


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«Профессиональное училище № 48 п. Подгорный»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ  
по МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

2022г

Рассмотрено и одобрено  
на заседании  
предметно-цикловой комиссии  
профессионального обучения  
Протокол № 12  
от « 2 » июля 2022г  
Председатель ПЦК  
 А.В. Бурковская

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования, в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ 02 Продажа продовольственных товаров.

**Организация** – **разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Профессиональное училище №48 п. Подгорный»

**Разработчики:** Барышникова Е.В., преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ ПУ № 48 п. Подгорный;  
Фадеева А.Е., преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ ПУ № 48 п. Подгорный.

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации к выполнению практических работ по междисциплинарному курсу МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами предназначены для обучающихся по специальности 38.01.02. Продавец, контролер - кассир. Они составлены в соответствии с требованиями программы по междисциплинарному курсу МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами. Учебным планом на изучение дисциплины отводится 168 часов, в том числе практические занятия – 84 часа. Практические работы проводятся в лаборатории торгово–технологического оборудования, которая оснащена необходимыми образцами продовольственных товаров и раздаточными материалами для проведения работ.

Перечень практических работ соответствует учебной программе, и формирует у обучающихся знания и умения в соответствии с требованиями ФГОС. Описание каждой практической работы содержит: тему, цели работы, порядок выполнения работы, контрольные вопросы, критерии оценки. Практические работы проводятся в ходе осуществления учебного процесса и направлены на закрепление теоретического материала. Практические работы оформляются обучающимися в письменном виде, проверяются преподавателями. Перед выполнением практической работы преподаватель проверяет готовность обучающихся к ее выполнению по возможности с применением технических средств обучения других современных методов контроля. Преподаватель контролирует выполнение обучающимися практического занятия в соответствии с инструкцией по проведению.

Цель методических рекомендаций: оказание помощи обучающимся в выполнении практических работ по междисциплинарному курсу МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами. Задача этой методической разработки – дать обучающимся теоретические и практические навыки по основам профессиональной деятельности продавца, контролера - кассира.

В результате выполнения практических занятий обучающийся **должен уметь**:

- У1 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- У2 устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- У3 оценивать качество по органолептическим показателям;

У4 распознавать дефекты пищевых продуктов;  
 У5 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;  
 У6 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;  
 У7 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;  
 У8 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

В результате выполнения практических занятий обучающийся **должен знать:**

З1 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;  
 З2 особенности пищевой ценности пищевых продуктов;  
 З3 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;  
 З4 показатели качества различных групп продовольственных товаров;  
 З5 дефекты продуктов;  
 З6 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.  
 З7 классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;  
 З8 технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;  
 З9 устройство и принципы работы оборудования;  
 З10 типовые правила эксплуатации оборудования;  
 З11 нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;  
 З12 Закон о защите прав потребителей;  
 З13 правила охраны труда.

Настоящие методические рекомендации содержат практические работы, которые позволят обучающимся овладеть фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профессии, опытом творческой и исследовательской деятельности, и направлены на формирование следующих компетенций и личностных результатов:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 7	Изучать спрос покупателей.
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.
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 15	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.
ЛР 16	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, содействующий поддержанию престижа своей профессии.
ЛР 17	Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств.
ЛР 18	Разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 19	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости в условиях развития области.

Практические работы носят репродуктивный, поисковый и частично-поисковый характер. При репродуктивном характере обучающие выполняют работу используя определенный алгоритм действий, чего нельзя сказать за поисковый и частично-поисковый характер практических работ. В процессе выполнения таких работ обучающие применяют теоретические знания, изученные на общепрофессиональных и междисциплинарных дисциплинах, умения пользоваться нормативными документами без определенных алгоритмов, используя свой творческий потенциал.

На каждое практическое занятие разработана инструкционная карта. Представлен утвержденный перечень выполняемых работ.

Форма организации обучающихся для проведения практической работы - фронтальная, групповая и индивидуальная — определяется исходя из темы, цели, порядка выполнения работы.

При фронтальной форме организации занятий все обучающиеся выполняют одну и ту же работу.

При групповой форме организации занятий одна и та же работа выполняется бригадами по 2-5 человек.

При индивидуальной форме организации занятий каждый обучающийся выполняет индивидуальное задание.

На занятии используются современные информационные технологии (в том числе демонстрация мультимедийных материалов).

Окончательная оценка выставляется обучающемуся за правильно выполненное практическое занятие:

- оценка «5» - за полностью правильно выполненную и оформленную без ошибок работу;
- оценка «4» - за полностью правильно выполненную работу, за неточности в оформлении;
- оценка «3» - за правильно выполненную работу, оформленную не в соответствии с требованиями преподавателя;
- оценка «2» - за не полностью выполненную работу.

### **Рекомендуемая литература**

#### **Информационное обеспечение обучения.**

##### **Основные печатные издания**

1. О.В.Памбухчиянц Основы коммерческой деятельности 2019г.
2. Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров: в 2 ч. Ч.1: 2019г.
3. Т.Р.Парфентьев, Н.Б.Миронова, А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий, М. издательский центр «Академия» 2017 г.

##### **Основные электронные издания**

- 1.Г.С.Косарева Продажа продовольственных товаров 2017г

##### **Дополнительные источники:**

1. С.Л.Калачев Теоретические основы товароведения и экспертизы 2019г.
- 2.А.М.Новикова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами 2017г.
3. Г.М. Шеламова Деловая культура и психология общения 2017 г.
4. Н.В.Яковенко. Кассир торгового зала 2017г
5. Л.П.Дашкова Организация, технологии проектирование предприятий (в торговле) 2019г.
6. А.А.Харченко Правило торговли в Российской Федерации 2019г.
- 7.Е.Ю. Депутатова Качество и культура обслуживания в контексте влияния на конкурентоспособность в розничной торговле 2020г.

**Перечень тем практических занятий**  
**МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами**

№ п/п	№ темы	Содержание практической работы	Формируемые компетенции	Кол- во часов
<b>Раздел 1. Осуществление торгово-технологического процесса</b>				
1	<b>Тема 1.1.</b>	<b>Практическая работа № 1.1</b> Определение видов покупательского спроса	ПК7, ОК1, ОК4, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
2	<b>Тема 1.1.</b>	<b>Практическая работа № 1.2</b> Формирование ассортимента товаров в магазине	ПК7, ОК1, ОК4, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
3	<b>Тема 1.2</b>	<b>Практическая работа № 1.3</b> Схема источников поступления продовольственных товаров в магазин	ПК1, ПК7, ОК1, ОК3, ОК4, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
4	<b>Тема 1.2</b>	<b>Практическая работа № 1.4</b> Приемка товаров по количеству и оформление сопроводительных документов.	ПК1, ОК1, ОК4, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
5	<b>Тема 1.2</b>	<b>Практическая работа № 1.5</b> Приемка товаров по качеству.	ПК1, ОК1, ОК4, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
6	<b>Тема 1.3.</b>	<b>Практическая работа № 1.6</b> Определение соответствия условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов установленным требованиям НТД.	ПК4, ОК1, ОК4, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
7	<b>Тема 1.3.</b>	<b>Практическая работа № 1.7</b> Способы укладки товаров на хранение.	ПК4, ПК5, ПК6, ОК1, ОК4, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
8	<b>Тема 1.4.</b>	<b>Практическая работа № 1.8</b> Составление схемы размещения и выкладки товаров.	ПК2, ПК5, ОК1, ОК4, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
9	<b>Тема 1.4.</b>	<b>Практическая работа № 1.9</b> Решение профессиональных задач «Технологии продажи».	ПК3, ОК1, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
10	<b>Тема 1.4.</b>	<b>Практическая работа № 1.10</b> Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
<b>Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей.</b>				
11	<b>Тема 2.1</b>	<b>Практическая работа № 2.1</b> Предмет и задачи товароведения. Классификация, химический состав, качество, консервирование, маркировка продовольственных товаров.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
12	<b>Тема 2.1</b>	<b>Практическая работа № 2.2</b> Энергетическая ценность. Показатели биологической полноценности. Классификация веществ по усвояемости. Показатели,	ПК3, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1



