**09.11.2021г. Группа К-31.**

**Тема урока:«Балычные изделия».**1. Сколько видов балычных изделий существует?
2. Какова зависимость между способом копчения и сроком хранения рыбы?
3. Назовите дефекты рыбы горячего и холодного копчения?
4. Каковы особенности производства балычных изделий?
5. Условия и сроки хранения рыбы горячего, холодного копчения и балычных изделий?
Описание в тетради, ответить на все вопросы, конспект.

**10.11.2021г. Группа К-31.
Тема урока: «Пищевые жиры».**Растительные масла.
1. Почему растительные масла хорошо сохраняются длительное время?
2. Способы извлечения растительных масел из маслосодержащего сырья?
3. Способы очистки растительных масел и их цель?
4. Как делятся растительные масла в зависимости от степени очистки?
5. С какими дефектами не допускаются к реализации растительные масла?
Описание в тетради, ответить на все вопросы, конспект.

**11.11.2021г. Группа К-31.**

**Тема урока: «Животные топлёные жиры».**1. Способы вытапливания животных жиров и влияние их на качество?
2. Какие показатели качества животных жиров положены в основу деления на товарные сорта?
3. Условия т сроки хранения животных топлёных жиров?

**12.11.2021г. Группа К-31.**

**Тема урока: «Маргарин».**1. Чем объясняется высокая усвояемость маргарина?
2. Назовите основное и вспомогательное сырьё для производства маргарина?
3. Назовите марки маргарина и их назначение?
4. Возможные дефекты маргарина и их причины?
5. Условия и сроки реализации маргарина?

Так как учебники по «Товароведению продовольственными товарами» находятся в колледже, поэтому возможно использование других подходящих источников, в том числе интернет.

Все домашние работы будут проверяться!

Уважаемые студенты, продолжаем дистанционное обучение.

Мастер производственного обучения
Мухамидзярова Ольга Анатольевна