

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 товароведа-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.

Таблица 1- Характеристика ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

Наименование изделия	Состав сырья	Сорт	Способ выпечки	Внешний вид

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