

**Раздел 1 Плоды, овощи, продукты их переработки****Вид занятия:** Практическое занятие № 3**Тема:** Изучение ассортимента переработанных плодов и овощей**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](mailto:yulya.khitrova88@mail.ru)

**Ход занятия****Задание №1:** Изучение ассортимента переработанных овощей и плодов

| Вид переработки               | Наименование грибов |
|-------------------------------|---------------------|
| Сушеные грибы                 |                     |
| Соленые грибы                 |                     |
| Маринованные и отварные грибы |                     |
| Консервы из грибов            |                     |

**Задание №2:** Охарактеризуйте переработанные плоды и овощи поступающие в продажу в магазины. Дайте характеристику 3-4 образцам, заполните таблицу по форме и образцу:

| продукта | Характеристика показателей |  |  |  |          |               |
|----------|----------------------------|--|--|--|----------|---------------|
|          | Внешний вид                |  |  |  | истенция | Срок хранения |
|          |                            |  |  |  |          |               |
|          |                            |  |  |  |          |               |

**Задание №3:** Провести оценку качества квашеной капусты согласно ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

**Вывод:**

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Какова роль плодов в питании человека?
2. Какие признаки лежат в основе товароведной классификации овощей?
3. Как классифицируют свежие ?
4. Какие признаки лежат в основе товароведной классификации овощей?
5. Какие признаки положены в основу подразделения плодов и овощей на помологические и хозяйственно-ботанические сорта?
6. Какие существуют способы переработки плодов и овощей и в чем их сущность?
7. На какие группы подразделяют овощные консервы. Назовите отличительные признаки отдельных групп.
8. Представьте характеристику плодово-ягодных консервов.
9. Какие дефекты возможны в овощных и плодовых консервах, причины их возникновения, возможность использования консервов с отдельными дефектами.
10. Дайте характеристику внутригруппового ассортимента плодов и овощей, переработанных различными способами.

**Основные источники:**

1. Чижикова, О.Г. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров: Учебное пособие в схемах / О.Г. Чижикова, Е.С. Смертина, Л.А. Коростылева. - Рн/Д: Феникс, ИКЦ МарТ, 2010. - 208 с.

2. 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.**