		характеризующие доброкачественность.		
13	<b>Тема 2.2.</b>	<b>Практическая работа № 2.3</b> Определение видов крупы, органолептическая оценка качества крупы. Составление таблицы показателей качества видов круп.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
14	<b>Тема 2.2.</b>	<b>Практическая работа № 2.4</b> Расчет энергетической ценности, конечной даты хранения крупы. Характеристика товаров по маркировке.	ПК3, ПК6, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
15	<b>Тема 2.2.</b>	<b>Практическая работа № 2.5</b> Определение видов и сорта ржаной и пшеничной муки по представленным образцам. Составление таблицы показателей качества муки.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
16	<b>Тема 2.2.</b>	<b>Практическая работа № 2.6</b> Расчет энергетической ценности, конечной даты хранения муки. Характеристика товаров по маркировке.	ПК3, ПК6, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
17	<b>Тема 2.2.</b>	<b>Практическая работа № 2.7</b> Определение видов и сорта хлеба и х/б изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий. Составление таблицы показателей качества хлеба и х/б изделий.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
18	<b>Тема 2.2.</b>	<b>Практическая работа № 2.8</b> Определение видов и сорта макаронных изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий. Составление таблицы показателей качества макаронных изделий.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
19	<b>Тема 2.2.</b>	<b>Практическая работа № 2.9</b> Расчет энергетической ценности, конечной даты хранения макаронных изделий. Характеристика товаров по маркировке.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
20	<b>Тема 2.3.</b>	<b>Практическая работа № 2.10</b> Идентификация корнеплодов, установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов, болезней.	ПК4 ПК3, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
21	<b>Тема 2.3.</b>	<b>Практическая работа № 2.11</b> Составление информации для покупателя о качестве клубнеплодов и корнеплодов.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
22	<b>Тема 2.3.</b>	<b>Практическая работа № 2.12</b> <b>Капустные и луковые овощи.</b> Распознавание ассортимента капустных овощей установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов, болезней.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
23	<b>Тема 2.3.</b>	<b>Практическая работа № 2.13</b> Распознавание ассортимента томатных и тыквенных овощей установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов, болезней.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
24	<b>Тема 2.3.</b>	<b>Практическая работа № 2.14</b> Определение видов свежих плодов, их помологических сортов. Органолептическая оценка качества.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
25	<b>Тема</b>	<b>Практическая работа № 2.15</b>	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3,	1

	<b>2.3.</b>	Составление таблицы показателей качества свежих плодов.	ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	
26	<b>Тема 2.3.</b>	<b>Практическая работа № 2.16</b> Определение видов субтропических и тропических плодов их помологических сортов. Органолептическая оценка качества.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
27	<b>Тема 2.3.</b>	<b>Практическая работа № 2.17</b> Определение видов и ассортимента продуктов переработки овощей, плодов.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
28	<b>Тема 2.3.</b>	<b>Практическая работа № 2.18</b> Органолептическая оценка их качества.	ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
29	<b>Тема 2.4.</b>	<b>Практическая работа № 2.19</b> Идентификация видов кофе, установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
30	<b>Тема 2.4.</b>	<b>Практическая работа № 2.20</b> Расчет энергетической ценности, конечной даты хранения кофе. Характеристика товаров по маркировке.	ПК4, ПК6, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
31	<b>Тема 2.4.</b>	<b>Практическая работа № 2.21</b> Идентификация видов чая, установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
32	<b>Тема 2.4.</b>	<b>Практическая работа № 2.22</b> Расчет энергетической ценности, конечной даты хранения чая. Характеристика товаров по маркировке	ПК3, ПК6, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
33	<b>Тема 2.4.</b>	<b>Практическая работа № 2.23</b> Определение видов, группы пряностей и приправы. Органолептическая оценка качества.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
34	<b>Тема 2.4.</b>	<b>Практическая работа № 2.24</b> Составление таблицы показателей качества пряностей и приправ.	ПК4, ПК6, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
35	<b>Тема 2.4.</b>	<b>Практическая работа № 2.5.</b> Распознавание ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков	ПК1, ПК7, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
36	<b>Тема 2.5.</b>	<b>Практическая работа № 2.26</b> Идентификация видов сахара, установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов Характеристика товаров по маркировке.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
37	<b>Тема 2.5.</b>	<b>Практическая работа № 2.27</b> Идентификация фруктово-ягодных изделий, установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов Характеристика товаров по маркировке.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
38	<b>Тема 2.5.</b>	<b>Практическая работа № 2.28</b> Определение видов ассортимента, установление вида шоколада. Составление таблицы показателей качества шоколада.	ПК4, ПК6, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
39	<b>Тема</b>	<b>Практическая работа № 2.29</b>	ПК4, ПК6, ОК1, ОК3,	1

	<b>2.5.</b>	Определение видов ассортимента, карамели. Составление таблицы показателей качества, карамели	ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	
40	<b>Тема 2.5.</b>	<b>Практическая работа № 2.30</b> Определение видов ассортимента конфет. Составление таблицы показателей качества конфет	ПК4, ПК6, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
41	<b>Тема 2.5.</b>	<b>Практическая работа № 2.31</b> Определение видов и органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий.	ПК4, ПК6, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
42	<b>Тема 2.5.</b>	<b>Практическая работа № 2.32</b> Распознавание ассортимента восточных сладостей. Составление таблицы показателей качества.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
43	<b>Тема 2.6.</b>	<b>Практическая работа № 2.33</b> Определение видов ассортимента молока. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества молока.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
44	<b>Тема 2.6.</b>	<b>Практическая работа № 2.34</b> Идентификация кисломолочных товаров, установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов	ПК4, ПК6, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
45	<b>Тема 2.6.</b>	<b>Практическая работа № 2.35</b> Расчет энергетической ценности, конечной даты хранения кисломолочных товаров. Характеристика товаров по маркировке.	ПК4, ПК6, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
46	<b>Тема 2.6.</b>	<b>Практическая работа № 2.36</b> Идентификация сыров, установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.	ПК4, ПК6, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
47	<b>Тема 2.6.</b>	<b>Практическая работа № 2.37</b> Расчет энергетической ценности, конечной даты хранения сыров. Характеристика товаров по маркировке.	ПК3, ПК6, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
48	<b>Тема 2.6.</b>	<b>Практическая работа № 2.38</b> Определение видов ассортимента молочных консервов. Органолептическая оценка качества.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
49	<b>Тема 2.7.</b>	<b>Практическая работа № 2.39</b> Определение видов и органолептическая оценка качества масла растительного.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
50	<b>Тема 2.7.</b>	<b>Практическая работа № 2.40</b> Определение видов и органолептическая оценка качества маргарина.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
51	<b>Тема 2.8.</b>	<b>Практическая работа № 2.41</b> Сортовой разруб мяса говяжьего, категории упитанности, клеймение.	ПК2, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
52	<b>Тема 2.8.</b>	<b>Практическая работа № 2.42</b> Сортовой разруб мяса свиного, категории упитанности, клеймение.	ПК2, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
53	<b>Тема 2.8.</b>	<b>Практическая работа № 2.43</b> Распознавание ассортимента мясных	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7,	1

		полуфабрикатов. Составление таблицы показателей качества.	ЛР14, ЛР16, ЛР17	
54	<b>Тема 2.8.</b>	<b>Практическая работа № 2.44</b> Определение видов и распознавание ассортимента колбас вареных. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества вареных колбас.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
55	<b>Тема 2.8.</b>	<b>Практическая работа № 2.45</b> Определение видов и распознавание ассортимента колбас копченых. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества копченых колбас.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
56	<b>Тема 2.8.</b>	<b>Практическая работа № 2.46</b> Определение видов и распознавание ассортимента мяскокопченостей. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества мяскокопченостей.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
57	<b>Тема 2.8.</b>	<b>Практическая работа № 2.47</b> Распознавание ассортимента мясных консервов. Составление таблицы показателей качества мясных консервов.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
58	<b>Тема 2.9.</b>	<b>Практическая работа № 2.48</b> Распознавание категории яиц. Составление таблицы показателей качества.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
59	<b>Тема 2.10.</b>	<b>Практическая работа № 2.49</b> Составление технологической карты: Основные семейства промысловых рыб.	ПК3, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
60	<b>Тема 2.10.</b>	<b>Практическая работа № 2.50</b> Идентификация рыбных товаров, установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов Расчет энергетической ценности, конечной даты хранения сыров. Характеристика товаров по маркировке	ПЗ1, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
61	<b>Тема 2.10.</b>	<b>Практическая работа № 2.51</b> Составление технологической карты: Способы разделки рыбы.	ПК2, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
62	<b>Тема 2.10.</b>	<b>Практическая работа № 2.52</b> Распознавание ассортимента рыбы горячего и холодного копчения. Определение качества.	ПК1, ПК7, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
63	<b>Тема 2.10.</b>	<b>Практическая работа № 2.53</b> Распознавание ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов. Определение качества.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
64	<b>Тема 2.10.</b>	<b>Практическая работа № 2.54</b> Распознавание ассортимента рыбных полуфабрикатов. Определение качества.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
65	<b>Тема 2.10.</b>	<b>Практическая работа № 2.55</b> Распознавание ассортимента икры. Расшифровка маркировки. Определение качества.	ПК3, ПК4, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1

