**2.11.2021 Организация хранения**

**Практическая работа 2часа**

**Тема:** Изучение требований к качеству , органолептическая оценка плодоовощной продукции.

**Цель:** Определить качество овощей органолептическим методом, изучить ассортимент и сорта овощей.

**Оснащение :** **методическое пособие, натуральные образцы.**

**Задание №1.**

Изучите виды и сорта овощей по представленным образцам и стандартам (морковь и свекла).

Порядок проведения работы:

1. Изучите ассортимент моркови и свеклы по плакатам с рисунками моркови, свеклы, муляжам корнеплодов и натуральным образцам;

2. Определите, как подразделяют сорта моркови по длине и форме.

3. По плакату ознакомьтесь с хозяйственно – ботаническими сортами свеклы столовой. Перечислите сорта и отличительные особенности ( по форме, окраске).

4. Результаты сведите в таблице:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Корнеплод | Сорт | Потребительские свойства |
| Морковь |  |  |
| Свекла |  |  |

**Задание № 2**

Проведите органолептическую оценку моркови и свеклы по образцам.

Порядок проведения работы:

1. Изучите внешний вид моркови и свеклы, сравнив с данными показателями по стандарту;
2. Определите форму и цвет моркови и свеклы;
3. Разрежьте морковь и свеклу по наибольшему поперечному диаметру и определите размер (см);
4. Изучите внутреннее строение корнеплодов, обратите внимание на размер сердцевины у моркови, чередование светлых и темных колец у свеклы;
5. Продегустируйте, определите вкус данных образцов;
6. Определите сорта моркови и свеклы и дайте заключение о качестве имеющихся образцовПолученные данные сведите в таблицу.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатель | Морковь | Свекла |
| Внешний вид |  |  |
| Форма |  |  |
| Цвет |  |  |
| Внутреннее строение |  |  |
| Наибольший диаметр, см |  |  |
| Вкус и запах |  |  |
| Консистенция |  |  |

Контрольные вопросы:

1. Какой корнеплод является самым ранним среди овощей?
2. Какие морковь и свекла обладают лучшими кулинарными свойствами?
3. Как упаковывают и хранят корнеплоды?
4. Какие болезни корнеплодов вы знаете?
5. Как подразделяют картофель в зависимости от сроков реализации?