

Инструкционная карта

Раздел 3. Сахар, крахмал, мед и кондитерские изделия.

Вид занятия: Практическое занятие № 6

Тема: Изучение ассортимента конфет.

Цель: научиться распознавать кондитерские изделия по группам, изучить основные виды конфет

Цели занятия:

- обучающая: закрепить теоретические знания по теме, углубить и расширить, систематизировать и проконтролировать знания, сформировать умения и навыки студентов по теме.
- развивающая: развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач; формировать и развивать умение анализировать, выделять главное, вести конспект.
- воспитательная: формирование интереса к профессии у студентов, формирование определенных черт гармонически развитой личности

Формируемые компетенции: осознание социальной значимости будущей профессии; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального уровня.

Выполненную работу прислать на адрес эл.почты: yulya.khitrova88@mail.ru

Ход занятия

Задание №1: Изучите ассортимент конфет по классификационным признакам. Результаты оформить в произвольной форме.

Задание № 2: Составить технологическую схему производства конфет

Вывод:

Вопросы для самоконтроля:

1. Из каких основных операций состоит технологическая схема производства конфет?
2. Назовите пищевая ценность конфет?
3. Как классифицируют конфеты?

Дополнительная литература:

- 1.Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. М.: Высшая школа, 2001
- 2.Теплов В.И., Сероштан И.В. «Коммерческое товароведение» - М.: «Дашков и Ко», 2001
- 3.Тимофеева В.А. «Товароведение продовольственных товаров» - Ростов – на - Дону. Феникс, 2002.
- 4.Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров.- Р-на-Д. МарТ, 2001.

Преподаватель

Хитрова Ю.Е.