**Задание с 27.04.20 по 02.05.20 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 рыбы, рыбных продуктов»**

1) Ассортимент и характеристика мороженой рыбы. Требования к качеству, упаковки, транспортирования и реализации Условия и сроки хранения.

2) Ассортимент и характеристика вяленой и копченой рыбы. Требования к качеству, упаковки, транспортирования и реализации. Условия и сроки хранения.

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

4) Ассортимент и характеристика рыбных продуктов консервов и презервов. Требования к качеству, упаковки, транспортирования и реализации. Условия и сроки хранения.

**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.