

Очная форма обучения

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы

01.02.2023г Группа ТЭК 2/1 Полозюк С.А.

Инструкционная карта

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Тема: Органолептическая оценка качества свежих плодов на соответствие требованиям стандарта

Цель: научиться определять качество свежих плодов по органолептическим показателям

Оборудование: образцы свежих плодов, тарелки, гастрономический нож, нормативно-техническая документация

Ход занятия

Задание 1. Дайте органолептическую оценку качества образцам свежих плодов. На основании полученных данных об исследовании образцов свежих плодов необходимо заполнить таблицу 1.

Таблица 1. Оценка качества образцов свежих плодов

Образец № 1 «			»		
Название показателя	Требования ГОСТ	Фактические показатели качества			
Образец № 2 «			»		

Полученные результаты исследования свежих плодов сопоставьте с данными стандарта и сделайте заключение о качестве.

Задание 2. Дайте характеристику повреждений и болезней плодов. Результаты запишите в таблицу 2.

Таблица 2. Повреждения и болезни плодов

Вид повреждения	Причины, вызывающие повреждения (болезнь)	Характерные признаки	Влияние на сохраняемость	Нормы, допускаемые стандартом

Вывод:

Преподаватель

С.А. Полозюк

Выполненную работу переслать на электронный адрес:

<https://vk.com/id243967631> ИЛИ polozyuk90@bk.ru

На фотографии вверху должна быть фамилия, дата задания, группа, дисциплина. Например: «Иванов И.И, 01.02.2023, группа ТЭК 2\1,

Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров»