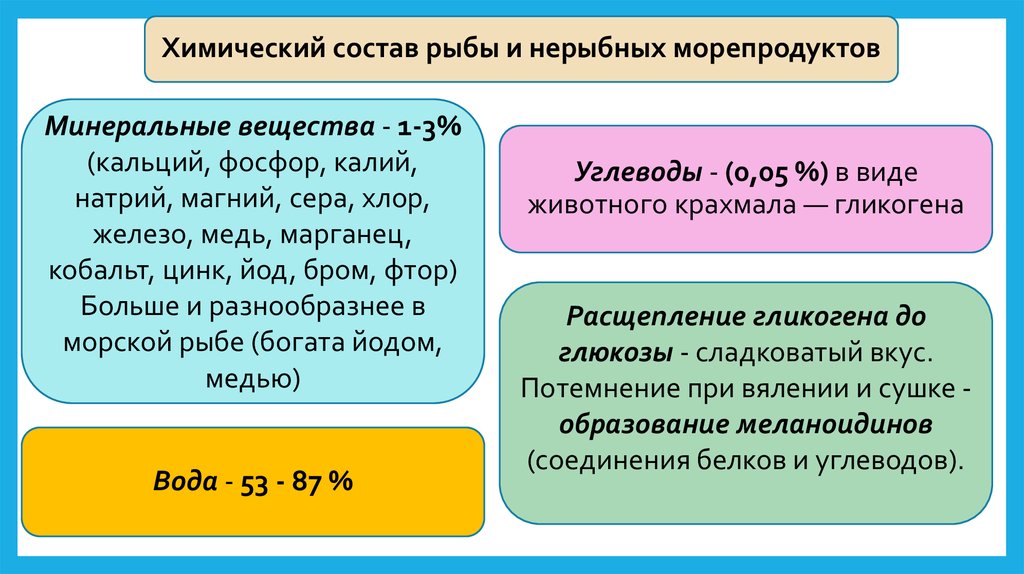
**Урок учебной практики ПМ01**

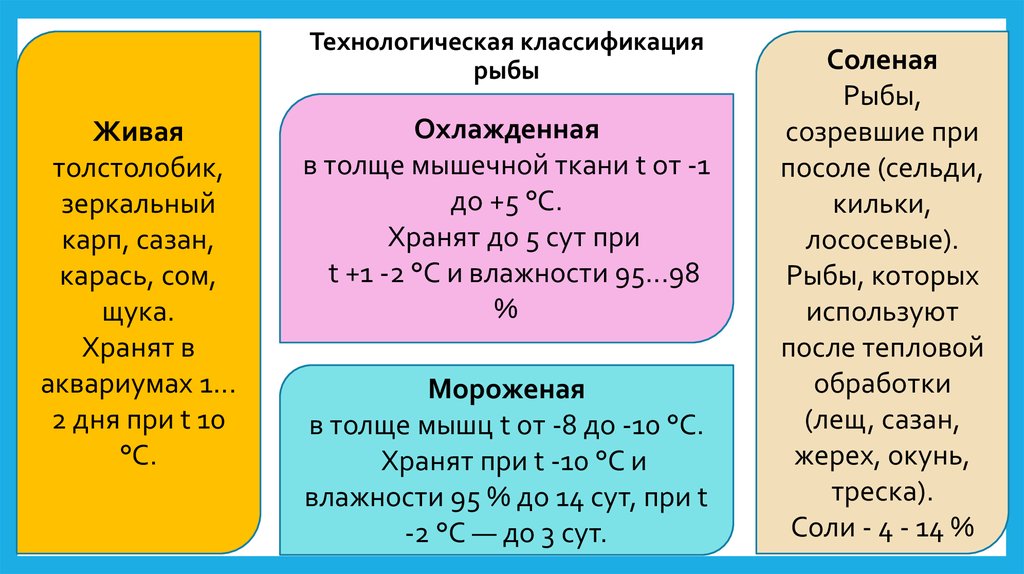
**Тема: Товароведная характеристика рыбы**

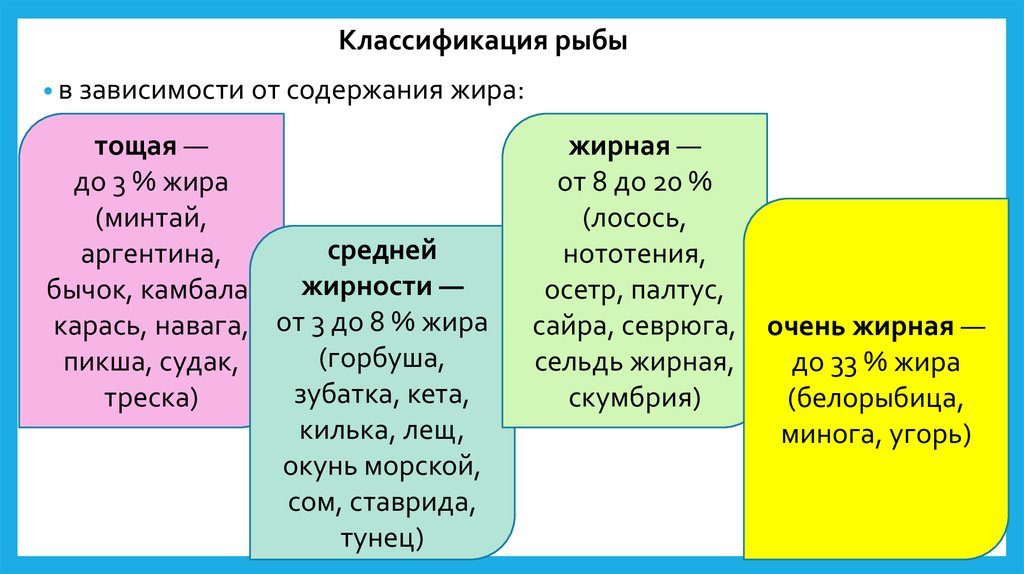
**и нерыбных морепродуктов.**



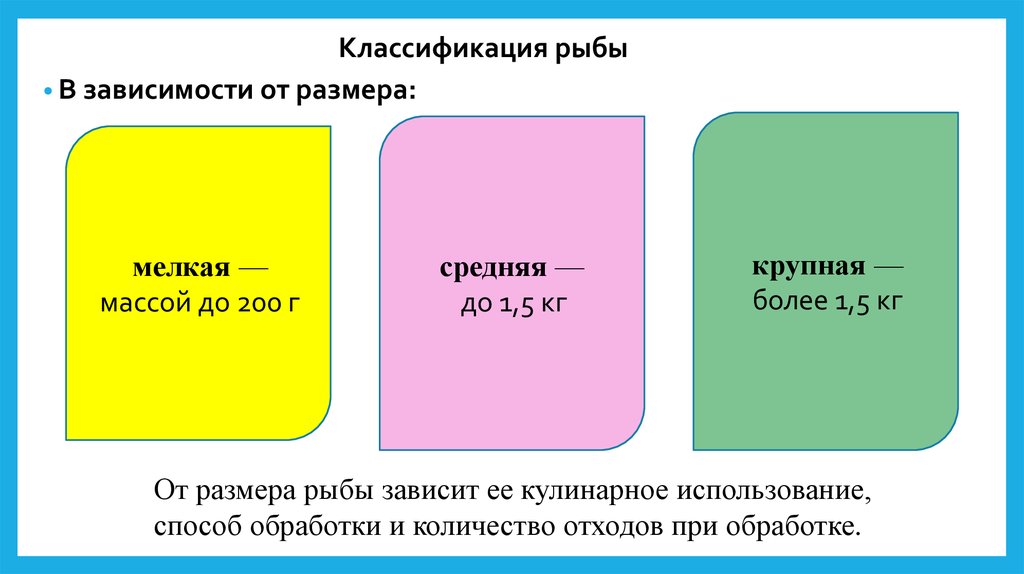


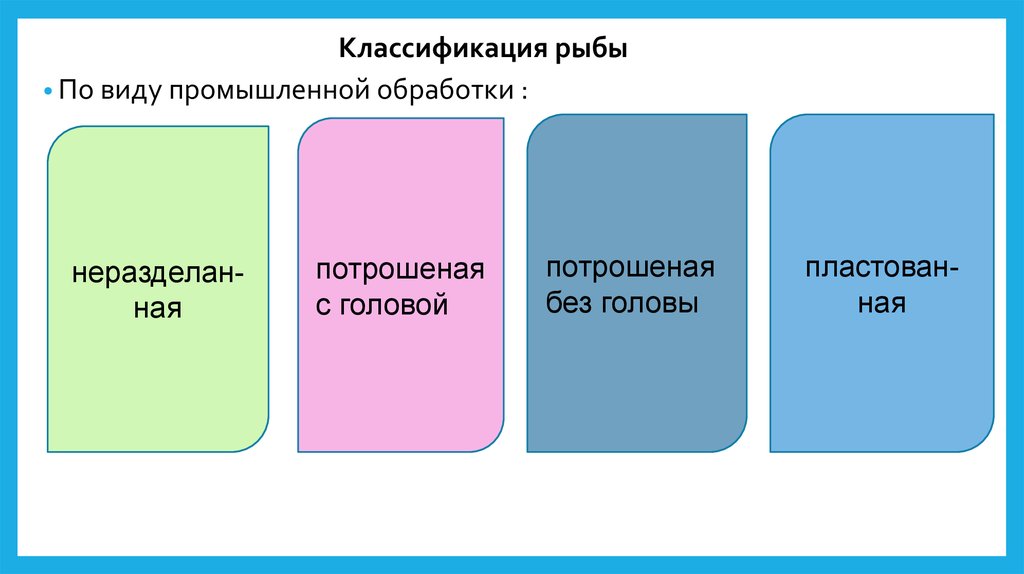


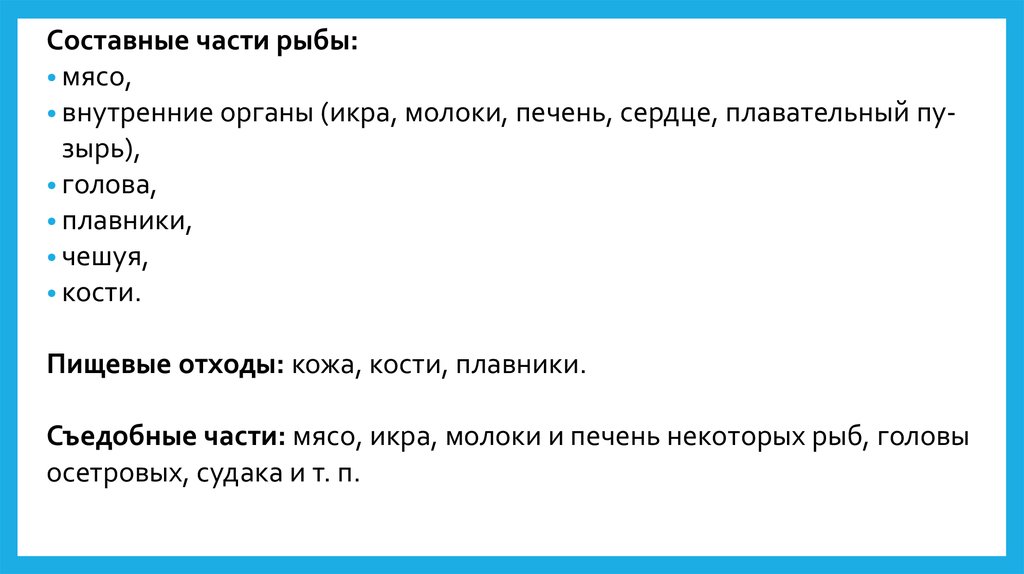


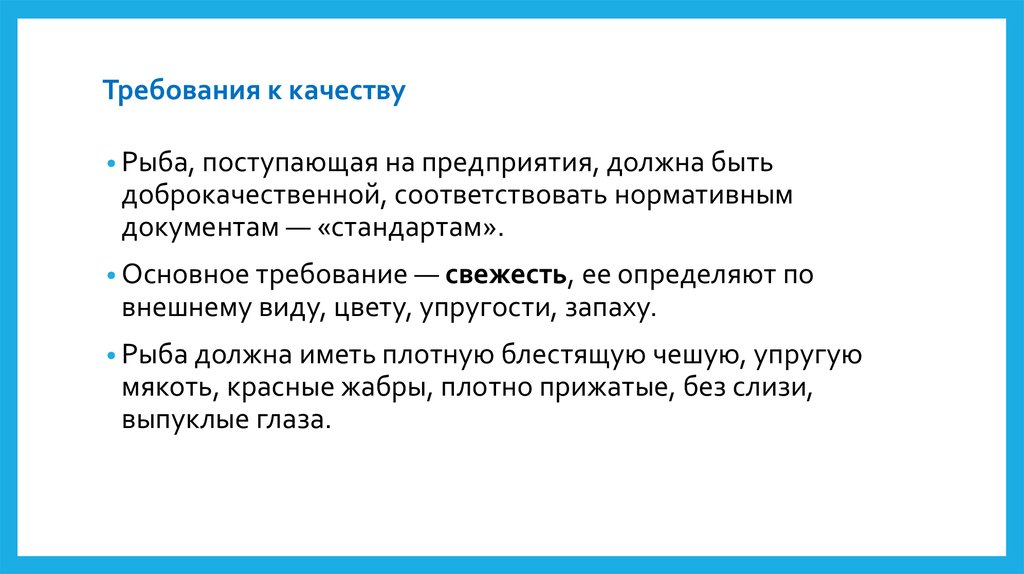








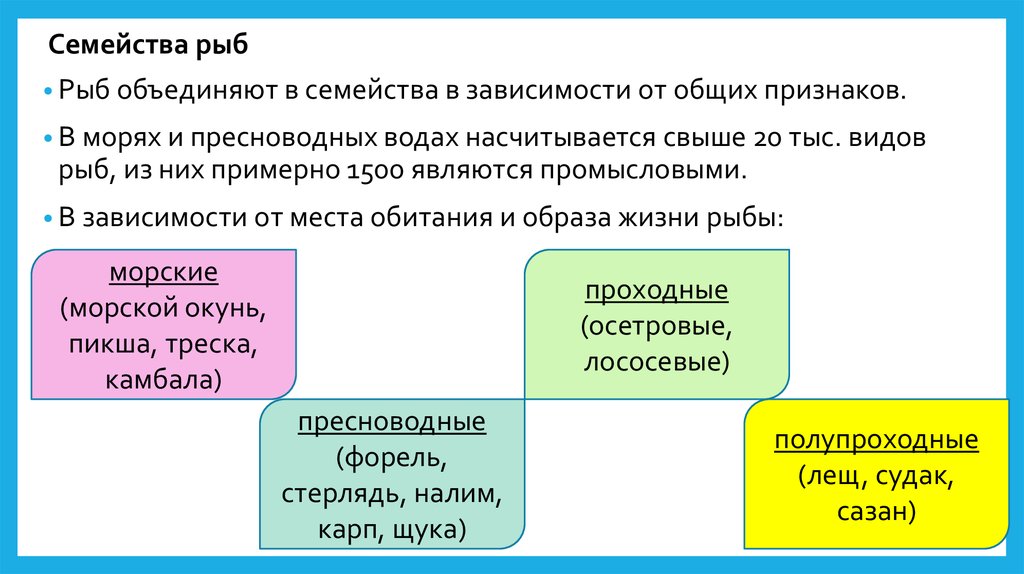




**Требования к качеству**

1. **Перед покупкой выбранный товар нужно понюхать. Легкий рыбный запах, аромат моря вполне допустимы, а вот выраженное гнилостное амбре присутствовать не должно.**
2. **Неплохо бы и тщательно осмотреть товар. У качественной рыбешки чешуйки должны быть блестящими, гладкими, прилегать друг к дружке.**
3. **Особое внимание — к брюшку понравившейся рыбки, если товар свежий, то живот вздут не будет.**
4. **Глаза тоже скажут о свежести. В идеале они должны быть слегка выпуклыми, прозрачными.**
5. **Если пощупать тушку, то она не должна быть мягкой, а на чешуе не оставаться следов.**
6. **На жабрах не должно быть слизи, желтоватого налета и некрасивых пятен бурого цвета.**
7. **Важно покупать продукт в местах, где хранение производится по ГОСТ.**
8. **Если приобретается рыба в упаковке, то на ней должно быть указан срок годности и прочая полезная информация.**
9. **На замороженной продукции не должно присутствовать участков с поврежденной кожей, белых пятен. От качественной тушки не может исходить неприятный запах.**

**Если получится выбрать качественный продукт, то сохранить его в неизменном виде получится достаточно долго, конечно, если соблюдать все нюансы, показатели температуры.**







