**Задание с 04.05.20 по 09.05.20 года**

**группа 9/10 «Повар, кондитер»**

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

**Выполнить практическую работу в рабочей тетради по теме.**

**Лабораторная работа №7, №8**

**По теме: «Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов»**

«**Оценка качества рыбы по органолептическим показателям».**

**«Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке»**

**Цель:**Научиться определять качественную характеристику рыбы и рыбных консервов органолептическим методом, в соответствии с технологическими требованиями. Рыбных консервов, по показателям тары, осуществлять расшифровку маркировки, указанной на упаковке

**По завершению лабораторной работы обучающийся должен уметь (иметь практический опыт):** работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику рыбы и рыбных консервов органолептическим методом. Рыбных консервов, по показателям тары, осуществлять расшифровку маркировки, указанной на упаковке

**Задание**

1.Внимательно рассмотреть экземпляры рыбы и рыбных консервов, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Цвет* | *Запах* | *Вкус* | *Качественные показатели* | *Органолептические показатели* |
| *минтай* |  |  |  |  |  |
| *скумбрия* |  |  |  |  |  |
| *Консервы рыбная: «Сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла»* |  |  |  |  |  |
| *Консервы рыбная: «Скумбрия атлантическая с овощным гарниром в томатном соусе»* |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформление отчета**

В тетрадь для лабораторных работ вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы или заполненные таблицы. Отвечать четко, строго на поставленный вопрос или задание.

**Контрольные вопросы**

1.Что необходимо предпринять, если поступаемое сырье на предприятия общественного питания не соответствует требованиям качества по стандарту?

2.В каком виде поступает рыба на предприятия общественного питания?

2.Какая информация должна быть на упаковке консервной банки?

**Литература**

1.З.П.Матюхина «Товароведение продовольственных товаров» М., 2016г.

**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.