<b>Раздел 3. Использование торгово-технологического оборудования</b>				
66	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.1</b> Определение видов торгового оборудования и соблюдение правил безопасной эксплуатации.	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
67	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.2</b> Ознакомление с видами торгового инвентаря и инструментами для продажи товаров.	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
68	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.3</b> Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации.	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
69	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.4</b> Технические требования, предъявляемые к оборудованию.	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
70	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.5</b> Поверка, регулировка, устройство подготовка к работе весов настольных, циферблатных модели РН-3Ц13У.	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
71	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.6</b> Работа на весах РН-3Ц13У.	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
72	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.7</b> Поверка, регулировка, устройство подготовка к работе весов настольных, циферблатных модели РН 10Ц 13У.	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
73	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.8</b> Работа на весах РН 10Ц 13У.	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
74	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.9</b> Весы товарные РП – 500 Г 13, их типы, назначение устройство и принципы работы, правила взвешивания.	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
75	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.10</b> Весы товарные РП – 100 Ш 13, их типы, назначение устройство и принципы работы, правила взвешивания.	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
76	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.11</b> Поверка, регулировка, устройство подготовка к работе весов электронных весов модели МТ15-В(2)ДА -8(б).	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
77	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.12</b> Работа на весах электронных модели МТ15-В(2)ДА -8(б).	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
78	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.13</b> Поверка, регулировка, устройство подготовка к работе весов настольных, циферблатных модели МТЗ – 30 В (1)ДА - 8 .	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
79	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.14</b> Работа на весах. МТЗ – 30 В (1)ДА - 8 .	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
80	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.15</b> Правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием.	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
81	<b>Тема</b>	<b>Практическая работа № 3.16</b>	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4,	1

	<b>3.1.</b>	Составление систематизирующих таблиц по холодильному оборудованию. Устройство холодильных прилавков и витрин.	ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	
82	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.17</b> Составление систематизирующих таблиц по подъемно – транспортному оборудованию. Классификация подъемно – транспортного оборудования. Производственный травматизм.	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
83	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.18</b> Составление систематизирующих таблиц по торговым автоматам. Классификация и технические требования торговых автоматов. Устройство требования торговых автоматов.	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1
84	<b>Тема 3.1.</b>	<b>Практическая работа № 3.19</b> Система защиты товаров от хищений в торговых залах магазинов.	ПК5, ОК1, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ЛР14, ЛР16, ЛР17	1

## Практическая работа № 1.1

### Тема: Определение видов покупательского спроса

**Цель работы:** Создать условия для:

- изучения видов покупательского спроса;
- формирования умений самостоятельно работать с учебниками по заданию;
- развития внимания, умения анализировать, делать выводы, самоконтроля;
- воспитания взаимовыручки, взаимопомощи, взаимоконтроля.

**Оборудование урока:** анкеты

**Литература:** Учебник О.В.Памбухчиянц Основы коммерческой деятельности, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

Обучающийся при выполнении задания должен

1. Выполнить тестовое задание
2. Изучить виды покупательского спроса
3. Заполните анкеты по образцу

### Критерии оценки практической работы:

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	Отлично
80 ÷ 89	4	Хорошо
70 ÷ 79	3	Удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

### КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Чтобы понять потребителей и при необходимости воздействовать на их спрос, проводят маркетинговые исследования рынка.

Технология изучения рынка состоит из пяти основных этапов:

1. Выявление проблемы;
2. Отбор источников информации;
3. Сбор источников информации;
4. Анализ собранной информации;



5. Применение результатов для решения проблемы.

**1 этап** - происходит четкое определение проблемы (например, отсутствие спроса, на какой либо товар) и постановка целей исследования.

**2 этап** – разработка плана сбора информации с использованием вторичных и первичных данных.

**Вторичные данные** – это информация, которая уже где-то существует, будучи собранной, ранее для других целей. Источником вторичных данных являются балансовые отчеты, отчеты о предыдущих исследованиях, публикация в периодических изданиях и т.п.

Первичная информация собирается впервые для какой-либо конкретной цели. Сбор первичных данных требует выбора методов исследования (наблюдение, эксперимент, опрос), подготовки орудий исследования (анкеты, механические устройства) и выбора способа связи (телефон, почта, личное интервью).

**Анкета** – самое распространенное орудие исследования при сборе первичных данных. Вопросы для анкеты должны быть четкими, простыми, и т.е не требующими длительного размышления, и тактичными. Задаваться вопросы должны в логическом порядке.

Вопросы для анкеты могут быть следующих основных типов:

- 1) **Альтернативные** – предлагается выбрать один из двух ответов:

**Пример:** Вы покупаете колбасу? Варианты ответа: да, нет.

- 2) **Вопросы с выборочным ответом** – предлагается три и более вариантов ответов:

**Пример:** Какую колбасу Вы предпочитаете? Варианты ответов:

А) вареную, б) варено-копченую, в) сырокопченую, г) копченую.

В случае, когда ассортимент перенасыщен, предлагают вариант ответа на усмотрение покупателей: д) ваш вариант ответа.

Иногда спрашиваемому предлагается выбрать несколько вариантов ответа.



3) **Вопросы с предложением указать степень согласия** или не согласия с сутью сделанного заявления: Молочная колбаса вкуснее Докторской:

а) согласен, б) не согласен, в) затрудняюсь.

4) **Вопрос без заданной структуры** – варианты ответов не предлагаются, опрашиваемый может ответить любым другим способом на вопрос: Что вы думаете о колбасах, выпускаемых нашим мясокомбинатом?

5) **Вопрос завершение предложения** – опрашиваемому предлагают незаконченные предложения и просят их завершить: «Когда я выбираю колбасу, для меня самое главное....»

6) **Подбор словесных ассоциаций** – спрашиваемому называют по одному слову и просят назвать ответ первое, пришедшее на ум слово: «Что Вам приходит в голову, когда Вы слышите слово «Колбаса»?

7) **Вариант «Оценочная шкала»** – опрашиваемому предлагают оценить любой признак по шкале от «неудовлетворительно» до «отлично».

**Пример:** оцените вкус вареных колбас, выпускаемых нашим комбинатом по 5 – бальной шкале: 1 – неудовлетворительный, 2- сносный, 3 – удовлетворительный, 4- хороший, 5- отличный.

**3 этап** – сбор информации. Информация может быть получена в ходе **интервью, по телефону, путем рассылки анкет по почте или личным интервью.**

**Личное интервью** – самый универсальный и эффективный метод проведения опроса.

**4 этап** – анализ собранной информации для выявления взаимосвязей.

Проанализировать собранную информацию легче, если количество вариантов ответов подсчитано в процентах и выражено в виде таблиц, графиков, диаграмм и т.п.

**5 этап** - применение результатов исследования для решения проблем.

### Анкета №1

1. Напишите, пожалуйста, какие ассоциации приходят к вам в голову, когда говорят «Хорошее молоко» (Укажите не более трех характеристик).

---

---

---

2. Напишите первую марку молока, которая приходит к вам в голову.

---

---

3. Напишите, пожалуйста, как часто вы употребляете молоко в течение:

а) последнего месяца; \_\_\_\_\_

б) за последнюю неделю: \_\_\_\_\_

**Анкета №2**

**(Закрытое тестирование)**

**Оценка качества молока**

№	Наименование образца №	Вкус	Запах	Цвет	Консистенция	Вывод
1.						
2.						
3.						

**Анкета**

**(Открытое тестирование)**

**1. Что вселяет в вас уверенность:**

Упаковка:	№1	№2	№3
Внешний вид			
Наличие информации (полной)			
Информация о заводе-изготовителе			
Рекламная информация			

Оцените по пятибалльной системе:

1) Какая упаковка вам понравилась и почему?

