министерство образования и науки Амурской области
государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение Амурской области
«Амурский колледж сервиса и торговли»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению практических работ

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров
МДК.02.01.Розничная торговля продовольственными товарами

для профессии
38.01.02 ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЕР-КАССИР

Благовещенск 2015

Методические указания по выполнению практических работ разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 38.01.02.Продавец, контролер-кассир и рабочей программы по ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

Рассмотрена на заседании ПЦК по профессии «Продавец, контролер-кассир»
Протокол № «__1_» от «_10___» _____09_____2015 г.
Председатель ПЦК _____ С.Ю.Кривоногова

Разработчик:
Ходосевич Елена Борисовна, преподаватель первой категории ГПОАУ АКСТ,

Содержание

	стр.
1.Пояснительная записка	4-5
2.Перечень практических работ	6-7
3.Методические указания по выполнению практических работ:	8-9
4. Критерии оценки	10
5. Используемая литература	11

Пояснительная записка

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров предназначен для реализации Федерального государственного образовательного стандарта по профессии Продавец, контролер-кассир.

Выполнение практических работ позволяет сформировать у студентов необходимые профессиональные знания и умения по профессии. Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности.

Целью проведения практических работ являются формирование и развитие профессиональных и общих компетенций, предусмотренных ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Практические работы, как вид учебного занятия, проводятся в учебных кабинетах. Продолжительность практической работы составляет – 1 и 2 часа.

Практические работы носят репродуктивный, частично-поисковый характер.

Выполнению практических занятий предшествует проверка знаний студентов, их теоретической готовности к выполнению заданий.

Структура и содержание практических работ включает в себя следующие элементы: тема занятия, цель занятия, задание, краткие теоретические основания, материалы, порядок выполнения задания, таблицы, выводы, контрольные вопросы, учебная и специальная литература.

Основная задача практических занятий - развивать мышление, овладеть умениями и навыками идентификации товаров, выработать стремление к творческой деятельности, применять полученные знания на производстве.

Задания практических работ соединяют теорию и практику в рамках учебного курса. Проблемные ситуации, представленные в методических указаниях, приближены к современным экономическим условиям.

Студенты оформляют работы и сдают преподавателю. Преподаватель подводит итоги, отмечает положительные стороны, анализирует допущенные ошибки, оценивает работу.

На практических занятиях по ПМ.02 Продажа продовольственных товаров» проверяются следующие компетенции:

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

4

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

Перечень практических работ

№ п/п	Темы практических работ	Кол-во часов
1.	Основополагающие характеристики товаров	2
2	Факторы, охраняющие качество товаров	2
3	Основы стандартизации	2
4	Товарная информация	2
5	Расшифровка маркировки товаров	2
6	Изучение ассортимента и оценка качества муки по стандарту	2
7	Изучение ассортимента круп и оценка качества по стандарту	2
8	Изучение ассортимента макаронных изделий	2
9	Изучение ассортимента хлеба. Оценка качества по стандарту	2
10	Изучение ассортимента хлебобулочных изделий. Оценка качества по стандарту	2
11	Изучение ассортимента бараночных изделий. Оценка качества по стандарту	2
12	Изучение ассортимента сухарных изделий. Оценка качества по стандарту	2
13	Изучение ассортимента пищевых концентратов. Оценка качества по стандарту	2
14	Решение профессиональных задач по продаже зерномучных товаров	2
15	Идентификация групп зерномучных товаров по органолептическим показателям, распознавание дефектов	2
16	Изучение ассортимента сахара по органолептическим показателям, распознавание дефектов	2
17	Изучение ассортимента и определение качества меда по стандарту	2
18	Изучение ассортимента оценка качества фруктово-ягодных изделий по стандарту	2
19	Изучение ассортимента и оценка качества какао-порошка и шоколада по стандарту	2
20	Изучение ассортимента карамели и оценка качества по стандарту	2
21	Изучение ассортимента конфетных изделий и оценка качества по стандарту	2
22	Изучение ассортимента печенья и оценка качества по стандарту	2
23	Изучение ассортимента кондитерских изделий специального назначения и оценка качества по стандарту	2
24	Решение профессиональных вопросов по продаже кондитерских товаров	2
25	Идентификация кондитерских товаров по органолептическим показателям, распознавание дефектов	2
26	Распознавание хозяйственно-ботанических сортов и определение качества картофеля и корнеплодов органолептическим методом	2
27	Изучение видов и сортов,оценка качества тыквенных ,томатных, капустных и луковых овощей органолептическим	2

	методом	
28	Распознавание помологических сортов семечковых плодов и определение качества органолептическим методом	2
29	Определение видов и органолептическая оценка качества сушеных плодов	2
30	Изучение ассортимента и показателей показателей качества замороженных плодов и овощей	2
31	Решение профессиональных задач по продаже плодоовощных товаров	2
32	Идентификация плодоовощных товаров по органолептическим показателям, распознавание дефектов	2
33	Изучение ассортимента и оценка качества чая и чайных напитков	2
34	Изучение ассортимента и оценка качества кофе и кофейных напитков	
35	Определение особенностей маркировки чая и кофе	2
36	Изучение ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков	2
37	Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ	2
38	Распознавание поваренной соли по происхождению и способам производства	2
39	Решение профессиональных задач по продаже вкусовых товаров	2
40	Идентификация вкусовых товаров по органолептическим показателям, распознавание дефектов	2
41	Изучение ассортимента и определение качества молока и сливок	2
42	Изучение ассортимента и определение качества диетических кисломолочных напитков	2
43	Изучение ассортимента и оценка качества сметаны и творога	2
44	Изучение ассортимента и определение качества твердых сычужных сыров	2
45	Изучение ассортимента и определение качества рассольных и плавленых сыров	2
46	Изучение ассортимента молочных консервов	2
47	Решение профессиональных задач по продаже молочных товаров	2
48	Идентификация молочных товаров по органолептическим показателям, распознавание дефектов	2
49	Ознакомление с ассортиментом и показателями качества мяса убойных животных	2
50	Ознакомление с ассортиментом и показателями качества мяса птицы	2
51	Изучение ассортимента и определение качества вареных колбас	2
52	Изучение ассортимента и требований к качеству мясных консервов	2
53	Решение профессиональных вопросов по продаже мясных товаров	2
54	Изучение семейства промысловых рыб	2
55	Изучение ассортимента и показателей качества охлажденной и замороженной рыбы	2

56	Изучение ассортимента и показателей качества соленой рыбы	2
57	Изучение ассортимента и показателей качества копченой рыбы	2
58	Изучение ассортимента и показателей качества икры и икорных товаров	2
59	Изучение ассортимента и требований к качеству рыбных консервов	2
60	Изучение ассортимента нерыбного водного сырья	2
61	Решение профессиональных задач по продаже рыбных товаров	2
62	Изучение ассортимента растительных масел	2
63	Изучение ассортимента маргарина, спредов, майонеза	2
64	Определение качества яиц и яичных продуктов.	2
65	Решение профессиональных задач по продаже яиц и яичных продуктов	2
66	Технология работы на упаковочном оборудовании	1
67	Определение видов торгового холодильного оборудования и их классификационных признаков	1
68	Изучение особенностей устройства и правил эксплуатации холодильных витрин	2
69	Изучение особенностей устройства и правил эксплуатации холодильных шкафов	2
70	Изучение особенностей устройства и правил эксплуатации холодильных камер	2
71	Подготовка принтера к работе, регистрация сумм, определение суммы выручки	2
72	Эксплуатация ККМ и весоизмерительного оборудования в процессе обслуживания	2
73	Перспективные виды торгово- технологического оборудования	2
	Итого:	144

Критерии оценивания

Оценка	Критерии
Оценка «5» (отлично)	Все предусмотренные этапы работы выполнены Отчет оформлен полностью, без ошибок Ответы на контрольные вопросы полные правильные
Оценка «4» (хорошо)	Все предусмотренные этапы работы выполнены Отчет оформлен полностью, но имеет незначительные ошибки, не искажающие смысл проделанной работы. Ответы на вопросы правильные, недостаточно полные, требуют дополнительных уточняющих вопросов.
Оценка «3» (удовлетворительно)	Не выполнен один из этапов работы. Отчет оформлен не полностью, имеет ошибки Ответы на контрольные вопросы неполные, с ошибками
Оценка «2» (неудовлетворительно)	Выполнено менее 70% работы Отчет по работе оформлен с ошибками, либо не оформлен Ответы на контрольные вопросы отсутствуют, либо ошибочные

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИСТОЧНИКИ

1. ФЗ- № 184 от 27 декабря 2002 г «О техническом регулировании» (с изм., от 2005, 2007-2010гг.)
2. Закон Российской Федерации «Об обеспечение единства измерений» №102– ФЗ от 28.07.12 г. №162 ФЗ.
3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 25.06.2012) "О защите прав потребителей"
4. Типовые правила эксплуатации ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением, №104 от 30.08.1993
5. Постановление от 19 января 1998 г. n 55 «Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации (в ред. постановлений правительства рф от 20.10.1998 n 1222, от 02.10.1999 n 1104, от 06.02.2002 n 81 (ред. 23.05.2006), от 12.07.2003 n 421, от 01.02.2005 n 49, от 08.02.2006 n 80, от 15.12.2006 n 770, от 27.03.2007 n 185, от 27.01.2009 n 50, от 21.08.2012 n 842, от 04.10.2012 n 1007)
6. Санитарные нормы и правила
7. Оборудование торговых предприятий Т. Р.Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова.Рекомендовано Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт развития образования» в качестве учебника, 7-е издание, стереотипное - М.: Академия, 2009 - 250с.
8. Организация и технология розничной торговли. Абоимова Н. Э. . Допущено Министерством образования и науки РФ - М.: Академия, 2013 – 262 с.
9. Организация и технология розничной торговли. Каплина С.А– Ростов н/Д: Феникс, 2013 - 333 с.
10. Информационно-справочная система «Консультант Плюс»
11. Сайт ПЦК торгового цикла «Моя профессия – продавец» http://plst-kommersant.ucoz/ru
12. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior.edu.ru

7

Практическая работа №1

Тема: Основные понятия. Основополагающие характеристики товара.

Цель: Ознакомиться с основными понятиями, основополагающими характеристиками товаров

Материальное оснащение: учебник

Время выполнения: 2 часа

Порядок выполнения работы:

Задание 1.

Изучить основные понятия.

Рассмотрим основные понятия необходимые для изучения дисциплины «Товароведение».прежде всего это товар, продукция, потребительская стоимость, потребительские свойства.

Термин «товароведение» состоит из двух слов «товар» и «ведение», что означает знание о товаре.

Товароведение связано с развитием товарного производства и потребностями торговли. Для удовлетворения потребностей производственные предприятия разрабатывают и производят продукцию. Продукцией является технологическое сырье, материалы, полуфабрикаты, готовые изделия, которые выпускаются производственными предприятиями, индивидуальными предприятиями.

Продукция может быть создана в результате материальной и нематериальной деятельности. Нематериальная продукция- эо ценные бумаги, продукция интеллектуального труда, идеи, деньги, информация и др. В сфере товарного обращения продукция становится товаром.

Товар – это продукция материальной и нематериальной деятельности, изготовленная на для продажи или обмена, удовлетворяющая какие-либо человеческие потребности.

Меновая стоимость- это экономическая категория, она присуща только товарам, создается общественно-полезным трудом и определяется его затратами.

Стоимость – это способность товара обмениваться как вещь в определенных пропорциях на другую вещь. Выражением стоимости товара является цена.

Потребительская стоимость (ценность) товара определяется способностью удовлетворять какую-либо конкретную человеческую потребность, т.е.его полезностью. Полезность товара можно оценить только при его использовании или потреблении. Степень ценности товара зависит от его свойств и индивидуальна для каждого человека. Потребительские свойства- это объективные особенности товара, которые проявляются в процессе его использования по назначению. Если потребительская стоимость не отвечает запросам потребителей, такой товар не будет конкурентоспособным и востребованным на рынке.

Задание 2.

Изучить основополагающие характеристики товаров

К характеристикам товаров как объектов товароведной деятельности относится их ассортиментная принадлежность, качество, количество и цена.

Эти характеристики товаров определяются как основополагающие, их четыре: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная.

Ассортиментная характеристика товара - это совокупность отличительных видовых свойств и признаков товаров, определяющие их функциональное или социальное значение. Такая характеристика устанавливает отличия одного вида или наименования товара от другого.

Качественная характеристика товара - совокупность внутривидовых потребительских свойств, обладающих способностью удовлетворять разнообразные потребности.

Качественная характеристика связана с ассортиментной, так как они обе характеризуют назначение товара. Но качественная характеристика более полно характеризует потребительские свойства. К качественной характеристике товаров относятся конструкция изделия, цвет материала, гигроскопичность, прочность и др.

Количественная характеристика товара- совокупность определенных внутривидовых свойств, выраженных количественно, через физические величины. Количественная характеристика тесно связана с качественной.

Все три основополагающие характеристики товара ассортиментная, качественная и количественная связаны между собой.

Стоимостная характеристика - определяется с одной стороны затратами изготовителя, с другой стороны- затратами потребителя.

Она характеризует конкретную ситуацию на рынке, отражает взаимодействие спроса и предложения.

Контрольные вопросы:

1.Дайте определение «товароведения»

2.Что называется товаром?

3.Какие отличия в понятиях продукция и товар?

4.Что называется потребительской стоимостью товаров?

5.Какие предметы являются объектами товароведения?

6.Дайте определение термину «Потребитель»

7.Назовите основные характеристики товаров.

Вывод:

_____

_____

Оценка _____

Практическая работа №2

Тема: Факторы, сохраняющие качество товаров

Цель: изучить основные виды тары и упаковки товаров, назначение, применяемые материалы, особенности конструкции.

Материальное оснащение: учебник, натуральные образцы упаковки и товаров, стандарты на продукцию.

Время выполнения: 2 часа

Порядок выполнения работы:

К сохраняющим факторам относятся упаковка, хранение, условия транспортирования товаров реализация, послепродажное обслуживание.

По ГОСТ Р 17527- 2003 «Упаковка. Термины и определения» дано понятие упаковки.

Упаковка-это средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту продукции от повреждения и потерь, окружающей среды, загрязнений, а также обеспечивающих процесс обращения».

К упаковке предъявляют требования: дизайн и форма с учетом требований рынка, экологическая безопасность, сохранность при транспортировке; взаимозаменяемость, экономичность, способность к повторному использованию.

Упаковка и фасовка – это завершающие операции технологического цикла в процессе производства товаров.

Элементы упаковки: тара, обвязочные(ленты, веревки, шпагат), стягивающие ленты; вспомогательные материалы(вкладыши, пробки, крышки).

Тара подразделяется по назначению на производственную(используется на производстве для складирования и хранения), транспортную (служит для упаковывания и транспортирования продукции), складскую(для приемки, хранения, подсортировки и перемещения товаров на складе), потребительскую(для упаковки и доставки товаров потребителю, является частью товара и входит в его стоимость).

Транспортная тара- это контейнеры, поддоны, ящики, корзины, короба, мешки, бочки, бидоны, цистерны автомобильные и железнодорожные, для перевозки жидких продуктов. Отдельную группу составляет тара-оборудование, которая используется для транспортирования и продажи в магазинах самообслуживания.

Потребительская тара - банки стеклянные, металлические, бутылки, тетрапаки, стаканы, корзины, коробки, тубы, мешки, пакеты.

По характеру предназначения тара бывает универсальной и специализированной; штабелируемая и нештабелируемая.

В зависимости от применяемых материалов и **по механической прочности тара бывает** -мягкая, жесткая и полужесткая.

Виды тары и применяемые материалы:

- **для мягкой тары**: мешки, кули, пакеты, паки (полимерные, бумажные, тканевые);
- **для жесткой тары**- банки, бутылки, баллоны, тубы, контейнеры, цистерны, ящики, бочки(металлические, деревянные, стеклянные, полимерные).
- **для полужесткой тары**- коробки, тетрапаки, канистры (картонные, комбинированные, многослойные материалы).
- **По возможности использования** тара бывает разовая и многократная;
- **По принадлежности** - инвентарная (собственность предприятия), она же многооборотная, возвратная:
- **По конструкции**- разборная, неразборная, складная;
- **По составному элементу**- каркасная, ящичная, сетчатая и др.

Для сохраняемости товаров большое значение имеют условия хранения: температура, относительная влажность воздуха, освещенность, санитарно-гигиеническое состояние помещений, соблюдение правил размещения товаров, укладки, товарного соседства.

Относительная влажность воздуха- показатель степени насыщенности воздуха водяными парами;

-повышенной влажности (замороженные овощи, плоды, овощи) влажность воздуха 90-95%;

-влажные (мясо, рыба, молочные товары, лук, чеснок) влажность воздуха 80-85%;

-умеренно влажные(кондитерские ,кофе, орехи, вина);влажность воздуха 70-75%;

-сухие (сахар, соль, крупы, мука, сухофрукты);влажность воздуха не выше 65%;

Воздухообмен-это показатель интенсивности и кратности обмена воздуха в помещении для хранения товаров.

Воздухообмен может быть естественным и принудительным

Газовый состав воздуха. Содержание кислорода влияет на сохранность товаров, при большом его содержании металлы подвергаются коррозии, красящие вещества разрушаются.

Освещенность- освещение может быть естественным и искусственным. Солнечный свет отрицательно влияет на сохраняемость товаров. Товары выгорают, обесцвечиваются, некоторые разрушаются.(натуральный шелк); на свету разрушаются многие витамины

Задание 1.

Изучить основные виды тары и упаковки. Составить схему классификации тары и упаковки.

Задание 2.

Дать характеристику упаковке товаров. Результаты оформить в таблицу

Характеристика образцов упаковки

Наименование	Назначение	Конструкция	Применяемые	Для хранения	Возможность	Достоинства	Недостатки

тары, упаковки	Тары		материалы	каких товаров предназначена	Вторичного использования		

Задание 3.

Изучить температурный, влажностный режим хранения продовольственных товаров.(Использовать маркировочные данные на потребительской упаковке товаров. Результаты оформить таблицу.

Наименование товара	Температура хранения	Относительная влажность	Наличие защитных покрытий

Контрольные вопросы:

1.Какое значение имеет упаковка как фактор, сохраняющий качество товаров?

2.какие требования предъявляют к упаковке?

3.Приведите пример, как материал упаковки влияет на сохранение качества

4.Как тара подразделяется по назначению, по механической прочности?

5.Какие задачи стоят перед продавцами при хранении товаров?

6.Что составляет климатический режим складского помещения?

7.назовите группы хранения товаров по норме влажности.

8.Какая связь существует между влажностью и температурой.

Вывод

_____

_____

Оценка _____

Практическая работа №3

Тема: Основы стандартизации

Цель: Изучить построение стандартов. Показать значение стандартов для определения качества продовольственных товаров.

Материальное оснащение: учебник, стандарты на продукцию: ГОСТ Р 52090-2003; ГОСТ Р 51074-2003

Порядок выполнения работы:

Стандартизация – это эффективное средство организации общественных, производственных и экономических отношений в обществе.

По определению ГОСТ Р 1.12-2004 «Стандартизация – это деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции работ, услуг».

Термин «стандартизация» происходит от англ. Слова и означает- норма, образец, основа.

Цели стандартизации:

Стандартизация осуществляется:

для повышения уровня безопасности жизни и здоровья граждан; имущества физических и юридических лиц; государственного и муниципального имущества; в области экологии; жизни и здоровья животных и растений; объектов с учетом риска возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

для обеспечения:

конкурентоспособности продукции, работ; научно-технического прогресса; рационального использования ресурсов; совместимости и взаимозаменяемости технических средств(машин и оборудования, их составных частей, комплектующих изделий и материалов);информационной совместимости; сопоставимости результатов исследований(испытаний); подтверждения соответствия продукции, обеспечение качества продукции; государственных заказов, внедрения инноваций; выполнения поставок.

Основные задачи стандартизации:

- Установление оптимальных требований к номенклатуре и качеству продукции в интересах потребителей и государства, в том числе, обеспечивающих ее безопасность для окружающей среды, жизни , здоровья людей, имущества физических и юридических лиц;

- Обеспечение взаимопонимания между разработчиками, изготовителями, продавцами и потребителями(заказчиками) продукции (товаров, услуг, работ);
- Установление требований к объектам стандартизации на добровольной основе;
- Согласование и увязка показателей продукции, ее элементов, комплектующих изделий, сырья и материалов;
- Внедрение прогрессивных технологических процессов;
- Установление метрологических норм, правил, положений и требований;
- Нормативно- техническое обеспечение контроля(испытаний, анализа, измерений), сертификации и оценки качества продукции;
- Установление требований к технологическим процессам , в том числе в целях снижения материалоемкости, энергоемкости и трудоемкости , для обеспечения применения малоотходных технологий;

Основные принципы отечественной стандартизации – это добровольность применения национальных стандартов, взаимовыгодность, эффективность, доступность представления информации по стандартам, соответствие стандартов законодательству, открытость процессов разработки национальных стандартов, четкость и ясность изложения стандартов, с тем, чтобы обеспечить однозначность понимания их требований, недопустимость установления в стандартах требований, противоречащих техническим регламентам.

Объектами стандартизации являются: продукция, процессы, работы, услуги, персонал.

Стандарт-документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.

Стандарт может содержать требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикетках, правилам их нанесения

В зависимости от сферы действия различают категории стандартов:

- международный стандарт
- региональный стандарт
- национальный стандарт
- стандарт организации ТУ

Задание 1

Изучить принцип построения стандарта (наименование, номер, год утверждения, разделы стандарта, краткое содержание)

Задание 2

1.Изучить по ГОСТ Р 52090-2003 по каким показателям определяется качество молока.

2.Дать заключение о качестве: если в продажу поступило молоко жирностью 3,2%; цвет белый с синеватым оттенком, вкус кормовой.

Контрольные вопросы:

1. Какой орган осуществляет руководство российской национальной стандартизацией?
2. Назовите документы, применяемые в области стандартизации.
3. Кто может разрабатывать и утверждать стандарты организаций?
4. Назовите категории стандартов
5. Какое обозначение имеет национальный стандарт?
6. Назовите виды национальных стандартов РФ.
7. Как расшифровываются обозначения технических условий?

Практическая работа№4

Тема: Товарная информация.

Цель; изучить виды товарной информации, требования , предъявляемые к маркировке, виды и типы маркировки.

Материальное оснащение: Учебник, ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»,натуральные образцы товаров.

Время выполнения:2 часа

Порядок выполнения работы:

Информация о товаре – это сведения о товаре, предназначенные для пользователей- субъектов коммерческой деятельности.

По назначению товарную информацию подразделяют на три вида:

Основополагающая товарная информация – сведения о товаре, имеющие решающее значение для идентификации и предназначенные для всех субъектов рыночных отношений. К ним относится: вид и наименование товара, его сорт, масса нетто, наименование предприятия- изготовителя, дата выпуска, срок хранения или годности;

Коммерческая товарная информация – это сведения о товаре, дополняющие основную информацию и предназначенные для изготовителей, поставщиков и продавцов, но малодоступно потребителю. Эта информация содержит данные о предприятиях – посредниках, нормативных документах, о качестве товаров, штриховое кодирование.

Потребительская товарная информация- сведения о товаре, предназначенные для потребителей и содержит сведения о привлекательных потребительских свойствах товаров, пищевой ценности, составе, назначении, способах употребления.

Формы товарной информации: словесная, цифровая, символическая.

Словесная - размещается на упаковке или на самом товаре;

Цифровая- дополняет словесную о количестве товара(объем, масса брутто, масса нетто, длина).

Символическая – сведения о товаре с помощью информационных знаков.
Маркировка- тест условные обозначения или рисунок нанесенные на упаковку и товар предназначенные для доведения до потребителей информации об изготовителях количественных и качественных характеристик товара. Маркировка должна соответствовать требованиям стандартов других нормативных документов.
Общие требования к маркировке:
-достоверность сведений: они не должны вводить покупателя в заблуждение относительно страны происхождения товара изготовителя количества и качества товара.
-доступность: информация должна быть на государственном языке или языке преобладающей части потребителей; информация должна быть понятной используемые термины и определения не должны требовать пояснений и определений;
- достаточность информации: маркировка не должна быть не полной, но и излишняя информация может содержать бесполезные сведения, не вызывая интереса у потребителя.
Маркировка товара может быть производственной и торговой.
Производственная маркировка – наносится изготовителем на товар или упаковку. Носители производственной упаковки- это этикетки, кольоретки, вкладыши, ярлыки, бирки, контрольные ленты, клейма, штампы и др.
Задание 1.
Изучить виды товарной информации, привести примеры основополагающей, коммерческой, потребительской информации.
Задание 2.
Изучить требования, предъявляемые к маркировке, виды и типы маркировки; сравнить потребительские маркировки товаров, реализуемые в настоящее время с требованиями ГОСТ Р 51074- 2003 «Пищевые продукты. Информация для потребителя» к потребительской маркировке.
Полученные данные оформить таблицу:

Наименование товаров	Требования к маркировке по ГОСТ Р 51074-2003	Обнаруженные ошибки и несоответствия

Задание 3.
1.Расшифровать информационные знаки на маркировке товара.

2. Расшифровать информационные знаки, которые нанесены на упаковку товара.

Контрольные вопросы:

1.Назовите виды маркировки.

2.Перечислите требования, предъявляемые к маркировке товара.

3.Дайте определение терминам: этикетка, кольеретка, вкладыш, ярлык , клейма, штампы.

4.Какие сведения указываются на маркировке товара?

Практическая работа 5

Тема: Штриховое кодирование.

Цель: Ознакомиться с типами штрихового кодирования, уметь расшифровать штрих-коды на маркировке товаров.

Материальное оснащение: учебник, натуральные образцы товаров.

Время выполнения:2 часа.

Порядок выполнения работы:

Штриховое кодирование относится к коммерческой товарной информации и предназначено прежде всего для компьютеризации учета и расчетов за продукцию.

Штриховое кодирование – это образование и присвоение кода классификационной группе или объекту классификации.

Код - это знак или совокупность знаков, применяемых для обозначения классификационной группировки или объекта классификации.

Цель кодирования - систематизация объектов и присвоение обозначения (кода) , по которому можно найти и распознать любой товар среди множества других. внедрением электронно-вычислительной техники возросли необходимость и значимость кодирования.

С 1992 г. ЮНИСКАН уполномочена выдавать официальные регистрационные свидетельства российским пользователям системы EAN.

Коды EAN (European Article Numbering) подразделяют на три типа:

- EAN-8 , EAN -13 , EAN -14 (только для транспортной тары).
- EAN -8 используется для маркировки и отличается от EAN-13 сокращенной информацией и меньшими размерами, код EAN-13 сокращенной информацией и меньшими размерами .
- EAN -13 наносится на любые упаковки и товары, если позволяет площадь.

Штриховой код(ШК) – системная последовательность светлых и темных вертикальных полос различной толщины, содержащих в себе определенные цифровые и алфавитные данные.

Штрих-код – это наносимая на упаковку в виде штрихов закодированная информация , считываемая с помощью специальных устройств.

С помощью штрихового кода кодируют информацию о некоторых наиболее существенных параметрах продукции.

Согласно Европейской системе кодирования EAN, каждому виду присваивается свой номер, состоящий чаще всего из 13 цифр.

Контрольная цифра предназначена для определения законности производства того или иного товара.

Первые две – три цифры называются «флаг» и обозначают страну происхождения товара.

В случае, если код страны состоит из трех знаков, тогда следующий за ним код должен быть сокращен до 4 знаков.

Присвоение кода производится торгово - промышленной палатой страны, где регистрируется производитель товара.

Префиксы 460-469 присвоены ЮНИСКАН России.

Следующие четыре-пять цифр – код фирмы – изготовителя товара.

Затем наносят еще пять цифр, которые содержат информацию о регистрационном номере и его потребительских свойствах.

Последняя цифра 13-я применяется для контроля предшествующих 12 цифр.

Коды стран местонахождения банка данных о штриховых кодах.

Вставить коды стран – приложение

Для проверки штрих - кода следует провести вычисления:

Код 4600104008498

1.Сложить цифры, стоящие на четных позициях

6+0+0+0+8+9=23

2.Сумму, полученную в пункте 1, умножить на три.

23*3=69

3.Сложить цифры, стоящие на нечетных позициях

4+0+1+4+0+4=13

4.Сложить суммы, полученные в пункте 2 и 3.

69+13+82

5.Определяется контрольное число как разница между полученной суммой и ближайшим к нему большим числом, кратным 10

90-82=8

Если цифра не совпадает с контрольной, это значит, что товар произведен незаконно.

Задание 1.

1.Изучить структуру штрих-кода EAN -13.Записать и расшифровать штрих-коды с упаковок товара. Произвести расчет контрольной цифры.

2.Результаты оформить в таблице:

Наименование товаров	Штрих-код	Страна изготовления товара	Проверка контрольной цифры

Контрольные вопросы:

1.Каковы функции и значение штрихового кодирования?

2.Классификация штрих-кодов и их применение

3.Структура штрих –кода EAN-13

Практическая работа №6

Тема: Изучение ассортимента и оценка качества муки по стандарту**.**

Цель: Ознакомиться с ассортиментом пшеничной и ржаной муки.

Материальное оснащение: эталоны сортов пшеничной и ржаной муки, листы белой бумаги, шпатели или чайные ложки, листы черной бумаги, стандарты на муку.

Время выполнения: 1 час

Порядок выполнения работы:

Задание 1.

1.Изучите сорта пшеничной и ржаной муки по учебнику, изучите стандарты на муку. Для того чтобы проследить изменение цвета и степени помола расположите образцы (эталоны) пшеничной муки в такой последовательности: крупчатка, высший сорт, 1-й, 2-й сорт, обойная.

2.На лист черной бумаги шпателем или чайной ложкой уложите в указанной последовательности эталоны пшеничной муки. Затем каждый образец слегка разровняйте и накройте плотным листом бумаги для придания муке гладкой поверхности, затем бумагу удалите.

3.Рассмотрите и сравните образцы муки по цвету и крупности помола.

4.Опишите каждый сорт муки по цвету, наличию отрубей и по размеру частиц.

5.Сопоставьте имеющиеся записи с описанием этих же показателей по стандарту.

6.По такой же схеме выполните работу с ржаной мукой.

7.Результаты оформите в таблице:

8

/п	**Вид и сорт пшеничной муки**	**Цвет муки**	**Крупность помола (на ощупь)**

	Вид и сорт ржаной муки		

Контрольные вопросы:

1.Как отличается по цвету мука разных сортов и почему?

2.Какие посторонние привкусы и запахи могут возникнуть в муке?

3.Почему пшеничная мука имеет сладковатый вкус?

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева Товароведение продовольственных товаров, Ростов-на-Дону,»Феникс», 2013

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект**,** интернет-ресурсы http://www.znaytovar.ru/ мука

Вывод:

_____

_____

_____

Оценка:_____

Практическая работа№7

Тема: Изучение ассортимента крупы и оценка качества по стандарту.

Цель: Изучить ассортимент по представленным образцам и провести органолептическую оценку качества крупы.

Материальное оснащение: натуральные образцы круп, ГОСТ 5550-74, ГОСТ 6292-93, ГОСТ 5784-60, ГОСТ 6002-69

Время выполнения: 2 часа

Задание 1.

Порядок выполнения работы:

1. Определите из какого зерна получают данные крупы;
2. Укажите какие крупы делят на сорта и номера;

3. Изучите потребительские свойства круп (время варки и увеличение круп в объеме при варке);
4. Результаты сведите в следующую таблицу:

Вид зерна	**Вид крупы**	**Внешний вид крупы**	**Сорт или номер**	**Потребительские свойства крупы**

Контрольные вопросы:

1.При наличии каких дефектов бракуется крупа?

2.В чем разница между перловой и ячневой крупой?

3.Чем рис шлифованный отличается от риса полированного?

4.Назовите отличительные признаки ядрицы и ядрицы быстроразваривающейся.

5.Какого цвета бывает пшено шлифованное.

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева Товароведение продовольственных товар**ов «**Феникс», Ростов–на- Дону ,2013
Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;
Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;
Конспект**,** интернет-ресурсы http://www.znaytovar.ru/крупы

Вывод:

_____

_____

Оценка:_____

Практическая работа №8

Тема: Изучение ассортимента и качества макаронных изделий.

Цель: Изучить виды и сорта макаронных изделий по образцам и по стандарту на макаронные изделия (ГОСТ 875-92).

Материальное оснащение: натуральные образцы, ГОСТ 875-92;

Время выполнения работы:2часа

Порядок проведения работы:

Задание 1.

1. изучите представленные образцы макаронных изделий;
2. определите виды и сорта макаронных изделий, распределите их по типам;
3. определите диаметр макаронных изделий;
4. результаты сведите в следующую таблицу:

Тип макаронных изделий	Наименование изделия	Группа	Класс	Характеристика поверхности	Цвет	Стекловидность	Размер. толщина	Длина. диаметр

Задание 2

Определение качества макаронных изделий органолептическим методом по стандарту;

Цель: Провести органолептическую оценку качества натуральных образцов макаронных изделий по стандарту (ГОСТ 875-92)

Материальное оснащение: натуральные образцы макаронных изделий, ГОСТ 875-92.

Порядок проведения работы:

1. изучите стандарт на каждый образец изделия;
2. определите тип макаронных изделий;
3. внимательно рассмотрите данный образец макаронных изделий, обратив внимание на цвет;
4. сделайте вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий;
5. полученные данные занесите в следующую таблицу.

Тип	Наименование макаронного изделия	Группа	Класс	Цвет	Стекловид-Ность	Прозрач-Ность	Звук на изломе	Характер среза	Размер (длина, толщина)	Диаметр

Вывод:

_____

Оценка: _____

Практическая работа №9

Тема: Изучение ассортимента хлеба. Оценка качества по стандарту.

Цель: изучить классификацию и ассортимент хлеба в зависимости от вида муки, рецептуры теста и способа выпечки.

Материальное оснащение: натуральные образцы хлеба, стандарт на хлебобулочные изделия, альбом хлебобулочных изделий.

Время выполнения работы: 2 часа

Порядок проведения работы: Задание 1.

1.руководствуясь стандартом и альбомом хлебобулочных изделий изучите классификацию и ассортимент хлеба;

2. полученные данные занесите в следующую таблицу:

Вид хлеба	Рецептура	Способ выпечки	Сорт муки	Вводимые добавки

Задание 2.

1. органолептическим методом определите внешний вид , состояние корки и мякиша, вкус и запах;
2. после определения формы, поверхности, цвета корки обратите внимание на внешний вид мякиша (должен быть хорошо пропеченным, не липким, иметь равномерную пористость, не иметь пустот, после легкого надавливания должен принимать первоначальную форму);

Задание 3.

Полученные данные занесите в следующую таблицу:

Показатель	Наименование изделия	Наименование изделия
Внешний вид: поверхность форма окраска корка		
Качество мякиша: пропеченность промесс пористость эластичность свежесть		
Вкус		
Запах		

Дайте заключение о качестве имеющихся образцов хлеба.

Вывод:

_____

Оценка: _____

Практическая работа №10

Тема: Изучение ассортимента и качества хлебобулочных изделий и булочной мелочи.

Цель: изучить классификацию и ассортимент хлеба в зависимости от вида муки, рецептуры теста и способа выпечки.

Материальное оснащение: натуральные образцы хлебобулочных изделий, стандарт на хлебобулочные изделия, альбом хлебобулочных изделий.

Время выполнения работы: 2 часа

Порядок проведения работы:

1.руководствуясь стандартом и альбомом хлебобулочных изделий, изучите классификацию и ассортимент изделий;

2. полученные данные занесите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Рецептура	Способ выпечки	Сорт муки	Вводимые добавки

Вывод:

Задание 2.

1.Провести органолептическую оценку качества натуральных образцов хлебобулочных и сдобных изделий

Порядок выполнения работы:

органолептическим методом определите внешний вид , состояние корки и мякиша, вкус и запах;
после определения формы, поверхности, цвета корки обратите внимание на внешний вид мякиша
(должен быть хорошо пропеченным, не липким, иметь равномерную пористость, не иметь пустот,
после легкого надавливания должен принимать первоначальную форму);

Задание 3.Полученные данные занесите в следующую таблицу:

Показатель	**Батон**	**Сдобные изделия**
Внешний вид: поверхность форма окраска корка		
Качество мякиша: пропеченность		

промесс пористость эластичность свежесть		
Вкус		
Запах		

Задание 4.Дайте заключение о качестве имеющихся образцов хлебобулочных изделий

Вывод:

_____

Оценка: _____

Практическая работа №11

Тема: Изучение ассортимента бараночных изделий. Оценка качества по стандарту.

Цель: изучить классификацию и ассортимент бараночных изделий в зависимости от вида муки, рецептуры теста и способа выпечки.

Материальное оснащение: натуральные образцы бараночных изделий, стандарт на хлебобулочные изделия, альбом хлебобулочных изделий.

Время выполнения работы: 2 часа

Порядок проведения работы:

Задание 1.

Изучите ассортимент бараночных изделий по учебнику товароведения, стандарту, каталогу. Обратите внимание на форму, рецептуру основного сырья, а также добавок(прежде всего сахара и жира)Важным отличительным признаком является цвет поверхности изделий, а также вид на изломе. Добавка тартразина окрашивает изделия в желтый цвет, горчичного масла – в желтоватый.

Задание 2.После сравнительной характеристики ассортимента бараночных изделий заполните таблицу по форме:

Наименование изделия	Сорт муки	Содержание в %			Форма	Внешние отличительные Признаки (цвет,обсыпка)
		Сахара	Жиров	Прочих добавок		

Задание 3.

Проведите оценку качества бараночных изделий

1.Изучите по стандарту органолептические и лабораторные показатели качества бараночных изделий.

Запишите в тетрадь показатели качества и их нормы.

2.Дайте органолептическую оценку качества бараночных изделий

3.Заполните таблицы по форме:

Вид изделия	Сорт муки	Наименования изделия	Цена

Внешний вид			Внутреннее состояние			хрупкость
форма	поверхность	Цвет	пропеченность, цвет на изломе	вкус	запах	

Задание 4.

Определите набухаемость баранок и сушек путем погружения их в воду при температуре 60*С.

Баранки должны увеличить массу в 2,5 раза, а сушки в три раза.

Контрольные вопросы:

1.для каких баранок предусмотрена овальная форма, а для каких в виде кольца?

2.какой величины трещины допускаются на бараночных изделиях?

3.назовите недопустимые дефекты цвета, вкуса, запаха у бараночных изделиях.

4. что называется партией бараночных изделий?

Вывод:_____

_____

Оценка _____

Практическая работа №12

Тема: Изучение ассортимента сухарных изделий. Оценка качества по стандарту.

Цель: изучить классификацию и ассортимент сухарных изделий в зависимости от вида муки, рецептуры теста и способа выпечки.

Материальное оснащение: натуральные образцы сухарных изделий, стандарт на хлебобулочные изделия, альбом хлебобулочных изделий.

Время выполнения работы: 2 часа

Порядок проведения работы:

Задание 1.

1.Изучите ассортимент сухарей по учебнику товароведения и стандарту.

2.Составьте краткую характеристику основных видов пшеничных сдобных сухарей.

3.Полученные данные внесите в таблицу:

Наименование сухарей	Особенности рецептуры								Кол-во штук в кг	Влажность В %	Кислот-ность	Содержание в %	
	сахар	яйца	масло животное	маргарин	молоко	дрожжи	соль	прочие добавки					

Задание 2.

1.Изучите требования к качеству сухарей по стандарту.

2.Основные органолептические и физико - химические показатели запишите в тетрадь.

3.Обратите внимание на допуск в стандартной партии сухарей уменьшенного размера , лома и горбушек.

Задание3.

Определите качество сухарей. Данные занесите в таблицу по форме:

Наименование сухарей	форма	Состояние поверхности	Цвет поверхности	Цвет на разрезе	Вкус	запах	Наличие горбушек	Наличие лома	Наличие сухарей уменьшенного размера

Задание 4.

Определите набухаемость сухарей. Для этого установите вид сухаря по накладной , а также по вкусу, цвету, форме и массе.

Затем по стандарту определите время в течение которого должна произойти набухаемость этого вида сухаря.

Для определения набухаемости возьмите щипцами два сухаря и одновременно опустите в емкость с водой, имеющую температуру 60*, выдержите положенное время, положенное по стандарту, после чего одновременно оба сухаря выньте из воды, определите полноту набухаемости на ощупь и на вкус.

(набухшими , а значит доброкачественными по этому показателю считаются сухари, у которых нет уплотненных участков, ощутимых на ощупь и вкус.

Задание 5.

Сделайте общий вывод о качестве сухарей по стандарту.

Контрольные вопросы:

1.Назовите принцип классификации сухарей.

2.Чем характеризуются органолептические показатели качества сухарей?

3.Какие показатели качества сухарей нормируются стандартом?

4.Укажите содержание влаги и кислотности в сухарях в соответствии с требованиями стандарта.

Вывод:

_____

_____

Оценка _____

Практическая работа№13

Тема: Изучение ассортимента и оценка качества пищевых концентратов.

Цель: изучить классификацию и ассортимент пищевых концентратов, определить качество предложенных образцов.

Материальное оснащение: натуральные образцы пищевых концентратов, учебник товароведения, стандарты.

Время выполнения работы: 2 часа

Порядок проведения работы:

Задание 1.

1.составьте таблицу классификации пищевых концентратов по учебнику.

2.изучите ассортимент концентратов по стандарту и по натуральным образцам

3. дайте письменную характеристику 10-15 наименованиям натуральным образцам пищевых концентратов, используя данные рецептуры на этикетках.

Задание 2.

Определите качество предложенных образцов пищевых концентратов:

1.Оценку качества концентратов проведите по внешнему виду упаковки, маркировки пакетов, брикетов.

2.определите целостность упаковки;

3.пакеты и брикеты разорвите и определите качество содержимого : по форме, по цвету, однородности, соответствию компонентов, цвету, запаху и вкусу.

4.проведите органолептическую оценку качества готовых блюд (кисель плодовоягодный) и оцените качество

5.результаты запишите по форме:

Наименование коцентрата	Оценка показателей качества готового блюда				
	консистенция	вкус	Запах	цвет	Итоговая оценка

Вывод:_____

_____

Оценка _____ _____

Практическая работа№14

Тема: Решение профессиональных задач по продаже зерномучных товаров.

Цель: Изучить Правила Продажи зерномучных товаров, Закон о Защите прав потребителей, решить профессиональные задачи по продаже зерномучных товаров.

Время пыполнения:2часа

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарты, калькулятор, ноутбуки, учебники

Задание 1.

Изучить Правила Продажи отдельных видов товаров (постановление №55 от 19.01.1998г),

пункт 2.(Особенности продажи продовольственных товаров).

Задание 2.

Изучить Закон о защите прав покупателей:

- статья 10. Информация о товарах;

-статья 18. Права потребителя при обнаружении в товаре недостатков;

-статья 19.Сроки предъявления потребителем требований в отношении недостатков товара.

Задание3.

1.Изучить маркировку на трех образцах зерномучных товаров разных производителей «Макфа»,»Алейка»,ОАО»Мельник»

2.Полученную информацию внести в таблицу:

Информация о товаре	**Образец№1**	**Образец№2**	**Образец№3**

Наименование товара			
Информация об обязательном подтверждении соответствия товаров			
Сведения о составе продукта, пищевых добавках, ГМО.			
Калорийность, пищевая ценность			
Объем, масса товара			
Способ использования			
Сведения о противопоказаниях			
Цена в рублях			
Срок хранения			
Срок годности			
Адрес (местонахождение), фирменное название изготовителя			

Задание 4.

Изучить ассортимент макаронной продукции «Алейка», составить ассортиментный альбом (15 наименований)

Задание **5.**

Оформить ценник на макаронные изделия. (Правила Продажи товаров, постановление №55, статья 19).

Задание 6.

Оформить товарный ярлык на расфасованный товар (макаронные изделия).

Задание 7.

Подсчитать стоимость покупки.

Задание 8. Решить торговые ситуации:

1.При приемке хлеба, внешний осмотр изделий не вызывал никаких сомнений. По товарной накладной сроки хранения не истекли, однако хлеб черствый. Ваше решение….

_____

_____

2 . На оптовую базу "Огонек" поступила партия муки хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 10 т.

По результатам проведённой экспертизы были получены следующие результаты:

• цвет белый с кремовым оттенком; • массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,48%;

• массовая доля сырой клейковины – 45%; • число падения – 190.

Определите товарный сорт партии муки.

П р и м е ч а н и е. Для решения используйте ГОСТ Р 52189–2003 "Мука пшеничная. Общие технические условия"; ГОСТ 27668–88 "Мука и отруби. Приёмка и методы отбора проб".

Контрольные вопросы:

1.К какой группе макаронных изделий относятся перья?

2.Что такое макаронный лом?

3.Как хранят макаронные изделия?

Рекомендуемая литература:

Закон о Защите прав потребителей; Правила Продажи товаров,

В.А.Тимофеева , Товароведение продовольственных товаров, «Феникс», 2013;

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект**,** интернет-ресурсы**:** http://www.znaytovar.ru/ макаронные изделия

Вывод:

_____

_____

Оценка:_____

Практическая работа №15

Тема: Идентификация групп зерномучных товаров по органолептическим показателям, распознавание дефектов.

Цель: установить градации качества хлеба и булочных изделий, сопоставить с требованиями стандарта, распознать дефекты.

Время выполнения: 2часа

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарты, калькулятор, ноутбуки, учебники.

Порядок выполнения работы:

3. органолептическим методом определите внешний вид, состояние корки и мякиша, вкус и запах;
4. после определения формы, поверхности, цвета корки обратите внимание на внешний вид мякиша (должен быть хорошо пропеченным, не липким, иметь равномерную пористость, не иметь пустот, после легкого надавливания должен принимать первоначальную форму);
5. **Полученные данные занесите в следующую таблицу**:

Показатель	**Хлеб Пшеничный**	**Хлеб ржано-пшеничный**	**Хлеб ржаной**
Внешний вид:			

поверхность форма окраска корка			
Качество мякиша: пропеченность промесс пористость эластичность свежесть			
Вкус			
Запах			

Показатель	**Батон молочный**	**Плетенка с маком**	**Багет французский**
Внешний вид: поверхность			

форма окраска корка			
Качество мякиша: пропеченность промесс пористость эластичность свежесть			
Вкус			
Запах			

Сопоставьте полученные результаты с требованиями стандарта.

6. **Дайте заключение о качестве имеющихся образцов хлеба и булочных изделий**
7. **Контрольные вопросы:**

1.Чем хлеб простой отличается от улучшенного?

2.Чем отличаются различные виды батонов?

3. Чем отличается хала плетенная от плетенки с маком?

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, Товароведение продовольственных товаров,»Феникс», 2013;
Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами :ИЦ «Академия», 2011;
Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;
Конспект, интернет-ресуры:http://www.znaytovar.ru/хлебобулочные изделия

Вывод:

_____

_____

_____

Оценка: _____

Практическая работа № 16

Тема: Изучение ассортимента сахара-песка по органолептическим показателям, распознавание дефектов.

Цель: установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты

Материальное оснащение: натуральные образцы сахара- песка и рафинада, ГОСТ 12569-85, бумага белая, стакан, ложка, вода

Время выполнения:2 часа

Порядок выполнения работы:

Определение внешнего вида:

сахар насыпать на лист белой бумаги толщиной слоя не более 1см и при дневном свете определить внешний вид.

Определениезапаха:

Сахар насыпать в банку, закрыть плотной крышкой, выдержать при температуре. 20 градусов.

Запах определяют у края банки сразу же после открытия крышки.

Определение вкуса:

Приготовить раствор содержащий 10гр. сахара на 100 мл.воды, продегустировать.

Определение прозрачности:

Прозрачность раствора определить в проходящем свете.

Полученные результаты оформить в таблицу:

Вид сахара	Внешний вид	Цвет	Блеск	Запах	Вкус	Раствори-Мость	Прозрач-ность	Время полного растворения	Дефекты	Заключение о качестве

Рекомендуемая литература:

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект, интернет-ресурсы: http://www.znaytovar.ru/

Контрольные вопросы:

1. Укажите отличительные признаки сахара-песка обыкновенного и рафинированного.

2. Перечислить виды сахара-рафинада.
3. Условия и сроки хранения сахара в магазине.

Вывод:_____

_____

Оценка_____

Практическая работа №17

Тема: Изучение ассортимента и определение качества меда по стандарту

Цель: Изучить ассортимент меда по натуральным образцам

Время выполнения: 2 часа

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарт, учебники

Порядок выполнения работы:

Задание 1.

1. Пользуясь учебником товароведения, запишите химический состав натурального меда.
2. Письменно ответьте на вопросы:
   - Какое значение имеет мед в питании человека?
   - Перечислите виды меда по источникам медоносов;

- Укажите их внешние отличительные признаки.

Задание 2.

Органолептическая оценка качества меда:

1.положите в стеклянный стаканчик 10 гр.меда;

2.накройте стаканчик стеклом и оставьте на столе 5 минут;

3.быстро снимите стекло и определите запах меда (липовый, гречишный и тд.);

4.возьмите в рот небольшое количество меда и подержите несколько секунд. Определите наиболее характерный вкус меда и привкусы(если они имеются);

5.налейте в пробирку из бесцветного стекла 10 гр. меда. Установите пробирку на уровне глаз в проходящем свете и определите цвет меда;

6. возьмите на шпатель немного медаи, медленно поднимая его над стаканчиком , наблюдайте какой длины получается нить до ее разрыва;

7.возьмите шпателем немного меда, размешайте его в стаканчике с холодной и горячей водой и установите время его полного растворения. Сравните, в какой воде лучше растворяется.

8. сопоставьте полученные результаты с требованиями стандарта и сделайте вывод о качестве меда.

Контрольные вопросы:

1.какие требования предъявляются к качеству меда?

2.как можно исправить закристаллизовавшийся мед?

3.как определить в меде примесь крахмала?

Вывод:_____

_____

_____

Оценка_____

Практическая работа №18

Тема: Изучение ассортимента и оценка качества фруктово-ягодных изделий по стандарту

Цель: Изучить ассортимент фруктово- ягодных изделий по натуральным образцам и определить качество органолептическим Методом.

Время выполнения: 2 часа

Материальное оснащение: натуральные образцы варенья и мармелада, стандарты, учебники

Задание 1.

Органолептическая оценка качества варенья.

Порядок выполнения работы:

1. Образец варенья положите на блюдце, перемешайте стеклянной палочкой и определите аромат (он должен быть близок к аромату настоящих ягод или плодов);
2. Ложкой возьмите немного варенья (сироп с плодами), попробуйте его и установите степень сладости, кислотности, выраженности вкуса (соответствие виду плодов), наличие или отсутствие карамелизованного сахара.
3. Налейте варенье в стакан из бесцветного стекла, поднимите его на уровень глаз , встаньте против света и установите цвет варенья, прозрачен ли сироп; равномерно ли распределены ягоды в сиропе, имеется ли засахаривание;
4. Ложкой возьмите несколько плодов из варенья, положите их на блюдце и установите , однородны ли по плотности и п размеру, окраске и отличаются ли по цвету от настоящих плодов.
5. Сопоставьте полученные результаты с показателями стандарта и установите стандартность образца.

Контрольные вопросы:

1.Почему стерелизованное варенье не рекомендуется хранить при температуре ниже 10*С?

2.Что такое сухое варенье?

Задание 2.

Пользуясь учебником товароведения и стандартом, определите вид мармелада.

Проведите органолептическую оценку качества мармелада

Порядок выполнения работы:

1.установите форму мармелада, его внешний вид: четкий ли рисунок, грани, имеются ли заусеницы и деформации, состояние поверхности.

3. Определите цвет, степень его интенсивности и равномерности;
4. Разломите образцы мармелада и определите вид в изломе: наличие или отсутствие вкраплений семян плодов, кожицы, блеска или матовости;
5. Определите вкус и аромат мармелада, а для многослойного - вкус и аромат каждого из слоев.
6. Определите стандартность образца мармелада, сравнив полученные результаты с требованиями стандарта, и сделайте вывод.

Контрольные вопросы:

1.Что такое затяжистый мармелад и почему он образуется?

2.Чем отличается фруктово-ягодный мармелад от пата и желейного мармелада?

3.Чем вызывается засахаривание мармелада?

4.Назовите условия и сроки хранения мармелада.

Вывод:_____

_____

Оценка _____

Практическая работа №19

Тема: Изучение ассортимента и органолептическая оценка качества какао-порошка и шоколада по натуральным образцам.
Цель: Изучить ассортимент какао-порошка и шоколада по натуральным образцам, определить качество органолептическим методом.
Время выполнения: 2 часа

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарт, учебники

Порядок выполнения работы:

Задание1.

Изучение ассортимента какао-порошка и определение его качества.

Порядок выполнения работы:

1.Изучение ассортимента:

1.изучите ассортимент какао-порошка по учебнику товароведения и стандарту;

2.Результаты оформите по форме:

Название какао-порошка	Вид упаковки и ее качество	Содержание жира ,%	Масса	Заключение

2.Определение качества какао-порошка:

1.небольшое количество какао-порошка разотрите между пальцами над листом бумаги, обратив внимание, ощущаются ли крупинки;

2.возьмите 4-5 ложек какао-порошка , высыпьте на лист белой бумаги, положите сверху другой лист и отпрессуйте порошок ладонью. Поднимите верхний лист бумаги и определите интенсивность окраски какао-порошка;

3.положите в стакан 4-5 ложек какао-порошка влейте небольшое количество вскипяченной воды и размешайте до получения однородной массы без комков. При непрерывном помешивании долейте стакан кипящей водой доверху и определите аромат напитка;

4.охладите напиток до 38 *С, возьмите чайную ложку напитка в рот и проглотите напиток, установив его вкус.

5.сравните полученные результаты с данными стандартов и сделайте заключение о качестве.

Контрольные вопросы:

1. Чем обусловлено тонизирующее действие какао-напитка?
2. Как упаковывают какао-порошок?
3. Укажите срок хранения какао-порошка.

Задание2.

Ознакомление с ассортиментом и оценка качества шоколада.

Порядок выполнения работы:

Задание1.

1.Изучение ассортимента:

1.изучите ассортимент шоколада по учебнику товароведения и стандарту;

2.Результаты оформите по форме:

Название шоколада	Этикетка и ее качество	Вид шоколада			Масса плитки	цена
		десертный	С добавлениями или без добавлений	с начинкой или без нее		

Задание 2.

Определение качества шоколада.

1.разверните плитку шоколада, рассмотрите на этикетке срок изготовления и соответствие гарантийному сроку хранения.

2.осмотрите лицевую и обратную стороны поверхности шоколада:

установите, гладкие ли они, имеется ли блеск (и на какой поверхности),пятна, раковины, пузырьки, сероватый налет;

3.возьмите плитку за кончик и щелканьем по ней определите твердость;

4.возьмите плитку за оба конца и разломите ее пополам;

5 осмотрите излом плитки и установите ровный он или лучистый;

7. Кусочек шоколада положите в стакан и накройте стеклом, оставив на % минут, а затем откройте и быстро определите запах шоколада, имеет ли он свойственный ему аромат или запах добавок;
8. Отломите кусочек шоколада, положите его в рот и подержите до полного растворения, а затем, прижимая расплавленную массу к небу, установите вкус шоколада, какова его сладость, насколько чувствуется горьковатость, нет ли посторонних привкусов и т.д.;
9. Сравните полученные результаты с требованиями стандартов и сделайте вывод.

Контрольные вопросы:

1.что является основным сырьем для приготовления шоколада?

2.назовите отличительные признаки белого шоколада;
3.условия и гарантийные сроки хранения шоколада;
4.укажите дефекты шоколада;

Вывод_____
_____

Оценка _____

Практическая работа №20

Тема: Изучение ассортимента карамели и оценка качества по стандарту.
Цель: Изучить ассортимент карамели по натуральным образцам
Время выполнения: 2 часа
Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарт, учебники
Порядок выполнения работы:
1.распределите карамель в зависимости от:
а).рецептуры и способа приготовления;
б).количества начинок;
в).способа обработки поверхности.
2.Полученные результаты оформите в следующую таблицу:

Карамель	Вид начинки	Способ приготовления	Способ обработки поверхности

Задание 2.
Цель: Проведите органолептическую оценку качества карамели по двум образцам и стандарту.
Порядок проведения работы:
1.Обратите внимание на внешний вид упаковки карамели (красочность этикетки, целостность упаковки);
2.Определите форму карамели;

3.Развернув образец карамели, осмотрите ее поверхность,сравнивая показатель со стандартом (сухая, липкая, без трещин и открытых швов, без пятен);

4. Определите цвет карамели (он должен соответствовать наименованию карамели и окраске- равномерной, без пятен);

5.Определите вкус и аромат карамели;

6. Определите консистенцию начинки (если она имеется), ее однородность и равномерность распределения;

7.Полученные данные оформите в таблицу:

Карамель	Внешний вид	Консистенция начинки	Форма	Вкус	Цвет	Заключение о качестве

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, Товароведение продовольственных товаров, «Феникс»,2013;

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект, интернет-ресурсы:http://www.znaytovar.ru/

Контрольные вопросы:

1.Какой из образцов карамели дольше сохраняется? Почему? От чего это зависит?

2.Назовите ассортимент карамели с двойной начинкой.

3.К какому виду карамели относится монпансье.

Вывод:_____

_____

Оценка_____

Практическая работа №21

Тема: Изучение ассортимента конфетных изделий и оценка качества по стандарту.

Цель: Изучить ассортимент конфетных изделий по натуральным образцам

Время выполнения: 2 часа

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарт, учебники

Порядок выполнения работы:

Задание 1.

Изучите ассортимент конфет, используя учебник товароведения и стандарт.

Результаты занесите в таблицу:

Название конфет	Открытые или завернутые	Глазированные Или неглазированные	Вид корпуса

Задание 2.

Органолептическим методом определите качество конфет в завертке

1. Осмотрите каждую конфету из образца , установите плотно ли прилегает этикетка и подвертка, четкий ли рисунок на этикетке , не пачкает ли она краской;
2. Установите из какой бумаги сделана подвертка-(вощеная или парафинированная);
3. Разверните каждую конфету и определите форму, грани, однородность окраски и глазировки;
4. Снимите осторожно скальпелем глазировку и определите по окраске и вкусу какая она – шоколадная или гидрожировая.
5. Определите вид и качество корпуса конфет;

   Для этого разломите корпус и установите:

   -для помадного – легко ли она разламывается, нет ли засахаренности, каков его аромат и характер отдушки;

   -для мармеладно-желейного - какова его консистенция нет ли резинистости, соответствует ли его вкус и аромат плодам, из которых он приготовлен;

   -для марципанового и орехового – из каких орехов приготовлен , нет ли вкуса испорченного ядра;

-для ликерных- какова консистенция жидкости, характерны ли вкус и аромат ликера, нет ли засахаренности ;

6.Сравните полученные результаты с требованиями стандартов и сделайте заключение о качестве конфет

Контрольные вопросы:

1. Чем конфеты отличаются от карамели?
2. К какой группе относятся конфеты «Птичье молоко», «Ромашка», «Белочка»,»Тузик»;
3. Что такое грильяж?
4. Укажите дефекты шоколадной и помадной глазури;
5. С каким корпусами конфеты хранятся наименьший срок и почему?
6. Из чего готовят конфеты ,глазированные белым шоколадом и почему они предназначены для детей?
7. Какие конфеты относят к молочным?

Вывод:

_____

_____

Оценка _____

Практическое занятие № 22

Тема: Изучение ассортимента печенья и пряников и оценка качества по стандарту.

Цель: изучить виды и ассортимент печенья по образцам и стандартам.

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарты.

Время выполнения работы : 2 часа

Порядок проведения работы:

Задание1.

1.изучите образцы печенья и стандарты на имеющиеся образцы;

2.распределите печенье по группам, вспомните отличительные особенности этих групп;

3. Результаты полученных данных занесите в таблицу:

Наименование изделия	Вид печенья	Отличительные особенности	Способ приготовления

Задание 2.

Определение качества мучных кондитерских изделий органолептическим методом по стандарту

1.определите форму печенья;

2. изучите поверхность печенья, сравните с требованиями стандарта (обратите внимание на поверхность глазированного печенья , его отличия);

3. определите размеры печенья;

4. определите цвет верха и низа печенья;

5.разломите печенье и изучите его на изломе (пористость, пустоты, следы непромеса и др.);

6. продегустируйте печенье, определив вкус и запах образца.

7. Результаты оформите в следующую таблицу:

Наимено-вание печенья	Форма	Размеры	Толщина	Цвет верха	Цвет низа	Отделка поверх-ности	Рисунок	Вид на изломе	Вид начинки	След на бумаге	Консис-тенция	Запах

Вывод:

_____

_____

Оценка: _____

Практическая работа №23

Тема: Изучение ассортимента кондитерских изделий специального назначения и оценка качества по стандарту

Цель: изучить виды и ассортимент печенья по образцам и стандартам.

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарты.

Время выполнения работы : 2 часа

Порядок проведения работы:

Задание1.

