**Задание с 18.05.20 по 23.05.20 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**, **яичных продуктов, пищевых жиров»**

1) Ассортимент и характеристика пищевых жиров: маргарина Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

2) Ассортимент и характеристика пищевых жиров: кулинарных жиров. Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

3) Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров.

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

**Практическая работа №11 – 12**

**ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров**

 **«Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров»**

**«Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту»**

**Цель работы:** научиться определять качественную характеристику яиц и пищевого жира по стандарту и органолептическим методом, осуществлять выбор категории и устанавливать допустимые и недопустимые дефекты в соответствии с технологическими требованиями.

**По завершению практического занятия студенты должны уметь:**

 - работать с сопроводительными документами на сырьё;

 - определять качественную характеристику яиц и пищевого жира по стандарту, органолептическим методом.

**Задание**

1.Внимательно рассмотреть экземпляры яиц, пищевого жира, дать оценку качества органолептическим методом и по стандарту, занести данные в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Экземпляры яиц** | **Цвет** | **Запах** | **Вкус** | **Качественные показатели** | **Органолептические показатели** |
| №1 |  |  |  |  |  |
| №2 |  |  |  |  |  |
| №3 |  |  |  |  |  |
| **По стандарту** |  |  |  |  |  |
| Маргарин |  |  |  |  |  |
| Растительное масло |  |  |  |  |  |

2.Что определяет качество диетического яйца?

3.Что определяет качество столового яйца?

**Оформление отчета**

В тетрадь для лабораторных работ вначале записать полностью задание, вопросы, а затем ответы и 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.Условия и сроки хранения яиц, пищевых жиров.

3.Какое слово пропущено в следующей фразе?

«\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - замороженная смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, пастеризованных».

Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Какое слово пропущено в следующей фразе?

Яичный порошок - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ смесь белка и желтка».

Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Ответьте на вопрос:

Какие продукты хранят при следующих условиях: при температуре не выше 60С относительной влажности воздуха не более 80% не более 10 суток?

Ответ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

6.Ответьте на вопрос:

Какие продукты хранят при следующих условиях: в темных помещениях, фасованное в бутылки до 4 месяцев?

Ответ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Литература**

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