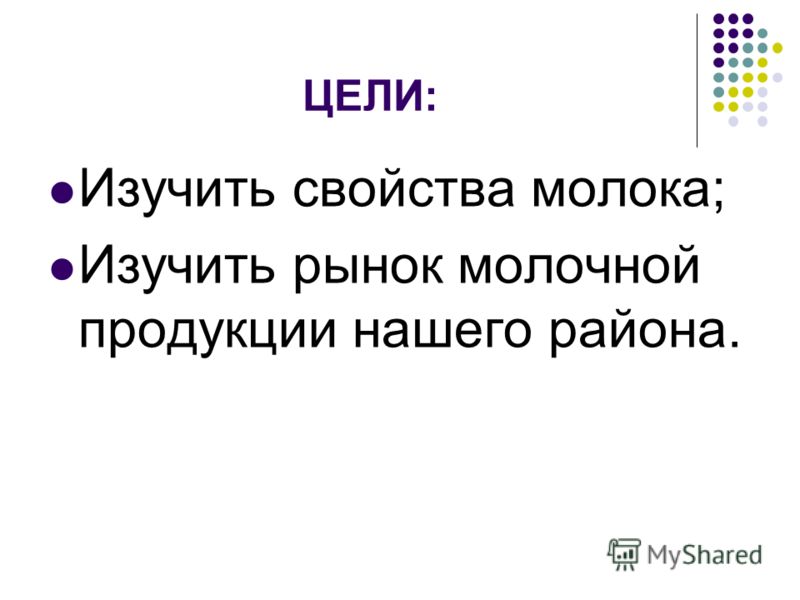
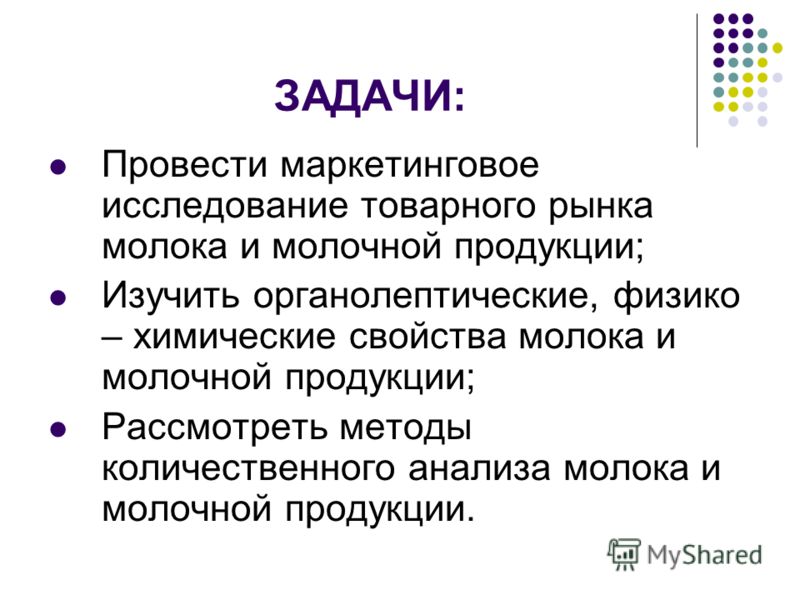
Урок по УД «Основы товароведения ппродовольственных товаров»

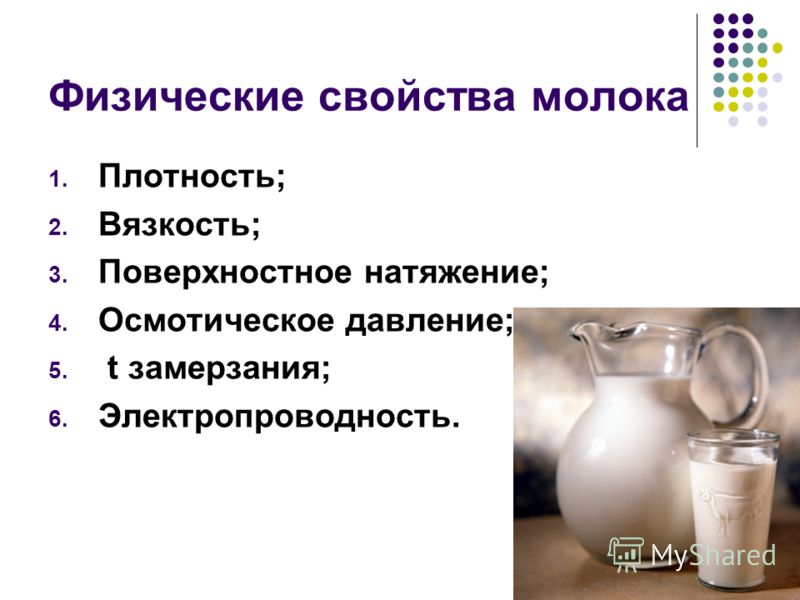
Лабораторная работа

Тема: «Определение качества молоко и молокопродуктов»

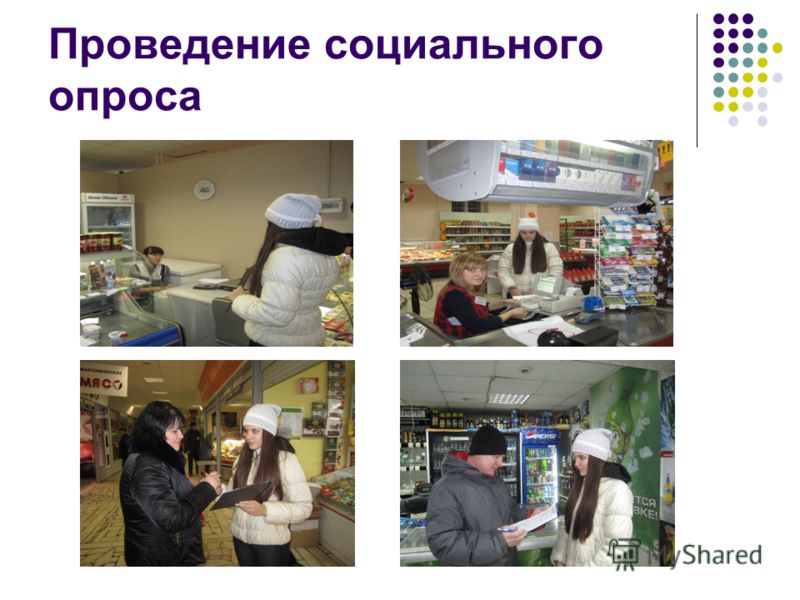




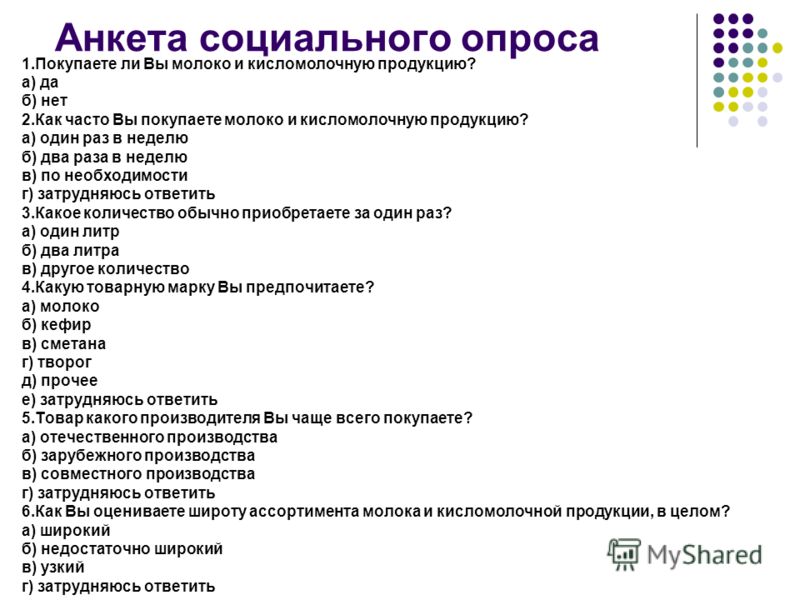


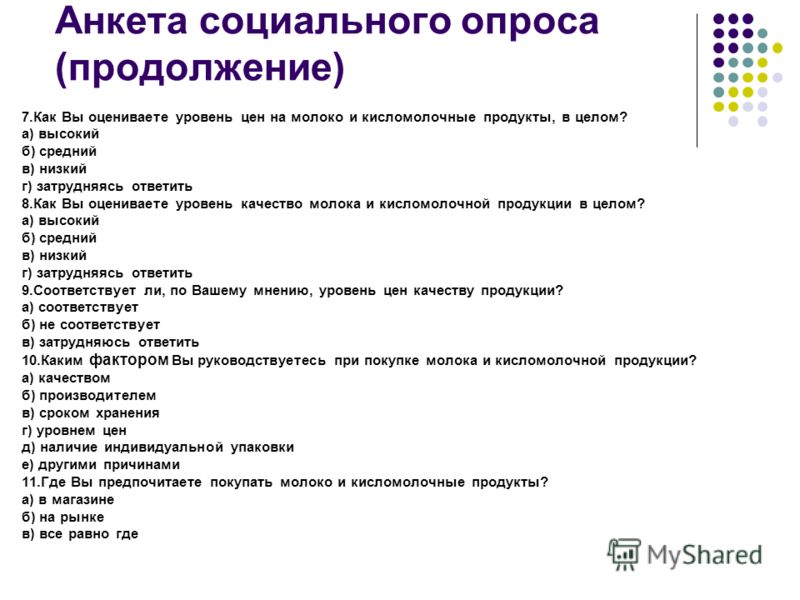






Проведите опрос своих близких и знакомых и пусть они ответят на вопросы анкеты или сих слов сами запрлните ее.

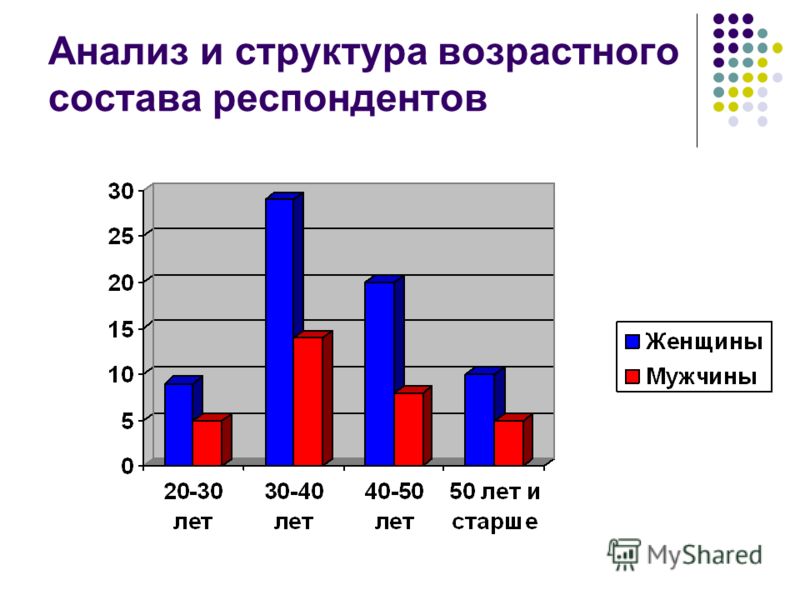


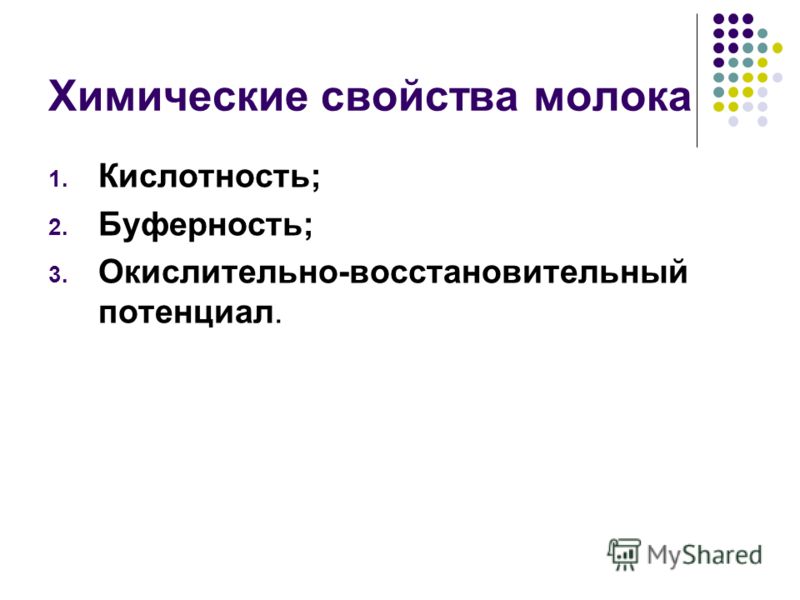


**Сделай свой анализ анкетирования, учитывая ассортимент молочных продуктов магазинов Гусиноозерска. Названия будут согласно ассортименту наших магазинов (**другие, а не точно как в в диаграмме **)**



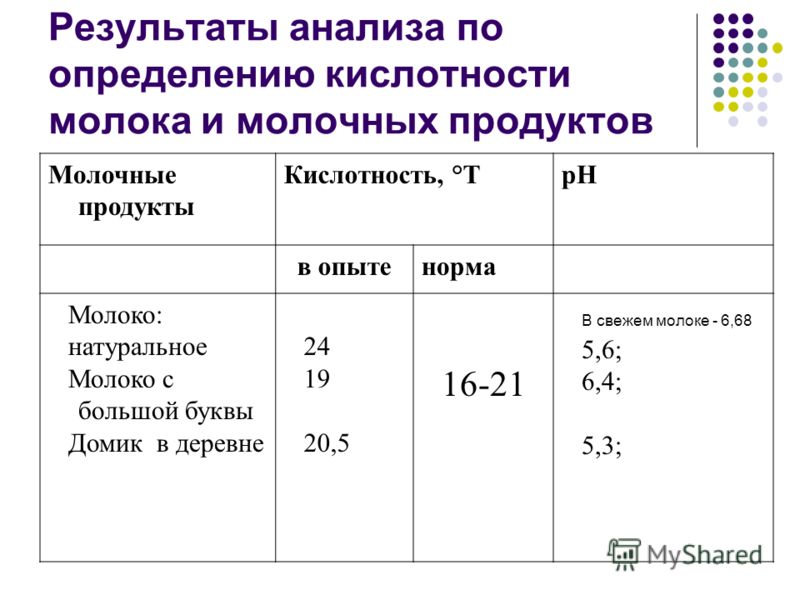




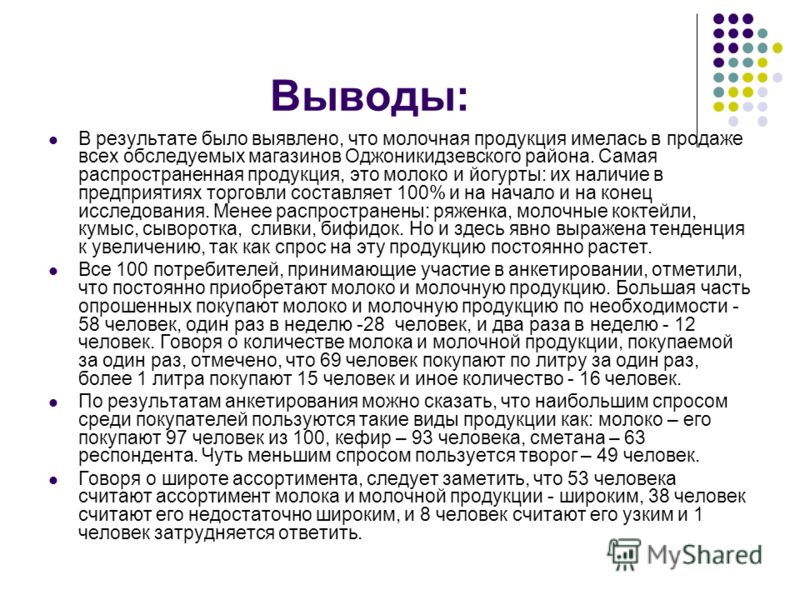


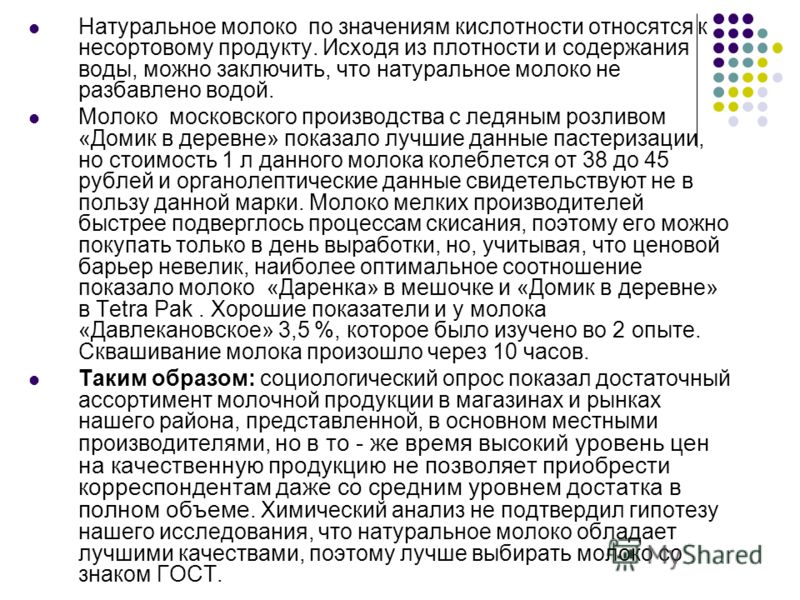


Кислотность молока определяется в градусах Тернера (Т) – показывает количество миллилитров децинормального раствора щелочи, пошедшего на нейтрализацию кислот, которые содержатся в 100мл молока













Домашнее задание:

Внимательно изучите презентацию и сделайте анализ ассортимента и качества молокопродуктов в магазинах г.Гусиноозерска по этому примеру.