Министерство образования и науки Алтайского края   
Поспелихинский филиал КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования»

**по теме: «Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента кисломолочных товаров».**

**Урок, построенный с позицией деятельностно-компетенстностного подхода**

Подготовила мастер производственного обучения

Поспелихинского филиала КГБПОУ «ЕЛПО» Т.Ю.Архипова

**Занятие №24**

**Профессия (специальность):** «Продавец, контролер-кассир»

**Профессиональный модуль** ПМ 02. Продажа продовольственных товаров

**Мастер производственного обучения** (Ф.И.О.) Архипова Татьяна Юрьевна

**Наименование ОУ:**  Поспелихинский филиал КГБПОУ «ЕЛПО»

Тема: **«Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента кисломолочных товаров».**

**Цель урока**: создать условия

1. Для освоения технологического процесса движения кисломолочных товаров в магазине;
2. Для развития умения применять теоретические знания на практике, выражать свои мысли в устной речи, умение анализировать, сравнивать, обобщать;
3. Для понимания ответственности за результаты работы, значимости выбранной профессии.
4. Прививать бережное отношение к торгово-технологическому оборудованию;
5. Воспитывать аккуратность, бережливость к спец. одежде;
6. Воспитывать морально-нравственные качества: вежливость, доброту, отзывчивость, стремление добиваться высоких результатов;
7. Развивать интерес к избранному виду деятельности посредством логического мышления, внимания, умения анализировать; собственную деятельность, деловитость и мастерство к работе.

**Задачи:**

1. Научиться принимать товар по сопроводительным документам;
2. Научиться выкладывать товар на торговое оборудование;
3. Научиться правильно в соответствии с требованиями оформлять ценники, товарные чеки;
4. Научиться изучать спрос и консультировать покупателя, производить расчет с покупателем.
5. Научиться распознавать: ассортимент исломолочных товаров, дефекты, реквизиты маркировки.
6. Научиться определять качество кисломолочнызх товаров.

**Место проведения занятия:** учебная лаборатория.

**Продолжительность занятия:** 6 часов.

**Материально – техническое обеспечение занятия:**

**-** инструкционные карты;

- мультимедейное сопровождение;

- инструкционные карты, методические рекомендации;

- ценники, товарные чеки;

- натуральные образцы кисломолочных товаров;

- карточки - задания;

- инструкции по охране труда.

- **торговое оборудование и инвентарь.**

Тип занятия: **урок изучения трудовых приемов и операций.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап занятия** | **Структурный элемент** | **Деятельность мастера** | **Деятельность обучающегося** | **Примечание** |
| Организационная часть | Приветствие, контроль посещаемости | - Ребята, я рада приветствовать вас на нашем уроке производственного обучения  -Кто отсутствует сегодня и по какой причине?  -Займите свои рабочие места: сегодня мы будем работать в подгруппах.  -Приготовьте письменные принадлежности, дневники производственного обучения. | Обучающиеся приветствуют мастера вставанием.  Дежурный проверяет присутствующих и докладывает.  Дежурный докладывает о наличии дневников и выполнении домашнего задания. | Настрой обучающихся на занятие.  Контроль подготовки обучающихся к занятию. |
| Вводный инструктаж | Целевая установка | Чтобы определить тему и цель сегодняшнего занятия предлагаю ситуацию:  *В магазин «Лада» пришла на производственную практику обучащаяся Поспелихинского лицея, продавец с которым обучающаяся проходит практику отлучилась по важному делу, а в это время приехал поставщик ООО «Молочная сказка» и привёз кисломомолочные товары. Помогите обучающейся осуществить технологический процесс.*  *-Из каких этапов состоит технологический процесс движения товара в магазине?*  Давайте попытаемся сформулировать тему занятия.  -тема:« Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента кисломолочных товаров».    - Как вы считаете, какова цель нашего практического занятия?  Какие задачи вы ставили при изучении этой группы товаров?  Итак, цель нашего урока: осуществить этапы технологического процесса движения кисломолочных товаров в магазине.  -Ребята, как вы думаете, реальна ли эта цель на уроке? | *Обучающиесяя пытаются ответить, строят предположения.*  - принять товар по количеству и качеству, проверить упаковку, маркировку, сроки годности, дату выработки кисломомолочных товаров разместить на хранение, а затем вместе с продавцом подготовить товар к продаже.  - принять товар по количеству и качеству;  -разместить на хранение;  -подготовить к продаже;  -продать товар методом самообслуживании или традиционным.  *Обучающиеся пытаются ответить, строят предположения.*  « Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента кисломолочных товаров».    Осуществить этапы технологического процесса движения кисломолочных товаров в магазине.  изучить ассортимент кисломолочных товаров;  -особенности приемки кисломолочных товаров;  -определение качества кисломолочных товаров;  - подготовки к продаже кисломолочных товаров (выкладка, оформление ценника);  -продажа кисломолочных товаров.  Осуществить этапы технологического процесса движения кисломолочных товаров в магазине.  Реальна. | Слайд №1 .Ситуация  Слайд № 2. Тема занятия  Слайд № 3. Цель - занятия  Слайд № 4. Задачи.  Слайд №5. Цель - занятия |
| Актуализация знаний обучающихся | -Ребята, для того, чтобы осуществить нашу цель, давайте повторим теоретический материал.  Предлагаю произвести проверку и закрепление пройденного материала в виде игры «Узнай товар по описанию».  Будем, проводит в форме угадай товар по описанию.  -Каждой подгруппе предлагаю угадать по описанию кисломолочные продукты. Ваша задача: в течение 5 минут узнать какие кисломолочные продукты зашифрованы и письменно записать на раздаточном материале и вложить в дневник производственного обучения.  А теперь давайте проверим ваши знания, «Пожалуйста, поменяйтесь работами  и проверьте работы друг друга. Сейчас на экране будут появлятся правильные ответы.  Результаты внесите в оценочный лист. | Отвечают на тестоввый опрос.  Обучающиеся отмечают правильные ответы, вносят свои результаты в оценочный лист. За каждый правильный ответ – 1 балл  Заносят результаты в оценочный лист. | Слайд №6.Угадай по описанию  Слайд № 7. Угадай по описанию  Слайд № 8.Эталон ответа  Слайд № 9.  Выдается оценочный лист самоконтроля, в котором отражены этапы работы и баллы:  Домашнее задание-5 баллов;  Узнай по описанию-8 баллов;  -инструкционная карта-4бала;  -приемка товара-3 балла;  выкладка-8баллов;  -оформление ценника-10 баллов;  -консультация 3 балла; - обслуживание-6 балла;  -оформление товарного чека-12 баллов;  -задание «угадай по описанию»- 8 баллов;  -определение качества кисломололчных продуктов-26 баллов;  -внешний вид- 4 балла.  **Ку: 89-86= «5»**  **85-82= «4»**  **81-78= «3»** |
|  | Итог | -Итак, я вижу, что вы хорошо владеете теоретическим материалом и готовы к тому, чтобы практически перейти к этапам технологического процесса движения кисломолочных товаров в магазине. |  |  |
| Формирование ориентировочной основы действий | -перейдем к основной части нашей работы.  Для того чтобы осуществить технологический процесс, вы должны вспомнить структуру инструкционной карты.  Для этого вам необходимо в определенной последовательности собрать все части технологического процесса.  В каждой группе на столах лежит конверт, в котором находится инструкционная карта, она разрезана на определенные части технологического процесса: приемка, хранение, подготовка к продаже, продажа кисломолочных товаров в магазине.  -Ребята, для вас задание: расставьте в правильном порядке операции технологического процесса движения кисломолочных товаров в магазине и приклейте на раздаточный материал, данной инструкциооной картой вы можете пользоваться в теченнии всей практики. На работу вам отводится 5 минут.  -Кто понял, что делать?  Кто не понял, что делать? | Выполняют задание по предложенной инструкционной карте  Обучающиеся собирают инструкционную карту по этапам технологического процесса  Всем все понятно. Приступаем к работе. | Инструкционная карта разрезана по этапам технологического процесса  Слайд №10 |
|  | Самостоятельная работа в группе по этапам технологического процесса (инструкционная карта) | -Давайте проверим правильность выполнения задания. Высвечиваю на экране этапы технологического процесса движения кисломолочных товаров в магазине. | Работают в подгруппах, расставляют правильность технологического процесса. Доказывают правильность выполнения задания. | Предоставляется слово представителю от каждой подгруппы.  Слайд № 10  Слайд№11 |
|  | Итог | -Я убедилась, что вы хорошо знаете этапы технологического процесса движения кисломолочных товаров в магазине.  -У каждого из вас имеется инструкционная карта, вы будите с ней работать. |  | На экране высвечиваются баллы и последовательность операций.  Слайд№11 |
|  | Отработка новых способов действий | -Ребята каждая подгруппа будет отрабатывать основные этапы технологического процесса движения кисломолочных товаров в магазине.  -Обратите внимание перед вами на столах лежит инструкционная карта, эта ваша подсказка.  Для того чтобы достичь целей нашего урока, что мы будем с вами делать?  - Какие работы будет делать 1 подгруппа?  - Какие работы будет выполнять 2 подгруппа?  - Какие работы будет выполнять 3 подгруппа?  - Какие работы будет выполнять 4 подгруппа?   |  |  |  | | --- | --- | --- | | № рабочих мест | **Наименование работ** | **чередование подгрупп** | | 1 | -проследить торгово-технологический процесс движения кисломолочных товаров в магазине; | 1 2 3 4 | | 2 | -осуществитьт подготовку к продаже кисломолочных товаров в магазине; | 2 3 4 1 | | 3 | -обслуживание покупателя; | 3 4 1 2 | | 4 | - консультирование покупателя, используя методические рекомендации | 4 1 2 3 |   Для достижения поставленной цели, передвами таблица работ с чередованиями групп и оценкой баллов. Работу вы будите выполнять поочередно.  - **При выполнении работ под №1** будет  оцениваться приемка товара– 3 балла, оценка качества кисломолочных продуктов-26 баллов;  - **При выполнении работ под №2** будет  оцениваться выкладка кисломолочных продуктов на торговое оборудование - 8 баллов, оформление ценников – 10 баллов.  - **При выполнении работ под №3** будет  оцениваться правильность и качество обслуживания - 6 баллов, оформление товарного чека – 12 баллов.  **- При выполнении работ под №4** будет  оцениваться правильность консультирования покупателя, используя методические рекомендации - 3 балла,  - наличие спец. одежды – 4 балла.  - инструкционная карта– 4 балла.  - выполнение домашнего задания -5 баллов  -задание угадай товар по описанию- 8 баллов.  -определение качества кисломолочных товаров- 26 баллов.  **Ку: 89-86= «5»**  **85-82= «4»**  **81-78= «3»**  **77… «2»** | Каждая подгруппа занимает свои рабочие места и выполняет свою работу.  Осуществлять приемку товара, определять органолептическим методом качество кисломолочных товаров, используя ГОСТ. Вам будет необходимо продегустировать порционные кисломолочные товары, имеющиеся на столах.  «Необходимо продегустировать кисломолочные продукты и дать заключение о качестве, используя гост.  -Данные занесены будут в таблицу, которая находится у вас на столах.  Осуществить подготовку к продаже (выкладка, оформление ценника)  Обслуживание покупаттеля с оформлением товарного чека.  Консультирование покупателя, используя методические рекомендации | Слайд№12  Слайд № 13  Слайд № 14-23-выкладка товара.  Слайд № 24  Слайд № 24  Слайд№ 26.Выполнение работ и критерии оценки работ.  Слайд№ 25.Таблица операций.  Слайд№ 26. Выполнение работ и критерии оценки работ. |
|  | Инструктаж по технике безопасности | Проведение инструктажа на рабочем месте продавца продовольственных товаров:  - допускаются люди изучившие правила  техники безопасности;  -не допускается загромождение рабочих мест;  -на рабочем месте продавца все наружные поверхности (пол, прилавки) насухо протёрты.  -что еще должен продавец сделать, чтобы подготовить свое рабочее место?  *Помните!* Соблюдение требований техники безопасности позволит вам не только качественно выполнять свою работу, но и избежать травматизма на рабочем месте. | *Обучающиеся рассказывают о технике безопасти на рабочем месте продавца.*  Готовит рабочее места, проверяет наличие и исправность оборудования, инвентаря и инструмента. |  |
| Текущий инструктаж | Самостоятельная деятельность обучающегося | Помощь и инструктирование обучающихся в процессе выполнения заданий.  Определяют качество кисломолочных продуктов операясь на ГОСТ. | Выполняют работу, оценивают себя, выставляют баллы в оценочные листы. |  |
| Заключительный инструктаж | Подведение итогов | Предлагаю вернуться к ситуационной задаче.  Помогите учащейся осуществить технологический процесс.  Каким будет следующий этап технологического процесса?  Назовите последний этап технологического процесса?  Что мы должны были еще сделать, чтобы проверить качество кисломолочных товаров?  -Какие трудности у вас были?  -Как вы себя оценили?  Ребята, наше занятие подошло к завершению. Я хочу поблагодарить вас за активное участие в нём. И мне хотелось бы узнать, насколько урок был интересным и полезным для вас. У вас на столах лежат смайлики. Я прошу вас выразить своё мнение с помощью их. Если вы считаете, что урок был полезным, интересным положите в коробку смайлик - улыбку, если вам было не интересно и вы не узнали ничего полезного – смайлик-грусть, если затрудняетесь ответить – смайлик - без эмоций.  Анализ выполненных работ, уточнение ошибок, неточностей.  Оценки за урок | Отвечают на вопросы.  -Первоначально необходимо принять товар, сверив фактическое наличие товара с количеством указанным в сопроводительном документе, проверить документы удостоверяющие качество товара, проверить упаковку, маркировку, качество поступившего товара.  - Далее ей необходимо подготовить к  продаже товар:  заполнить ценник;  выложить товар на торговое  оборудование.  - Ей необходимо осуществить продажу товара покупателю и дать покупателю консультацию по всем интересующим вопросам.  -Определить качество кисломолочных товаров, используя натуральные образцы и ГОСТ.  Отвечают на вопросы.  Мастер вместе с обучающимися выставляет оценки опираясь на оценочный лист. | Слайд№ 27.  Слайд№ 28.  Слайд №29.Рефлексия |
| Задание на дом (самостоятельная работа) |  | Сообщение темы следующего занятия.  Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента твердых и мягких сычужных сыров. | Повторить тему и написать консультацию. | Слайд№30.Домашнее задание. |

Приложение 1.

**Тема: «Торгово-технологический процесс продажи и распознавание ассортимента кисломолочных товаров»**

**«Узнай товар по описанию»**



**?**

1.Кисломолочные продукты с повышенным содержанием сухих обезжиренных веществ [молока](http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/molochnye-produkty.html), которые получают сквашиванием молока или молочной смеси чистыми культурами термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской палочки.

2. Кисломолочный напиток вырабатываемый из смеси молока и сливок, подвергнутых выдержке в течение 3-4 ч при 95°С и сквашенных чистыми культурами термофильного стрептококка с добавлением болгарской палочки.

3. Продукт смешанного брожения (молочнокислого и спиртового), который получают путем сквашивании.

4. Кисломолочный напиток производят из кобыльего молока, используя специальную кумысную закваску, в состав которой входят молочнокислые палочки типа болгарской и молочные дрожжи с высокой антибиотической активностью.

5. Кисломолочный напиток, получаемый естественным сквашиванием жирного и нежирного пастеризованного молока.

6.Единственный в мире полноценный продукт, содержащий пять основных видов бифидобакиерий.

7.Кефир, обогащенный бифидобактериями.

8.Кисломолочный продукт с активными биоволокнами.

***Эталон ответа***

*1.Йогурты;*

*2.Ряженка;*

*3.Кефир;*

*4.Кумыс;*

*5.Простокваша;*

*6.Бифилайф;*

*7.Бифидок;*

*8.2Био.*



Приложение 2.

**СЧЕТ-ФАКТУРА № 2 от 14 февраля 2017г.**

Продавец ООО « Молочник»

ИНН продавца 456219330 20004

Грузоотправитель и его адрес ООО «Молочник» г. Барнаул ул. Ленина 134

Грузополучатель и его адрес «ПЛПО» магазин «Учебный»

Покупатель «ПЛПО» магазин «Учебный»

Адрес п.им. Мамонтово ул. Ленина 25

ИНН получателя 25641456300000033

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование товара | Ед. изм. | Кол-во | Цена | Стоимость |
| 1 | Кефир 1 литр 2,5 % «Столица молока» | шт. | 1 | 25-50 | 25-50 |
| 2 | Йогурт рыжий ап банан 200 гр. | шт. | 1 | 32-00 | 32-00 |
| 3 | биогурт Онкен 4,5 % абрикос манго 115 гр. | шт. | 1 | 27-00 | 27-00 |
| 4 | Йогурт Данон сливочный абрикос 6 % 125 гр. | шт. | 1 | 48-00 | 48-00 |
| 5 | Ряженка 05 литра 2,5 % «Столица молока» | шт. | 1 | 55-00 | 55-00 |
|  | Итого: | | | | 187-50 |

Всего к оплате:

Сто восемьдесят семь рублей 50 коп..

Главный бухгалтер. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Отпустил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Получил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 3.

**Оценочный лист самоконтроля обучающегося**

Тема занятия: **Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента кисломолочных товаров.**

дата проведения занятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

мастер п/о Архипова Татьяна Юрьевна

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Выполнения задания** | | | | | | | | | | | | | | | |
| № п/п | Список учащихся | **Домашнее задание** | **Угадай по описанию** | **Инструкционная карта** | **Приемка товара** | **Оформление ценника** | **Выкладка товара** | | | **консультация** | **обслуживание** | **Оформление товарного чека** | **Определение качества** | **Внешний вид** | **Итого:** | **Ку** | **Оценка** |
|  | Кол – во баллов | **5** | **8** | **4** | **3** | **10** | **8** | | | **3** | **6** | **12** | **26** | **4** | **89** |  |  |
|  |  |  | **(За каждый правильный ответ по 1 баллу)** | **(За каждый правильный этап по 1 баллу)** | **(Сверка товара с. ф-1балл, выявление недостачи-1 балл, выявление недостатка товара в с.ф.-1балл.)** | **(За каждую правильно оформленненую операцию -1 балл)** | **1.Цена;**  **2.Производитель;**  **3.Жирность**  **4.Состав**  **5.Вид упаковки;**  **6.Группа товара;**  **7.по виду добавок;**  **8.по типу обработки** | | | **(За каждую правильно отвеченный вопрос по 1 баллу)** | **(Знание методических рекомендаций и правил консультации товара)** | **(За каждую правильно оформленненую операцию -1 балл)** | **(За каждую правильно оформленненую операцию -1 балл)+1 балл за заключение о качестве** | **наличие фартука,**  **наличие пилотки)** |  |  |  |
| 1 | Буханько Ира |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Шумилов Генна |  |  |  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Дорохов Влад |  |  |  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | **Мишурова Таня** |  |  |  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Прахт Анастасия |  |  |  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |

**Ку: 89-86= «5»**

**85-82= «4» 81-78= «3»**

Приложение 4.

Производственное обучение

Тема: **«Технологический процесс продажи и распознавание кисломолочных товаров».**

**К-З № 1**

1.Дать консультацию покупателю, в которой объяснить, чем отличается варенец от ряженки?

2.Дать консультацию, в которой объяснить, чем отличаются йогурты от био-йогуртов.

**Эталон-ответа:**

1.Варенец отличается от ряженки цветом и у ряженки вкус топленого молока.

2.В состав йогурта входит йогуртная закваска, а в биойогурте нет йогуртной закваске.

Производственное обучение

Тема: **«Технологический процесс продажи и распознавание кисломолочных товаров».**

**К-З № 2**

1.Покупатель собирается купить обезжиренный кефир, какой кефир вы посоветуете покупателю?

2.Объясенить покупателю, чем отличается бифидок от бифилайфа?

**Эталон-ответа:**

1.Кефир, который содержит 1 % жирности.

2.Бифидок, содержит бифидобактерии, лактобактерии, а бифилайф содержит 5 основных бифидобактерий, образуя в кишечнике живой защитный слой.

Производственное обучение

Тема: **«Технологический процесс продажи и распознавание кисломолочных товаров».**

**К-З № 3**

1.Объяснить покупателю, чем полезен йогурт?

2. Дать консультацию, в которой объяснить что такое кумыс?

**Эталон-ответа:**

1.Если человек регулярно употребляет йогурт, у него снижается уровень кислотности в кишечнике и понижается уровень холесетерина в крови.

2.Кумыс-это кобылье молоко.

Производственное обучение

Тема: **«Технологический процесс продажи и распознавание кисломолочных товаров».**

**К-З № 4**

1. Дать консультацию, в которой объяснить, чем отличается кефир от ряженки?

2. Объяснить покупателю, какими полезными свойствами обладает варенец?

**Эталон-ответа:**

1.Кефир и ряженка отличается тем, что содержит белок, стакан ряженки оспорит суточную норму так необходимого человеку кальция.

2.Он богат кальцием и витамином д, улучшает пищеварение, общеукрепляющее действие на почки, желудочно-кишечный тракт.

Тема: **«Технологический процесс продажи и распознавание кисломолочных товаров».**

**К-З № 5**

1.Дать консультацию, в которой объяснить, что обозначает на упаковке «биогурт»?

2. Объяснить покупателю, какими полезными свойствами обладает «Снежок»?

**Эталон-ответа:**

1.Йогурт терминизированный в составе которых нет йогуртных заквасок.

2.Улучшает обмен веществ, рекомендуют его больным сахарным диабетом.

Производственное обучение

Тема: **«Технологический процесс продажи и распознавание кисломолочных товаров».**

**К-З № 6**

1.Помочь покупателю выбрать правильный «Кефир».

2. Объяснить покупателю, в каком продукте содержится большое количество белка?

**Эталон-ответа:**

1.Выберайте кефир в состав, которого входят молочнокислые бактерии.

2.Большое количество белка содержит: варенц, ряженка и снежок.

Производственное обучение

Тема: **«Технологический процесс продажи и распознавание кисломолочных товаров».**

**К-З № 7**

1.Дать консультацию, в которой объяснить, чем отличается кефир от ряженки?

2. Объяснить покупателю, какими полезными свойствами обладает «Снежок»?

**Эталон-ответа:**

1.Кефир и ряженка отличается тем, что содержит белок, стакан ряженки оспорит суточную норму так необходимого для человека кальция.

2.Улучшает обмен веществ, рекомендуют его больным сахарным диабетом.

Тема: **«Технологический процесс продажи и распознавание кисломолочных товаров».**

**К-З № 8**

1.Дать консультацию, в которой объяснить, чем отличаются йогурты от био-йогуртов.

2.Дать консультацию, в которой объяснить что такое кумыс?

**Эталон-ответа:**

1.В состав йогурта входит йогуртная закваска, а в биойогурте нет йогуртной закваске.

2.Кумыс-это кобылье молоко.

Производственное обучение

Тема: **«Технологический процесс продажи и распознавание кисломолочных товаров».**

**К-З №9**

1.Объяснить покупателю, какими полезными свойствами обладает варенец?

2.Дать консультацию, в которой объяснить, что обозначает на упаковке «биогурт»?

**Эталон-ответа:**

1.Он богат кальцием и витамином д, улучшает пищеварение, общеукрепляющее действие на почки, желудочно-кишечный тракт.

2..Йогурт терминизированный в составе которых нет йогуртных заквасок.

Приложение 5.

**Производственное обучение**

**Методические рекомендации для консультации покупателей по кисломолочным продуктам**

**Ряженка**

* Она имеет приятный вкус топленого молока и качества кисломолочного напитка.
* Полезные свойства ряженки известны практически во всем мире: белок этого продукта усваивается гораздо лучше обыкновенного молочного белка, а стакан ряженки способен на четверть восполнить суточную норму так необходимого человеку кальция. **Как правильно выбрать продукт**
* Дата изготовления продукта и срок его годности. Безопасный срок хранения всего пять дней. Если на упаковке указан более длительный срок, то не исключено добавление консервантов.
* Состав качественного продукта не должен содержать информацию о красителях и консервантах.
* Лучшая упаковка для ряженки – стеклянная тара, позволяющая определить качество продукта по консистенции и цветовому показателю.
* Цвет напитка должен быть равномерно кремовым, свежая ряженка обычно однородной консистенции без комочков и пузырьков.

