**Группа №398 «Продавец, контролер-кассир»** МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

Занятие май .20г.

Тема практического занятия № 1139-146

139-140 Определение качества и изучение ассортимента субпродуктов.

141-142 Органолептическая оценка мяса домашней птицы.

143 Определение качества мясных полуфабрикатов.

144-145 Определение качества ливерных и кровяных колбас.

146 Органолептическая оценка качества зельцев и студней.

Выполнить задание, записав в тетрадь.

**Группа №398 «Продавец, контролер-кассир»** МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

Занятие май .20г.

№ 147. Контрольная работа

**Тест**

**Тема: Мясные товары. Мясо**

1. Дополните: «Усвояемость жиров мяса зависит от темперы плавления.

Жир бараний более тугоплавкий, он усваивается на 90%, говяжий на ……, свиной на ………

2. Дополните: «Мясо представляет собой совокупность различных тканей. Преобладающим видом ткани в составе ту убойных животных является………… ».

3. Дополните: «Как подразделяют мясо по термическому состоянию: парное,……………………………………………………………….

4. Какое мясо по термическому состоянию отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами? ………………………………………………………….

5. По каким признакам определяют категорию упитанности мяса?

……………………………………………………………………………………………..

6. Мясо крупного рогатого скота в зависимости от упитанности делят на категории:

…………………………………………………………………………………………….

7. Свинину по качеству мяса подразделяют на 5 категорий, назовите их…… ,….. ,….. ,………. ,……….. .

8. Укажите условия и сроки хранения охлажденного мяса: температура…………, относительная влажность воздуха…………., сроки хранения ………………………..

9. Назовите категории субпродуктов:

а) печень, сердце, почки ;

б) головы свиные, уши говяжьи

10. Назовите, как подразделяют тушки птицы по способу обработки? .............................................................................................................................................

11. Дополните маркировочные обозначения на тарных ящиках с птицей: наименование предприятия-изготовителя, товарный знак, номер ГОСТ, условные обозначения,………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

12 Как подразделяют колбасные изделия?

А) По способу термической обработки: ………………….…………………………………….

Б) По составу сырья: ……………………………………………………………………………...

13. Из предлагаемого ассортимента вареных колбас выберите колбасы высшего сорта: Русская, Чайна,я, Докторская, Столовая, Особая, Молочная.

14. Назовите размеры (по стандарту):

а) сосиски: длина , диаметр ;

б) сардельки: длина , диаметр .

15. Мясные хлебы сходны с вареными колбасами по составу фарша, но отличаются………………………………………………………………………………..

16. Отличительные признаки полукопченых колбас от вареных :………………………………………………………………………………………..

17. Назовите виды копченых колбас по способу термической обработки: …………………………………………………………………………………………

18. Дополните виды применяемых колбасных оболочек: натуральные …………………………………………………………………………………………

19. Назовите вид колбасы, который может иметь на поверхности батонов белый налет, и это не является показателем порчи:

20. Расшифруйте маркировку мясных консервов: 25.01.05. 1 479 А 24

21. Назовите условия хранения мясных консервов:

температура , относительная влажность воздуха