

20.01.2023Г

Горденко И.А.
Инструкционная карта

Учебные цели:

- развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;

- прививать чувства личной ответственности и сознательного

УМЕТЬ:

- распознавать переработанные плоды и овощи по ассортиментной

- формировать торговый ассортимент по результатам анализа

- ассортимент переработанных плодов и овощей, их потребительские свойства;

- товароведные характеристики переработанных плодов и овощей.

Оборудование: справочник товаровед, учебник товароведение

Задание 1.

Охарактеризуйте ассортимент натуральных консервов, икры овощной.

Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1. Характеристика консервов

Наименование группы консервов	Наименование консервы	Особенность и рецептуры	Технология приготовления	Отличительные особенности

Задание 2. Дайте краткую сравнительную характеристику сушеного винограда заводской обработки. Данные запишите в таблице 2

Таблица 2. Характеристика сушеного винограда

с семенами				без семян			
название	цвет	размер	сорт	название	цвет	размер	сорт

Контрольные вопросы:

1. Чем отличаются квашенные овощи от моченых?
2. Назовите отличие закусочных консервов от обеденных
3. Какие плоды называют урюк, кайса, курага?
4. Перечислите ассортимент быстрозамороженных плодов и овощей.

Список рекомендованных источников

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 930 с.
2. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. — Ростов – на – Дону: Издательский центр «МарТ», 2001. — 680с.

Выполненную работу переслать на электронный адрес:
irina_gordenko@mail.ru

Вывод:
Преподаватель

И.А. Горденко