

МДК. 01.01 Основы управления ассортиментом товаров
Очная форма обучения

13.02.2023 г.

Группа ТЭК 3/2

Полозюк С.А.

Инструкционная карта

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Тема: Распознавание ассортимента молока и сливок

Учебные цели:

- ознакомление студентов с понятием, потребительскими свойствами, классификацией и характеристикой молока и сливок;
- развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;
- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности

Формируемые компетенции: ПК 1.1-ПК 1.4

уметь:

- распознавать товары по ассортиментной принадлежности;
- формировать торговый ассортимент по результатам анализа потребности в товарах;

знать:

- ассортимент молока и сливок, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики реализуемых молока и сливок, их свойства и показатели

Оборудование: справочник товароведа, образцы товаров

Ход работы:

Задание 1. Изучите классификацию молока. Данные отразите в таблице 1.

Таблица 1. Характеристика классификации молока

Вид молока	Краткое описание
------------	------------------

В зависимости от степени и типа обработки	
сырое молоко	
питьевое молоко	
цельное молоко	
нормализованное молоко	
восстановленное молоко	
По виду термической обработки	
топленое молоко	
пастеризованное, стерилизованное, УВТ-обработанное молоко	
термизированное молоко	

Задание 2. Изучите классификацию и ассортимент молока пастеризованного. Данные отразите в таблице 2.

Таблица 2. Классификацию и ассортимент молока пастеризованного

Вид молока	Краткая характеристика
Натуральное	
Нормализованное	
Восстановленное	
Молоко повышенной жирности	
Топленое	
Белковое	
Витаминизированное	
Нежирное	
Солодовое	
Стерилизованное молоко в бутылках	
Стерилизованное молоко в пакетах	
Ионитное молоко	
Виталакт-ДМ	

Контрольные вопросы:

1. Наиболее жирная часть молока?
2. Продукт вырабатываемый из сливок путем сквашивания?
3. Продукт с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ молока?
4. В результате переработки молока получают побочные продукты: обрат, пахту и...?

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°», 2013. — 930 с.
2. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. — Ростов – на – Дону: Издательский центр» МарТ», 2001. — 680с.

Вывод:

Преподаватель

С.А. Полозюк

Выполненную работу переслать на электронный адрес:

<https://vk.com/id243967631> или polozyuk90@bk.ru

На фотографии вверху должна быть фамилия, дата задания, группа, дисциплина. Например: «Иванов И.И, 13.02.2023, группа ТЭК 3\2, Управление ассортиментом товаров».