**Кейс – пакет.**

**К кейс-пакету прилагаются:**

**- ссылки в интернете по видам чая;**

**- кейс-задание;**

**- стандарт на байховый чай;**

**- рабочий лист;**

 **- ИК «Органолептическая оценка качества чая»;**

 **- домашнее задание;**

 **- натуральные образцы чая**

**Ссылки в интернете по видам чая**

Белый чай - 1) <http://kedem.ru/glossary/tea/white-tea/>2) <http://i-tea.com.ua/vsyo-o-belom-chae/>

Желтый чай - 1) <http://novostioede.ru/article/o_zheltom_chae/>2) <http://chayblog.info/category/yellowtea/>

Зеленый чай - 1) <http://www.spletnik.ru/blogs/kruto/28494_vse_o_zelenom_chae> 2) <http://kedem.ru/health/06022008greentea/>

Красный чай - 1) <http://www.intea.ru/vse-o-chae/kitayskiy-krasniy-chay.html> 2) <http://about-tea.ru/sort/krasnyj-chaj/>

Черный чай - 1) <http://about-tea.ru/sort/black/> 2) <http://zavarivatchai.ru/chto_takoe_chernyj_chaj_polza_chernogo_chaja.html>

**Кейс-задание**

 ***Готовясь к уроку, я покупала чай в супермаркете и услышала, как одна женщина жаловалась на продавца, что та не смогла её проконсультировать о разных видах чая и действии его на организм человека. Она попросила книгу отзывов и предложений, написала там жалобу о том, что ей не была предоставлена квалифицированная консультация. Пообщавшись с ней лично (её зовут Екатерина), я узнала, что ей нельзя употреблять напитки, содержащие кофеин и что она страдает таким заболеванием как сахарный диабет.***

**Вопросы:**

**- как получают чай?**

**- какими показателями качествами обладает настой чая при заваривании?**

**- какими целебными свойствами обладает чай?**

**- можно ли данный вид чая посоветовать для покупателя Екатерины и почему?**

     Настоящий стандарт распространяется на фасованный отечественный и импортный байховый чай.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

 1.1. Фасованный байховый чай должен вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции и рецептурам с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.
          1.2. Характеристики
          1.2.1. По виду и размерам чаинок чай вырабатывают трех видов: крупный (крупно-листовой), гранулированный, мелкий (мелко-листовой). Не допускается смешивание крупного (листового) чая с мелким и гранулированным.    Допускается смешивание мелкого чая с гранулированным чаем.
          1.2.2. Высевки и крошка в качестве компонента не допускаются, кроме чая для разовой заварки в соответствии с рецептурами.
          1.2.3. По качественным показателям зеленый и черный байховый чай делят на сорта:
          "Букет"; высший; первый;второй; третий.

     1.2.4. По органолептическим показателям чай должен соответствовать требованиям, указанным в табл.1.
     Таблица 1

**«Показатели качества байхового чая»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Показатели качества чая*** | ***Белого*** | ***Желтого*** | ***Зеленого*** | ***Красного*** | ***Черного*** |
| **Внешний вид и цвет сухого чая** | Белый чай выглядит как сухие листья серо-зеленого цвета, с серебристыми ворсинками, очень приятными на ощупь без увядших, сломанных и окисленных (черного или бурого цвета) листьев | Желтый чай представляет собой почки, которые должны быть полными, крепкими и сочными, золотисто-желтого цвета | У сортов «Букет» и высший чаинки ровные однородные, скрученные, у 1/с недостаточно ровные, скрученные, у 2/с и 3/с неровные, плохо скрученные | Чаинки красного чая должны быть яркого цвета, с глянцевым, маслянистым блеском. Они довольно упругие, если потереть их в ладони, крошек и пыли не будет. Наличие крошек, пыли и поломанных листьев, говорит о низком качестве чая | У сортов «Букет» и высший чаинки ровные однородные хорошо скрученные, у 1/с недостаточно ровные, скрученные, у 2/с и 3/с неровные, недостаточно скрученные |
| **Цвет настоя** | Цвет настоя белого чаябледно- желтый,розовато-желтый или зеленовато-желтый, прозрачный  | Желтовато-янтарный настой жёлтого чая даёт отражение на чашке в виде бледно-розового ободка, настой прозрачный  | У сортов «Букет» и высший настой прозрачный, светло-зеленый с желтоватым оттенком, у 1/с - желтый с красноватым оттенком, не достаточно прозрачный, у 2 и 3/с темно-желтый с красноватым оттенком, мутноватый | Настой красного чая прозрачный, может быть коричневым с красным отливом, янтарно-красным, или почти розовым | У сорта «Букет» настой яркий прозрачный интенсивный, у в/с яркий прозрачный, у 1/с недостаточно яркий, прозрачный, у 2/с прозрачный, у 3/с недостаточно прозрачный  |
| **Аромат и вкус настоя** | Аромат тонкий цветочный, или яркий свежий "травяной".Вкус освежающий, нежный, но в то же время полный, богатый вкусовыми оттенками цветов, [мёда](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%91%D0%B4), [дыни](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%8B%D0%BD%D1%8F), [персика](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%B8%D0%BA), ягод, [берёзового сока](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D1%80%D1%91%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BE%D0%BA) | Жёлтый чай обладает приятным, можно сказать, ласкающим вкусом, необычайно мягкой, едва ощутимой терпкостью, сладким послевкусием и удивительно утончённым, нежнейшим ароматом | У сорта «Букет» полный букет, тонкий нежный аромат, приятный сильно терпкий вкус, у в/с нежный аромат, приятный с терпкостью вкус, у 1/с достаточно нежный аромат, средней терпкости вкус, у 2/с недостаточно выраженные аромат и терпкость, у 3/сгрубоватый аромат слабо ощутимый терпкий вкус | Ароматярко выраженный пряный с тонами свежих фруктов и цветов и очень приятным терпким вкусом без горечи | У сорта «Букет» полный букет, тонкий нежный аромат, приятный сильно терпкий вкус, у в/с нежный аромат, приятный с терпкостью вкус, у 1/с достаточно нежный аромат, средней терпкости вкус, у 2/с недостаточно выраженные аромат и терпкость, у 3/с слабый аромат, слаботерпкий вкус |
| **Цвет разваренного листа** | Однородный светло-зеленый | Однородный золотисто-желтого цвета с зеленоватым оттенком | У сортов «Букет» однородный с зеленоватым оттенком, у в/с недостаточно однородный, с желтым оттенком, у 1/с неоднородный с желтоватым оттенком, у 2 и 3/с неоднородный темно-желтый | Цельный листик с более темной каймой и красноватой серединой. | У сортов «Букет» и высший однородный, коричнево-красный, у 1/с недостаточно однородный, коричневый, у 2 и 3/с неоднородный, темно-коричневый, допускается зеленоватый оттенок |