№1, №2 или №3.

2) Что бы вы убрали или добавили к упаковке и почему?

№1, №2 или №3.

3) На сколько привлекательными вам кажутся упаковки?

№1, №2 или №3.

### Варианты заданий для групп:

#### Группа №-1

**Предприятие собирается начать выпуск следующего вида продукции:**

- молока сухого
- молока сгущенного
- мороженого

**Планируемая цена на товар:**

- молока сухого - 35-00 руб. за 1 пачку весом 1 кг.
- молока сгущенного - 45-00 руб. за 1 банку
- мороженого - 20-00 руб. за 1 шт.

**3. Разработать проект, используя материал из распечаток, по реализации «Молочной продукции» молокозавода «Буренка».**

**4. Оформить результат исследований в виде диаграммы, если было опрошено 100% жителей микрорайона находящегося рядом с предприятием из которых:**

- 60% - желают приобретать мороженное
- 80% - молоко сгущенное
- 90% - молоко сухое

#### Группа №-2

**Предприятие собирается начать выпуск следующего вида продукции:**

- сок натуральный
- фруктовый мармелад
- сухофрукты

**Планируемая цена на товар:**

- сок натуральный - 60-00 руб. за 1 пачку (1 литр)
- фруктовый мармелад - 130-00 руб. за 1 кг
- сухофрукты - 100-00 руб. за 1 кг

**3. Разработать проект, используя материал из распечаток, по реализации «Натуральных фруктовых товаров» завода «Ягодка».**

**4. Оформить результат исследований в виде диаграммы, если было опрошено 100% жителей микрорайона находящегося рядом с предприятием из которых:**

- 30% - желают приобретать сок натуральный
- 80% - фруктовый мармелад
- 90% - сухофрукты

Критерии оценки в подгруппе № \_\_\_\_\_.

№ п/п	Наименование критериев	Количество баллов	Ф.И.О обучающегося														
1	Постановка цели	1															
2	Разработка вопросов	1															
3	Выбор методов опроса	1															
4	Выполнение диаграммы	1															



## Практическая работа № 1.2

### Тема: Формирование ассортимента товаров в магазине

**Цель работы:** Создать условия для:

- изучения формирования ассортимента товаров в магазине
- формирования умений самостоятельно работать с учебниками по заданию;
- развития внимания, умения анализировать, делать выводы, самоконтроля;
- воспитания взаимовыручки, взаимопомощи, взаимоконтроля.

**Оборудование урока:** таблица классификационные признаки ассортимента товаров

**Литература:** Учебник О.В.Памбухчиянц Основы коммерческой деятельности, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

Обучающийся при выполнении задания должен

1. Изучить формирование ассортимента товаров в магазине
2. Заполнить схему

**Критерии оценки практической работы:**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Формируются ассортиментные признаки товарных групп, в пределах которых предметы имеют определенное сходство. И также можно различать ассортимент продукции (мыло производится предприятием) и ассортимент товаров (что предлагается потребителям данным продавцом).

*1. Ассортиментные группы по местонахождению товаров:*

- В отношении промышленных предприятий устанавливается производственный ассортимент продукции, в отношении торговых предприятий – торговый ассортимент товаров. Первых из них отражает специализацию предприятия и служит основанием для заключения договоров поставки. Во втором случае

складываются основания судить о масштабах возможности торгового предприятия удовлетворять потребности населения и различают специализированные и универсальные торговые предприятия.

- Торговый ассортимент – перечень товаров, формируемых организацией с учётом спроса, материально- технической базы и специализации магазина.

## *2. Ассортиментные группы по широте охвата товаров:*

- ❖ Групповой ассортимент товаров показывает перечень укрупненных товарных групп, составляющих номенклатуру товаров. Так, в продовольственном магазине могут продаваться гастрономические и бакалейные продукты, а в магазине спортивных товаров - летний и зимний спортивный инвентарь.
- ❖ Видовой ассортимент товаров отражает наличие в группе товаров ряда видов. Например, в составе молочных продуктов могут быть представлены кефир, сливки, творог и т.п. Мужская обувь включает такие понятия как сапоги, ботинки, туфли, босоножки.
- ❖ Внутривидовой ассортимент товаров представляет разновидности продукции, членения вида на части. Так, творог может быть разной степени жирности, самовары - разной вместимости, обувь - разного фасона, ткани - разной расцветки и т.п. Внутривидовой ассортимент товаров может иметь разную глубину развития, детализации. В этом смысле можно говорить о степени сложности ассортимента. Например, лекарственные препараты, применяемые при определенном заболевании человека, могут быть представлены средствами для наружного или внутреннего употребления, в виде таблеток или жидкостей, иметь разную фасовку, упаковку и т.п.
- ❖ Простой – набор товаров представленный не большим количеством групп видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребителей.
- ❖ Сложный – набор товаров представлен значительным количеством групп, видов разновидностей наименований, которые удовлетворяют разнообразные потребности.
- ❖ Развёрнутый – набор товаров, который включает значительное количество групп, подгрупп, разновидностей наименований, но отличающихся индивидуальными признаками.
- ❖ Сопутствующий – набор товаров, который выполняет вспомогательные функции и не относится к основным.
- ❖ Смешанный – набор товаров разных групп, отличающихся большим разнообразием функционального назначения.

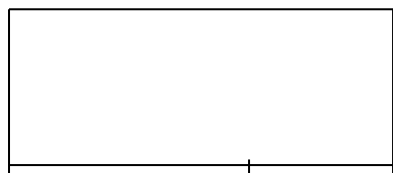
## *3. Виды ассортиментов по степени удовлетворения потребителей:*

- Рациональный ассортимент – набор товаров наиболее полно удовлетворяющий реально обоснованные потребности, которые обеспечивают максимальное качество жизни на данном этапе.
- Оптимальный – набор товаров, удовлетворяющий реальные потребности с максимально полезным эффектом для потребителей при минимальных затратах.

## *4. разновидности ассортимента по характеру потребностей:*

- Реальный – действительный набор товаров находящийся в магазине у продавца.
- Прогнозируемый – набор товаров, который может удовлетворять предполагаемые потребности.

- 



### Практическая работа № 1.3

**Тема:** Схема источников поступления продовольственных товаров в магазин

При выполнении практической работы обучающийся **должен знать:**

- знать этапы торгово-технологического процесса в розничной торговой сети;
- знать основные источники снабжения предприятий розничной торговой сети их характеристики;
- знать технологический процесс завоза товаров от предприятий - поставщиков;
- знать документальное сопровождение процесса товароснабжения;
- знать правила приемки товаров для транспортирования собственным транспортом торгового предприятия;

При выполнении практической работы обучающийся **должен уметь:**

- уметь выполнять оформление договора на поставку товара;
- уметь выполнять заявку на завоз товара;
- уметь работать с основными и дополнительными источниками информации;
- уметь грамотно и правильно оформлять исследуемую информацию в таблицах и схемах.

**Цель работы:** Создать условия для:

- оформления документов на поставку товаров в магазины розничной торговой сети;
- формирования умений самостоятельно работать с учебниками по заданию;
- развития внимания, умения анализировать, делать выводы, самоконтроля
- воспитания взаимовыручки, взаимопомощи, взаимоконтроля.

**Литература:** Учебник О.В.Памбухчиянц Основы коммерческой деятельности, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

Обучающийся при выполнении задания должен

1. Изучить бланк образца «Договора на поставку товаров»
2. Оформите бланк «Договор на поставку товара»
3. Изучите реквизиты бланка «Заявка на завоз товара»

**Ход выполнения заданий:**

**Задание № 1.** Изучите бланк образца «Договор на поставку товара» (Приложение № 1), соотнесите изученную информацию в таблицу № 1 «Основные разделы Договора на поставку товаров».

№ п/п	Наименование раздела	Краткая характеристика содержания раздела




**Задание № 2.** Оформите бланк «Договор на поставку товара» (Приложение № 1), используя данные следующего условия: оптовая база «Товары для дома», заключает договор на поставку в течение года магазину «Мебель», следующего перечня товаров:

Мебель для кухни:

1. Кухонные гарнитуры марки «Уют», различной цветовой гаммы, в количестве 10 комплектов, по цене 16 000 рублей.
2. Стулья различной цветовой гаммы, в количестве 40 штук, по цене 1500 рублей;

Мебель для спальни:

1. Спальные гарнитуры марки «Здоровый сон», различной цветовой гаммы, в количестве 10 комплектов, по цене 20 000 рублей.
2. Кровати детские «Мишка», в количестве 20 штук, по цене 6 000 руб.
3. Трельяж трехстворчатый, в количестве 10 штук, по цене 12 000 руб.