**Снежок.**

**Полезные свойства**

* «Снежок» улучшает обмен веществ, а потому врачи и диетологи рекомендуют его больным сахарным диабетом, людям с лишним весом и тем, кто страдает сердечнососудистыми заболеваниями.
* Особый вкус и пользу продукту обеспечивает молочная кислота, которая стимулирует действие ферментов пищеварения, тормозит развитие вредных микроорганизмов.
* При употреблении «Снежка» пища усваивается с наименьшей затратой энергии, а это очень важно при восстановлении сил после физических нагрузок или ослабленного болезнью организма, поэтому не случайно напиток используют для питания больных.
* Продукт содержит витамины группы В, С, А, Е и Д, а также микроэлементы – натрий, калий, магний, фосфор, железо.

**Противопоказания**

Сладкий «Снежок» противопоказан при сахарном диабете и ожирении.

**Варенец.**

* Варенец необычайно полезен для здоровья человека. Он богат кальцием и витамином D. По мнению экспертов, выпивая по одному стакану этого чудесного продукта в день, можно существенно укрепить костную ткань.
* Напиток не только превосходно утоляет жажду, но и активизирует деятельность кишечника, улучшает переваривание пищи.
* Молочная кислота в составе варенца пробуждает аппетит, оказывает комплексное оздоравливающее и общеукрепляющее действие на почки и желудочно-кишечный тракт.
* Изобилие белка способствует укреплению сердечной и мышечной тканей. Именно в варенце содержится этого органического вещества больше, чем в ряженке или простокваше.

**Секреты выбора хорошего варенца**

* Поскольку варенец готовят из топленого молока, он имеет кремовый или желтоватый оттенок.
* Производитель указывает на упаковке продукта правильное его наименование, то есть «Варенец».
* В составе продукта, который также указан на упаковке напитка, содержатся только молоко и закваска.
* Никаких красителей и консервантов среди ингредиентов быть не должно.
* Хороший варенец не имеет сгустков и пузырьков.
* Срок годности кисломолочного продукта не должен превышать 14 суток.
* Свежий варенец имеет слегка кислый вкус.

Приложение 6.

**Определение качества кисломолочных товаров**

Проведите органолептическую оценку качества кисломолочных товаров по натуральным образцам и Гостам.

**Порядок выполнения работы:**

Задание 1. Проведите сравнительный анализ качества ряженки по органолептическим показателям в соответствии с ГОСТ 31455-2012.Ряженка. Технические условия.

Полученные данные оформите в таблицу.

Задание 2. Проведите сравнительный анализ качества кефира по органолептическим показателям в соответствии с ГОСТ 31454-2012.Кефир. Технические условия.

Полученные данные оформите в таблицу.

Задание 3. Проведите сравнительный анализ качества йогурта по органолептическим показателям в соответствии с ГОСТ 31981-2013.Йогурты. Общие технические условия.

Полученные данные оформите в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ образца** | **Наименование товара** | **Внешний вид** | **Цвет** | **Вкус и запах** | **Консистенция** |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |

**УКАЗАНИЯ К РАБОТЕ**

При определении качества кисломолочного товара:

1.Определите запах кисломолочных продуктов, установите степень чистоты запаха, наличие или отсутствие посторонних запахов и определите причины их возникновений;

2.Определите вкус: возьмите чайной ложкой небольшое количество продукта в рот, разотрите ее языком и быстро (через 20-30 секунд) определите ее вкус, установив наличие или отсутствие порочных привкусов (уксуснокислого, горького, салистого);

3.Определите цвет: возьмите на шпатель продукт у и рассмотрите ее при рассеянном свете, установите степень ее белизны и наличие оттенков;

4.Определите консистенцию кисломолочных продуктов: возьмите на шпатель продукт, слегка наклоните его и по скорости стекания установите ее плотность и густоту, наличие в ней комочков, крупинок.