     1.2.5. В чае не допускаются плесень, затхлость, кисловатость, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси.
     1.2.6. Срок хранения фасованного отечественного чая и купажированного с импортным - 12 мес. со дня его упаковывания; фасованного импортного чая - 18 мес. со дня его упаковывания;  при упаковывании чая в ящики с мешками-вкладышами из полиэтилентерефталатной пленки срок хранения его - 2 года.

**Рабочий лист**

**Задание: заполнить схему классификации чая и таблицу**

***Классификация чая***

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

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

***По способу обработки***

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

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

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

 ***По степени ферментации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.***

|  |
| --- |
| **Показатели качества \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ чая** |
| **Внешний вид и цвет сухого чая** |  |
| **Цвет настоя** |  |
| **Аромат и вкус настоя** |  |
| **Цвет разваренного листа** |  |
| **Целебные свойства \_\_\_\_\_\_\_\_ чая** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |

**Инструкционная карта**

**Тема: «Органолептическая оценка качества чая»**

**Цель: Научиться производить органолептическую оценку качества чая.**

**Оборудование: электрический чайник, лабораторные весы, электронные весы, заварочные чайники.**

**Натуральные образцы: байховый чай (белый, желтый, зеленый, красный, черный).**

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатели качества** | **Правила проведения органолептической оценки** |
| **Внешний вид и цвет сухого чая** | Для оценки внешнего вида средние образцы необходимо высыпать на чистые листы бумаги и визуально определить однородность окраски и степень скрученности чаинок, присутствие стеблей, крошки и чайной пыли, характерных для низких сортов чая. Сравните с требованиями стандарта. |
| **Аромат и вкус настоя** | Из образцов чая точно взвесьте навеску 3 г и высыпьтевхорошо промытый заварник, вместимостью 125 см3. В заварник с навесками чая налейте крутой кипяток, не доливая его по высоте 0,5 см. По истечении 5 мин настой из заварника необходимо полностью вылить в чашки и через 1- 1,5 мин определить аромат чая и вкус.Для определения аромата чайник с оставшимся в нем разваренным листом поднесите к носу и, сильно втягивая воздух, оцените запах. Сравните с требованиями стандарта.Для определения вкуса из чашки отпейте немного чая, и, не проглатывая, перекатывая во рту, оцените вкусовые ощущения.Сравните с требованиями стандарта. |
| **Настой** | После определения аромата и вкуса определите интенсивность, прозрачность и цвет настоя.Сравните с требованиями стандарта. |
| **Цвет разваренного листа** | Для определения цвета разваренного листа, чайник переверните на крышку и, отжав из разваренного листа остатки настоя, определите цвет листьев и однородность их окраски.  |

**Домашнее задание: заполнить таблицу.**

|  |
| --- |
| **Показатели качества байхового чая**  |
|  | **Белый чай** | **Желтый чай** | **Зеленый чай** | **Красный чай** | **Черный чай** |
| **Внешний вид и цвет сухого чая** |  |  |  |  |  |
| **Цвет настоя** |  |  |  |  |  |
| **Аромат и вкус настоя** |  |  |  |  |  |
| **Цвет разваренного листа** |  |  |  |  |  |
| **Целебные свойства чая** |  |  |  |  |  |
| **Условия и сроки хранения чая** |  |  |  |  |  |