Поставка вышеуказанного товара должна осуществляться автотранспортом оптовой базы. Срок поставки в течение года, ежемесячно 15 числа каждого месяца. В случае не своевременной поставки товара, оптовая база «Уют» обязана уплатить штраф; в случае если поставленный товар не соответствует качеству или недоукомплектован, то база должна обеспечить поставку недостающих изделий, либо замену некачественного товара, причем, доставка в вышеуказанных случаях должна осуществляться за счет базы.

Оплата за поставляемый товар производится магазином «Мебель», до 15 числа, каждого месяца. Дата заключения договора с момента его оформления.

**Задание № 3.** Изучите реквизиты бланка «Заявка на завоз товара» (Приложение № 2), оформите заявку, согласно следующего условия:

Магазину «Продукты», требуется пополнить запас товара следующего ассортимента:

1. Огурцы свежие – 100 кг., по цене 170 рублей за 1 кг..
2. Помидоры свежие - 100 кг., по цене 120 рублей за 1 кг..
3. Яблоки «Сакура» - 50 кг., по цене 87 рублей за 1 кг..
4. Яблоки «Фуше» - 50 кг., по цене 110 рублей за 1 кг..
5. Груши – 50 кг., по цене 100 рублей за 1 кг..

Заказ осуществляется на основании «Договора поставки товаров» с оптовой базой «Овощи-фрукты». Датой составления заявки считать день ее оформления, составителем себя в должности продавца магазина.

Приложение № 1.

## ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ

### ДОГОВОР № 56-41в

поставки продуктов питания

г. Лыткарино  
2019 г.

" 01 " сентября

ООО «Очаг», именуемое в дальнейшем "Покупатель", в лице директора - Степанова Сергея Викторович, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Малаховский мясокомбинат», именуемый в дальнейшем "Поставщик", в лице директора – Петрова Степана Яковлевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

#### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Поставщик обязан поставить, а Покупатель - принять и оплатить продукты питания (далее - "Товар"), наименование, ассортимент, количество и стоимость которых указываются в товарных накладных (далее - "накладные") на каждую партию Товара.

1.2. Поставка Товара осуществляется партиями на основании заявок Покупателя и при наличии соответствующего Товара на складе Поставщика.

1.3. Заявка Покупателя должна содержать наименование (ассортимент), количество Товара, дату, к которой необходимо поставить Товар, и адрес, по которому он должен быть поставлен, и может быть сделана как письменно, в том числе по факсу, электронной почте, так и в форме телефонной заявки.

1.4. Поставщик гарантирует соблюдение надлежащих условий хранения Товара до его передачи Покупателю.

#### 2. КАЧЕСТВО ТОВАРА

2.1. Качество поставляемого Товара должно соответствовать требованиям соответствующих ГОСТов и ТУ, принятых для данного вида Товаров, а также качественным удостоверениям производителя и сертификатам соответствия.

2.2. Срок годности Товара устанавливается в пределах срока годности, указанного производителем на упаковке Товара.

2.3. При поставке Товара Поставщик передает Покупателю все необходимые документы, подтверждающие качество Товара, в том числе сертификаты соответствия и качественные удостоверения производителя.

2.4. Поставщик гарантирует качество и надежность поставляемого Товара.

2.5. Покупатель вправе предъявить претензии Поставщику по качеству и срокам годности поставленного Товара в течение 2 (двух) дней после его приемки. Дата приемки соответствует дате, указанной на накладной.

2.6. Поставщик обязуется устранить недостатки или заменить Товар ненадлежащего качества в течение трёх дней от даты передачи Товара Покупателю.

2.7. Устранение недостатков, поставка недостающего или замена негодного Товара осуществляется Поставщиком на основании письменной претензии Покупателя. В претензии должно быть указано количество Товара, по которому заявлена претензия, содержание и основание претензии, а также конкретное требование Покупателя. Претензия должна быть подтверждена актами и иными необходимыми документами.

Претензия передается заказным письмом или курьерской доставкой с вручением уполномоченному представителю Поставщика под расписку и с приложением всех документов, доказывающих обоснованность претензии.

### **3. СРОКИ И ПОРЯДОК ПОСТАВКИ**

3.1. Товар поставляется в сроки, указанные в заявке Покупателя. Поставщик имеет право досрочной поставки Товара.

3.2. Поставка осуществляется (нужное отметить):

- за счет Поставщика путем доставки Товара Покупателю по указанному им в заявке адресу:

Московская область, Люберецкий район, г. Лыткарино, ул. Парковая, д.32

- самовывозом со склада Поставщика, расположенного по адресу:

---

3.3. Товар поставляется в таре и упаковке, соответствующих действующим стандартам и техническим условиям.

3.4. Поставщик, допустивший недопоставку Товара, обязан восполнить недопоставленное количество Товара в течение трёх дней с момента получения претензии Покупателя.

3.5. Товар передается по накладной, в которой указывается наименование Товара, ассортимент, количество мест и товарных единиц, стоимость Товара.

3.6. В случае отказа от приема продукции Покупатель обязан во всех экземплярах накладной сделать отметку об отказе с указанием причины отказа, должности, фамилии приемщика и подписать ее.

3.7. В случае отказа Покупателя сделать отметки об отказе в приемке Товара в соответствии с п. 3.6 настоящего договора факт отказа удостоверяется актом, составленным представителем Поставщика.

### **4. ЦЕНА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ**

4.1. Покупатель оплачивает поставленный Поставщиком Товар по ценам, указанным в накладных на данную партию Товара.

4.2. Расчеты за поставленный Товар между сторонами производятся путем (нужное отметить):

- перечисления безналичных денежных средств с расчетного счета Покупателя на расчетный счет Поставщика не позднее трех банковских дней с момента передачи Товара Покупателю;

- перечисления безналичных денежных средств с расчетного счета Покупателя на расчетный счет Поставщика не позднее трёх дней с момента передачи Товара Покупателю;

- передачи наличных денежных средств в кассу Поставщика в момент передачи Товара Покупателю.

### **5. ИМУЩЕСТВЕННАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ**

5.1. За необоснованный отказ от приемки Товара, доставленного по заявке Покупателя, или просрочку выборки Товара Покупатель уплачивает Поставщику штраф в размере 50 % ( пятидесяти процентов) от стоимости отгруженного Товара.

5.2. При просрочке оплаты Покупатель обязан уплатить Поставщику пени в размере 50 % (пятидесяти процентов) от суммы долга за каждый день просрочки платежа.

5.3. При просрочке оплаты за полученную продукцию свыше 10 (десяти ) дней Поставщик прекращает прием заявок от Покупателя и приостанавливает исполнение своих обязательств по настоящему договору до полного погашения Покупателем задолженности.

5.4. В случае нарушения сроков поставки Товара по вине Поставщика последний обязан уплатить Покупателю штраф в размере 50% (пятидесяти процентов) от стоимости не поставленного Товара.

5.5. Покупатель вправе, уведомив Поставщика, отказаться от принятия Товара, поставка которого просрочена на 10 (десять) дней.

5.6. Споры, возникшие между сторонами при исполнении договора, разрешаются в установленном действующим законодательством РФ порядке.

## **6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ**

6.1. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны надлежаще уполномоченными на то представителями сторон.

6.3. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и заключается на срок один год до "01"сентября 2019 г.

6.4. Если ни одна из сторон не заявит о прекращении (изменении) договора за один месяц до окончания срока, на который заключен договор, его действие автоматически пролонгируется на тот же срок.

6.5. Договор может быть досрочно расторгнут в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

6.6. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

6.7. После подписания настоящего договора все предыдущие переговоры и переписка по нему теряют силу.

## **7. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН**

### **Покупатель:**

ООО «Очаг»

ИНН 7722654654

КПП 772201001

ОГРН 1087746947056

ОКПО 87631733

**Юридический адрес:** 111024, г. Москва,  
ул. Кабельная 2-я, д. 2, стр. 9.

**Фактический адрес:** 111024,  
г. Лыткарино, ул. Парковая, д. 32.

АКБ "Инвестиционный торговый банк"  
(ОАО) г. Москва

р/с 40702810200170000496

к/с 30101810400000000267

БИК 044583267

Генеральный директор

### **Поставщик:**

ООО «Малаховский мясокомбинат»

ИНН 7716201303

КПП 771601001

ОГРН 1027739389930

ОКПО 56542865

**Юридический адрес:** 129344, г. Москва, ул.  
Верхоянская, д. 18, корп 2.

**Фактический адрес:** 107061, МО, пос.  
Малаховка, ул. Краснобогатырская, д.89, стр. 1,  
этаж 5.

ОАО «Промсвязьбанк» 107076 г. Москва, ул.  
Стромынка, д. 18, стр. 27

р/с 40702810680060857001

к/с 30101810600000000119

БИК 044583119

Генеральный директор

\_\_\_\_\_/Степанов С.В./

\_\_\_\_\_/Петров С.Я./

МП

МП

**Задание для выполнения**

*В соответствии с образцом, заполнить договор поставки на поставку сырья и продуктов по следующим данным:*

- Магазин «Рай», г. Иркутск, ул. Кабельная 2-я, д. 2, стр. 9.
- Поставщиком в данном случае будет являться ООО «Микоян».
- Ассортимент поставляемой продукции выбрать самостоятельно.
- Поставка будет осуществляться силами и средствами поставщика по указанному адресу.
- На принятие товара, и рассмотрение спорных ситуаций даётся от 1 до 3-х дней.
- Штрафные санкции и пени будут составлять 45% от стоимости товара.
- Срок действия договора 1 год с момента его подписания.
- Реквизиты сторон заполнить из образца.

**ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ**

ООО «Фрост+»,

г. Иркутск, 129224, ул. Полярная, дом 8

Утверждаю в сумме пять тысяч семьдесят пять руб. 00 коп.

Генеральный директор А. В. Сокол 1 августа 2019 г.

**ЗАКУПОЧНЫЙ АКТ № 18**

от 1 августа 2013 г.

Мною товароведом ООО «Фрост +» Пахомовым Николаем Александровичем

Куплено у Терехова Владимира Ивановича

**Следующие продукты (товары)**

Наименование продуктов	Ед. изм.	Кол-во	Цена (руб. коп)	Сумма (руб. коп)
Яблоки свежие	кг	30	40-00	1200-00
Черешня свежая	кг	20	90-00	1800-00
Помидоры свежие	кг	25	55-00	1375-00
Огурцы свежие	кг	15	20-00	300-00
Картофель	кг	50	8-00	400-00
<b>ИТОГО</b>				5075-00

Сумма прописью: Пять тысяч семьдесят пять рублей

**Сведения о продавце:**

ИНН 134600880288

Паспорт серия 0402 номер 821437

Дата выдачи 3 марта 2003 г.

Выдан ОВД района «Перово» г. Москвы

Дата рождения 3 июня 1956 г.

Прописан г. Москва, ул. Рабочая, дом 5, кв. 10  
Проживает М.О., г. Сергиев Посад, ул. Мира, дом 18, кв. 12  
Справка о наличии личного подсобного хозяйства выдана  
справки нет

Деньги получил Терехов Терехов В.И.

Продукты получил Пахомов Пахомов Н.А.

### Задания для выполнения

#### Ситуация №1.

В столовой №1 со склада в буфет следующий товар: виноград – 5 кг.; апельсины – 30 кг.; печенье – 10 кг.; шоколад «Алёнка» - 20 шт.; минеральная вода «Зеленоградская» - 20 бутылок по 0,5 л. Оформить бланк «Накладная» на получение товара. Недостающие данные возьмите произвольно.

#### Ситуация №2.

На склад школьной столовой с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

#### Ситуация №3.

При приёмке овощей с плодоовощной базы №1 на склад цеха питания №39 завода «ЛЗЭС» выявлена недостача картофеля. В накладной №15 от 02.10.2013г. указано, что картофель поставлен в количестве 500 кг по цене 20 руб. за килограмм. Фактически было привезено 450 кг. Оформите односторонний акт о выявленной недостаче.

#### Ситуация №4.

В кафе «Фламинго» для проведения банкета на центральном продуктовом рынке были закуплены следующие овощи и фрукты: яблоки – 15 кг., груши – 70 кг., сливы – 2 кг., капуста – 5 кг., картофель – 100 кг., зелень укропа – 5 пучков. Оформите бланк «Закупочный акт». Недостающие данные возьмите произвольно.

Приложение № 2.

Заявка  
на завоз товара  
от «    »                      20    г.

Кому \_\_\_\_\_

От кого \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование товара	Количество

--	--	--

Составил: \_\_\_\_\_.

(должность, подпись и расшифровка подписи)

Заверил: \_\_\_\_\_.

(должность, подпись и расшифровка подписи)

### **Практическая работа № 1.4**

**Тема: Приемка товаров по количеству и оформление сопроводительных документов.**

При выполнении практической работы обучающийся **должен знать:**

- знать этапы торгово-технологического процесса приемки товаров в магазине;
- знать правила и требования к документальному оформлению каждого этапа торгово-технологического процесса приемки товара в магазине;
- знать требования и правила приемки товаров по качеству и количеству;
- знать нормативно-правовую базу по приемке товаров народного потребления в магазинах розничной торговой сети;

При выполнении практической работы обучающийся **должен уметь:**

- уметь выполнять оформление документов по приемке товаров в соответствии с требованиями и правилами к их оформлению;
- уметь выполнять оформление документов по выявленным расхождениям при приемке товаров по качеству и количеству;
- уметь выполнять приемку товаров по качеству и количеству;
- уметь работать с основными и дополнительными источниками информации;
- уметь грамотно и правильно оформлять исследуемую информацию в таблицах и схемах.

**Цель работы:** Создать условия для:

- для закрепления теоретического материала по теме «Особенности приемки товаров по количеству и качеству», изучения приемки товаров по количеству и оформления сопроводительных документов;
- формирования умений самостоятельно работать с учебниками по заданию;
- развития внимания, умения анализировать, делать выводы, самоконтроля;
- воспитания взаимовыручки, взаимопомощи, взаимоконтроля.

**Материально-дидактическое обеспечение урока:** учебник «Технология розничной торговли» О.П. Памбухчиянц, учебник «Управление ассортиментом товаров» Л.В.Карташова, карта-задание к выполнению практической работы по теме Приемка товаров по количеству и оформление сопроводительных документов.

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

Обучающийся при выполнении задания должен

1. Изучить сопроводительные документы
2. Ознакомиться с особенностями приемки товаров, поступивших в закрытой, открытой таре, без тары
3. Изучить порядок составления актов на установленное расхождение в количестве и качестве
4. Ознакомиться с инструкциями о порядке приемки товаров народного потребления по количеству

**Критерии оценки практической работы:**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**Ход работы:**

**Вопросы:**

1. В каких случаях оформляется товарно-транспортная накладная?
2. Кем оформляется товарно-транспортная накладная?
3. Каковы правила оформления товарно-транспортной накладной?
4. В каких случаях оформляется товарная накладная?
5. В скольких экземплярах оформляются товарная накладная и товарно-транспортная накладная?

**Приемка товаров по количеству** — это установление точного количества поступившего товара и его соответствия данным сопроводительных документов, предусматривающее выполнение следующих операций:  
отбор тарных мест для вскрытия;  
вскрытие тары;  
подсчет количества единиц (взвешивание товаров);  
сверка с сопроводительными документами.

**Приемка товаров по количеству** осуществляется, как правило, путем сплошного подсчета единиц, меры и массы товара в данной партии (за исключением товаров в фабричной упаковке), однако допускается и выборочная проверка количества товаров.



При проведении приемки товаров по количеству проверяется соответствие фактического наличия товара данным, содержащимся в транспортных, сопроводительных и/или расчетных документах. К ним относятся: упаковочные листы, накладные и счета. Один из основных товаросопроводительных документов — **накладная**

" 20 " мая 1996 г.  
**НАКЛАДНАЯ № 38**

Кому ТОО "Ольга"  
 От кого АОЗТ "Юлия"

№ пп	Наименование	Коли- чество	Цена	Сумма
1.	Туфли женские (Исландия) черные	200 пар	35 000	7 000 000
2.	Туфли женские (Китай) белые	100 пар	20 000	2 000 000
3.	Ботинки детские (Китай) красные	80 пар	9000	720 000
	Итого на сумму			9 720 000
	(Девять миллионов семьсот двадцать тысяч рублей, в том числе НДС 20% — 1 620 000)			

Сдал Осокин

Принял Рыжов

В накладной указываются номер и дата выписки, наименование поставщика и покупателя, наименование и краткое описание товара, его количество (в единицах), цена и общая сумма (с учетом налога на добавленную стоимость — НДС) отпуска товара. Накладная подписывается материально ответственными лицами, сдавшими и принявшими товар, и заверяется круглыми печатями предприятий поставщика и получателя.

