

22.03.2023 г.

Группа ТЭК 3/1

Специальность

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

МДК.01.01. Основы управления ассортиментом товаров

дифференцированный зачет

В конспекте выполнить задания согласно варианту, указанному в таблице.

Обязательно в конце выполненных заданий писать Ф.И.О. подпись и дату.

Фото выполненных заданий прислать:

<https://vk.com/id243967631> или [polozyuk90@bk.ru](mailto:polozyuk90@bk.ru).

Выбрать в таблице варианта

№ п\п	ФИО	№ варианта
1	Баландина Н.Е	1
2	Безсмертный С.В.	2
3	Бондарева А.И.	1
4	Гладкий Н.В.	2
5	Григоренко К.А.	1
6	Горбенко О.А.	2
7	Денисов Д.Д.	1
8	Демченко В.А.	2
9	Динесюк А.В.	1
10	Долбилова В.Р.	2
11	Дубровин Р.И.	1
12	Ибатуллин Г.В.	2
13	Козырев В.С.	1
14	Комаров А.Д.	2
15	Мальцева Т.И.	1
16	Митякина В.А.	2
17	Оксюзов А.К.	1
18	Околелов Д.К.	2
19	Прудникова Е.А.	1
20	Просандеев М.В.	2
21	Раева Л.А.	1
22	Чабанов Н.И.	2
23	Подгорный В.Г.	1
24	Губенко Д.С.	2
25	Федоренко А.А.	1

## ВАРИАНТ №1

### 1. ТОВАРОВЕДНЫЙ ДИКТАНТ

- 1.1. По строению скелета рыбы бывают \_\_\_\_\_
- 1.2. По виду охлаждающей среды различают замораживание \_\_\_\_\_
- 1.3. В зависимости от рыбы, из которых получена икра различают \_\_\_\_\_
- 1.4. Рыбные консервы - это \_\_\_\_\_
- 1.5. По образу жизни и месту обитания рыбы делят на - \_\_\_\_\_
- 1.6. Коровье молоко - это \_\_\_\_\_
- 1.7. Простокваша - это \_\_\_\_\_
- 1.8. Мороженое - это \_\_\_\_\_
- 1.9. Коровье масло - это \_\_\_\_\_
- 1.10. Плавленые сыры вырабатывают \_\_\_\_\_

### 2. СХЕМАТИЧЕСКИ ПРЕДСТАВИТЬ КЛАССИФИКАЦИЮ: Рыбных консервов

#### ВАРИАНТ № 2

- 1.1. Съедобными частями рыбы являются \_\_\_\_\_
- 1.2. Живой называется рыба \_\_\_\_\_
- 1.3. В зависимости от содержания соли различают рыбу \_\_\_\_\_
- 1.4. Копчение — распространенный способ \_\_\_\_\_
- 1.5. Пресервами называется - \_\_\_\_\_
- 1.6. Сливки - это \_\_\_\_\_
- 1.7. Топленым называется молоко \_\_\_\_\_
- 1.8. Кисломолочные продукты - это \_\_\_\_\_
- 1.9. Масло получают двумя способами: \_\_\_\_\_
- 1.10. Сыр - это \_\_\_\_\_

### 2. СХЕМАТИЧЕСКИ ПРЕДСТАВИТЬ КЛАССИФИКАЦИЮ: Кисломолочных продуктов