**Задание с 11.05.20 по 16.05.20 года**

**группа 9/10 «Повар, кондитер»**

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

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

**Лабораторная работа №9-10**

**По теме: «Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов»**

«Органолептическая оценка качества мяса»

**Цель:**Научиться определять качественную характеристику мяса органолептическим методом, осуществлять выбор мяса в соответствии с технологическими требованиями.

**По завершению лабораторной работы обучающийся должен уметь (иметь практический опыт):** работать с сопроводительными документами на сырьё, определять качественную характеристику мяса органолептическим методом.

**Задание**

1.Внимательно рассмотреть виды мяса на плакате, дать оценку качества органолептическим методом, занести данные в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Экземпляры мяса* | *Цвет* | *Запах* | *Вкус* | *Качественные показатели* | *Органолептические показатели* |
| *свинина* |  |  |  |  |  |
| *говядина* |  |  |  |  |  |
| *баранина* |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Оформление отчета**

В тетрадь для лабораторных работ 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 мясо на предприятия общественного питания?

3.Определить и отметить знаком «+», из каких частей свинины

приготавливают перечисленные полуфабрикаты:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Части туши** | **Эскалоп** | **Шницель** | **Котлета натуральная** | **Рагу** | **Гуляш** | **Котлеты отбивные** | **Поджарка** | **Свинина духовая** | **Шашлык** |
| Корейка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Окорок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Лопаточная часть |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Грудинка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Шея |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**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**, **яичных продуктов, пищевых жиров»**

1) Ассортимент и характеристика яиц, для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

2) Ассортимент и характеристика, яичных продуктов для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

3) Ассортимент и характеристика пищевых жиров: растительного масла, Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

4) Ассортимент и характеристика пищевых жиров: сливочного масла Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

5) Ассортимент и характеристика пищевых жиров: животные топленые жиры. Требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

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

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