

Семінарсько-практичні завдання

Вивчення асортименту м'ясних консервів місцевого виробника продукції «Тернопільський м'ясокомбінат».

Завдання 1.

Вивчити класифікацію і асортимент основних груп м'ясних консервів за групами класифікації, визначити, до якої групи за класифікацією відносяться консервів. Записати класифікацію і торговий асортимент м'ясних консервів у таблицю 1.

Таблиця 1

Найменування консервів	Група консервів	Вид сировини	Відмінні ознаки

Завдання 2

Скласти опис видів субпродуктів I і II категорії, вказати показники свіжості кожного з них.

Завдання 3

Підготувати презентацію в Power Point на одну з тем, які наведені нижче.

Презентація повинна мати наступну структуру:

- ✓ тема доповіді,
- ✓ прізвище виконавця,
- ✓ зміст доповіді,
- ✓ основні положення,
- ✓ висновки,
- ✓ використані джерела.

Запропоновані теми:

1. Товарознавча характеристика сичужних сирів.
2. Товарознавча характеристика копчених рибних товарів.
3. В'ялені рибні товари.
4. Товарознавча характеристика морепродуктів.
5. Товарознавча характеристика йогуртів.
6. Товарознавча характеристика м'яса птиці.

Завдання 4

Скласти опис показників якості та дефектів курячих яєць. Запропонувати причини формування дефектів. Вказати, як розшифрувати маркування яєць та їх транспортування.

Завдання 5

Описати види фальсифікації молочних продуктів та методи визначення цього.