

13.12.2022г

Очная форма обучения
ОП.02 Теоретические основы товароведения

Группа ТЭК 2/2

Горденко И.А.
Инструкционная карта

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

ТЕМА: Изучение условий хранения продовольственных и непродовольственных товаров

Учебные цели:

- закрепить теоретические знания по теме, изучить условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров; формирование навыков работы с нормативной документацией и умений анализировать, сравнивать, делать выводы, определять степень качества;
- содействие формированию у обучающихся способности работать в коллективе, принимать решения и нести за них ответственность, быть инициативными и профессионально ответственными;
- развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;

Формируемые компетенции: ОК 01-ОК 09, ПК 2.1-ПК 2.3

уметь:

- распознавать процессы, происходящие в пищевых продуктах;
- выявлять количественные и качественные потери

знать:

- процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении: потери пищевых продуктов:
- режимы хранения, экономическая эффективность хранения пищевых продуктов.

Оборудование: конспект лекций по дисциплине, учебник теоретические основы товароведения, инструкционная карта

Ход работы

ЗАДАНИЕ №1. Рассмотрев образцы продовольственных и непродовольственных товаров, ознакомится с условиями этих товаров и результаты записать по форме:

№ п/п	Наименование	Условия хранения				
		Температура	Влажность	Срок хранения	Товароное соседство	Способ хранения

Примечание: образцы продовольственных и непродовольственных товаров взять в произвольной форме.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите биохимические процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении.
2. Перечислите микробиологические процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении.
3. Перечислите химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении.
4. Перечислите физические процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении.
5. какие виды дыхания Вы знаете? как они влияют на сохраняемость продуктов?
6. Как влияет количество влаги на сохраняемость продуктов?

Список рекомендованных источников

1. Антинескул Е. А., Гарипова А. Р., Ясырева А. А. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е. А. Антинескул, А. Р. Гарипова, А. А. Ясырева; Перм. гос. нац. исслед. ун-т. – Электрон. дан. – Пермь, 2019 –3,26 Мб; 101 с.
2. Камалова Т.А. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. – Махачкала: ИПЦ ДГУ, 2000. – 181 с.
3. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения: учеб. для вузов / М. А. Николаева. - М.: Норма, 2007. - 448 с.
4. Райкова Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. - М.: Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2012. - 412 с.

Выполненную работу переслать на электронный адрес:

irina_gordenko@mail.ru

Вывод:

Преподаватель

И.А. Горденко