

Раздел 1 Фрукты, овощи, продукты их переработки**Вид занятия:** Практическое занятие № 4**Тема:** Распознавание ассортимента крупы.**Цель:** Ознакомление с помологическими сортами семечковых и косточковых плодов.

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:** Изучение ассортимента круп

Проведите оценку упаковки и маркировки крупы (3 вида на выбор), результаты представьте в таблице 1.

Наименование продукта	
Наименование и местонахождение изготовителя	
Товарный знак изготовителя	
Сорт, номер или марка	
Масса нетто	
Пищевая ценность	
Дата изготовления	

Условия хранения	
Срок хранения	
Обозначение нормативного документа	
Информация о подтверждении соответствия	

Задание №2: Ответить на вопросы

1. Почему пищевая ценность круп выше, чем у зерна, из которого они выработаны?
2. Какие крупы вырабатываются из пшеницы?
3. Какие крупы вырабатываются из овса?
4. Какие крупы вырабатываются из гречихи?
5. Какие крупы вырабатываются из проса?
6. Какие крупы вырабатываются из ячменя?
7. На какие виды (марки) делится крупа манная?
8. Из каких культур вырабатывают манную крупу?

Вывод:

Вопросы для самоконтроля:

1. Какова роль круп в питании человека?
2. Почему пищевая ценность круп выше, чем у зерна, из которого они выработаны?
3. Какие крупы вырабатываются из пшеницы?
4. Какие крупы вырабатываются из овса?
5. Какие крупы вырабатываются из гречихи?
6. Какие крупы вырабатываются из проса?
7. Какие крупы вырабатываются из ячменя?
8. На какие виды (марки) делится крупа манная?
9. Из каких культур вырабатывают манную крупу?
10. Каковы отличительные признаки крупы манной марки М, Т, МТ?
11. Какие крупы вырабатываются из риса?
12. Чем отличается рис, шлифованный от полированного?
13. Какие крупы вырабатывают из гороха?

14. Какие крупы вырабатывают из кукурузы?

15. Чем отличается крупа гречневая ядрица обыкновенная от ядрицы быстрорастваривающейся?

16. Как подразделяется крупа перловая в зависимости от размера крупинок?

Основные источники:

1. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 336 с.

Преподаватель

Хитрова Ю.Е.