**Практическое занятие № 51**

Идентифицировать ассортимент и потребительские свойства; установить градации качества; оценить качество; распознать дефекты; создать оптимальные условия хранения мясных полуфабрикатов

Цель: Изучение ассортимент мясных полуфабрикатов. Проведите органолептическую оценку качества образцов мясных полуфабрикатов, используя стандарт.

Задача:

1.Расширение кругозора знаний по теме у обучающихся.

2.Закрепить знания по теме: классификация, маркировка

и клеймение мяса.

3.Изучение нового материала «Разделка и сортовой разруб туш

и полутуш, баранина, свинина

4.Выполнение практического задания.

5.Закрепление нового материала.

Материальное обеспечение: Никифорова Н.С., Новикова А.М., Прокофьева С.А. «Справочник по товароведению продовольственных товаров в двух томах», 2017г.; ГОСТ 32951-2014

Порядок проведения работы:

Задание 1.пользуясь учебником товароведения, дайте характеристику мясных полуфабрикатов, указав их составные части.

Задание2. 1.Изучитк стандарт на мясные полуфабрикаты;

2.Обратите внимание на упаковку мясных полуфабрикатов;

3. определите цвет, вкус, запах и консистенцию фарша;

4.Полученные данные внесите в таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Образец 1 | Образец 2 |
| Наименование изделия  |  |  |
| Производитель |  |  |
| Цвет  |  |  |
| Консистенция |  |  |
| Вкус  |  |  |
| Запах  |  |  |
| категория |  |  |
| Упаковка |  |  |
| Маркировка |  |  |
| Заключение о качестве |  |  |

Пользуясь учебником товароведения, дайте характеристику мясных полуфабрикатов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название дефекта | Характеристика | Причины возникновения |
|  |  |  |
|  |  |  |

Контрольные вопросы:

1. Что включает в себя Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов?
2. Какие части туши относят к субпродуктам первой категории?
3. Перечислите способы обработки и кулинарное назначение полуфабрикатов?

**Практическое занятие № 52**

Идентифицировать ассортимент и потребительские свойства; установить градации качества; оценить качество; распознать дефекты; создать оптимальные условия хранения колбасных изделий

Цель: Изучение ассортимент колбасных изделий. Проведите органолептическую оценку качества образцов колбасных изделий, используя стандарт.

Порядок проведения работы:

Задание 1.пользуясь учебником товароведения, дайте характеристику колбасных изделий ОАО «Тавр»,

Задание2. 1.Изучитк стандарт на колбасные изделия;

2.Обратите внимание на упаковку колбасных изделий;

3. определите цвет, вкус, запах и консистенцию фарша колбасных изделий;

4.Полученные данные внесите в таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | По виду изделия | По способу термической обработки | По виду оболочки |
|  | Вареные колбасы | сосиски | сардельки | Вареные колбасы | сосиски | сардельки | Вареные колбасы | сосиски | сардельки |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Задание 2. Составьте ассортиментный альбом колбасных изделий (15 наименований)

Задание 3. Пользуясь учебником товароведения, составьте таблицу дефектов колбасы по форме:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название дефекта | Характеристика | Причины возникновения |
| Дефекты вкуса  |  |  |
| Дефекты запаха  |  |  |
| Дефекты внешнего вида |  |  |

Контрольные вопросы:

1.Назовите виды колбасных изделий?

2.Назовите виды упаковочного материала для колбасных изделий?

3.Назовите условия и сроки хранения колбасных изделий?