

ЧПОУ ТОСПО

«ТюмКЭУП»

г.Тюмень



ТОВАРОВЕДЫ

СПИСОК КОМАНДЫ



- Федорова Наталья (капитан)
- Багаутдинова Гузель
- Харитонова Олеся
- Вахнина Анастасия
- Семенова Екатерина
- Назарова Юлия
- Кинько Наталья
- Муратова Оксана
- Гордина Татьяна

День 4

Испытание №5 «Предпринимательская ярмарка»

Подготовка к предпринимательской ярмарке,
конструирование витрины.





Испытание №6

«Предпринимательский аукцион»



- Безусловно, чтобы хлебный отдел работал в полную силу, он должен быть оснащен современным специализированным оборудованием. И мы хотим представить вам мобильную витрину, с которой можно участвовать в выставках и ярмарках, а также ее можно использовать в передвижении в любую точку магазина, это будет выгодное предложение для покупателей, которые очень спешат.

Мобильная витрина





Испытание №7

«Профессиональные пробы для школьников»



Презентация специальности

ТОВАРОВЕД

- Термин «товароведение» происходит от слов «товар» и «ведать» и означает совокупность знаний о товаре, его свойствах, качестве, ассортименте.



КТО ЖЕ ТАКОЙ ТОВАРОВЕД И ЧЕМ ОН ЗАНИМАЕТСЯ?

- Одни товароведы занимаются организацией закупок товара и проверкой его качества, другие формируют ассортимент и цены, третьи отвечают за хранение продукции.
- Также товаровед, одновременно и управляющий, и хранитель репутации любой фирмы.



КАК СТАТЬ ТОВАРОВЕДОМ?

- Готовить таких специалистов – нелёгкая задача. Однако, в колледже работают высококвалифицированные преподаватели. Обучение очень интересное и насыщенное, лабораторные занятия проходят в специально оборудованных аудиториях, в которых можно провести экспертизу практически любого продукта питания.



ЛИЧНЫЕ КАЧЕСТВА КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМЫ ДЛЯ ЭТОЙ ПРОФЕССИИ

- Кто такой товаровед?
Знает он любой секрет:
Сколько радости в морковке,
Калорийность блюд в столовке,
Сколько косточек у сома
И состав любого рома.
Сколько жира в молоке,
Оборотов в коньяке.
Знает он любой секрет.
Неспроста, недаром:
Ведь любой товаровед
Ведает товаром!



- Коммуникационные способности
- Аккуратность
- Организаторская «жилка»
- Умение разрешать спорные вопросы



Профессиональные пробы

- В профессиональных пробах приняли участие 150 школьников 9-11 классов .
- Школьникам были предложены следующие испытания:
 - определение качества и категории яиц с применением овоскопа и электронных весов;
 - определение видов специй по запаху;
- И другие испытания:

Идентификация круп



Определение ПЛОТНОСТИ МОЛОКА



Завязывание галстуков разными способами



Работа на ККТ и электронных весах



СОДЕРЖАНИЕ СОДЕРЖАНИЕ НИТРАТОВ В РАЗНЫХ ВИДАХ ОВОЩЕЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ ЭКО ТЕСТЕРА SOEKS





**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!!!**