**Домашнее задание: Записать практическую работу, ответить на контрольные вопросы**

**Практическое занятие**

**Оценка качества рыбы и рыбных консервов**

**Цели работы:**

* образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества рыбных товаров;
* развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
* воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

* натуральные образцы соленой рыбы, копченной горячего и холодного копчения,
* учебник товароведения продовольственных товаров, стандарты,
* тарелки, ножи, вилки, салфетки, упаковки с маркировками рыбных товаров.

**Общие теоретические сведения:**

Рыба — высокопитательный пищевой продукт, не уступающий лучшим видам мяса домашних животных.

Биологическая ценность:

* белки рыбы близки к белкам мяса, их аминокислотный состав весьма благоприятен для организма человека. Общее содержание белка в мясе рыбы находится в пределах 16-20%. Белки рыб отличаются пониженным содержанием соединительных тканей, что повышает усвояемость (93-98%);
* содержит от 2 до 10% жира. В рыбьем жире больше ненасыщенных жирных кислот, особенно полиненасыщенных, чем в жирах убойного скота;
* содержит ценные минеральные вещества: фосфор, йод, марганец, медь и др. В печени рыб накапливается большое количество витамина А;
* отличается высоким содержанием азотистых экстрактивных веществ.

Классификация:

* по образу жизни рыб подразделяют на морские — скумбрия, ставрида, океанические сельди и др.; пресноводные — карп, форель, стерлядь, щука, налим и др.; проходные — осетровые, семга, тихоокеанские лососевые, вобла и др.; полупроходные (приустьевые) — лещ, сазан, сом, судак и др.;
* промысловую рыбу подразделяют по сезону и способу лова, физиологическому состоянию, упитанности, содержанию жира и размеру;
* по содержанию жира: нежирная (до 2% жира), средней жирности (до 8%), жирная (до 15%) и очень жирная (более 15%);
* по упитанности (определяется по толщине спинки) — тощая, средней упитанности 1i упитанная;
* ГОСТ 1368-91 устанавливает классификацию рыб всех видов обработки по длине или массе, а также их минимальную длину или массу;
* по длине (см) и массе (кг): крупная, средняя и мелкая.

**Этапы выполнения работы:**

* 1. Проведите органолептическую оценку качества соленой сельди по образцам.
* Определите вид и наименование сельди по поверхности, разделке, консистенции, вкусу и запаху, сравните со стандартом.

Полученные данные запишите по следующеё форме:

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель качества | Характеристика |

Поверхность

Разделка

Консистенция

Вкус

Запах

Сделайте заключение о качестве.

1. Проведите органолептическую оценку качества копченой рыбы по образцам и стандарту.
* Определите вид и наименование копченой рыбы по цвету кожи, мяса, консистенции, вкусу, запаху образцов, сравните со стандартом.

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| Показатель качества | Характеристика рыбы |
|  |  |  |
|  | Холодного копчения | Горячего копчения |
|  |  |  |
| Поверхность |  |  |
|  |  |  |
| Цвет кожи, мяса |  |  |
|  |  |  |
| Консистенция |  |  |
|  |  |  |
| Вкус, запах |  |  |
|  |  |  |
| Заключение о качестве |  |  |
|  |  |  |

1. Расшифруйте маркировку рыбных консервов:



1-й ряд 201101

2-й ряд 85 Д 151

3-й ряд Р 1

**Контрольные вопросы:**

201101

85 Д 157

1. Каких рыб относят к семейству осетровых?
2. Почему одну из рыб семейства лососевых называют красной?
3. Чем отличаются рыбы семейства лососевых от рыб семейства осетровых?
4. На какие группы подразделяют семейство лососевых рыб? Перечислите рыб каждой группы?
5. Каких рыб относят к семейству карповых?
6. Каких рыб относят к семейству тресковых?
7. Каких рыб используют для вяления?
8. У каких рыб вкусовые качества улучшаются после посола?
9. В чем заключается пищевая ценность мяса рыбы?
10. Какую рыбу называют мороженой?
11. Назовите виды разделки перед размораживанием?
	* 1. Какие требования предъявляют качеству мороженой рыбы?
	1. На какие сорта подразделяют мороженую рыбы?
		1. Каковы условия и сроки хранения соленых товаров?
		2. Какие способы посола вы знаете?
		3. Как подразделяют соленые сельди по содержанию соли?
		4. Какие способы копчения вы знаете?
	2. Как различить рыбу холодного и горячего копчения?
	3. Какие требования предъявляют к качеству рыбных консервов?
		1. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов?