

Технологическая карта по выполнению практического занятия №1-2
ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: 1. Закладка плодового сада и ягодных плантаций.

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1.Садовый инвентарь 2.Спец одежда 3.Саженцы	1.Спец техника 2.Поливная техника	1.Выбор места 2.Подготовка почвы 3.Посадка 4.Уход

Технологическая карта по выполнению практического занятия №2-2

ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: Выращивание плодовых и ягодных культур

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Садовый инвентарь 2. Спец одежда 3. Ядохимикаты 4. Удобрения	1. Спец техника 2. Поливная техника 3. Распылители	1. Полив 2. Обработка от вредителей 3. Подкормка 4. Обрезка

Технологическая карта по выполнению практического занятия №3-2

ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: Уход за плодовыми и ягодными культурами

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Садовый инвентарь 2. Спец одежда 3. Ядохимикаты 4. Удобрения 5. Средства защиты	1. Спец техника 2. Поливная техника	1. Полив 2. Обработка от вредителей 3. Подкормка 4. Обрезка 5. Культивация

Технологическая карта по выполнению практического занятия №4-2

ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: Подготовка почвенных смесей и субстратов

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
<ol style="list-style-type: none">1. Смеси и субстраты (торф, древесные опилки, кора деревьев, дерновая земля, компост песок, керамзит2. Инструкция разведения3. Спец одежда	1.Емкости	<ol style="list-style-type: none">1.Изучить инструкцию разведения смесей и субстратов для продукции растениеводства2. Компоненты хранятся в мешках, которые изредка необходимо смачивать водой.3.Дерновая земля заготавливается летом.4.Срезанные пласты дерна складываются друг на друга травой вниз и несколько раз за год обогащаются навозом.5.Песок, зачастую, используется крупнозернистый. У мелкого песка главный недостаток заключается в том, что он попросту оседает на дно. Немаловажно чтобы песок был чистым. Для этого его промывают в большой посуде, такой как таз или ведро. Промывают песок до тех пор, пока не уйдет мутная вода.6. Мох является отличным проводником влаги и кислорода распределения влаги в грунте.

Технологическая карта по выполнению практического занятия №5-2

ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: Выращивание рассады в защищенном грунте. Полив овощных культур.

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1.Садовые инструменты 2.Удобрения 3.Ядохимикаты	1.Спец оборудование 2.Спец техника 3.Поливное оборудование	1.Подготовка почвы для посадки 2.Посадка рассады 3.Полив, подкормка, обработка от вредителей 4.Соблюдение температурного режима при поливе

Технологическая карта по выполнению практического занятия №6-2

ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: Посев семян овощных культур в открытом грунте. Уход за рассадой.

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1.Садовые инструменты 2.Семена	1.Спец техника 2.Поливное оборудование	1.Подготовка почвы для посадки 2.Посадка семян 3.Полив, подкормка, обработка от вредителей. 4.Борьба с сорняками

Технологическая карта по выполнению практического занятия №7

ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: Прищипка и пасынкование овощных культур.

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Садовые инструменты 2. Спец одежда	1. Спец техника	1. В самом начале вегетации удаляют завязи и пасынки у первых четырех листьев; 2. По мере роста других пасынков каждую боковую плеть прищипывают над вторым-третьим-пятым листом; 3. В течение всей вегетации удаляют старые листья, питавшие уже снятые плоды, и плодоносившие пасынки.

Технологическая карта по выполнению практического занятия №8

ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: Борьба с вредителями и болезнями плодовых и овощных культур

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Садовые инструменты 2. Спец одежда 3. Ядохимикаты	1. Спец техника 2. Распылители	1. Своевременное удаление с участка и уничтожение растительных остатков, которые могут быть повреждены вредителями и болезнями. 2. Правильное чередование культур на участке. 3. Соблюдение правил агротехники: поддержание умеренной влажности почвы, хорошей обеспеченности овощных растений элементами питания (азот, калий, фосфор и др.). 4. Изучение инструкции разведения ядохимикатов 5. Обработка овощных культур

Технологическая карта по выполнению практического занятия №9

ПМ.01 ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: 15. Борьба с сорняками.

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Спец одежда 2. Гербициды 3. Строительный материал	1. Спец оборудование для удаления сорняков	1. Начинать борьбу с сорняками можно уже во время подготовки грядок под посадку. 2. Перекопку участка в этом случае выполняют один раз за сезон во время первичной обработки грунта. 3. Рыхление земли 4. Вокруг грядок можно установить ограждения из досок, кирпича или плитки: это удержит почву от проседания.

Технологическая карта по выполнению практического занятия №1

ПМ.02 Хранение продукции растениеводства

Тема: Подготовка сырья, тары, приготовление квашеных, соленых, моченых, маринованных, консервы из овощей, фруктов, ягод.

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1.Емкости: бочки, банки, ведра 2.Инвентарь 3.Спец одежда	1. Спец оборудование	1.Дезинфекция емкости 2.Сортировка сырья 3.Приготовление согласно рецептуре

Технологическая карта по выполнению практического занятия. №2

ПМ.02. Хранение продукции растениеводства

Тема: Выполнение расчетов в потребной площади, потребности в таре и упаковочных материалах для хранения продукции растениеводства

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1.Упаковочный материал	1.Измерительные приборы 2.Вычислительная техника 3.Тара	1.Расчитать потребную площадь 2.Расчитать количество тары и упаковочного материала

Технологическая карта по выполнению практического занятия. №3

ПМ.02. Хранение продукции растениеводства

Тема: Уборка урожая, сортировка, подготовка продукции к замораживанию с использованием разных методов с соблюдением сроков хранения

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1.Садовый инвентарь 2.Спец одежда	1.Спец оборудование 2.Тара	1. Определение спелости 2. Сортировка по размеру и качеству 3. Очистка и подготовка для замораживания так, чтобы не нужно было их мыть после размораживания для употребления 4. Теплые продукты предварительно охладить сначала на воздухе до комнатной температуры, затем в холодильной камере.

Технологическая карта по выполнению практического занятия №4-2

ПМ.02. Хранение продукции растениеводства

Тема: Подготовка картофеля к хранению, переборка картофеля к длительному хранению, закладка картофеля в буры хранилища.

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Спец одежда 2. Противогрибковый состав	1. Спец техника 2. Буры для хранения 3. Тара 4. Измерительные приборы температуры	1. Просушка картофеля 2. Сортировка от поврежденной, гнилой 3. Обработка противогрибковым составом 4. Просушка картофеля 5. Закладка на хранение 6. Измерение температуры и влажности хранилища для хранения

Технологическая карта по выполнению практического занятия №5-2

ПМ.02. Хранение продукции растениеводства

Тема: Сбор плодов, ягод, подготовка их к хранению с соблюдением технологий переборка, укладка.

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Садовый инвентарь 2.Алюминиевые лестницы, скамейки 3.Упаковочный материал	1.Спец техника 2.Тара	1. Определение зрелости 2. Снятие плодов по рекомендации 3. Сортировка по сорту, размеру 4. Укладка в тару

Технологическая карта по выполнению практического занятия №6

ПМ.02. Хранение продукции растениеводства

Тема: Подготовка хранилищ, буртов, стеллажей.

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
<ol style="list-style-type: none">1. Раствор хлорной извести2. Садовый инвентарь3. Скребки, щетки4. Цементный раствор5. Формалин	<ol style="list-style-type: none">1. Спец техника2. Опрыскиватели	<ol style="list-style-type: none">1. Очистка от остатков растительной продукции2. Все отходы вывозят за пределы территории хранилища, заливают 4%-ным раствором хлорной извести3. На буртовых участках укладывают в штабель вытяжные трубы, вентиляционные решетки, выравнивают площадку, посыпают ее негашеной известью (500 г/м²)4. Стены и полы закровов, все оборудование, инвентарь и тару тщательно очищают скребками от прилипших засорений и с помощью щеток или опрыскивателя промывают раствором формалина5. Двери и люки хранилищ

		<p>открывают настежь, а съемное оборудование и тару выносят на свежий воздух для проветривания и просушивания. Все щели и отверстия в стенах, полу и на потолке необходимо плотно заделать цементным раствором, жестью или кирпичом, вентиляционные отверстия закрыть металлическими сетками. После ремонта приступают к дезинфекции самого хранилища.</p> <p>6. В качестве дезинфицирующего средства используют раствор формалина или окуривают сернистым газом.</p> <p>7. Дезинфекции хранилища в герметически закрытом состоянии должен быть не менее 1--2 суток, после чего двери и люки помещения открывают.</p>
--	--	---

Технологическая карта по выполнению практического занятия №7

ПМ.02. Хранение продукции растениеводства

Тема: Подготовка тары для хранения.

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1.Строительные инструменты 2.Дезинфицирующие средства 3.Средства защиты	1. Спец техника 2. Распылители	3. Ремонт тары 4. Дезинфекция от паразитов 5. Складирование

Технологическая карта по выполнению практического занятия. №8-2

ПМ.02. Хранение продукции растениеводства

Тема: Уборка овощей, подготовка их к хранению с соблюдением технологий, переборка, сушка.

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
<ol style="list-style-type: none">1. Садовый инвентарь2. Спец одежда	<ol style="list-style-type: none">1. Спец техника2. Тара	<ol style="list-style-type: none">1. Определение зрелости2. Очистка от земли3. Сушка4. Обрезка от ботвы5. Сортировка на потребительскую, или съемную, техническую и физиологическую.

Технологическая карта по выполнению практического занятия. №9

ПМ.02. Хранение продукции растениеводства

Тема: Подготовка сырья, приготовление варенья, повидло, джем, конфитюр, компоты соблюдение техники безопасности

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1.Инвентарь 2.Винтовые крышки 3.Сахар	1.Емкости; ведра, банки, кружки 2.Измерительные приборы 3.Спец оборудование	1.Соблюдение техники безопасности 2.Сортировка по спелости , размеру, качеству. 3.Влажная очистка 4.Приготовление согласно рецептуре

Технологическая карта по выполнению практического занятия. №1

ПМ.03. ПОДГОТОВКА ХРАНИЛИЩ К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: Дезинфекция хранилищ

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Спец одежда (защитный костюм) 2. Средства для дезинфекции 3. Чистящие инструменты	1. Распылители	1. Изучить инструкцию по выполнению задания. 2. Техника безопасности 3. Чистка хранилища от мусора 4. Подготовка дезинфицирующих растворов 5. Дезинфекция хранилищ

Технологическая карта по выполнению практического занятия. №2

ПМ.03. ПОДГОТОВКА ХРАНИЛИЩ К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: Сортировка плодов и ягод

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1.Плоды, ягоды 2. Спец одежда 3. Древесная стружка 4. Упаковочный материал 5. Полиэтиленовые пленки	1. Погрузо-разгрузочная техника 2. Тара	1. Сортировка, удаление плодов и ягод с ушибами, проколами, вмятинами 3. Отсортированные упаковывают в ящики, дно выкладывают стружкой.

Технологическая карта по выполнению практического занятия. №3

ПМ.03. ПОДГОТОВКА ХРАНИЛИЩ К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: Хранение плодов и ягод

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
<ol style="list-style-type: none">1. Плоды, ягоды2. Полиэтиленовые мешки3. Стружка, солома.4. Бумага5. Масло	<ol style="list-style-type: none">1. Тара (корзины, лотки, ящики)2. Решетки3. Термометр	<ol style="list-style-type: none">1.Сортировка по сорту и качеству2.Дно, бока и верх ящика выстилают оберточной бумагой3.Плоды завертывают в промасленную бумагу4.Выкладывают в ящики рядами плотно, но не сильно прижимая.5.Верх ящика выкладывают сухую стружку6.Хранят плоды при от 0 до 3-4 градусов

Технологическая карта по выполнению практического занятия. №4

ПМ.03. ПОДГОТОВКА ХРАНИЛИЩ К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: Сортировка овощей на хранение

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
<ol style="list-style-type: none">1. Спец одежда2. Овощи	<ol style="list-style-type: none">1. Спец техника (сортировочный бункер, транспортер, скутер подборщик)2. Тара	<ol style="list-style-type: none">1. Доставка овощей на машине2. В сортировочном бункере овощи делятся на три вида: камни, мусор, товарная3. После приема в бункере поступает на телескопический транспортер доставляет овощи на место закладки.4. На загрузчик телескопический5. Для выгрузки из бурта используют скутер подборщик

Технологическая карта по выполнению практического занятия. №5

ПМ.03. ПОДГОТОВКА ХРАНИЛИЩ К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: Сортировка подвоев на хранение

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1.Спец одежда 2.Подвои	1.Спец техника	1. Сортировка на два сорта однолетнего возраста с разным диаметром и с хорошей корневой системой

Технологическая карта по выполнению практического занятия. №6

ПМ.03. ПОДГОТОВКА ХРАНИЛИЩ К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: Борьба с вредителями и болезнями в хранилище.

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
<ol style="list-style-type: none">1. Спецодежда2. Дезинфицирующие средства3. Средства защиты	<ol style="list-style-type: none">1. Спецоборудование2. Емкости3. Распылители	<ol style="list-style-type: none">1.Изучение инструкции по технике безопасности для работы с ядохимикатами.2.Подготовка смесей3.Обработка хранилищ4.Соблюдение санитарных норм.

Технологическая карта по выполнению практического занятия. №7

ПМ.03. ПОДГОТОВКА ХРАНИЛИЩ К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: Регулирование температурного режима и влажности в хранилище.

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Спец одежда	1. Термогигрометр	1.Регулярное измерение температуры и влажности хранилища. 2.Анализ показателей, если есть отклонения в показаниях, необходимо принять меры по устранению

Технологическая карта по выполнению практического занятия. №8

ПМ.03 ПОДГОТОВКА ХРАНИЛИЩ К ХРАНЕНИЮ

ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Тема: Принципы бережливого производства

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1.Продукция растениеводства	1.Спец оборудование 2.Спец техника	1.Оптимальное использование ресурсов. 2.Сокращение отходов и потерь. 3.Достижение превосходного качества выпускаемой продукции. 4.Наделение каждого сотрудника правом вносить свои предложения по усовершенствованию рабочего процесса. 5.Залогом успеха внедрения бережливого производства является вовлеченность и заинтересованность каждого, готовность персонала к взаимодействию. 5.Выявление ценности продукта для конечного потребителя на каждой стадии производства. 6. Необходимо выполнять только те действия, которые добавляют ценности произведенному продукту.

Технологическая карта по выполнению практического занятия №1-3

ПМ.04. Сортировка и ремонт тары

Тема: Мелкий ремонт деревянных поддонов

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Строительные материалы	1. Строительные инструменты 2. Спец. оборудование 3. Погрузоразгрузочная техника	1.Технический осмотр. 2.Замена сломанной или изношенной детали 3.Ремонтируя поддон так же важно помнить о стандартах ГОСТ и придерживаться точной схемы.

Технологическая карта по выполнению практического занятия №2-4

ПМ.04. Сортировка и ремонт тары

Тема: Мелкий ремонт деревянных ящиков

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Спецодежда 2. Скобы, гвозди	1. Строительные инструменты. 2. Погрузоразгрузочная техника 3. Спец оборудование	1. Технический осмотр ящиков 2. Анализ проведения работы 3. Устранение дефектов, повреждений.

Технологическая карта по выполнению практического занятия №3-2

ПМ.04. Сортировка и ремонт тары

Тема: Дефекты поддонов

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Спецодежда 2. Скобы, гвозди	1. Строительные инструменты 2. Погрузоразгрузочная техника 3. Спец оборудование	1. Технический осмотр поддонов 2. Анализ типа дефекта поддонов

Технологическая карта по выполнению практического занятия №4-2

ПМ.04. Сортировка и ремонт тары

Тема: Дефекты ящиков

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Спецдежда 2. Скобы, гвозди	1. Строительные инструменты 2. Погрузоразгрузочная техника 3. Спец оборудование	1. Технический осмотр ящиков 2. Анализ типа дефекта ящиков

Технологическая карта по выполнению практического занятия №5-2

ПМ.04. Сортировка и ремонт тары

Тема: Ремонт деревянных ящиков.

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Спец одежда 2. Гвозди, скобы 3. Строительные материалы	1. Погрузо-разгрузочная техника 2. Строительные инструменты	1. Соблюдение техники безопасности 2. Анализ проведения работы 3. Ремонт деревянных ящиков

Технологическая карта по выполнению практического занятия №6-2

ПМ.04. Сортировка и ремонт тары

Тема: Ремонт паллетов

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Спец одежда 2. Гвозди, скобы 3. Строительные материалы	1. Спецоборудование 2. Строительные инструменты	1. Соблюдение техники безопасности 2. Анализ проведения работы 3. Ремонт паллетов

Технологическая карта по выполнению практического занятия №7-2

ПМ.04. Сортировка и ремонт тары

Тема: Ремонт поддонов

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Спецодежда 2. Гвозди 3. Доски	1. Стол 2. Инструменты(сабельная пила, молоток)	1. Технический осмотр 2. Анализ ремонта 3. Ремонт поддонов, замена неисправной части поддона

Технологическая карта по выполнению практического занятия №8-2

ПМ.04. Сортировка и ремонт тары

Тема: Подetailная разборка б/у поддонов

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Спецдежда	1. Инструменты (молоток, зубило, долото, плоскогубцы)	1. Подготовка к разборке сам поддон 2. Расшатываем доски, чтоб разобрать поддон было проще 3. Вытягиваем крепежи 4. Складываем доски на просушку

Технологическая карта по выполнению практического занятия №9-3

ПМ.04. Сортировка и ремонт тары

Тема: Подetailная разборка б/у ящиков

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Спецдежда	1. Инструменты (молоток, зубило, долото, плоскогубцы) 2. Стол	1. Подготовка к разборке б/у ящиков 2. Расшатываем доски, чтоб разобрать б/у ящик было проще 3. Вытягиваем крепежи 4. Складываем доски на просушку

Технологическая карта по выполнению практического занятия №1-4

ПМ.05. ПОДГОТОВКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА К РЕАЛИЗАЦИИ

Тема: Определение веса, количества и объема продукции

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1.Ведомости 2.Ручка	1.Исправные весовые приборы 2.Калькулятор 3.Грузовая техника	1.Водитель везет готовую продукцию растениеводства на склад 2.Кладовщик взвешивает доставленную продукцию и фиксирует в журнале.

Технологическая карта по выполнению практического занятия №2-2

ПМ.05. ПОДГОТОВКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА К РЕАЛИЗАЦИИ

Тема: Определение качества закупаемой продукции растительного происхождения

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Спец одежда 2. Дисциплированная вода	1. Лаборатория 2. Спец.оборудование 3. Колбы	1. Изучить литературу о нитратах и нитритах; 2. Овладеть методикой их определения; 3. Определить содержание нитратов и нитритов выращенных на садовом участке; 4. Оценить пригодность данной продукции для питания; 5. Предложить меры по снижению количества нитратов в растительной продукции;

Технологическая карта по выполнению практического занятия №3-3

ПМ.05. ПОДГОТОВКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА К РЕАЛИЗАЦИИ

Тема: Определение качества овощной продукции

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Спец одежда 2. Реагенты	1. Лаборатория 2. Спец.обрудование 3. Колбы	1. Экспертиза качества свежих овощей проводится по показателям безопасности и показателям товарного качества, регламентируемым стандартами и нормативной документацией 2. Определение товарного качества свежих овощей вид, размер (величина), запах, вкус. 3. Устанавливают токсичные элементы, пестициды, микротоксины и радионуклиды. 4. Применяются различные методы исследования: органические, органолептические, химические, физические, физико-химические физико-химические, микробиологические и др. 5. Оценка качества готовых продуктов проводится путем дегустации и выявления степени соответствия качественных показателей требованиям стандартов или технических условий. 6. Для количественного и качественного определения сахаров, витаминов, крахмала, азотистых веществ и других компонентов химического состава используются химические методы.

Технологическая карта по выполнению практического занятия №4-3

ПМ.05. ПОДГОТОВКА ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА К РЕАЛИЗАЦИИ

Тема: Определение качества фруктовой продукции

Наименование материала	Наименование оборудования	Последовательность выполнения
1. Спец одежда 2. Реагенты	1. Лаборатория 2. Спец.обрудование 3. Колбы	1. Экспертиза качества свежих плодов проводится по показателям безопасности и показателям товарного качества, регламентируемым стандартами и нормативной документацией 2. Определение товарного качества свежих плодов вид, размер (величина), запах, вкус. 3. Устанавливают токсичные элементы, пестициды, микротоксины и радионуклиды. 4. Применяются различные методы исследования: органические, органолептические, химические, физические, физико-химические физико-химические, микробиологические и др. 5. Оценка качества готовых продуктов проводится путем дегустации и выявления степени соответствия качественных показателей требованиям стандартов или технических условий. 6. Для количественного и качественного определения сахаров, витаминов, крахмала, азотистых веществ и других компонентов химического состава используются химические методы.

