**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