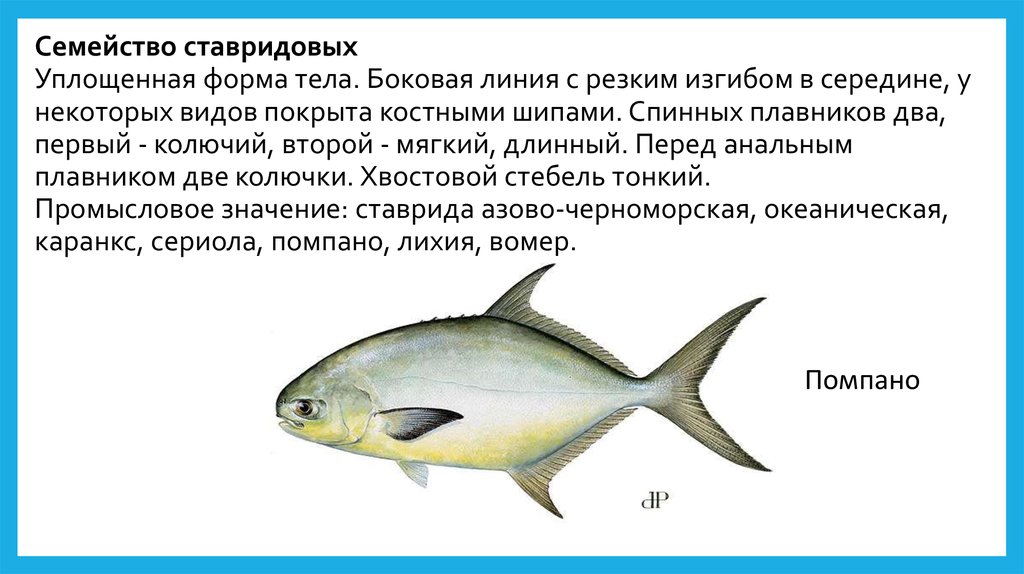


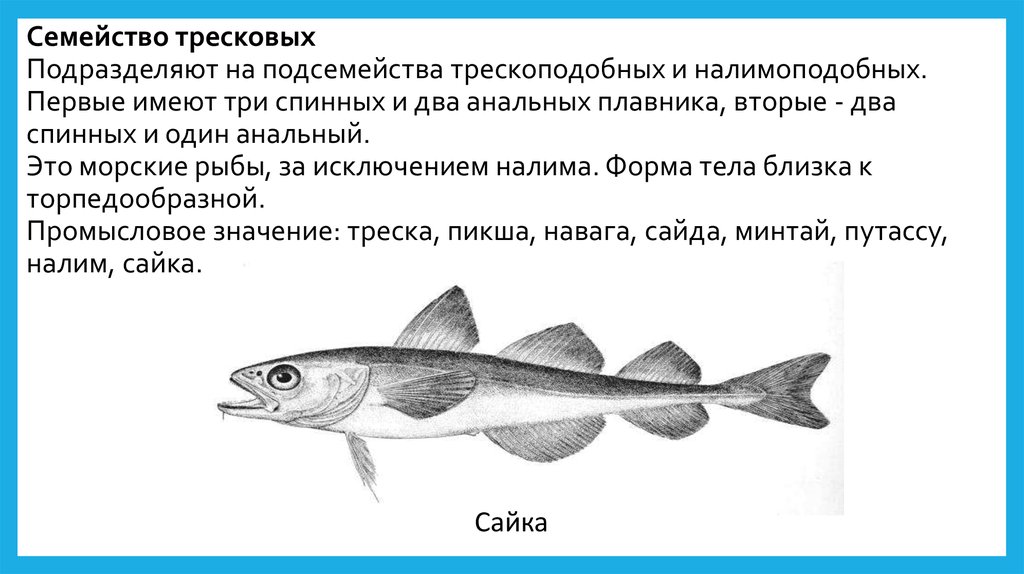








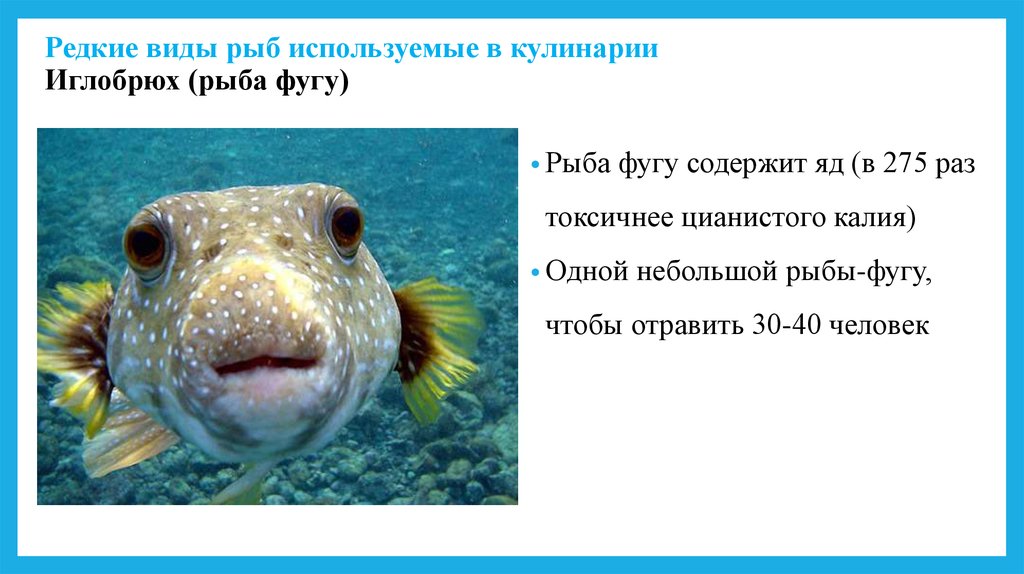






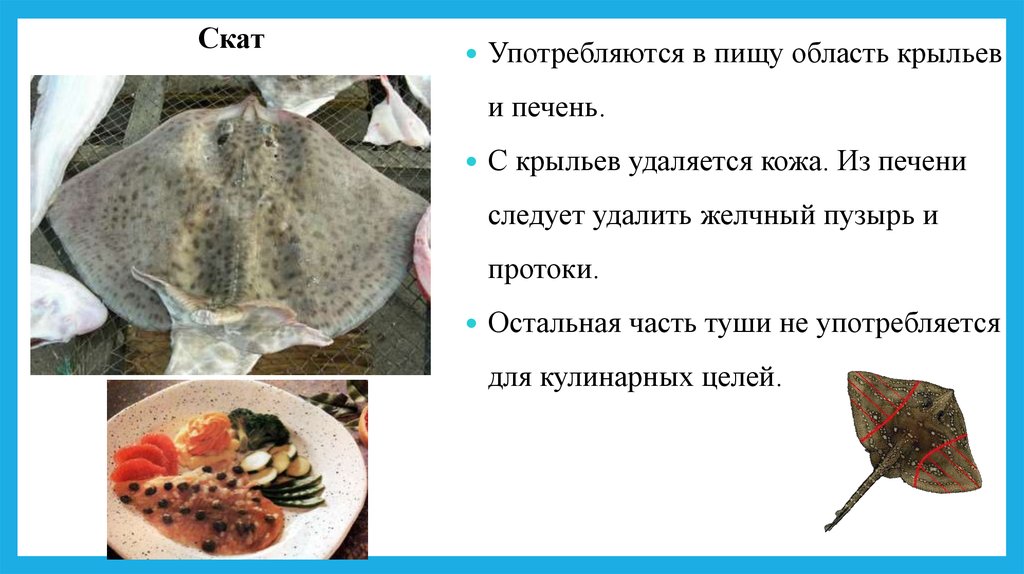




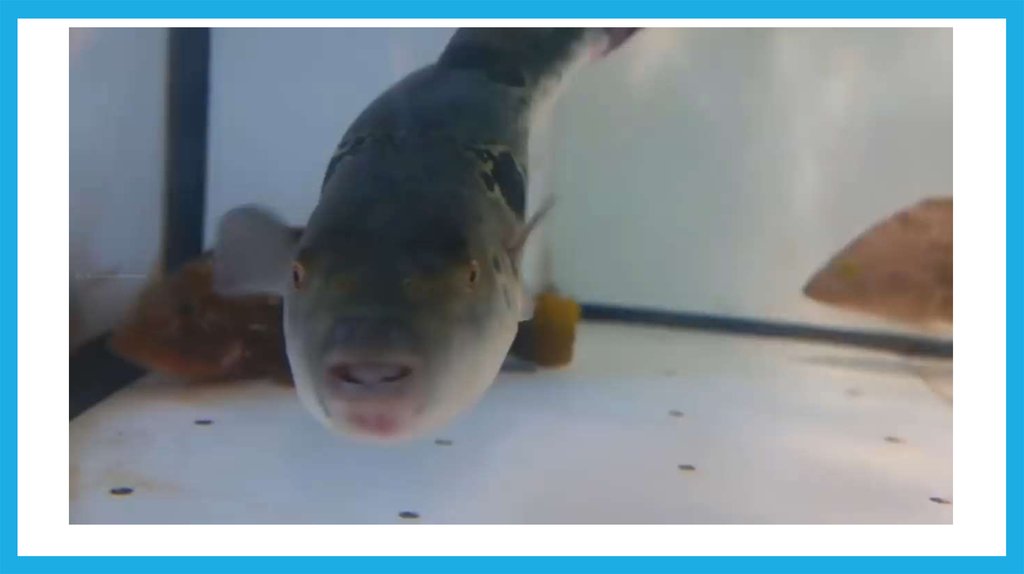
****











**Домашнее задание:**

**Ответить на вопросы:**

1.Какие пищевые вещества содержатся в рыбе. Почему этот продукт считается диетическим

2. На какие группы делят рыбу в зависимости от содержания жира.

3.Какя рыба поступает на п.о.п.( состояние)

4.Назовите требования к качеству поступающей рыбы. Какие дефекты могут быть

5. Ответьте какая рыба самая жирная.

6. Чем отличаются осетровые от лососевых.