Товарно-транспортная накладная составляется поставщиком и является приходным документом при поступлении товаров на розничное торговое предприятие. Документом, сопровождающим поступление на торговое предприятие крупной партии товара автомобильным транспортом, является товарно-транспортная накладная по форме № 1-Т (торговля), образец которой приведен

--	--	--

Специализированная форма № 1г (торговля) \_\_\_\_\_

Серия  
**ТОВАРНО-TRANСПОРТНАЯ НАКЛАДНАЯ № 2813** 26 серия АН  
" 01 " июня 19 96 г.

Автомобиль ГАЗ-2402 2158 МОС к путевому листу № 31

Вид перевозки \_\_\_\_\_ Код \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Код \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Код \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Код \_\_\_\_\_

Пункт разгрузки Москва, Ленинский пр., 36 Маршрут № \_\_\_\_\_

адрес \_\_\_\_\_

1. Прицеп \_\_\_\_\_ гос. № \_\_\_\_\_ Гар. № \_\_\_\_\_

2. Прицеп \_\_\_\_\_ гос. № \_\_\_\_\_ Гар. № \_\_\_\_\_

Цена	Сумма	С грузом следуют документы	Вид упаковки	Кол-во мест	Способ опред. массы	Код груза	Класс груза	Масса брутто, т
6	7	8	9	10	11	12	13	14
35 000	3 500 000		карт	100				
583 333	3 500 000			100	Кол. ездок, заездок			0,1205

Отпуск разрешил Игорев  
прописью  
Указанный груз за испр. \_\_\_\_\_ Кол. \_\_\_\_\_  
пломбой, тарой, упаковкой \_\_\_\_\_ мест Сто  
оттиск \_\_\_\_\_ прописью  
Масса брутто, т Сто двадцать кг 500 г к перевозке  
прописью  
Сдал водитель-экспедитор Листов  
подпись  
Принял Соколов А.А. (зав. складом) Соколов  
должность, ф., и., о., подпись, штамп

\_\_\_\_\_ должность, подпись  
По доверенности № от " \_\_\_\_ " \_\_\_\_ 199 \_\_\_\_ г.  
выданной \_\_\_\_\_

Груз получил \_\_\_\_\_  
должность, ф., и., о.  
\_\_\_\_\_ подпись грузополучателя

простоя	Дополн. операции		Подпись отв. лица
	время, мин	наименов. кол.	
20	21	22	23

Транспортные услуги \_\_\_\_\_

Отметки о сост. актах \_\_\_\_\_

автопредприятием)		поправочн. коэфф.		штраф	
расц. водит.	основн. тариф				
32	33	34	35	36	

Прочие доплаты	Скидки за сокр. простоя		Всего
44	45	46	47
Выполнено			
Расценка			
К оплате			

Таксировка \_\_\_\_\_

Подпись таксировщика \_\_\_\_\_

Товарно-транспортная накладная состоит из двух разделов: товарного и транспортного.

Товарный раздел заполняется поставщиком товара и содержит сведения:

о поставщике и плательщике (наименования, адреса и банковские реквизиты);

о товаре и таре (артикул, наименование и краткое описание товара, количество мест, масса брутто, количество (масса нетто), цена, сумма, вид упаковки).

Здесь же указываются суммы НДС, а также фиксируются подписи лиц, разрешивших отпуск товара, и подписи лиц, отпустивших товар.

**ТОВАРНЫЙ РАЗДЕЛ**  
на перевозку товаров в торговле

Код по ОКУДТ № ТТН 0003804

ПОСТАВЩИК ТОО "Сокол Москва, Тихая, 37, р/с 467008 во Внешторгбанке РФ  
наименование организации, адрес, р/с, наименование банка

ПЛАТЕЛЬЩИК АОЗТ "Гария" Москва, Ленинский пр-т, 36, р/с 1467853 в МФ Татгипотечбанк  
наименование организации, адрес, р/с, наименование банка

ОСНОВАНИЕ Договор о сотрудничестве № 5 от 01.02.1994 г. Дата выписки \_\_\_\_\_

КОНТЕЙНЕР № \_\_\_\_\_ ж.д. Накладная № 2813 от "01" июня 1996 г.

№ преys- ранта и до- полнения к нему	Артикул или № по преys- ранту	Наименование товара, его по- требительские признаки	Количество		Масса брутто	Код товара	Количество (масса нетто)	Розничная		Оптовая	
			мест	в одном месте				цена	сумма	цена	сумма
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
12		Туфли женские (Индия)  Итого на сумму (Три миллиона пятьсот тысяч рублей, в том числе 20% НДС 583 333)	100		120,5			3500	3 500 000		

Товарная накладная имеет приложение на \_\_\_\_\_ лст, на бланках за № \_\_\_\_\_ лст  
и содержит \_\_\_\_\_ прописью \_\_\_\_\_ порядковый номер записей

Всего наименований \_\_\_\_\_ прописью \_\_\_\_\_ Масса груза нетто \_\_\_\_\_

Всего мест \_\_\_\_\_ прописью \_\_\_\_\_ Всего отпущено на сумму \_\_\_\_\_ прописью \_\_\_\_\_

Приложение: паспорт, сертификат и т.п. \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ лст. Отпуск разрешил \_\_\_\_\_ директор \_\_\_\_\_ Гл. бух. \_\_\_\_\_

Отпуск груза произвел \_\_\_\_\_ Кузмина \_\_\_\_\_ М.П. \_\_\_\_\_ должность, прописью \_\_\_\_\_ "01" июня 1996 г.

Транспортный раздел ("Сведения о грузе") заполняется в ходе доставки товара и содержит следующие данные:  
дата;  
номер автомобиля и путевого листа;  
наименования и адреса заказчика (плательщика) товара, грузоотправителя и грузополучателя;  
пункты погрузки и разгрузки (при необходимости);  
сведения о грузе (артикул, наименование и краткое описание товара; единицы измерения; количество единиц; цена за единицу; сумма на которую поставляется товар (с учетом НДС).  
Кроме того, указываются документы, следующие с грузом, вид упаковки, количество мест.

Для оплаты поступающих товаров может быть использован счет. Счет выписывается поставщиком на поставляемую партию товара одновременно с накладной (номер и дата оформления которой обязательно указываются в счете), а в случае предоплаты — до отпуса товара и также является основанием для оплаты товара.

Поставщик ТОО "Юлия" р/с 4650001 в МФ Татгипотечбанк  
к/с 161409 в РКЦ ГУ ЦБ РФ в г. Москве, МФО 201779

Адрес Москва, Тихая, 37 Телефон 105-13-01

Конткор. счет № \_\_\_\_\_ в банке

Грузоотправитель и адрес: Он же К реестру № \_\_\_\_\_

Грузополучатель и адрес: АО "Александр" Москва, Урюпинская, 18-3 Акцептован \_\_\_\_\_ Дата получения 4.09.95 г.

**СЧЕТ № 21**

Заказ \_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_

Наряд № \_\_\_\_\_ дата 15.06.96 г.

Платательщик и адрес: ТОО "Александр" Москва Конткор. счет № \_\_\_\_\_  
Урюпинская, 18-3 г. Москва

банк р/с 1801132 во \_\_\_\_\_ г. Москва

заказчик Внешторгбанке РФ

на ст. \_\_\_\_\_ со ст. \_\_\_\_\_

Дата отпр. \_\_\_\_\_ способ отпр. \_\_\_\_\_

квит./накл. № \_\_\_\_\_

упаковка \_\_\_\_\_ число мест \_\_\_\_\_ вес \_\_\_\_\_

Дополнения: Предоплата

ПРЕДМЕТ СЧЕТА	Количество	Цена	Сумма
1) Туфли мужские (черн.)	95 пар	20 000	1 900 000
2) Туфли женские (черн.)	100 пар	15 000	1 500 000
3) Ботинки детские (сер.)	90 пар	5000	450 000
Итого на сумму			3 850 000
(Три миллиона восемьсот пятьдесят тысяч рублей, в том числе 20% НДС 641 667)			
Директор: <u>Осокин</u>			
Гл. бухгалтер: <u>Кузмина</u>			

Один из необходимых документов — доверенность, которая используется при получении товара вне склада покупателя (на складе поставщика, железнодорожной станции, пристани, в аэропорту) и подтверждает право материально ответственного лица на получение товара.

