**Задание с 04.05.20 по 09.05.20 года**

**группа 21/22 «Повар, кондитер»**

**ОП 02 « ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**Найти материал, прочитать материал, подготовить конспекты в рабочей тетради по темам.**

**Рекомендованная литература:**

1. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов». Учебник для нач.проф. образования, «Академия», 2013г.- 336 с.

**Тема: «Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов»**

1) Ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов. Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Условия и сроки хранения.

2) Ассортимент и характеристика мясных полуфабрикатов. Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Условия и сроки хранения.

3) Ассортимент и характеристика субпродуктов. Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Условия и сроки хранения.

4) Ассортимент и характеристика мясо птицы. Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Условия и сроки хранения.

5) Ассортимент и характеристика колбасных изделий, консервов и мясокопченостей. Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации Условия и сроки хранения.

6) Ассортимент и характеристика мясокопченостей. Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации Условия и сроки хранения.

7) Ассортимент и характеристика консервов. Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации Условия и сроки хранения.