## Очная форма обучения

## МДК 01. 01 Основы управления ассортиментом товаров 15.02.2023г. ТЭК 2-2 Горденко И.А.

Инструкционная карта

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Тема: Изучить ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий

## Цели занятия:

### обучающие:

углубить, расширить, закрепить полученные теоретические знания;

овладеть техникой эксперимента, опытным путём уметь решать практические задачи;

сформировать практические умения и навыки, необходимых для профессиональной товароеда-эксперта;

сформировать умения использовать нормативную, правовую, справочную и специальную литературу;

#### развивающие:

развивать умение сравнивать, обобщать, анализировать, делать выводы;

#### воспитательные:

способствовать формированию сознательного интереса к выбранной профессии; воспитывать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям.

## 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 хлеба и хлебобулочных изделий, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики хлеба и хлебобулочных изделий, их свойства и показатели

**Оборудование:** конспект лекций, учебник товароведения, справочник товароведа т.1, нормативно-техническая документация, образцы товаров

## Ход работы:

**Задание 1.** Изучите ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий и дайте характеристику предложенным образцам:

- 1) хлеба: хлеб Московский, Украинский, Бородинский, Поляница украинская, Домашний хлеб, Хлеб ситный с изюмом, лаваш;
- 2) булочные изделия: батон нарезной, Столовый батон, плетенка с маком, Хала плетеная, булка Городская, Обыкновенная сдобная.

Данные отразите в таблице 1.

Таблица1- Характеристика ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

Наименовани	Состав сырья	Сорт	Способ	Внешний вид
е изделия			выпечки	

## Контрольные вопросы:

- 1. Дайте понятие хлеб.
- 2. Из каких операций состоит производство хлеба, булочных и сдобных изделий?
- 3. Назовите основное сырье для производства хлеба, булочных и сдобных изделий?
- 4. Чем отличается ржаное тесто, тесто из смеси ржаной и пшеничной муки от теста из пшеничной муки?
  - 5. Каким способом приготавливают хлеб из пшеничной муки?
  - 1. Выполнить практическую работу в рабочей тетради.
  - 2. Ответить на контрольные вопросы

# Выполненную работу переслать на электронный адрес: irina\_gordenko@mail.ru

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.

Вывод: Преподаватель

И.А. Горденко