

Очная форма обучения
МДК 01. 01 Основы управления ассортиментом товаров
06.06.2023г. ТЭК 2-2 Горденко И.А.
Инструкционная карта

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Тема: Изучение ассортимента мучных кондитерских 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 мучных кондитерских изделий, их потребительские свойства;
- товароведные характеристики мучных кондитерских 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 мучных кондитерских изделий и дайте характеристику предложенным образцам:

1) печенье: Апельсиновое, Шахматное, Мария, Сливочное, Ванильное,
К завтраку, Галеты простые;

2) пряники: Тульские, Мятные, Молодежные;

3) вафли: Ванильные, Снежинка, Динамо.

Данные отразите в таблице 1.

Таблица 1- Характеристика ассортимента мучных кондитерских изделий

Наименование изделия	Характеристика мучных кондитерских изделий				
	по рецептуре теста	сырье	по способу отделки	по форме или размеру	по внешнему оформлению

Контрольные вопросы:

1. Перечислите сырье для производства тортов и пирожных.
 2. Назовите виды тортов в зависимости от рецептуры, вида теста и отделки.
 3. Чем отличаются рулеты, кексы, ромовая баба от тортов и пирожных?
 4. Какие пирожные изготавляются в зависимости от вида теста и внешнего оформления?
 5. Чем отличаются сырцовые пряники от заварных?
-
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