому перед употреблением в пищу кофе обжаривают при температуре 180—200°С. В результате обжарки кофейные зерна приобретают характерный вкус и аромат, темно-коричневый цвет.



В реализацию может поступать кофе следующих видов:

натуральный в зернах (сырой и жареный)



натуральный жареный молотый (без добавлений и с добавлениями)



растворимый



ДЕФЕКТЫ КОФЕ В ЗЕРНАХ:

Дефекты жареного и растворимого кофе чаще всего обусловлены низким качеством сырого кофе, нарушением технологии производства или режимов обжаривания. Наиболее часто встречающимися дефектами являются:



Упаковка кофе:

- 1) в пачки из картона с внутренним полимерным покрытием из термосвариваемых материалов;
- 2) в пакеты из бумаги массой не менее 90 г с полимерным покрытием;
- 3) в пакеты из комбинированных термосвариваемых материалов на основе: алюминиевой фольги или металлизированной пленки;
- 4) в пакеты из термосвариваемых пленочных материалов;
- 5) в банки металлические и комбинированные;
- 6) в банки металлические сборные цилиндрические, банки стеклянные, банки из полимерных материалов.



МАРКИРОВКА

На упаковке должна быть следующая информация:

- 1) наименование продукта;
- 2) наименование и местонахождение изготовителя и организации в РФ, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории;
- 3) товарный знак изготовителя;
- 4) масса нетто, или объем, или количество продукта;
- 5) состав продукта;
- 6) пищевая ценность;
- 7) условия хранения, срок годности, срок хранения, срок реализации;
- 8) обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- 9) также указывают: пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки, способ приготовления, противопоказания для применения, информацию о вакуумной упаковке, сорт.





3. Товароведная характеристика кофейных напитков

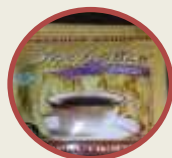
Кофейные напитки — это порошкообразные смеси, приготовленные из хлебных злаков, цикория, желудей, семян бобовых, орехоплодных, шиповника и других видов сырья с добавлением или без добавления натурального кофе.



В зависимости от рецептуры кофейные напитки делят на три типа:



содержащие натуральный кофе:
Наша марка, Юбилейный, Дружба, Утро



содержащие цикорий, но без добавления натурального кофе:
Цикорий, Ячменный, Балтика, Здоровье



не содержащие натурального кофе и цикория:
Желудевый, Золотой колос, Любительский

Упаковывают

Кофе и кофейные напитки в плотные бумажные коробки и пакеты с вкладышем из пергамента массой от 50 до 250 г, а также в металлические, стеклянные банки по 50—200 г.



Хранят

В чистых сухих помещениях с относительной влажностью воздуха не более 75%.

Гарантийные сроки хранения кофе — от 6 до 18 мес. в зависимости от вида кофе и способов упаковки.

Срок хранения импортного кофе оговаривается условиями контракта, может устанавливаться до 2 лет в зависимости от вида упаковки.





Проверка знаний по теме: чай, кофе, кофейные напитки

Чайно-кофейный кроссворд

Кофейная Кантата... Мелодия вашего вкуса...



Составила Юлия Лебедева.

По вертикали:

1. Эта часть чайного куста является главным сырьем для изготовления чая. 2. Полуферментированный чай, который по китайской классификации занимает промежуточное положение между зеленым и «красным» (то есть черным). 3. Способ измельчения кофейных зерен. 5. Страна – второй крупнейший производитель чая в мире. 9. Напиток, получаемый варкой, завариванием или настаиванием листа чайного куста. 10. На этом острове зверек под названием «цивиета» помогает производить самый дорогой в мире кофе. 11. Сорт черного крупнолистного чая, выращиваемого в одноименном штате Индии. 12. Из чего делают калабас, сосуд для питья манэ. 13. В отличие от азиатских стран, в Европе принято пить чай именно за ним. 14. Инструменты для удерживания чайнок в чашке или чайнике.

По горизонтали:

3. Чашка без ручек, из которой пьют чай в Средней Азии. 4. Разновидность печенья с оптическим на поверхности, очень популярная в кофейнях. 6. Как переводится частица «Лу» в названиях китайских чаев. 7. Главный ердитель чайных плантаций. 8. Традиционная английская мера веса для чая. 15. Южноамериканское растение и травяной чай, из него изготавливаемый. ++ 16. Какой пахнущий овощ запрещено есть сборщикам чая. 17. Главный конкурент чая в Англии 17 века. Производители этого напитка чуть не вынудили короля запретить чай и кофе. 18. Сорт кофе, разновидность арабики. 19. Меню для кофе, чая и других напитков в ресторане.

Тестовое задание по теме: «Чай»

Из предложенных вариантов выберите правильный ответ

1. После ферментации чайного листа получают ...

- А. дубильные
- Б. ароматические
- В. красящие

2. Какой чай содержит больше витамина С?

- А. жёлтый
- Б. зелёный
- В. чёрный

3. Какой товарный сорт чая упаковывают в прочную жёсткую упаковку?

- А. высший
- Б. 1-й
- В. 2-й

4. Какой чай получают путем экстракции чая горячей водой и сушки экстракта?

- А. чай для разовой заварки
- Б. плиточный чай
- В. быстрорастворимый чай

5. После ферментации чайного листа получают ...

- А. чёрный чай
- Б. зелёный чай
- В. чай разовой заварки

6. Листы скручены ортодоксальным способом, но в чай добавляются типсы.

- А. FTGFOP
- Б. P
- В. GFOP

7. Какой чай лучше утоляет жажду?

- А. чёрный
- Б. жёлтый
- В. зелёный

8. По качеству чай подразделяется ...

- А. на категории
- Б. сорта
- В. классы

9. Какой байховый чай имеет сильно выраженный терпкий вяжущий вкус?

- А. зелёный
- Б. жёлтый
- В. чёрный

10. Чай УЛУН

- А. неферментированный
- Б. полуферментированный
- В. ферментированный



Список используемых источников

Учебники:

- 1.Моисеенко Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие. Ч.1, Ч.2 – Ростов н/Д: Феникс, 2015.
2. Неверов А.Н., Чалых Т.И., Пехташева Е.Л. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб.пособие для сред. пед. образования. М. Академия. 2015.

Справочники:

- 1.Золотова С.В. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 3 т.Т. 1 (1-е изд.) учеб.пособие, 2014.
- 2.Золотова С.В. Справочник по товароведению товаров: В 3 т.Т. 3 (1-е изд.) учеб.пособие, 2014.
- 3.Самарин В.И. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 3 т.Т. 2 (1-е изд.) учеб.пособие,2014.

Интернет ресурсы