1.изучите образцы диабетического печенья и стандарты на имеющиеся образцы;

2.распределите печенье по группам, вспомните отличительные особенности этих групп;

3. Результаты полученных данных занесите в таблицу:

Наименование изделия	Вид печенья	Отличительные особенности	Способ приготовления

Задание 2.

Определение качества мучных диабетических изделий органолептическим методом по стандарту

1.определите форму печенья;

2. изучите поверхность печенья, сравните с требованиями стандарта (обратите внимание на поверхность глазированного печенья , его отличия);

3. определите размеры печенья;

4. определите цвет верха и низа печенья;

5.разломите печенье и изучите его на изломе (пористость, пустоты, следы непромеса и др.);

6. продегустируйте печенье, определив вкус и запах образца.

7. Результаты оформите в следующую таблицу:

Наимено-вание печенья	Форма	Размеры	Толщина	Цвет Верха	Цвет низа	Отделка поверх-ности	Рисунок	Вид на изломе	Вид начинки	След на бумаге	Консис-тенция	Запах

Вывод:

_____

_____

Оценка: _____

Практическая работа №24

Тема: Решение профессиональных задач по продаже кондитерских товаров.

Цель: Изучить Правила Продажи кондитерских товаров, Закон о Защите прав потребителей, решить профессиональные задачи по продаже кондитерских товаров.

Время пыполнения:2часа

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарты, калькулятор, учебники

Задание 1.

Изучить Правила Продажи отдельных видов товаров (постановление №55 от 19.01.1998г),

пункт 2.(Особенности продажи продовольственных товаров).

Задание 2.

Изучить Закон о защите прав покупателей:

- статья 10. Информация о товарах;

-статья 18. Права потребителя при обнаружении в товаре недостатков;

-статья 19.Сроки предъявления потребителем требований в отношении недостатков товара.

Задание3.

1.Изучить информацию о товаре на трех образцах кондитерских товаров

2.Полученные результаты внести в таблицу:

Информация о товаре	**Образец№1**	**Образец№2**	**Образец№3**
Наименование товара			
Информация об обязательном			

подтверждении соответствия товаров			
Сведения о составе продукта,пищевых добавках, ГМО.			
Калорийность, пищевая ценность			
Объем, масса товара			
Способ использования			
Сведения о противопоказаниях			
Цена в рублях			
Срок хранения			
Срок годности			
Адрес (местонахождение), фирменное название изготовителя			

Задание 4.

При помощи каталога и Интернет-ресурсов составить ассортиментный альбом фабрики «Зея» (15 наименований)

Оформить ценник на карамель.

Задание 5.

Оформить товарный ярлык на конфетные изделия.

Задание 6.

Подсчитать стоимость покупки.

Задание 7. Решить задачу:

В магазин "Пчёлка" поступила партия липового мёда от частного фермерского хозяйства. Мёд был упакован в стеклянные банки по 250 г. Всего 150 банок, на этикетках была нанесена следующая информация: наименование продукта, ботаническое происхождение, год сбора, данные изготовителя, масса нетто, данные об энергетической ценности, дата упаковки, указан ГОСТ 19792–2001. Экспертиза качества показала следующее: аромат без постороннего запаха, вкус слегка приторный, без пыльцовых зёрен, массовая доля влаги 21,3%, массовая доля редуцирующих веществ 79%, массовая доля сахарозы 6,7%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии мёда заявленному сорту.

   Как необходимо поступить с данной партией мёда? 23. Какие данные должен указывать производитель на этикетке?

   П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 19792–2001 "Мёд натуральный. Технические условия".

_____

_____

Контрольные вопросы:

1.Чем отличаются конфеты от карамели?

2. Что такое грильяж?

3.Укажите способы обработки поверхности открытой карамели.

Рекомендуемая литература:

Закон о Защите прав потребителей; Правила Продажи товаров,

В.А. Тимофеева Товароведение продовольственных товаров,»Феникс», 2013

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект, интернет-ресурсы:http://www.znaytovar.ru/ конфетные изделия

Вывод:

_____

_____

_____

Оценка:_____

Практическая работа №25

Тема: Идентификация кондитерских товаров по органолептическим показателям

Время выполнения: 2 часа

Цель: установить градации качества органолептическим методом, сопоставить результаты с требованиями стандарта, распознать дефекты.

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарты (ГОСТ6534-69).

Порядок проведения работы:

1.определите форму печенья;

2. изучите поверхность печенья, сравните с требованиями стандарта (обратите внимание на поверхность глазированного печенья, его отличия);

3. определите размеры печенья;

4. определите цвет верха и низа печенья;

5.разломите печенье и изучите его на изломе (пористость, пустоты, следы непромеса и др.);

6. продегустируйте печенье, определив вкус и запах образца.

Результаты оформите в следующую таблицу:

Наименова-ние печенья	Форма	Размеры	Толщина	Цвет верха	Цвет низа	Отделка поверх-ности	Рисунок	Вид на Изломе	Вид начинки	След на бумаге	Консистен-ция	Запах

Вывод:

Задание 2.

Идентификация шоколада по внешним отличительным признакам.

Цель: изучить качество шоколада органолептическим методом и сопоставить результаты с требованиями стандарта.

Порядок выполнения практической работы

1. Пользуясь предлагаемым информационным материалом, учебной литературой (стр. 47-49), повторить теоретический материал по производству шоколада

2. Контрольные вопросы:

- Как подразделяют шоколад в зависимости от состава?
- Чем отличается производство десертного шоколада от обыкновенного?
- Какие начинки предъявляют для шоколада?
- Почему шоколад «Гвардейский имеет тонкую горечь?
- Почему нельзя допускать резких колебаний температур при хранении шоколада?

3. На основании усвоенных данных заполнить таблицу № 1 «Классификация шоколада».

Классификация шоколада	
Сырье	
В зависимости от технологии производства	
В зависимости от состава шоколада	
В зависимости от рецептуры	
Ассортимент шоколада	

Десертный	Обыкновенный

34

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект**,** интернет-ресурсы:http://www.znaytovar.ru/

Вывод:

_____

_____

Оценка: _____

Практическая работа № 26

Тема: распознавание хозяйственно-ботанических сортов и определение качества картофеля и корнеплодов органолептическим методом

Цель: Определить качество моркови и свеклы органолептическим методом по образцам и стандарту на корнеплоды.

Материальное оснащение: натуральные образцы овощей, стандарт на корнеплоды.

Время выполнения: 1час

Порядок проведения работы:

1.изучите внешний вид моркови и свеклы, сравнив с данными показателями по стандарту;

2.определите форму и цвет моркови и свеклы;

3 разрежьте морковь и свеклу по наибольшему поперечному диаметру и определите размер (см);

4.изучите внутреннее строение корнеплодов, обратите внимание на размер сердцевины у моркови, чередование светлых и темных колец у свеклы;
5.продегустируйте, определив вкус данных образцов;

Полученные данные внесите в таблицу:

Показатель	**Морковь**	**Свекла**
Внешний вид		
Форма		
Цвет		
Внутреннее строение		
Наибольший диаметр, см		
Вкус и запах		
Консистенция		
Сорт		
Заключение о качестве		

Вывод:

_____

_____

7

Задание 2

Используя натуральные образцы и стандарты , заполните следующую таблицу.

Показатели	Картофель	Показатели	Морковь	Показатели	Свекла
Цвет кожуры		Длина		Цвет кожуры	
Цвет мякоти		Цвет кожуры		Длина	
Толщина кожуры		Цвет кожуры		Диаметр	
Диаметр		Толщина Сердцевины		Число светлых и темных колец	
Количество глазков		Толщина Мякоти		Землистость	
Дефекты и болезни		Запах		Запах	
Крахмалистость		Вкус		Сорт	
Запах		Сорт			
Сорт					
Вкус					

Задание 3.

Показатели	Огурец	Показатели	Чеснок	Лук репчатый
Цвет кожуры		Характер рубашки (сухая, влажная)		
Цвет мякоти		Цвет рубашки		

Длина		Цвет мякоти		
Диаметр		Число колец		
Строение семенной камеры		Запах		
Сочность (водянистость)		Вкус		
Запах		Сорт		
Вкус				
Сорт				

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект**,** интернет-ресурсы:http://www.znaytovar.ru/плодоовощные товары

Контрольные вопросы:

1.Какой корнеплод самый ранний из овощей?

2.Какие сорта картофеля используют для производства крахмала и спирта?

3.Назовите особенности хранения картофеля в магазине.

Вывод:_____

_____

Практическая работа № 27

Тема: Изучение видов и сортов и оценка качества тыквенных, томатных, капустных и луковых овощей органолептическим методом

Цель: Определить качество капустных ,томатных овощей органолептическим методом по образцам и стандарту на корнеплоды.

Материальное оснащение: натуральные образцы овощей, стандарт на корнеплоды.

Время выполнения: 1час

орядок проведения работы:

1.дайте характеристику томатным овощам, спользуя учебник товароведения и стандарт

Полученные данные внесите в таблицу:

Вид томатных овощей	Хозяйственно-ботанический сорт	Особенности пищевой ценности	Характеристика по срокам созревания	Форма	Особенности внутреннего строения	Окраска	Срок хранения	Рекомендации по использованию

Контрольные вопросы:

1.укажите особенности томатных овощей по пищевой ценности

2.укажите наиболее распространенные сорта томатов, баклажанов и перца

3.как искусственно ускоряют дозревание томатов?

Задание 2

1.Изучите главу «Капустные овощи» по учебнику товароведения.

2.Дайте сравнительную характеристику свежей белокочанной капусты по срокам созревания по форме:

Вид капусты по срокам созревания	Хозяйственно-ботанический сорт	Плотность	Особенности химического состава	Назначение	Средняя масса

3.Изучите требования к качеству белокочанной капусты по стандарту, определите качество натурального образца.

Контрольные вопросы:

1.дайте характеристику капусте цветной и брокколи.
2.Чем краснокочанная капуста отличается от белокочанной?
3.укажите способы использования капусты кольраби.

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;
Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;
Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;
Конспект**,** интернет-ресурсы:http://www.znaytovar.ru/плодоовощные товары

Вывод:_____

_____

Оценка_____

Практическая работа № 28

Тема: Распознавание помологических сортов семечковых плодов и определение качества органолептическим методом.

Цель: Научиться проводить органолептическую оценку качества яблок по натуральным образцам и стандартам.

Материальное оснащение: натуральные образцы яблок, стандарт на яблоки.
Время проведения: 2часа
Порядок проведения работы:
1.изучите главу «Семечковые плоды» по учебнику товароведения и стандарт на яблоки;
2.определите помологический сорт яблок по внешнему виду;
3.Результаты проделанной работы занесите в таблицу:

Сорт	Внешний вид	Форма	Зрелость	Вкус	Аромат (запах)	Консистенция	Размер по наибольшему поперечному диаметру

Используя таблицу, укажите, какие имеются повреждения и болезни на яблоках:

Показатель	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Третий сорт
Механические повреждения				
Повреждения вредителями				

и болезнями				
Отсутствие плодоножки				
Побурение кожицы (загар)				
Подкожная пятнистость				
Увядание				
Побурение мякоти				

Сделайте заключение о качестве и укажите к какому сорту относятся имеющиеся образцы _____

_____

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект**,** интернет-ресурсыhttp://www.znaytovar.ru/семечковые плоды

Контрольные вопросы:

1.Перечислите семечковые плоды и охарактеризуйте их пищевые свойства.

2.Какие механические повреждения допускаются стандартом?

3.Чем различаются потребительская и съемная степень зрелости?

Вывод:_____

_____

Оценка _____

Практическая работа №29

Тема: Определение видов и органолептическая оценка качества сушеных плодов.

Цель: ознакомиться с ассортиментом сушеных плодов и провести органолептическую оценку качества.

Время выполнения: 2 часа.

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарты, калькулятор, учебники

Задание 1.

1. Изучите раздел «Сушеные овощи» по учебнику товароведения и стандарту;
2. В тетради запишите деление сушеных плодов и овощей на товарные сорта;
3. Результаты работы занесите в таблицу:

Вид сушеных плодов и овощей	Деление на товарные сорта	Основные показатели качества по стандарту

Задание 2.

1. Дайте краткую сравнительную характеристику сушеного винограда заводской обработки, пользуясь стандартом.
2. Результаты работы занесите в таблицу:

Виноград сушеный заводской обработки								
Без семян					С семенами			
название	цвет	размер	товарный сорт	Цена	Название	Цвет	размер	товарный сорт

Контрольные вопросы:

1. Чем отличаются по качеству сушеные плоды и овощи заводской обработки?
2. Как влияет на товарные свойства плодов обработка сернистым газом?
3. Какие виды сушеных абрикосов вы знаете? Укажите их отличительные признаки
4. Укажите отличительные признаки сушеных овощей.

Вывод:_____

_____

Оценка _____

Практическая работа №30

Тема: изучение ассортимента и показателей качества замороженных плодов.

Цель: ознакомиться с ассортиментом замороженных плодов и провести органолептическую оценку качества.

Время выполнения: 2 часа.

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарты, калькулятор, учебники

Задание 1.

1. Изучите раздел «Замороженные плоды и овощи» по учебнику товароведения и стандарту;
2. В тетради запишите деление сушеных плодов и овощей на товарные сорта;
3. Результаты работы занесите в таблицу:

Вид мороженных плодов и овощей	Деление на товарные сорта	Основные показатели качества по стандарту

Контрольные вопросы:

1.Укажите, в чем заключается особенность пищевой ценности замороженных плодов и овощей.

2.Какиерекомендации вы можете дать покупателю по использованию быстрозамороженных плодов и овощей?

3.перечислите ассортимент замороженных плодов;

4.при какой температуре необходимо хранить быстрозамороженные плоды и овощи в холодильниках;

5.как определить качество замороженных плодов и овощей?

Вывод:_____

_____

Оценка _____

Практическая работа №31

Тема: Решение профессиональных задач по продаже плодов и овощей.

Цель: Изучить Правила Продажи кондитерских товаров, Закон о Защите прав потребителей, решить профессиональные задачи по продаже кондитерских товаров.

Время пыполнения:2часа

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарты, калькулятор, учебники

Задание 1.

Изучить Правила Продажи отдельных видов товаров (постановление №55 от 19.01.1998г),

пункт 2.(Особенности продажи продовольственных товаров).

Задание 2.

Изучить Закон о защите прав покупателей:

- статья 10. Информация о товарах;

-статья 18. Права потребителя при обнаружении в товаре недостатков;

-статья 19.Сроки предъявления потребителем требований в отношении недостатков товара.

Задание3.

1.Изучить информацию о товаре, используя натуральные образцы плодоовощных товаров;

2.Полученные результаты внести в таблицу:

Информация о товаре	**Образец№1**	**Образец№2**	**Образец№3**
Наименование Товара			
Информация об обязательном подтверждении соответствия товаров			
Сведения о составе			

продукта, пищевых добавках, ГМО.			
Калорийность, пищевая ценность			
Объем, масса товара			
Способ использования			
Сведения о противопоказаниях			
Цена в рублях			
Срок хранения			
Срок годности			
Адрес (местонахождение), фирменное название изготовителя			

Задание 4.

Оформить ценник на варенье.

Задание 5.

Оформить товарный ярлык на сухофрукты

Задание 6.

Подсчитать стоимость покупки.

Задание 7. Решить задачу:

1. При приемке в магазин лука репчатого (сорт Арзамасский) в среднем образце обнаружены следующие дефекты:

В % : треснувшие луковицы - 6, частично оголенные- 5, луковицы с шейкой длиной от 5 до 10 см - 5, подсохшей шейкой -0,8.

Дайте заключение о качестве лука.

2. В адрес оптовой плодоовощной базы автотранспортом поступила партия лука репчатого в количестве 500 кг в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. При приёмке товара было обнаружено, что 3 мешка были повреждены и часть лука высыпалась на дно фургона. Было принято решение провести экспертизу качества данной партии лука, которая установила: луковицы вызревшие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру от 3,8 см, 10% луковиц имеют высушенную шейку более 5 см, у 3% луковиц отсутствуют сухие чешуйки более чем на 1/3 поверхности.

1. Соответствует ли данная партия лука классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?

2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии лука.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51783–2001 "Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия".

Контрольные вопросы:

1.Чем отличается томат-пюре от томатной пасты?

2.В чем заключаются лечебные свойства арбузов, тыквы, дынь?

3.Какие виды сушеных абрикосов вы знаете? Укажите их отличительные признаки.

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;

Закон о Защите прав потребителей; Правила Продажи товаров (постановление № 55).

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект, интернет-ресурсы:http://www.znaytovar.ru/ свежие плоды и овощи

Вывод:

Оценка:_____

Практическая работа № 32.

. **Тема:** Идентификация плодоовощных товаров по органолептическим признакам, распознавание дефектов

Время выполнения: 2 часа.

Задание 1.

Цель: установить градации качества корнеплодов органолептическим методом, сопоставить с требованиями стандарта, распознавание дефектов.

Материальное оснащение: натуральные образцы, учебники, плакаты, муляжи, стандарты.

Порядок проведения работы:

1.Зарисуйте и запомните наиболее типичные формы основных хозяйственно- ботанических сортов моркови и свеклы, пользуясь учебником, плакатами, муляжами.

2. Полученные данные внесите в таблицу:

Наименование хозяйственно-ботанического сорта	Форма	Характеристика пищевой ценности и внутреннего строения корнеплодов	Лежкоспособность

3.Изучите требования к качеству моркови, свеклы и редиса по стандартам. Определите качество корнеплодов.

4. изучите правила приемки и методы испытаний корнеплодов.

5.определите наличие земли, отберите заболевшие корнеплоды(если они обнаружены), затем корнеплоды, которые имеют допустимые стандартом отклонения.

6. Сделайте заключение о качестве корнеплодов.

_____

_____

Контрольные вопросы:

1.Как зависит пищевая ценность моркови от сердцевины?

2.Почему стандартом предусмотрено ограничение диаметра свеклы и моркови?

Рекомендуемая литература:

Закон о Защите прав потребителей; Правила Продажи товаров (постановление № 55).

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект**,** интернет-ресурсыhttp://www.znaytovar.ru/овощные и плодовые консервы

Вывод:

_____

_____

_____

Практическая работа №33

Тема: Изучение ассортимента и оценка качества чая и чайных напитков.

Цель: изучить химический состав и классификацию чая, основные процессы производства, ассортимент чая и чайных напитков.

Материальное оснащение: натуральные образцы, учебники, плакаты, муляжи, стандарты.

Порядок проведения работы:

Краткие сведения:.

Чай относят к семейству камелий. Живет чайный кустарник около 100 лет и более. Наибольшую продуктивность имеет в возрасте от 10 до 70 лет. Чай получают из молодых верхушечных побегов (флешей) многолетнего вечнозеленого кустарника или дерева, растущего в районах с субтропическим и тропическим климатом. В России чай впервые появился более 300 лет назад (в 1638 г.), его ввозили из-за границы. Первый чайный куст был высажен в 1814 году в Крыму, в Никитском ботаническом саду. В настоящее время чай выращивают на больших плантациях, в Краснодарском крае. Выращивают китайскую разновидность чая – кустарник высотой 1 метр. На основе его выведены новые высокоурожайные популяции чая, приспособленные к местным климатическим условиям.

Изучить: 1. Химический состав чая.

2.Составить терминологический словарь.

3. Сбор чайного листа.

4. Классификация чая.

5. Основные процессы производства черного байхового чая.

6. Зеленый байховый чай.

7. Ассортимент, характеристика, упаковка, маркировка, хранение чая.

Результаты изучения сведите в таблицу:

Чай	Цвет	Способ получения	Размер чаинок	Состояние упаковки	Фирма	Масса, г

Контрольные вопросы.

1.Что нужно сделать, чтобы чайный лист остался зеленым?

_____

2. Почему при производстве черного чая лист темнеет?

_____

3. Почему при хранении чая необходимо учитывать товарное соседство?

_____

4. Почему чай высших сортов фасуют в фольгу и упаковывают жесткую упаковку?

_____

Вывод:

Практическая работа№34

Тема: Изучение ассортимента и оценка качества кофе и кофейных напитков.

Цель: изучить химический состав, характеристику и качество кофе, ассортимент кофе и кофейных напитков.

Материальное оснащение: натуральные образцы, учебники, плакаты, муляжи, стандарты.

Время выполнения работы: 2 часа

Порядок проведения работы:

Краткие сведения:

Кофе – вкусовой продукт вечнозеленого кофейного дерева. Родиной этой культуры является Эфиопия.

В настоящее время кофе вырабатывают более чем в 70 странах Азии и Африки. Плоды кофейного дерева по внешнему виду сходны с крупноплодной вишней: темно-красного цвета, кругловатой формы.

Изучить:

1. Химический состав кофе.
2. Терминологический словарь.
3. Характеристика и качество кофе.
4. Кофе натуральный растворимый.
5. Кофейные напитки
6. Ассортимент, упаковка, маркировка, хранение кофе.

Результаты изучения сведите в таблицу:

Кофе	Форма зерна	Вкус	Сорт	Состояние упаковки	Фирма	Масса, г

Контрольные вопросы:

1. Почему кофе употребляют в пищу только после обжарки?
2. С какой целью выпускают кофейные напитки и кофе с добавлениями?
3. Назовите ассортимент быстрорастворимых кофейных напитков.
4. Назовите виды натурального растворимого кофе.
5. Перечислите сорта натурального кофе.

Вывод:_____

Практическая работа №35

Тема: Определение особенностей маркировки чая и кофе.

Цель: Проведите органолептическую оценку чая и кофе по внешним признакам и по стандарту.

Материальное оснащение: натуральные образцы, учебники, стандарты

Время проведения: 2 часа

Порядок проведения работы:

Задание1.

1.осмотрев пачку (коробку), внимательно изучите маркировку и определите торговую марку чая, изготовитель, вид упаковки;

2.вскройте пачку и проверьте качество упаковки;

3.насыпьте 1-2 чайные ложки чая на белый лист белой бумаги и определите уборку по внешнему виду сухого чая;

4.для определения вкуса, аромата, цвета настоя, цвета разваренного листа возьмите 5г сухого, поместите в фарфоровые чашки и залейте кипящей водой. Определение вкуса, аромата проводите после образования настоя (через 5-10 минут);

5.остудите напиток до 40 градусов и попробуйте цвет настоя, аромат, вкус, цвет разваренного листа ;

6.сопоставьте полученные данные с требованиями стандарта;

7.Результаты проделанной работы оформите в таблицу:

Торговая марка	Название чая	Изготовитель	Вид упаковки	Вид сухого Чая	Аромат Сухого Чая	Срок годности, условия хранения	Цвет настоя	Аромат настоя	Вкус настоя	Заключение о качестве

Контрольные вопросы:

1.Чем чайные напитки отличаются от чая?

2.Почему при хранении чая необходимо учитывать товарное соседство?

3.Какой чай по внешним признакам считается лучшим?

Вывод_____

Практическая работа №36

Тема: Изучение ассортимента и оценка качества безалкогольных напитков.

Цель: изучите ассортимент и проведите органолептическую оценку по внешним признакам и по стандарту.

Материальное оснащение: натуральные образцы, учебники, стандарты

Время проведения: 2 часа

Порядок проведения работы:

Задание1Изучите ассортимент минеральной воды

Задание 2. Изучите по учебнику товароведения и стандарту таблицу по форме:

№ П\п	Ассортимент минеральных вод	Лечебное назначение
1		
2		
3		
4		
5		

Задание 3. Ответьте на вопросы:
1.Какаво назначение минеральных вод?
2.Каков принцип классификации минеральных вод?
Задание 4.
Изучите пищевую ценность и ассортимент плодово-ягодных соков.
Изучив стандарты на соки, заполните таблицу классификации наиболее распространенных соков по форме:

№п\п	Натуральные соки	Соки с сахаром	купажированные	С мякотью	Для диетического питания	Для детского питания	Концентрированные	Цитрусовые

Контрольные вопросы:
1.как классифицируются соки
2.на какие группы делят соки
3в чем заключается и лечебное действие соков
4.Укажите органолептические показатели качества соков

Вывод:_____

Практическая работа№37

Тема :Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ.

Цель: изучите ассортимент и проведите органолептическую оценку по внешним признакам и по стандарту.

Материальное оснащение: натуральные образцы, учебники, стандарты

Время проведения: 2 часа

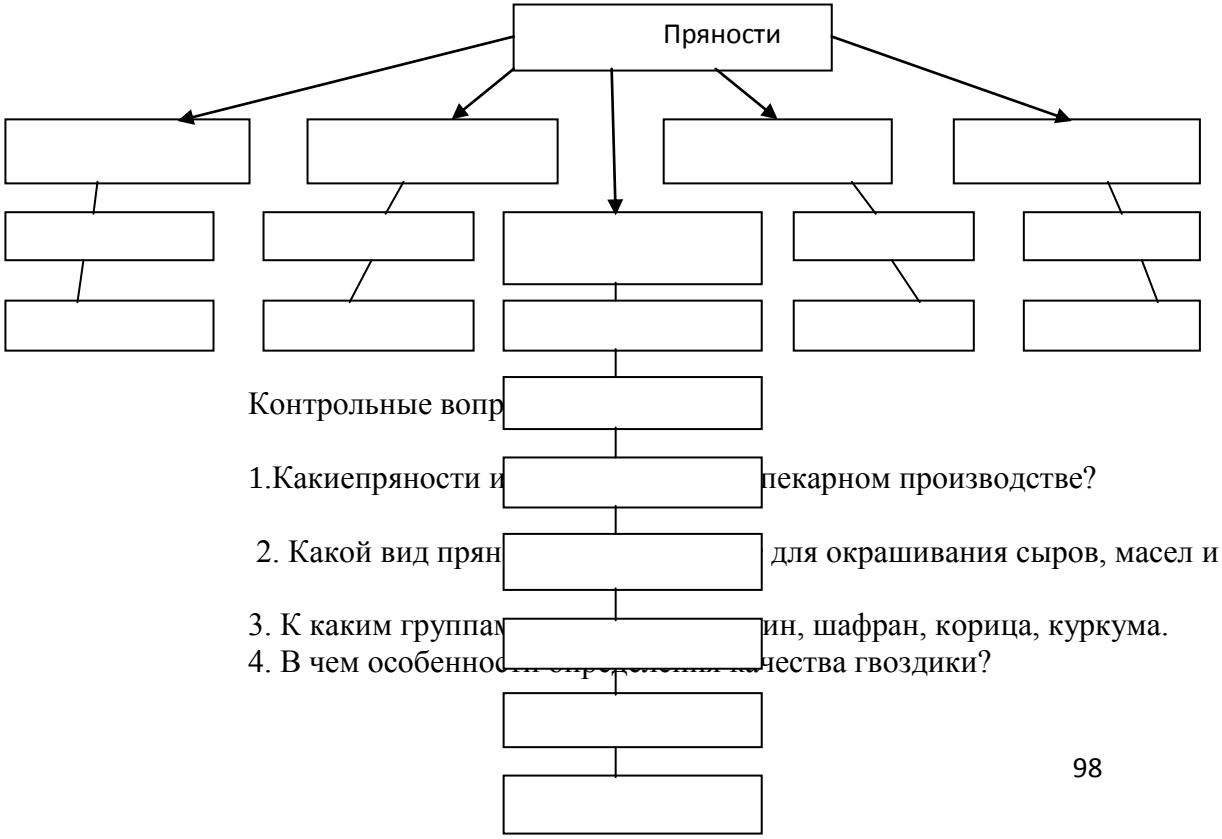
Порядок проведения работы:

Пряности представляют собой растительные продукты, содержащие остро вкусовые и ароматические вещества (эфирные масла). Применяют пряности в хлебопечении, ликероводочном, кондитерском, колбасном производстве и кулинарии.

Известно более 150 видов пряностей.

1. Семенные
2. Плодовые пряности.
3. Цветочные пряности.
4. Листовые, коровые и корневые пряности.
5. Пряные травы.
6. Пряные смеси.
7. Упаковка, маркировка и хранение пряностей.

Составить классификацию пряностей.



Контрольные вопр

1.Какиепряности и пекарном производстве?

2. Какой вид прян для окрашивания сыров, масел и других продуктов в желтый цвет?

3. К каким группам ин, шафран, корица, куркума.

4. В чем особенно чества гвоздики?

4. Как называют искусственный заменитель ванили и где его применяют?

Вывод: _____

Практическая работа № 38

Тема: распознавание поваренной соли по происхождению и способам производства

Цель: Изучить ассортимент и качество поваренной соли, установить градации качества по органолептическим показателям.

Время выполнения: 1 час

Материальное оснащение: образцы поваренной соли, стандарты, ступка, стаканы, вода.

Порядок выполнения работы:

1.Руководствуясь стандартом, запишите физико- химические показатели поваренной соли в таблицу:

Сорт соли	Номер помола	Содержание в %, не более	Цвет	Цена за 1кг

		Соли варенной в %,не менее	Солей Са и Mg	Нерастворимых веществ	воды		

2.Определите вкус и запах поваренной соли по стандарту.

Для этого 5гр. соли растворить в 100 мл воды и после полного растворения пробуют. В ступке растирают 20 гр. соли и сразу же определяют запах.

Полученные данные сопоставьте с требованиями стандарта и сделайте заключение о качестве в произвольной форме.

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;
Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;
Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;
Конспект**,** интернет-ресурсы

Контрольные вопросы:

1. Как подразделяется поваренная соль по происхождению и способу получения?
2. На какие товарные сорта делится поваренная соль?
3. Чем характеризуется йодированная соль?

Практическая работа № 39.

Тема: Решение профессиональных задач по продаже вкусовых товаров.

Цель: Изучить Правила Продажи кондитерских товаров, Закон о Защите прав потребителей, решить профессиональные задачи по продаже вкусовых товаров.

Время пыполнения:2часа

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарты, калькулятор, учебники

Задание 1.

Изучить Правила Продажи отдельных видов товаров (постановление №55 от 19.01.1998г), пункт 2.(Особенности продажи продовольственных товаров).

Задание 2.

Изучить Закон о защите прав покупателей:

- статья 10. Информация о товарах;

-статья 18. Права потребителя при обнаружении в товаре недостатков;

-статья 19.Сроки предъявления потребителем требований в отношении недостатков товара.

Задание3.

1.Изучить информацию о товаре, используя натуральные образцы вкусовых товаров;

2.Полученные результаты внести в таблицу:

Информация о товаре	**Образец№1**	**Образец№2**	**Образец№3**
Наименование товара			
Информация об обязательном подтверждении соответствия товаров			
Сведения о составе продукта,пищевых добавках, ГМО.			
Калорийность, пищевая ценность			
Объем, масса товара			
Способ использования			
Сведения о противопоказаниях			
Цена в рублях			
Срок хранения			

Срок годности			
Адрес (местонахождение), фирменное название изготовителя			

Задание 4.

Оформить ценник на безалкогольные напитки.

Задание 5.

Оформить товарный ярлык на фасованный товар (кофе натуральный в зернах).

Задание 6.

Подсчитать стоимость покупки.

Задание 7.По интернет –ресурсам изучить ассортимент чая и составить ассортиментный альбом (15 наименований)

Задание 8. Решить задачу:

В адрес оптовой плодоовощной базы автотранспортом поступила партия лука репчатого в количестве 500 кг в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. При приёмке товара было обнаружено, что 3 мешка были повреждены и часть лука высыпалась на дно фургона. Было принято решение провести экспертизу качества данной партии лука, которая установила: луковицы вызревшие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, размер луковиц по наибольшему поперечному диаметру от 3,8 см, 10% луковиц имеют высушенную шейку более 5 см, у 3% луковиц отсутствуют сухие чешуйки более чем на 1/3 поверхности.

1. Соответствует данная партия лука классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?
2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии лука.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51783–2001 "Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия".

_____

_____

Контрольные вопросы:

1.На какие товарные сорта делится поваренная соль?

2.Назовите ассортимент томатных соусов. Их назначение?

3.Чем отличаются наливки от настоек?

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;

Закон о Защите прав потребителей; Правила Продажи товаров (постановление № 55).

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект**,** интернет-ресурсы:http://www.znaytovar.ru / вкусовые товары

Вывод:

_____

_____

Оценка:_____

Практическая работа №40

. **Тема:** Идентификация вкусовых товаров по органолептическим признакам, распознавание дефектов

Время выполнения: 2 часа.

Задание 1.

Цель: установить градации качества вкусовых товаров органолептическим методом, сопоставить с требованиями стандарта, распознавание дефектов.

Материальное оснащение: натуральные образцы, учебники, плакаты, муляжи, стандарты., ПК, Интернет

Порядок проведения работы:

1.изучите ассортимент и требования к качеству приправ (горчицы, ,соусов, майонеза и т. д)

2. Полученные данные внесите в таблицу:

Название приправы	Химический состав	вкус	консистенция	Ассортимент	использование	
					В кулинари	В консервной промышленности

3.дайте оценку качества безалкогольного газированного напитка по органолептическим показателям.

4. изучите требования к качеству соков по стандарту и определите качество.

6. Сделайте заключение о качестве сока.

_____

_____

Контрольные вопросы:

1.как влияет на пищевкусовые свойства и на хранение безалкогольных напитков насыщение их углекислым газом?

2.почему в рецептуру напитков для диабетиков добавляют ксилит и сорбит.

3. чем Пепси-кола, Кока-кола отличаются от других напитков.

Рекомендуемая литература:

Закон о Защите прав потребителей; Правила Продажи товаров (постановление № 55).

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект**,** интернет-ресурсыhttp://www.znaytovar.ru/ вкусовые товары

Вывод:

_____

_____

_____

Практическая работа №41

Тема: Изучение ассортимента и определение качества молока и сливок

Цель: Ознакомиться с ассортиментом молока и сливок

Материальное оснащение: натуральные образцы молока и сливок, стандарты, учебник.

Время проведения: 1 час

Порядок проведения работы:

Задание 1.

Пользуясь учебником товароведения и стандартом , дайте краткую характеристику ассортимента молока по форме:

Название молока	Вид молока по термической обработке			Краткая характеристика молока
	пастеризованное	ультра-пастеризованное	стерилизованное	

Задание 2.

Пользуясь учебником товароведения, составьте таблицу дефектов молока по форме:

Вид дефекта по отдельным показателям	Название Дефекта	Характеристика Дефекта	Причины возникновения	Меры предупреждения
Дефекты вкуса				
Дефекты запаха				
Дефекты внешнего вида				

Контрольные вопросы:

1.Чем сливки отличаются от молока?

2.Виды упаковочного материала для молока и сливок.

3.Условия и сроки хранения молока и сливок.

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект**,** интернет-ресурсы**:**http://www.znaytovar.ru/ молоко и сливки

Вывод:_____

_____

Практическая работа № 42.

Тема: Изучение ассортимента и определение качества диетических кисломолочных напитков

Цель: Ознакомиться с ассортиментом кисломолочных товаров.

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарты, учебник.

Время проведения: 1 час

Задание 1.

Порядок проведения работы:

1.Изучите представленные образцы кисломолочных продуктов;

2.Обратите внимание на внешний вид, целостность и красочность упаковки;

3.Полученные данные внесите в таблицу:

Название продукта	Торговая марка	Жирность	Объем, Масса	Производитель	Вид молока	Вид Закваски	Срок годности	Дата производства	Дата окончания срока годности

Задание 2.

Проведите органолептическую оценку кисломолочных продуктов по натуральным образцам (творога, йогурта) и стандартам.

Порядок выполнения работы:

1.Изучите стандарт на творог, йогурт;

2.Внимательно изучите упаковку данных образцов;

3.Откройте творог и йогурт;

4.Продегустируйте, определите цвет, вкус, запах и консистенцию образцов;

5. Полученные данные внесите в таблицу:

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция

Дайте заключение о качестве:

_____

_____

_____

Контрольные вопросы:

1.Чем отличаются творожные изделия от полуфабрикатов;

2.Какой кисломолочный продукт получают из кобыльего молока?

3.Какие биопродукты вы знаете? В чем их значение для организма человека?

4. Чем ряженка отличается от других кисломолочных напитков?

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект**,** интернет-ресурсы**:**http://www.znaytovar.ru/ кисломолочные товары

Вывод:_____

_____

Практическая работа №43

Изучение ассортимента и оценка качества сметаны, творога и творожных изделий по представленным образцам.

Цель: изучить классификацию, производство, ассортимент, технические требования и пороки, требования к качеству, упаковку, маркировку и хранение сметаны, творога и творожных изделий.

Время выполнения: 2 часа

Материальное оснащение: образцы сметаны и ворожных изделий, стандарты, ПК, Интернет

Порядок выполнения работы:

Кисломолочные продукты – это молочные продукты, вырабатываемые сквашиванием молока и сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий с добавлением или без добавления дрожжей и уксуснокислых бактерий.

1. Составить классификацию кисломолочных продуктов.
2. Производство сметаны.
3. Ассортимент сметаны.
4. Технические требования к сметане и ее пороки.
5. Упаковка, маркировка и хранение сметаны.
6. Производство творога.
7. Ассортимент творога.
8. Классификация творога по жирности.
9. Требования к качеству творога.

10. Упаковка, маркировка и хранение творога.
11. Производство творожных изделий.
12. Ассортимент творожных изделий.
13. Упаковка, маркировка и хранение творожных изделий.

Результаты изучения сведите в таблицу:

Наименование изделия	Масса, г	Расшифровка маркировки

Контрольные вопросы:

1. Чем характеризуется пищевая ценность кисломолочных продуктов?
2. Какой жирности вырабатывают сметану?
3. Чем отличается творог «Детский» от творога «Крестьянского?
4. Творожные изделия - это?
5. Чем отличаются творожные изделия от творожных полуфабрикатов?

Вывод:_____

Практическая работа № 44

Тема: изучение ассортимента и определение качества твердых сыров

Цель: установить градации качества твердых сыров, сопоставить показатели качества с требованиями стандарта, распознать дефекты

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарты на молочные товары, учебник.

Время проведения: 2 часа.

Задание 1.

Порядок проведения работы:

1.Изучите ассортимент сыров по плакатам, натуральным образцам и стандартам;

2.Распределите сыры по видам, группам и подгруппам;

3.Определите, чем отличаются группы сыров по видам, группам и подгруппам;

4.Полученные данные внесите в таблицу:

Сыр	Группа	Подгруппа	Вкус	Жирность, %

Задание 2.

Проведите органолептическую оценку качества твердого сычужного сыра по стандарту на сыры.

Порядок выполнения работы:

1.Изучите стандарт на твердые сычужные сыры;

2.Руководствуясь стандартом, определите сорт сыра и сделайте заключение о качестве имеющегося образца;

3. Полученные данные внесите в таблицу:

Сыр	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет	Внешний вид	Упаковка

Контрольные вопросы:

1.От чего возникают трещины на корке?

2.Какие сыры созревают под воздействием плесени?

3.Что является причиной крошливой консистенции сыра?

Рекомендуемая литература:

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект**,** интернет-ресурсы**:**http://www.znaytovar.ru/ сыры

Вывод:_____

_____

Практическая работа № 45

Тема: изучение ассортимента и определение качества рассольных и плавленых сыров

Цель: установить градации качества рассольных и плавленых сыров , сопоставить показатели качества с требованиями стандарта, распознать дефекты

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарты на молочные товары, учебник.

Время проведения: 2 часа.

Задание 1.

Порядок проведения работы:

1.Изучите ассортимент рассольных сыров по плакатам, натуральным образцам и стандартам;

2.Распределите сыры по видам, группам и подгруппам;

3.Определите, чем отличаются группы сыров по видам, группам и подгруппам;

4.Полученные данные внесите в таблицу:

Сыр	Группа	Подгруппа	Вкус	Жирность, %

Задание 2.

Проведите органолептическую оценку качества твердого Адыгейского сыра по стандарту на сыры.

Порядок выполнения работы:

1.Изучите стандарт на плавленые сыры сыры;

2.Руководствуясь стандартом, определите сорт сыра и сделайте заключение о качестве имеющегося образца;

3. Полученные данные внесите в таблицу:

Сыр	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет	Внешний вид	Упаковка

Контрольные вопросы:

1.укажите классификацию плавленых сыров.

2.почему плавленый колбасный сыр хранится дольше чем другие?

Рекомендуемая литература:

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект**,** интернет-ресурсы**:**http://www.znaytovar.ru/ сыры

Вывод:_____

_____

Практическая работа №46

Тема: Изучение ассортимента молочных консервов

Цель: Проведите органолептическую оценку качества образца молочных консервов, используя стандарт на молочные консервы.

Время выполнения работы:2 часа

Порядок проведения работы:

Задание 1.пользуясь учебником товароведения, дайте характеристику сгущенных молочных консервов, указав их составные части.

Задание2.

1.Изучитк стандарт на молочные консервы;

2.Обратите внимание на внешнее оформление банки сгущенного молока;

3.Откройте банку консервов и определите цвет, вкус, запах и консистенцию;

4.Полученные данные внесите в таблицу:

Наименование изделия	Цвет	Вкус	Консистенция	Запах	Заключение о качестве

Задание 3.

Пользуясь учебником товароведения, дайте характеристику дефектов сгущенного молока

Название дефекта	Характеристика	Причины возникновения

Контрольные вопросы:

1.Что такое бомбаж? Назовите виды бомбажа.

2.Расшифруйте маркировку молочных консервов: М 108761 151201

3. Какие молочные консервы имеются в продаже?

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект**,** интернет-ресурсыресурсы:http://www.znaytovar.ru/ молочные товары

Вывод:_____

_____

Оценка _____

Практическая работа №47.

Тема: Решение профессиональных задач по продаже молочных товаров.

Цель: Изучить Правила Продажи кондитерских товаров, Закон о Защите прав потребителей, решить профессиональные задачи по продаже молочных товаров.

Время пыполнения:2часа

Материальное оснащение: натуральные образцы, стандарты, калькулятор, ноутбуки.учебники

Задание 1.

Изучить Правила Продажи отдельных видов товаров (постановление №55 от 19.01.1998г),

пункт 2.(Особенности продажи продовольственных товаров).

Задание 2.

Изучить Закон о защите прав покупателей:

- статья 10. Информация о товарах;

-статья 18. Права потребителя при обнаружении в товаре недостатков;

-статья 19.Сроки предъявления потребителем требований в отношении недостатков товара.

Задание3.

1.Изучить информацию о товаре, используя натуральные образцы молочных товаров;

2.Полученные результаты внести в таблицу:

Информация о товаре	Образец№1	Образец№2	Образец№3
Наименование товара			
Информация об обязательном подтверждении соответствия товаров			
Сведения о составе продукта,пищевых добавках, ГМО.			
Калорийность, пищевая ценность			
Объем, масса товара			
Способ использования			
Сведения о противопоказаниях			
Цена в рублях			
Срок хранения			
Срок годности			
Адрес (местонахождение), фирменное название изготовителя			

Задание 4.

Оформить ценник на молоко пастеризованное.

Задание 5.

Оформить товарный ярлык на 500гр. творога полужирного.

Задание 6.

Подсчитать стоимость покупки.

Задание 7. По интернет ресурсам и натуральным образцам изучить ассортимент Амурских производителей молочных товаров и составить ассортиментный альбом.

Задание 8. Решить задачу:

а).Дайте заключение о качестве кефира, имеющего следующие показатели: кислотность 65 градусов Т, отделилось 2% сыворотки.

_____

_

б).дайте заключение о качестве простокваши, у которой кислотность 130 градусов Т и отделилось 3% сыворотки.

_____

Контрольные вопросы:

1.Как отличить сухое молоко обезжиренное от цельного?

2. Почему масло сливочное Вологодское имеет ореховый привкус?

3.Перечислить способы получения творога.

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;

Закон о Защите прав потребителей; Правила Продажи товаров (постановление № 55).

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект**,** интернет-ресурсы**:**http://www.znaytovar.ru/ молочные товары

Вывод:

_____

_____

Практическая работа №48

. **Тема:** Идентификация молочных товаров по органолептическим признакам, распознавание дефектов

Время выполнения: 2 часа.

Задание 1.

Цель: установить градации качества молочных товаров органолептическим методом, сопоставить с требованиями стандарта, распознавание дефектов.

Материальное оснащение: натуральные образцы, учебники, плакаты, муляжи, стандарты. ПК, Интернет

Порядок проведения работы:

1.изучите классификацию сливок по содержанию жира и кислотности

Составьте таблицу дефектов сливок по форме:

2. Полученные данные внесите в таблицу:

Название дефекта	Характеристика дефекта	Причины возникновения

3.дайте оценку качества образца сгущенного молока по органолептическим показателям.

6. Сделайте заключение о качестве данного образца.

_____

_____

Контрольные вопросы:
1.какие виды бомбажа молочных консервов вы знаете?
2.при наличии каких дефектов не допускается в продажу сухое молоко?
3. почему меняется цвет сгущенного молока с сахаром при длительном хранении при температуре 30-40*?

Рекомендуемая литература:

Закон о Защите прав потребителей; Правила Продажи товаров (постановление № 55).
Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;
Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;
Конспект**,** интернет-ресурсыhttp://www.znaytovar.ru/ молочные товары

Вывод: _____

_____

_____

Практическая работа №49

Тема: Ознакомление с ассортиментом и показателями качества мяса убойных животных

Цель: изучить классификацию мяса.

Время выполнения:2 часа

Материальное оснащение: натуральные образцы мяса ,плакаты, ПК, Интернет, учебники.

Задание1.

Изучить классификацию мяса по виду и возрасту животного.

Задание 2.

Изучить классификацию мяса по термическому состоянию.

Задание3.

Изучить показатели упитанности мяса по категориям.

Задание4.

Изучить показатели качества и условия хранения мяса в магазине.

Задание 5.

Пользуясь стандартом и учебником товароведения, дайте характеристику говядины по возрасту.

Результаты внесите в таблицу:

№ п\п	Возрастная категория мяса	Отличительные признаки								
		Мышечной ткани			Соединительной ткани			жира		
1	Говядина									
2	мясо молодняка									
3	телятина									

Контрольные вопросы:

1. Почему повторно замороженное мясо в продажу не допускается?
2. Что подтверждает ветеринарное клеймо?
3. Какие требования предъявляют к качеству мяса?

Вывод:_____

Практическая работа №50

Тема: Ознакомление с ассортиментом и показателями качества мяса птицы

Цель: изучить классификацию мяса птицы

Время выполнения:2 часа

Материальное оснащение: натуральные образцы мяса ,плакаты, ПК, Интернет, учебники.

Задание1.

Изучить классификацию мяса птицы.

Задание 2.

Изучить классификацию мяса птицы по термическому состоянию.

Задание3.

Изучить показатели упитанности мяса по категориям.

Задание4.

Изучить показатели качества и условия хранения мяса птицы в магазине.

Задание 5.

Пользуясь стандартом и учебником товароведения, дайте характеристику говядины по возрасту.

Результаты внесите в таблицу:

№ п\п	Возрастная категория мяса	Отличительные признаки								
		Мышечной ткани			Соединительной ткани			жира		
1	куры									
2	Мясо бройлерных цыплят									
3	цыплята									

Контрольные вопросы:

1.назовите категории мяса птицы.

2.На какие части разделывают мясо бройлерных цыплят3.назовите срок хранения охлажденной птицы в магазине.

Вывод:_____

Практическая работа №51

Тема: Изучение ассортимента и определение качества вареных колбас.

Цель: Ознакомиться с ассортиментом колбасных изделий

Дать оценку качественных показателей

Изучить маркировку колбасных изделий

Материальное оснащение: ноутбуки, натуральные образцы, муляжи в промышленной упаковке, стандарты, учебник.

Время проведения: 2 час

Порядок проведения работы:

Задание 1.

Изучите ассортимент Амурских производителей: ОАО «Благовещенский мясокомбинат», ООО «Модуль» г.Белогорск, ПК «Серышевский ,дайте краткую характеристику ассортимента колбасных изделий по форме:

Оизводитель	Наименование продукции	По виду изделия			По способу термической обработки			По виду оболочки		
		Вареные колбасы	Сосиски	Сардельки	Вареные	Полукопченые	копченые	естественная	искусственная	Без оболочки
ОАО «Благовещенский мясокомбинат»										
ООО «Модуль» г.Белогорск										
ПК «Серышевский»										

Задание 2. Составьте ассортиментный альбом колбасных изделий (15 наименований)

Задание 3.

Пользуясь учебником товароведения, составьте таблицу дефектов колбасы по форме:

Вид дефекта по отдельным показателям	Название Дефекта	Характеристика Дефекта	Причины возникновения	Меры предупреждения

Дефекты вкуса				
Дефекты запаха				
Дефекты внешнего вида				

Задание

Контрольные вопросы:

1.Назовите виды колбасных изделий?

2.Назовите виды упаковочного материала для колбасных изделий

3.Назовите условия и сроки хранения колбасных изделий.

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

Конспект**,** интернет-ресурсы

Вывод:_____

_____

Практическая работа №52

Тема: Изучение ассортимента и определение качества мясных консервов

Цель: Ознакомиться с ассортиментом мясных консервов

Дать оценку качественных показателей

Изучить маркировку колбасных изделий

Материальное оснащение: ноутбуки, натуральные образцы, муляжи в промышленной упаковке, стандарты, учебник.

Время проведения: 2 час

Порядок проведения работы:

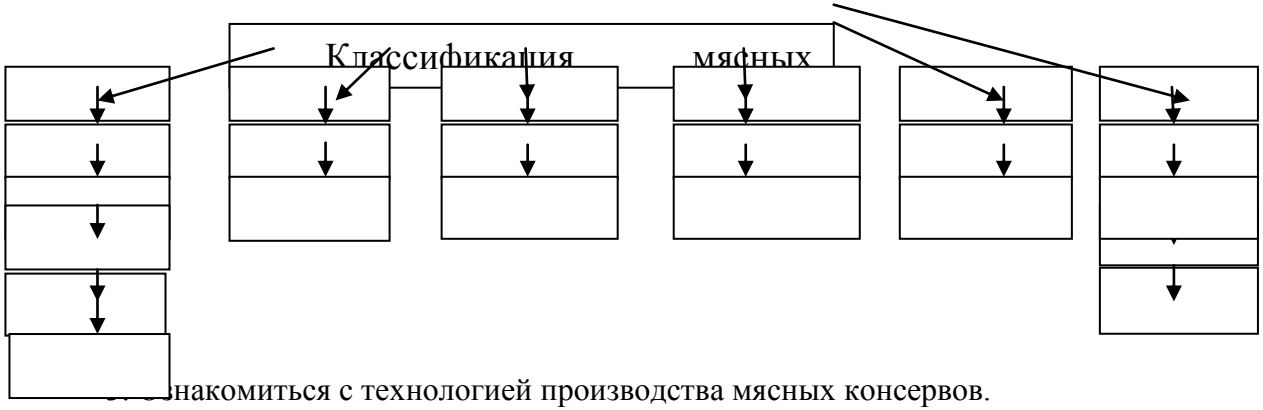
Задание 1.

Мясные консервы – это готовые к употреблению изделия в основном из мяса и мясопродуктов в герметично укупоренных банках и подвергнутых тепловой обработке до готовности к употреблению. Консервы имеют более высокую калорийность по сравнению с мясом и другими мясными продуктами, а также длительный срок хранения.

1. Рассмотреть химический состав и пищевую ценность мясных консервов.

2. Составить классификацию мясных консервов по основным признакам (по виду сырья: мясные, из субпродуктов, из мясных продуктов, мясорастительные, салобобовые; по иду тары: в металлической и стеклянной таре; по режиму тепловой обработки: стерилизованные и пастеризованные; по назначению: закусочные, обеденные, для детского и диетического питания).

Схему классификации мясных консервов.



3. Ознакомиться с технологией производства мясных консервов.

4. Изучить ассортимент мясных консервов.

5. Рассмотреть требования к качеству консервов.

6. Рассмотреть упаковку, маркировку и хранение консервов.

Результаты изучения сведите в таблицу:

Наименование Консервов	Мас-са, Г	Группа по сырью	Группа по назначению	Сос-тав	Дата изготовления и срок реали-	Упаковка и маркировка	Производитель

					зации		

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к мясным консервам?
2. Перечислите основные признаки, по которым классифицируются мясные консервы
3. Какие консервы относят к консервам из субпродуктов?
4. Каковы условия и сроки хранения мясных консервов?

Изучение требований к качеству консервов. Упаковка, маркировка и хранение консервов.

Цель: изучить требования к качеству консервов.

Качество мясных консервов определяют путем внешнего осмотра банок, а также по органолептическим, химическим и бактериологическим показателям содержимого.

Порядок выполнения работы

1.Произвести внешний осмотр консервов: наличие и состояние этикетки, содержание надписи на ней, состояние банки.

Внешний вид тары. Осматривая тару консервированных продуктов, прежде всего, обращают внимание на наличие и состояние этикеток или литографических оттисков. В зависимости от видов консервов и тары устанавливают правильность маркировки в соответствии с действующими стандартами на фасовку, упаковку и маркировку.

Проверяя внешний вид тары, отмечают видимое нарушение герметичности, подтеки, вздутие крышек и донышек.

У жестяных банок обращают внимание на деформацию донышек, на дефекты продольного шва и швов донышек и крышек, у стеклянной тары – на трещины, ржавые пятна металлических крышек.

Состояние внутренней поверхности жестяной тары. Для определения состояния внутренней поверхности жестяной тары ее вскрывают, освобождают от содержимого, тщательно промывают водой и насухо протирают. Темные пятна, имеющиеся на внутренней поверхности тары, могут образоваться в результате растворения полуды и обнаружения железа или образования сернистых соединений. Отмечают также состояние лака или эмали, резиновых прокладок или уплотнительной пасты у донышек и крышек банок, наличие и размеры наплывов припоя внутри банок. Стеклянные банки должны быть прозрачными, чистыми, без внутренних и поверхностных пузырей, заусенцев и щербин.

На этикетках консервов для детского и диетического питания, кроме того, обозначают срок годности и дату выработки. Для консервов требующих особых условий хранения, должны быть указаны режим и срок хранения со дня выработки. Этикетка должна быть чистой, целой, плотно и аккуратно покрывать весь корпус банки, а литографский оттиск – четким, нерасплывчатым.

2.Изучить маркировку мясных консервов.

На крышки литографированных банок наносят методом штампования или несмываемой краской номер смены и дату (число, месяц, год) изготовления. На дне и крышке нелитографированных банок наносят обозначения в три ряда.

Первый ряд – дата выработки (число, месяц, год) – по две цифры каждое обозначение. Перед цифрами 1-9 ставится ноль.

Во втором ряду – номер смены, выпустивший продукт (одна цифра), ассортиментный номер (одна – три цифры). К ассортиментному номеру (для консервов высшего сорта) добавляется буква «В». В третьем ряду содержится индекс системы (одна-две буквы), в ведении которой находится предприятие-изготовитель (для мясной промышленности индекс А) и номер предприятия. При маркировке литографированных банок методом рельефного маркирования или несмываемой краской наносят дату изготовления и номер смены в один ряд. На этикетках детских и диетических консервов должна быть надпись: «Одобрено Минздравсоцразвития РФ».

3.Упаковка и хранение мясных консервов. Упаковывают консервы в деревянные, картонные или полимерные ящики. Каждый горизонтальный ряд перекладывают картонными или бумажными прокладками. При упаковке стеклянных банок в ящики перекладывают прокладками каждый вертикальный и горизонтальный ряды. Хранят консервы в чистых сухих помещениях при температуре от0до 5ºС о относительной важности воздуха 75%. Срок хранения в зависимости от вида консервов и температуры воздуха от 1 до 5 лет. В магазинах консервы хранят до истечения срока годности или срока хранения.

Результаты изучения сведите в таблицу:

Показатели	Исследуемые образцы консервов		
Внешний вид			
маркировка			
Упаковка			
Срок хранения			
Производитель			

Вопросы для учащихся:

1. Из какого сырья получают паште
2. В чем заключаются особенности обработки сырья для консервов детского и диетического питания?
3. Какие виды бомбажа бывают?

Вывод: _____

Практическая работа № 53

Тема: Решение профессиональных задач по продаже мясных товаров.

Цель: Изучить Правила продажи мясных товаров, Закон о Защите прав потребителей, решить профессиональные задачи по продаже мяса и мясных товаров.

Время выполнения:2часа

Материальное оснащение: муляжи, стандарты, калькулятор, учебники

Задание 1.

В Правилах продажи отдельных видов товаров (постановление №55 от 19.01.1998г),

Выделите и законспектируйте следующие пункты

1.1.Особенности продажи мяса и мясных товаров

1.2.Информация о продовольственных товарах, фасованных товаров

Задание 2.

На основе закона «О защите прав потребителей» рассмотрите вопросы:

2.1. Сроки обращения с претензией по мясу и мясным товарам

2.2. Правила обмена и возврата мяса и мясных товаров

Задание3.

1.Изучить информацию о товаре на трех образцах мясных товаров (информация на упаковке);

2.Полученные результаты внести в таблицу:

Информация о товаре	**Образец№1**	**Образец№2**	**Образец№3**
Наименование товара			
Информация об обязательном подтверждении соответствия товаров			
Сведения о составе продукта,пищевых добавках, ГМО.			
Калорийность, пищевая ценность			
Объем, масса товара			
Способ использования			

Сведения о противопоказаниях			
Цена в рублях			
Срок хранения			
Срок годности			
Адрес (местонахождение), фирменное название изготовителя			

Задание 4.

Оформить ценник на мясо птицы. (Правила Продажи товаров, постановление№55, статья 19).

Задание 5.

Оформить товарный ярлык на расфасованный товар (мясные полуфабрикаты).

Задание 6.

Подсчитать стоимость покупки.

Задание 7. Составьте картограмму выкладки мясных товаров на торговом оборудовании.

Задание 8. Решить торговые ситуации:

1.Сообщая информацию о мясе, продавец отметил, что данная продукция поступила напрямую с фермерского хозяйства. Допускается ли такое мясо к продаже и какие условия должны быть выполнены поставщиками мяса (личное подворье или фермерское хозяйство)?

_____

Контрольные вопросы:

1.Опишите процесс клеймения мяса: назначение, порядок проведения.

2.Назовите виды оборудования для выкладки мяса и мясных товаров в торговом зале.

Рекомендуемая литература:

Закон о Защите прав потребителей; Правила Продажи товаров,

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

интернет-ресурсы: http://www.znaytovar.ru/ мясо и мясные товары

Вывод:

_____

_____

_____

Оценка:_____

Практическая работа №54.

Тема: Изучение семейств промысловых рыб

Цель: изучить отличительные особенности семейств промысловых рыб.

Материальное оснащение: ноутбуки, натуральные образцы, муляжи в промышленной упаковке, стандарты, учебник.,Интернет

Время проведения: 2 час

Порядок проведения работы:

Задание 1.

Используя учебник, зарисуйте строение тела рыбы.

Задание2

.изучите семейства промысловых рыб. Заполните таблицу по форме:

Название основных семейств рыб	Рисунок основного представителя этого семейства	Перечислить рыбы, относящиеся к данному семейству	Среднее содержание жира,%	Основное назначение рыб данного семейства	Примечание

Контрольные вопросы:

1.как подразделяются рыбы по содержанию жира?

2.почему содержание жира имеет важное значение для определения ее пищевой ценности?

Вывод:_____

Практическая работа № 55

Тема: Изучение ассортимента и показателей качества охлажденной и замороженной рыбы

Цель: Изучить ассортимент и показатели качества охлажденной и замороженной рыбы

Материальное оснащение: ноутбуки, муляжи, стандарты, калькуляторы, учебники, ПК, Интернет

Время выполнения:2 часа

Задание 1.

Изучите стандарт «Рыба всех видов обработки. Длина и масса»

Задание2.

Составьте таблицу деления живой, охлажденной и мороженной рыбы по размерам и массе.

Выберите 10 наименований рыб и заполните таблицу по форме:

Наименование Рыбы	Крупная		средняя		мелкая	
	по массе	по длине	по массе	по длине	по массе	по длине

Задание 3.

изучите требования к качеству охлажденной рыбы.

Задание 4.

Изучите требования к качеству мороженой рыбы.

Контрольные вопросы:

1.Какая рыба не допускается в продажу?

2. Назовите условия хранения охлажденной и мороженной рыбы.

Вывод: _____

Практическая работа № 56

Тема: Изучение ассортимента и показателей качества соленой рыбы

Цель: Изучить ассортимент и показатели качества соленой рыбы

Материальное оснащение: ноутбуки, муляжи, стандарты, калькуляторы, учебники, буклеты, ПК, Интернет

Время выполнения:2 часа

Задание 1.

Изучите стандарт на соленую рыбу лососевых и сельдевых пород.

Задание2.

Перечислите основной ассортимент соленой рыбы по группам..

Выберите 10 наименований рыб и заполните таблицу по форме:

Несозревающая Соленая рыба	Созревающая соленая рыба		
	Соленые сельди	Лососевые соленые рыбы	Прочие виды рыбы

Задание 3.

изучите способы посола и их влияние на качество рыбы

Способ посола в зависимости от:			
Вместимости	Температуры	Способа введения соли	Содержания соли

Задание 4.

Изучите сроки годности соленой рыбы.

Контрольные вопросы:
1.Какая соленая рыба не допускается в продажу?
2. Назовите условия хранения соленой рыбы.
Вывод: _____

Практическая работа № 57

Тема: Изучение ассортимента и показателей качества копченой рыбы
Цель: Изучить ассортимент и показатели качества копченой рыбы
Материальное оснащение: ноутбуки, муляжи, стандарты, калькуляторы, учебники, буклеты, ПК, Интернет
Время выполнения:2 часа
Задание 1.
Изучите стандарт на рыбу горячего и холодного копчения
Задание2.
Перечислите основной ассортимент копченой рыбы по группам
Выберите 10 наименований рыб и заполните таблицу по форме:

Ассортимент рыбы горячего Копчения	Способы разделки	Указать какую рыбу на сорта не делят	Цвет поверхности	Содержание Соли	Содержание жира	Режим хранения	Сроки хранения в магазине

Задание 3.
изучите требования к качеству рыбы горячего копчения.
Задание4.
Изучите сроки годности рыбы горячего и холодного копчения.
Контрольные вопросы:
1. по каким показателям отличается рыба горячего копчения от холодного?
2. Назовите срок хранения рыбы горячего копчения.

Вывод: _____

Практическая работа № 58

Тема: Изучение ассортимента и показателей качества икры и икорных товаров.

Цель: Изучить ассортимент и показатели качества икры

Материальное оснащение: натуральные образцы, ноутбуки, муляжи, стандарты, калькуляторы, учебники, буклеты, ПК, Интернет

Время выполнения:2 часа

Задание 1.

Изучите стандарт на икру лососевых пород.

Задание2.

Изучите классификацию и ассортимент икры рыб по стандарту.

Укажите в таблице ассортимент икры и ее деление на сорта.

Икра осетровыхрыб			Икра лососевых рыб		Икра прочих рыб		
зернистая	Паюсная	ястычная	зернистая	Ястычная	деликатесная	пробойная	ястычная

Задание3.

Изучите стандарт на икру соленую деликатесную.

Составьте и заполните таблицу, отразите следующие данные: сырье, для получения икры, емкость тары, название икры, ее характеристика.

Контрольные вопросы:

1.назовите отличительные признаки химического состава и пищевой ценности икры белковой зернистой.

2.почему отдельные виды икры готовят без антисептиков.

3.укажите срок хранения икры на базах и в магазине.

Вывод:_____

Практическая работа №59

Тема: Изучение ассортимента и требований к качеству рыбных консервов.

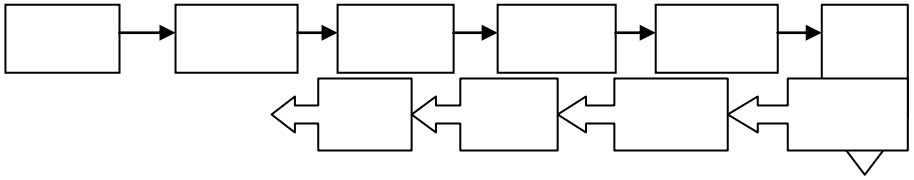
Цель: изучить ассортимент рыбных консервов и пресервов, научиться давать товароведную характеристику по признакам классификации.

Материальное оснащение: натуральные образцы, ноутбуки, муляжи, стандарты, калькуляторы, учебники, буклеты, ПК, Интернет

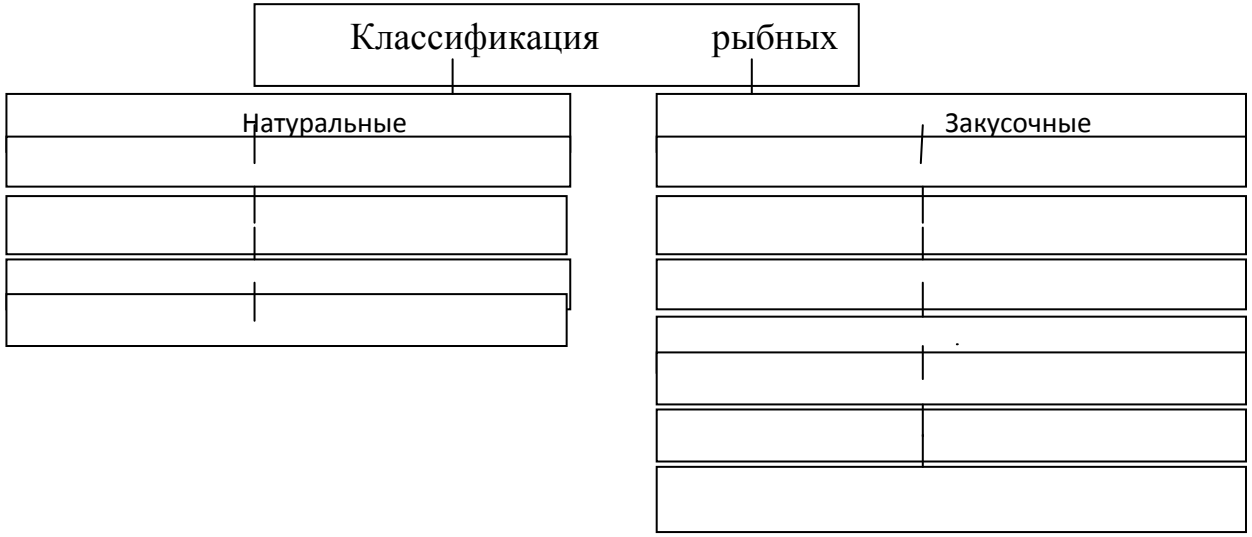
Время выполнения:2 часа

Рыбные консервы – это высокопитательные продукты, полностью приготовленные к употреблению в пищу. По энергетической ценности рыбные консервы, а среди них прежде всего консервы в масле и в томатном соусе, значительно превосходят основное сырье, из которого их приготавливают. Обусловлено это не только тем, что при их производстве удаляются несъедобные и малоценные в пищевом отношении части и органы рыб, но главным образом добавлением томатной заливки, масла, овощей, крупы специй , пряностей, а также применением предварительной обработки – жарки, копчению, вяления, бланширования и др., что позволяет значительно улучшить вкусовые свойства, повысить питательную ценность и усвояемость рыбных консервов. Белки рыбных консервов усваиваются организмом человека на 85-90%, а жира – на 84-96% .

1. Ознакомиться с производством рыбных консервов и составить схему.



2. Изучить классификацию и составит схему классификации рыбных консервов.



3. Изучить ассортимент рыбных консервов по этикеткам, натуральным образцам и стандартам. Полученные данные сведения сведите в таблицу:

Наименование	Группа по сырью	Группа по назначению	Состав	Внешний вид	Дата изготовления и срок	Маркировка и упаковка	Производитель

					реалии-зации		

4. Ознакомиться с производством рыбных пресервов.

Рыбные пресервы – особый вид рыбных продуктов, чаще всего пряного, иногда маринованного или специального посола с добавлением или без добавления разнообразных соусов и заливок, герметично укупоренных в банки, но в отличие от консервов на подвергнутые стерилизации. Для повышения стойкости пресервов в них добавляют в качестве антисептика бензойнокислый натрий.

5.Изучить классификацию пресервов и составить схему.

	Пресервы	

6. Изучить ассортимент пресервов по этикеткам, натуральным образцам и стандартам.
7. Изучить требования к качеству рыбных консервов и пресервов.
8. Изучить дефекты рыбных консервов и пресервов

Контрольные вопросы:

1.Какие требования предъявляют к качеству рыбных консервов и пресервов?
2. Какую рыбу используют для получения пресервов?
3. Чем рыбные консервы отличаются от пресервов?

Вывод:_____

Практическая работа№60

Изучение ассортимента нерыбного водного сырья.

Цель: изучить ассортимент нерыбного водного сырья, научиться давать товароведную характеристику по признакам классификации.

Материальное оснащение: натуральные образцы, ноутбуки, муляжи, стандарты, калькуляторы, учебники, буклеты, ПК, Интернет

Время выполнения:2 часа

Задание1.

Составьте таблицу подробной классификации нерыбного водного сырья животного и растительного происхождения, пользуясь учебником товароведения, плакатами, рисунками и муляжами.

Задание 2.

Изучите морфологию ракообразных. Укажите их пищевую ценность и кулинарное назначение.

Данные внесите в таблицу:

Наименование ракообразных	Внешний вид описание, рисунок	Особенности химического состава	В каком виде поступает в продажу	Кулинарное назначение	Режим и срок хранения

Задание 3.

Изучите стандарт на ракообразные и моллюски.

Выпишите в тетрадь технические требования, а также требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению кальмаров.

Контрольные вопросы:

1.В чем заключаются диетические и лечебные свойства нерыбного водного сырья?

2.Чем различаются ракообразные?

3.Чем различаются двустворчатые моллюски, устрицы, мидии, морские гребешки?

4.Какова пищевая ценность и лечебные свойства морских водорослей?

5.Дайте рекомендацию покупателю по использованию кальмара.

Вывод:_____

Практическая работа № 61

Тема: Решение профессиональных задач по продаже рыбных товаров.

Цель: Изучить Правила продажи мясных товаров, Закон о Защите прав потребителей, решить профессиональные задачи по продаже зерномучных товаров.

Время пыполнения: 2часа

Материальное оснащение: муляжи, стандарты, калькулятор, учебники

Задание 1.

В Правилах продажи отдельных видов товаров (постановление №55 от 19.01.1998г),

Выделите и законспектируйте следующие пункты:

1.3.Особенности продажи рыбы и рыбных товаров
1.4.Информация о продовольственных товарах, фасованных товарах

Задание 2.

В Законе «О защите прав потребителей» рассмотрите вопросы

2.1. Сроки обращения с претензией по рыбе и рыбным товарам

2.2. Правила обмена и возврата рыбы и рыбных товаров63

Задание3.

1.Изучить информацию о товаре на трех образцах рыбных товаров (информация на упаковке);

2.Полученные результаты внести в таблицу:

81

Информация о товаре	**Образец№1**	**Образец№2**	**Образец№3**
Наименование товара			
Информация об обязательном подтверждении соответствия товаров			
Сведения о составе продукта,пищевых добавках, ГМО.			
Калорийность, пищевая ценность			

Объем, масса товара			
Способ использования			
Сведения о противопоказаниях			
Цена в рублях			
Срок хранения			
Срок годности			
Адрес (местонахождение), фирменное название изготовителя			

82

Задание 4.

Оформить ценник на рыбу мороженную. (Правила Продажи товаров, постановление№55, статья 19).

Задание 5.

Оформить товарный ярлык на расфасованный товар (рыбные полуфабрикаты).

Задание 6.

Подсчитать стоимость покупки.

Задание 7. Решить торговые ситуации:

Покупатель, приобретая рыбу свежемороженую, потребовал от продавца ее очистить ото льда . Также покупатель был недоволен, по его мнению, большим количеством льда. Разрешите конфликтную ситуацию, ответив на вопросы

1. Существуют ли допустимые нормы льда при продаже свежемороженой рыбы?
2. Обязан ли продавец очищать ото льда свежемороженую рыбную продукцию перед отпуском покупателям?

1.Какие документы, подтверждающие безопасность товара, должен предъявить продавец при продаже балычных изделий?

2.Назовите классификацию рыбных товаров.

3.Составьте картограмму выкладки рыбы и рыбных товаров.

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;

Закон о Защите прав потребителей; Правила Продажи товаров,

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

нтернет-ресурсыhttp://www.znaytovar.ru/ рыба и рыбные товары

Вывод:

_____

_____

_____

Практическая работа №62

Тема: Изучение ассортимента растительных масел.

Цель: Ознакомиться с ассортиментом растительных масел.

Дать оценку качественных показателей.

Изучить маркировку растительных масел

Материальное оснащение: ноутбуки , натуральные образцы, , стандарты, учебник.

Время проведения: 2 час

Порядок проведения работы:

Задание 1.

Изучите ассортимент по форме:

Производитель	Наимено	Масло растительное	Маргарин, спреды	Майонез

ь	вание продукции	нерафинированное	рафинированное	Дезодорированное	Твердый	Жидкий	Растительно-сливочные рвстительно-жировые	столовый	диетический	С добавками
ООО «МЗЗ Юг Руси» Золотая семечка										
ОАО «Иркутский масложиркомбинат»										

Задание 2. Составьте альбом ассортиментный продукции (15 наименований)

Задание

Контрольные вопросы:

1.Назовите виды растительных масел и их качественные показатели.

2.Назовите виды упаковочного материала для растительного масла.

3.Назовите условия и сроки хранения растительных масел.

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;
Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;
Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;
Конспект, интернет-ресурсы http://www.znaytovar.ru/ маргарин, масло растительное и спреды

Вывод:_____

_____

Практическая работа №63

Тема: Изучение ассортимента маргарина, спредов, майонеза.

Цель: Ознакомиться с ассортиментом маргарина, спредов, майонеза.

Дать оценку качественных показателей

Изучить маркировку .

Материальное оснащение: ноутбуки , натуральные образцы, , стандарты, учебник.

Время проведения: 2 час

Порядок проведения работы:

Задание 1.

Изучите ассортимент по форме:

Производитель	Наименование продукции	Масло растительное			Маргарин, спреды			Майонез		
		нерафинированное	Рафинированное	Дезодорированное	Твердый	Жидкий	Растительно-сливочные рвстительно-жировые	столовый	диетический	С добавками
ООО «МЗЗ Юг Руси» Золотая семечка										
ОАО «Иркутский масложиркомбинат»										

Задание 2. Составьте альбом ассортиментный продукции (15 наименований)

Контрольные вопросы:

1.Назовите виды спредов?

2.Назовите виды упаковочного материала для маргарина

3.Назовите условия и сроки хранения майонеза.

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;
Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;
Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;
Конспект, интернет-ресурсы http://www.znaytovar.ru/ маргарин, масло растительное и спреды

Вывод:_____

_____

Практическая работа №64

Тема: Определение качества яиц и яичных продуктов

Цель: изучение химического состава, классификации яиц. Приобрести навыки по оценке качества яиц.

Материальное оснащение: ноутбуки , натуральные образцы, стандарты, учебник.

Время проведения: 2 час

Порядок проведения работы:

Задание 1.

Яйца птицы (кур, перепелок, уток, гусей и индеек) – это продукт, обладающий высокой пищевой ценностью и усвояемостью. В реализацию поступают только куриные и перепелиные яйца, тук как яйца от водоплавающей птицы часто заражены сальмонеллами.

1. Строение и химический состав яйца.
2. Классификация и качество яиц.
3. Изменения, происходящие в яйцах при хранении.
4. Дефекты яиц.
5. Упаковка, маркировка и хранение яиц.
6. Проверка качества яиц с помощью овоскопа.

Результаты изучения сведите в таблицу:

Наименование яиц	Масса, г	Состояние воздушной камеры	Расшифровка маркировки	Срок реализации
Диетические				
Столовые				

Контрольные вопросы:

1. Из каких трех основных частей состоит яйцо?
2. Какой % от массы яйца составляет белок и желток?
3. При каких заболеваниях рекомендуют яйца перепелок?
4. Каким способом можно проверить качество яиц в домашних условиях?

5. С каким техническим браком в пищу не пригодны яйца?

6. Назовите сроки хранения яиц в магазинах в летний и зимне-осенний период.
Вывод:_____

Практическая работа № 65

Тема: Решение профессиональных задач по продаже яиц и яичных продуктов.

Цель: Изучить Правила продажи яиц и яичных товаров, Закон о Защите прав потребителей, решить профессиональные задачи по продаже яиц и яичных товаров.

Время выполнения: 1 час

Материальное оснащение: муляжи, стандарты, калькулятор, учебники

Задание 1.

В Правилах продажи отдельных видов товаров (постановление №55 от 19.01.1998г),

Выделите и законспектируйте следующие пункты

1.5.Особенности продажи яиц и яичных товаров

1.6.Информация о продовольственных товарах

Задание 2.

В Законе «О защите прав потребителей» рассмотрите вопросы

2.1. Сроки обращения с претензией по яйцу и яичным товарам

2.2. Правила обмена и возврата яйца и яичных товаров

Задание3.

1.Изучить правила маркировки яйца и яичных товаров (информация на упаковке);

2.Полученные результаты внести в таблицу:

Информация о товаре	**Образец№1** **Яйцо**	**Образец№2** **Яичный товар**
Наименование товара		
Информация об обязательном подтверждении		

соответствия товаров		
Сведения о составе продукта,пищевых добавках, ГМО.		
Калорийность, пищевая ценность		
Объем, масса товара		
Способ использования		
Сведения о противопоказаниях		
Срок хранения		
Срок годности		
Адрес (местонахождение), фирменное название изготовителя		

Задание 4.
Оформить ценник на яйцо. (Правила Продажи товаров, постановление№55, статья 19).
Задание 5.
Оформить товарный ярлык на расфасованный товар .
Задание 6.
Подсчитать стоимость покупки.

Задание 7. Составьте картограмму выкладки яиц и яичных товаров на торговом оборудовании.

Задание 8. Решить торговые ситуации:

1.В магазине яйцо расфасовано по 10 штук в контейнере. Цена контейнера 45руб90коп. Покупатель желает приобрести 4 яйца. Имеет ли он право расформировать контейнер? Рассчитайте стоимость 4 яиц.

_____

_____

Контрольные вопросы:

1.Опишите процесс клеймения яйца: назначение, порядок проведения.

2.Назовите виды оборудования для выкладки яиц и яичных товаров в торговом зале.

Рекомендуемая литература:

В.А.Тимофеева, товароведение продовольственных товаров, »Феникс», 2013;

Закон о Защите прав потребителей; Правила Продажи товаров,

Н.В. Гранаткина, Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : ИЦ «Академия», 2011;

Н.С. Никифорова, Товароведение продовольственных товаров, практикум, Академия 2010;

интернет-ресурсы: http://www.znaytovar.ru/ , мясо и мясные товары

Вывод:

_____

_____

Оценка:_____

Практическая работа № 66

Тема:Технология работы на упаковочном оборудовании

Цель:*изучение устройства и последовательности работы на упаковочном оборудовании типа «горячий стол»*

Время выполнения: *1 час*

Материальное оснащение*: ПК, Руководство по эксплуатации «Горячий стол», видеоролик*

***Литература**: учебникТ. Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. Оборудование торговых предприятий. – М.: Академия, 2009.*

Порядок выполнения работы

Задание 1. Изучение устройства упаковочного оборудования «Горячийстол»

1. Прочитайте материал по теме в учебнике, стр. 73-75

2. Ознакомьтесь с руководством по эксплуатации

3. Найдите раздел, в котором представлена схема устройства горячего стола, рассмотрите схему.

4. **Начертите** схему в тетради, укажите наименования деталей и устройств.

Задание 2. Изучение последовательности работы на «Горячем столе».

1. Прочитайте в Руководстве по эксплуатации раздел «Подготовка к работе»

2. **Запишите** в тетрадь порядок подготовки к работе

3. Посмотрите видеоролик по упаковке товаров на «Горячем столе»

4. Прочитайте раздел Правила эксплуатации и техники безопасности

5. **Запишите** в тетрадь:

А) правила техники безопасности

б) запрещенные действия во время эксплуатации горячего стола

в) уход за «горячим столом»

Вывод:

Контрольные вопросы:

1. Какой расходный материал используется в процессе упаковки товаров на Горячем столе?

2. Какую функцию выполняет термонож?

3. По какой причине пленка на упакованном продукте не склеивается? Как исправить положение?

4. Почему пленка прилипает к поверхности термостола, как исправить положение?

5. Как правильно произвести уход за горячим столом?

Практическая работа № 67

Тема:Определение видов торгового холодильного оборудования и их классификационных признаков

Цель:*распознавание видов холодильного оборудования*

Время выполнения: *1 час*

Материальное оснащение*: Задания для практических работ*

Литература*: учебникТ. Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. Оборудование торговых предприятий. – М.: Академия, 2009, стр. 139-140*

Методические указания*: для выполнения работы необходимо изучить тему «Классификация торгового холодильного оборудования» по учебнику*

Порядок выполнения работы

Задание 1. Определение видов торгового холодильного оборудования.

1. Ознакомьтесь с содержанием карточек-заданий (Приложение)

2. Запишите в тетрадь номер варианта

3. Используя материал учебника и рабочего конспекта, ответьте на вопросы в карточках-заданиях

Вывод:

Контрольные вопросы

1. Как подразделяется торговое холодильное оборудование по назначению?
2. Как подразделяется холодильное оборудование по температурному режиму?
3. Какие недостатки имеет оборудование с динамическим способом охлаждения?
4. Какие преимущества имеет централизованное холодоснабжение?
5. Для чего предназначены морозильные лари, холодильные лари?

ПРИЛОЖЕНИЕ

КАРТОЧКА – ЗАДАНИЕ №416

по теме: "Торговое холодильное оборудование"

Задание: рассмотри рисунки и ответь на вопросы

1.	2.	3.
+4…+8	+2…+8	-18…-24
4.	5.	6.
0…+8	-18…-25	-5…+10
7.	8.	9.
-8…+12	+3…+8	0…+6

Вопросы:

1. Перечисли номера рисунков, на которых изображено:
   а) среднетемпературное оборудование
   б) низкотемпературное оборудование
2. Как называется оборудование, изображённое на рисунках 1, 3, 5, 6, 9?
3. В каком оборудовании можно разместить охлаждённые продукты (номера рисунков)?
4. Какие виды используются только для магазинов самообслуживания (номера рисунков)?
5. На каком рисунке изображена кондитерская витрина?
6. В каком оборудовании продукты выкладывают до линии загрузки – со статическим или принудительным охлаждением?

Практическая работа № 68

Тема:Изучение особенностей устройства и правил эксплуатации холодильных витрин

Цель:*формирование представлений об устройстве холодильных витрин, их видах и правилах эксплуатации*

Время выполнения: *2 час*

Материальное оснащение*: ПК, подключение к Интернет; электронные руководства по эксплуатации холодильных витрин; синие и красные стержни; рабочие листы*

Литература*: учебникТ. Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. Оборудование торговых предприятий. – М.: Академия, 2009, стр. 140-151*

Методические указания*: для выполнения работы необходимо изучить тему «Холодильные прилавки, витрины, прилавки-витрины».*

Краткие теоретические сведения*.К холодильным витринам относят прилавки-витрины, витрины (охлаждаемые горки, регалы, стеллажи), прилавки (бонеты, холодильные и морозильные ванны). Они предназначены для демонстрации, кратковременного хранения и продажи упакованных и неупакованных предварительно охлажденных товаров.*

Порядок выполнения работы

Задание 1.Изучение устройства холодильных витрин.

1. Рассмотрите схемы устройства витрин (Приложение). Найдите детали, общие для всех видов витрин, обведите или подчеркните их.
2. Запишите в рабочий листназвания общих деталей. Укажите назначение этих деталей.
3. Стрелочками синего цвета покажите движение холодного воздуха внутри холодильного оборудования. Стрелочками красного цвета покажите места, где холодный воздух постепенно согревается и становится более теплым.

Задание 2. Изучение ассортимента холодильных витрин

1. Откройте сайт производителей холодильного оборудования в России (например, kifato.ru, marykholod.ru)

2. Изучите виды холодильных витрин данного производителя, информацию моделях каждого вида занесите в таблицу, иллюстрацию скопируйте и вставьте.

Вид, Наименование	Иллюстрация	Температурный режим	Способ охлаждения	Хладагент	Способ оттайки	Товары
Прилавки-витрины						
Витрины (горки, стеллажи, регалы)						
Морозильные и холодильные ванны (бонеты)						

3. «Распределите» по холодильникам (запишите в колонку «Товары») следующие товарные группы: мороженая рыба, свежие яблоки, творог фасованный, колбаса вареная, рыбные пресервы, сыры, полуфабрикаты мясные замороженные, торты

<u>Задание 3. Изучение правил эксплуатации</u>

1. Откройте электронное руководство по эксплуатации на холодильную витрину. Найдите раздел «Правила эксплуатации»

Законспектируйте в рабочий лист особенности эксплуатации

2. Найдите в руководстве по эксплуатации работу с электронным блоком управления. Запишите, как установить рабочий режим работы холодильника

Контрольные вопросы

1. Какие витрины предназначены исключительно для магазинов самообслуживания?
2. Почему горки, стеллажи и регалы выпускают только среднетемпературными?
3. Какие общие детали можно выделить в устройстве всех видов витрин?
4. Почему для замороженных продуктов предпочтительно использовать оборудование типа «ванна»?
5. Как удаляется талая вода из холодильников с автоматической оттайкой?

Практическая работа № 69

Тема:Изучение особенностей устройства и правил эксплуатации холодильных шкафов

Цель:*формирование представлений об устройстве холодильных шкафов, их видах и правилах эксплуатации*

Время выполнения: *2 час*

Материальное оснащение*: ПК, подключение к Интернет; электронные руководства по эксплуатации холодильных шкафов; рабочие листы*

Литература*: учебникТ. Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. Оборудование торговых предприятий. – М.: Академия, 2009, стр. 152-154*

Методические указания*: для выполнения работы необходимо изучить тему «Холодильные шкафы».*

Краткие теоретические сведения. *Шкафы предназначены для хранения запаса товаров на рабочем месте продавца.Отличительный признак холодильных шкафов – наличие дверей,их может быть – от 1 до 6. Двери могут быть стеклянными или сплошными металлическими, распашными и откатными. По типу охлаждения шкафы выпускаются как с динамическим, так и со статическим охлаждением.По температурному режиму – низкотемпературными, среднетемпературными, плюсовыми (t +18) – для хранения элитных вин. За поддержанием заданной температуры следит электронный блок. В зависимости от назначения и стоимости модели холодильного шкафа управление электронным блоком может быть полностью автоматическим или ручным. Большинство моделей шкафов имеют автоматическую оттайку испарителя, при этом талая вода по сливной трубке направляется в специальную ванночку на компрессоре, где испаряется благодаря высокой температуре на кожухе компрессора.*

Порядок выполнения работы

<u>Задание 1. Изучение устройства холодильных шкафов.</u>

1. Рассмотрите схемы устройства холодильного шкафа (Приложение). Укажите название деталей

Задание 2. Изучение режимов хранения скоропортящихся товаров.

1. В магазине имеются следующие группы товаров: молоко, кисломолочные, творог, сыры, колбасы, мороженые овощи, мороженые мясные полуфабрикаты, майонез, яйца; безалкогольные напитки, пиво

2. В таблице:

1) Распределите товары на группы: охлажденные товары; замороженные товары. Учтите товарное соседство.

2) Подумайте, сколько и каких шкафов понадобится для размещения этих товаров.

Охлажденные товары			Замороженные товары		
Группы с учетом товарного соседства	Температурный режим	Необходимость отдельного шкафа для хранения	Группы с учетом товарного соседства	Температурный режим	Необходимость отдельного шкафа для хранения

3. Откройте сайт производителей холодильного оборудования в России (например, kifato.ru, marykholod.ru)

2. Изучите виды холодильных шкафов данного производителя. Выберите модели, подходящие для хранения групп товаров, описанных в предыдущей таблице.

3. Скопируйте иллюстрации холодильных шкафов и их характеристики

Иллюстрация			
характеристика			

<u>Задание 3. Изучение правил эксплуатации</u>

1. Откройте электронное руководство по эксплуатации на холодильный шкаф. Найдите раздел «Правила эксплуатации»

Законспектируйте в рабочий лист особенности эксплуатации

2. Найдите в руководстве по эксплуатации работу с электронным блоком управления. Запишите, как установить рабочий режим работы холодильника

Вывод:

Контрольные вопросы

1. Объясните выбор холодильных шкафов

2. Почему использование холодильных шкафов в магазинах самообслуживания менее практично, чем использование холодильных горок?

Практическая работа № 70

Тема:Изучение особенностей устройства и правил эксплуатации холодильных камер

Цель:*формирование представлений об устройстве холодильных камер, их видах и правилах эксплуатации; формирование умений преобразования и представления информации*

Время выполнения: *2 час*

Материальное оснащение*: ПК, подключение к Интернет; электронные руководства по эксплуатации холодильных камер; рабочие листы*

Литература*: учебникТ. Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. Оборудование торговых предприятий. – М.: Академия, 2009, стр. 151-152*

Методические указания*: для выполнения работы необходимо изучить тему «Сборные холодильные камеры».*

Порядок выполнения практической работы

Задание. Создать презентацию, используя Интернет-источники, учебник, конспекты занятий

1. Запустите программу MSPowerPoint.
2. Выберите шаблон оформления
3. Сохраните презентацию в своей папке
4. Создайте презентацию по плану.

План презентации

1) Титульный лист. Сборные холодильные камеры.
2) Определение
3) Классификация камер
4) Обозначение камер
5) Виды камер (несколько слайдов)

6) Титульный лист. Характеристика конкретной модели. Наименование модели.
7) Определение. Иллюстрация. Расшифровка маркировки.
8) Устройство
9) Характеристики
10) Иллюстрации. Использование камер в магазине.
11) Правила эксплуатации
12) Уход за камерой
13) Видеоролик о холодильной камере
14) Использованные источники

Рекомендуемые Интернет-источники:
Сайты производителей и продавцов холодильного оборудования.

Защита работы.
Подготовить устное сообщение на 2-3 мин. о содержании презентации.

Практическая работа № 71

Тема:Подготовка принтера к работе, регистрация сумм, определение суммы выручки

Цель:*научиться выполнять простейшие операции на кассовой машине – заправка ленты, проверка работоспособности, регистрация сумм, получение отчета*

Время выполнения: *2 час*

Материальное оснащение*: ККМ, задания, рабочие листы*

Литература*: учебникТ. Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. Оборудование торговых предприятий. – М.: Академия, 2009, стр. 81-83*

Методические указания*: для выполнения работы необходимо изучить тему «Принципиальное устройство ККМ».*

Порядок выполнения работы

Задание 1. Изучение внешнего устройства контрольно-кассовой мащины

1. Приклеить рисунок с изображением ККМ

2. указать функциональные блоки.

Задание 2. Проверка соблюдения правил техники безопасности

Прочитайте правила безопасной эксплуатации ККМ, впишите подходящие по смыслу пропущенные слова.

1. Перед началом работы произвести внешний осмотр машины, убедиться в отсутствии повреждений.
2. Осмотреть шнур, вилку, розетку:

- изоляция шнура должна быть . . . .
- вилка и розетка должны быть исправны, контакты ……..... закреплены.

3. Включать ККМ в сеть следует через специальную **трехполюсную** розетку с …….. .....

4.Рабочее место кассира должно быть оборудовано так, чтобы во время работы исключить возможность соприкосновения с .....

5. На полу должен лежать …… .
6.Запрещается оставлять машину включенной без ……. .....
7. Запрещается работа при . . . . кожухе.
8. После окончания работы машину отключить от сети, обязательно вынуть ……. .....из розетки.

9. Навести порядок на рабочем месте.

Задание 3. Заправка принтера

1. Заправьте ленту под руководством преподавателя.
2. Опишите процесс заправки ленты(*вместо пропущенных слов вставить подходящие по смыслу термины*):

1.Удалить из принтера остатки бумаги, нажав на клавиши . . . . . ., ...

2.На дисплее высвечивается надпись . . . . . , и машина . . . . . работу.

3.Взять кассовую ленту шириной . . . . . мм.

4.Рулон бумаги положить в лоток позади принтера так, чтобы бумага разматывалась . . . . . .

5.Конец ленты загнуть на …… см и просунуть в щель позади принтера.

6.При заправке конец ленты должен показаться между валиками . . . . . механизма.

7.Контрольную ленту заправляют аналогично, но конец ленты закрепляют на . . . . . .

8.Проверить продвижение контрольной ленты, нажав на клавишу . . . .

9.После заправки ленты убрать надпись НБ с экрана, нажав на клавишу . . . .

<u>Задание 4. Проверка работоспособности машины</u>

1. Получите пробный чек, нажав на клавишу #НП. Проверьте правильность реквизитов и качество печати.

2. Приклейте пробный чек. Укажите на нем с помощью стрелочек реквизиты. С одной стороны чека укажите обязательные реквизиты, с другой - прочие.

Приклейте контрольную ленту, укажите реквизиты

РЕКВИЗИТЫ ЧЕКА и КОНТРОЛЬНОЙ ЛЕНТЫ

ЧЕК КОНТРОЛЬНАЯ ЛЕНТА

ОбязательныеП

реквизиты **визиты**

!!! С д е л а й т е вывод о правильности реквизитов и качестве печати.

<u>Задание 5. Регистрация сумм</u>

1. Пробейте на кассовой машине стоимость товаров в корзине по алгоритму: СУММА – ОТДЕЛ, СУММА-ОТДЕЛ, ..., ПОДИТОГ, ИТОГ/НАЛ
2. Запишите полученную сумму

<u>Задание 6. Получение Z-отчета</u>

1. Под руководством преподавателя снимите отчет закрытия смены.
2. Укажите сумму выручки.....

Вывод:

Контрольные вопросы

1. Как называется устройство для печати реквизитов на чековой и контрольной ленте?
2. На какое положение надо повернуть ключ в замке режимов, чтобы выдавать чеки покупателям?
3. Какие реквизиты необходимо проверить на пробном чеке?

Практическая работа № 72

Тема:Эксплуатация ККМ и весоизмерительного оборудования в процессе обслуживания

Цель:*научиться проверять готовность ККМ к работе, регистрировать стоимость штучных и весовых товаров, контролировать сумму выручки*

Время выполнения: *2 час*

Материальное оснащение*: ККМ, задания, рабочие листы*

Литература*: учебникТ. Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. Оборудование торговых предприятий. – М.: Академия, 2009, стр. 81-83*

Методические указания*: для выполнения работы необходимо изучить тему «Обязанности кассира».*

Краткие теоретические основания*. При установке кассовых машин на прилавках магазинов на продавца распространяются обязанности кассира.*

Кассир обязан:

- проверить исправность блокирующих устройств, заправить чековую и контрольную ленту,

- включить машину в электросеть и получением нулевого чека проверить ее работу от электропривода;

- напечатать два-три чека без обозначения суммы (нулевых) с целью проверки четкости печатания реквизитов на чековой и контрольной лентах и правильность даты и времени;

- протереть кожух сухой тряпкой

- разместить необходимый для работы инвентарь (микрокалькулятор)

Директор (заведующий) предприятия либо его заместитель, дежурный администратор обязан:

- вместе с кассиром снять показания денежных и контрольных счетчиков (получить Х-отчет) и сверить их с показаниями, записанными в "Журнал кассира - операциониста" за предыдущий день;

- убедиться в совпадении показаний и записать их в журнал за текущий день на начало работы и заверить своими подписями;

- оформить начало контрольной ленты, данные на контрольной ленте заверить подписями;

- выдать кассирам ключи от машины;

- обеспечить кассира разменной монетой и купюрами, а также чековыми лентами, красящей лентой и другими расходными материалами, предусмотренными для данного типа машины;

- дать указание кассиру о начале работы

Кассир или другое материально ответственное лицо обязаны:

- обеспечить тщательный уход и бережное обращение с машиной, содержать ее в чистоте и порядке;

- соблюдать порядок расчета с покупателем:

- ✓ *определить общую сумму покупки и назвать ее покупателю;*
- ✓ *четко назвать сумму полученных денег и положить эти деньги отдельно на виду у покупателя;*
- ✓ *напечатать чек;*
- ✓ *назвать сумму причитающейся сдачи и выдать ее покупателю вместе с чеком (при этом бумажные купюры и разменную монету выдать одновременно).*

***Чеки** контрольно - кассовых машин на приобретение товара действительны только в день их выдачи покупателю. Кассир может выдавать деньги по возвращенным покупателями чекам только при наличии на чеке подписи директора или его заместителя и только по чеку, выданному в данной кассе.*

***При закрытии предприятия или по прибытии инкассатора**, кассир должен:*

- подготовить денежную выручку и другие платежные документы;

- сдать выручку по приходному ордеру старшему (главному) кассиру, в небольших предприятиях кассир сдает деньги непосредственно инкассатору банка.

***Представитель администрации** в присутствии кассира снимает Z-отчет, вынимает из кассовой машины использованную в течение дня контрольную ленту, подписывает конец контрольной ленты, указав на ней тип и номер машины, показания денежных и контрольных счетчиков (регистров), дневную выручку, дату и время окончания работы.*

После снятия Z-отчета и проверки фактической суммы выручки делается запись в "Журнале кассира - операциониста" и скрепляется подписями кассира и представителя администрации.

Закончив оформление кассовых документов, ***кассир производит*** *обслуживание машины и готовит ее к следующему дню в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации.*

Порядок выполнения работы

Задание 1. Проверка готовности ККМ к работе

1. Произвести внешний осмотр кассовой машины
2. Проверить соблюдение правил техники безопасности
3. Включить ККМ в сеть
4. Проверить наличие ленты в принтере
5. Получить пробный чек, проверить дату, время, качество печати

Задание 2. Проверка готовности весов к работе.

Задание 3. Регистрация сумм на кассовой машине

1. Пробить чеки по карте-заданию.
2. Взвесить товары на весах, пробить их стоимость на кассовой машине
3. Подсчитать итоги по чекам. Указать сумму, на которую пробиты чеки.....
4. Записать алгоритм получения чека без сдачи, чека со сдачей, приклеить чеки, указать рекизиты

Задание 4. Получение отчета на кассовой машине.

1. Получить Z-отчет
2. Записать алгоритм получения отчета
3. Сверить сумму в отчете с сумой чеков.

Вывод:

Контрольные вопросы

1. Как получить чек без сдачи?
2. Как получить чек со сдачей?
3. Зачем получают отчет, закрывая смену?
4. Как получить отчет на конец смены?

Практическая работа № 73

Тема: Перспективные виды торгово-технологического оборудования

Цель: *формирование профессиональной эрудиции и профессионального мышления*

Время выполнения: *2 час*

Материальное оснащение*: ПК*

Литература*: учебникТ. Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. Оборудование торговых предприятий. – М.: Академия, 2009,*

Методические указания*: выполнению работы предшествует самостоятельная работа по поиску информации и созданию презентации по новому виду торгово-технологического оборудования*

Порядок выполнения работы

Задание 1. Скопировать презентацию на компьютер преподавателя.

Задание 2. Подготовить комментарий к созданной презентации в письменной форме.

Задание 3. Провести защиту презентации

Задание 4. Ответить на вопросы слушателей.

Вывод:

Контрольные вопросы

1. Какое преимущество получает торговое предприятие при использовании данного вида оборудования?
2. Какую подготовку должен иметь продавец, чтобы эксплуатировать такое оборудование?
3. Позволяет ли работа над презентацией лучше усвоить учебный материал?

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИСТОЧНИКИ

13. ФЗ- № 184 от 27 декабря 2002 г «О техническом регулировании» (с изм., от 2005, 2007-2010гг.)
14. Закон Российской Федерации «Об обеспечение единства измерений» №102– ФЗ от 28.07.12 г. №162 ФЗ.
15. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 25.06.2012) "О защите прав потребителей"
16. Типовые правила эксплуатации ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением, №104 от 30.08.1993
17. Постановление от 19 января 1998 г. n 55 «Об утверждении правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации (в ред. постановлений правительства рф от 20.10.1998 n 1222, от 02.10.1999 n 1104, от 06.02.2002 n 81 (ред. 23.05.2006), от 12.07.2003 n 421, от 01.02.2005 n 49, от 08.02.2006 n 80, от 15.12.2006 n 770, от 27.03.2007 n 185, от 27.01.2009 n 50, от 21.08.2012 n 842, от 04.10.2012 n 1007)
18. Санитарные нормы и правила
19. Оборудование торговых предприятий Т. Р.Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова.Рекомендовано Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт развития образования» в качестве учебника, 7-е издание, стереотипное - М.: Академия, 2009 - 250с.
20. Организация и технология розничной торговли. Абоимова Н. Э. . Допущено Министерством образования и науки РФ - М.: Академия, 2013 – 262 с.
21. Организация и технология розничной торговли. Каплина С.А– Ростов н/Д: Феникс, 2013 - 333 с.
22. Информационно-справочная система «Консультант Плюс»
23. Сайт ПЦК торгового цикла «Моя профессия – продавец» http://plst-kommersant.ucoz/ru
24. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior.edu.ru

Критерии оценки практической работы

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине МДК 02.01.Продажа продовольственных товаров, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.
Оценивается работа по пятибалльной системе.
Отметка «5»: работа выполнена полностью и правильно;
Отметка «4»: работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.
Отметка «3»: работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка.
Отметка «2»: допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые студент не может исправить даже по требованию преподавателя.
Отметка «1»: работа не выполнена.

Основные источники (ОИ):

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ 1	Товароведение продовольственных товаров	Тимофеева В.А..	Феникс», Ростов–на- Дону ,2013
ОИ 2	Товароведение и организация торговли продовольственными товарами.	Гранаткина Н.В.	«Академия» ,Москва , 2009
ОИ 3	Организация и технология розничной торговли	Каплина С.А.	«Феникс», Ростов-на-Дону, 2013
ОИ 4	Оборудование торговых предприятий	Парфентьева Т.Р.	«Академия», Москва, 2009