**Заключение**

На основании рассмотренных мною образцов, делаю вывод, что все образцы соответствуют, несоответствуют (нужное подчеркнуть) требованиям качества, согласно ГОСТ31455-2012.Ряженка. Технические условия. ГОСТ 31454-2012.Кефир. Технические условия. ГОСТ 31981-2013.Йогурты. Общие технические условия.

Приложение7.

**Эталоны выполненных заданий**

по производственному обучению

**Тема: Технологический процесс продажи и распознавание ассортимента кисломолочных продуктов.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Задание** | **Порядок выполненных работ** | **Количество операций** |
| **1** | Выкладка на торговое оборудование | **Товары должны быть выложены:**  1.Цена;  2.Производитель;  3.Жирность  4.Состав  5.Вид упаковки;  6.Группа товара;  7.по виду добавок;  8.по типу обработки  **Всего:** | **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **8** |
| **2** | Оформить ценник на предлагаемый товар | 1. **В ценнике должна содержаться следующая информация**: 2. - Наименование торгового предприятия; 3. - Наименование товара; 4. - Вид; 5. – Производитель; 6. – жирность %; 7. - Цена за (штуку); 8. - Дата оформления ценника; 9. - Подпись МОЛ; 10. - Печать торгового предприятия; 11. - Номер и дата сопроводительного документа на товар;   **Всего:** | **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **10** |
| **3** | Провести расчеты с покупателем  (Обслуживание) | **Расчеты проводятся в следующем порядке:**  1.Встреча покупателя.  2.Выявление спроса покупателя.  3.Показ товара и консультация покупателя по интересующим его вопросам  4.Приготовление покупки  5.Расчет с покупателем  6.Вручение покупки  **Всего:** | **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **6** |
| **4** | Оформить товарный чек | 1. **В товарном чеке должна содержаться следующая информация:** 2. - Наименование торгового предприятия; 3. –порядковый номер чека; 4. –порядковый номер товара; 5. –наименование товара; 6. –единица измерения товара; 7. –количество товара; 8. –цена товара; 9. стоимость товара; 10. сумма прописью; 11. –дата заполнения чека; 12. - Подпись МОЛ; 13. - Печать торгового предприятия;   **Всего:** | **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **1**  **12** |

Приложение 8.

Производственное обучение

Тема: **«Технологический процесс продажи и распознавание кисломолочных товаров».**

**К-З № 1**

1.Продать покупателю кефир по цене 35 рублей 00 копеек за 1 штуку и Йогурт Молочная сказка по цене 86 рублей 00 копеек за 1 штуку.

2.Оформить товарный чек на эту покупку.

Производственное обучение

Тема: **«Технологический процесс продажи и распознавание кисломолочных товаров».**

**К-З № 2**

1.Продать покупателю сметану «Простоквашино» по цене 165-00 рублей за 1 шт и кефир 1 % по цене 55 рублей 00 копеек за 1 штуку и закваску «Простоквашино» по цене 86 рублей 00 копеек за 1 штуку.

2.Оформить товарный чек на эту покупку.

Производственное обучение

Тема: **«Технологический процесс продажи и распознавание кисломолочных товаров».**

**К-З № 3**

1.Продать покупателю йогурт «Данон» по цене 35 рублей 50 копеек за 1 штуку и варенец 05 литров по цене 86 рублей 00 копеек за 1 штуку.

2.Оформить товарный чек на эту покупку.

Производственное обучение

Тема: **«Технологический процесс продажи и распознавание кисломолочных товаров».**

**К-З № 4**

1.Продать покупателю ряженку 2,5 % по цене 65 рублей 00 копеек за 1 штуку и бифидо кефир 2,2 % «Молочная сказка» по цене 86 рублей 00 копеек за 1 штуку.

2.Оформить товарный чек на эту покупку.

Производственное обучение

Тема: **«Технологический процесс продажи и распознавание кисломолочных товаров».**

**К-З № 5**

1.Продать покупателю Варенец «Молочная сказка» 0,5 литров по цене 45 рублей 80 копеек за 1 штуку и Йогурт лесные ягоды «Молочная сказка» по цене 86 рублей 30 копеек за 1 штуку.

2.Оформить товарный чек на эту покупку.