Доверенность оформляется по типовой форме № М-2 или М-2а. Существуют небольшие отличия в учете доверенностей как бланков строгой отчетности: форма № М-2 учитывается по корешку доверенности, который хранится в бухгалтерии с отметкой о получении и использовании доверенности, а учет доверенностей по форме № М-2а (в этой форме корешок отсутствует) ведется в "Книге доверенностей" или журнале регистрации.

№ доверенности	Дата выдачи	Срок действия	Должность и фамилия лица, которому выдана доверенность	Расписка в получении доверенности
11	07.06.94	22.06.94	Южин А.И.	Южин
Наименование поставщика				Отметка о выполнении поручения
АОЗТ "Юлия"				Дата и номер наряда (или записки о приеме)
				счет № 31 от 05.06.94

Линия отреза

#### Типовая форма № М-2

Доверенность действительна по "22" июня 1996 г.  
АОЗТ "Юлия"  
 наименование потребителя и его адрес  
ТОО "Александр", Москва, Урюпинская, 18-3  
 наименование плательщика и его адрес  
Счет № 1801132 в Внешторгбанк РФ  
 наименование банка

#### ДОВЕРЕННОСТЬ № 11

Дата выдачи "07" июня 1996 г.  
 Выдана Южину Александру Ивановичу  
 должность, фамилия, имя, отчество  
 Паспорт серии ХХ-АК № 680321 от "18" августа 1975 г.  
 выдан 12 отделением милиции гор. Москвы  
 На получение от АОЗТ "Юлия"  
 наименование организации-поставщика  
 товарно-материальных ценностей по счету № 31 от 05.06.96 г.  
 номер и дата наряда, фактуры и т.д.

Доверенность содержит следующие реквизиты:

номер и дата выдачи;

срок действия (срок определяется возможностями получения и вывоза товара);

наименования и адреса плательщика и потребителя (получателя доверенности), а также банковские реквизиты плательщика; кроме того, указывается наименование поставщика: должность, фамилия, имя, отчество, сведения о паспорте материально ответственного лица, на имя которого выдается доверенность;

номер и дата документа, являющегося основанием для отпуска товаров.

Приводятся также наименование и краткое описание товаров, подлежащих получению, с указанием единиц измерения и количества (прописью).

#### Оборотная сторона

№ пп.	Наименование товарно-материальных ценностей	Единица измерения	Количество (прописью)
1	Туфли мужские (черн.)	пар	двадцать
2	Туфли мужские (сер.)	пар	десять
3	Ботинки детские (красн.)	пар	тридцать



Подпись тов. Южин настоящим удостоверяем.  
 (образец подписи лица, получившего доверенность)

Руководитель предприятия Осокин  
 Главный бухгалтер Кузмина

Подпись получателя в доверенности должна быть удостоверена руководителем торгового предприятия и главным бухгалтером и заверена круглой печатью предприятия.

После получения товара в бухгалтерию предприятия представляются документы, подтверждающие совершение торговой операции, и в книге (журнале) учета доверенностей проставляются номер и дата сопроводительных документов.

**Задание № 1.** Ответьте на вопросы:

1. Перечислите документы регламентирующие порядок приемки товаров по количеству и качеству в магазине.
2. Перечислите, в каких случаях при приемке товаров следует руководствоваться правилами, изложенными в инструкциях «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству и количеству».
3. Перечислите этапы приемки товаров в магазинах розничной торговой сети, укажите, какие документы подвергаются проверке и оформлению на каждом этапе.
4. Перечислите этапы приемки товаров по качеству, укажите документальное сопровождение к каждому этапу.
5. Перечислите случаи, когда для определения качества товаров производится отбор образцов и (проб)? Какими документами он оформляется?
6. Каким должно быть содержание акта о фактическом качестве и комплектности полученных товаров?
7. В каких случаях, и в какие сроки составляются акты о скрытых недостатках товаров?

**Задание № 2.** Изучите бланки учетной документации по приемке товаров по качеству и количеству, выполните их оформление.

**Задание № 2.1.** Оформить «Накладную» (Приложение № 1) по условию: со склада магазина «Орион», для реализации в торговый зал магазина отпущен следующий перечень товара:

1. 50 кг перловой крупы по цене 45 рубля 50 копеек за 1 килограмм;
2. 45 кг манной крупы по цене 40 рублей 50 копеек за 1 килограмм;
3. 100 кг пшенной крупы по цене 35 рублей за 1 килограмм;
4. 100 кг копченой колбасы «Флотская» по цене 300 рублей за 1 килограмм;
5. 1 фляга сметаны (15 кг) по цене 150 рублей за 1 килограмм.

Товар отпущен кладовщиком Короваевой Н.А., получен заведующим отделом «Продукты» Продавайкиной И.Т.

**Задание № 2.2.** Оформить «Накладную» (Приложение № 1) на отпускаемые товары со склада «Бытовая химия и парфюмерия» магазину «Самая красивая», по доверенности выданной 10.11.12 г. Коробейниковой С. Р. по паспорту - № 9900 серия 2345, выданного РОВД Никольского района 12.12.80г.

№ п/п	Наименование товара	Количество единиц	Цена за единицу
1	Шампунь «Чистая линия»	50 шт.	40-00
2	Шампунь «Ромашка»	55 шт.	40-00
3	Крем-мыло «Ласковые ручки»	35 шт.	15-00
4	Мыло «Малыш»	59 шт.	12-00
5	Зубная паста «Лакалют»	60 шт.	80-00
6	Гигиеническая губная помада «Ягодка» в ассортименте	60 шт.	60-00
7	Крем для ухода за кожей лица дневной «Жемчуг»	30 шт.	70-00
8	Крем для ухода за кожей лица ночной «Жемчуг»	30 шт.	180-00
9	Туалетная вода «Роза»	10 шт.	600-00
10	Порошок стиральный «Обычный»	10 шт.	45-00

**Задание № 2.2.** Оформить «Акт о расхождении при приемке товаров по качеству и количеству» (Приложение № 2), по следующему условию: в магазине «Ромашка», в период приемки товаров выявлено не соответствие количества товаров указанное в документе и фактическое:

№ п/п	По документам должно быть:	Фактически при приемке имеется:
1	Колбаса «Докторская» - 215 кг., по цене 260 руб. 50 коп. за 1 кг.	Колбаса «Докторская» - 205 кг., по цене 260 руб. 50 коп. за 1 кг.
2	Колбаса копченая «Флотская» - 120 кг., по цене 250 руб. 00 коп. за 1 кг.	Колбаса копченая «Флотская» - 119 кг., по цене 250 руб. 00 коп. за 1 кг.
3	Колбаса копченая «Водительская» - 40 кг., по цене 320 руб. 00 коп. за 1 кг.	Колбаса копченая «Водительская» - 35 кг., по цене 320 руб. 00 коп. за 1 кг.

Учитывая данное условие, определите разницу, образовавшуюся при приемке товаров в их количестве, определите недостача это или излишек. Оформите «Акт» с учетом следующих представителей комиссии: Заведующий складом Воробьев О.В., бухгалтер магазина Банная

А.В., кладовщик (укажите собственное Ф.И.О), датой оформления акта проставить день его оформления.

**Задание № 2.3.** Оформить бланк «Счет-фактуры» (Приложение № 3) по следующему условию: С базы склада «Продукты», отпускается следующий список товаров для магазина «Продовольственные товары», через экспедитора Помогайкина Е.Е.:

1. Колбаса «Докторская» - 215 кг., по цене 260 руб. 50 коп. за 1 кг.
2. Колбаса копченая «Флотская» - 120 кг., по цене 250 руб. 00 коп. за 1 кг.
3. Колбаса копченая «Водительская» - 40 кг., по цене 320 руб. 00 коп. за 1 кг.
4. Лук – 300 кг по цене 30 руб.50 коп. за 1 кг.
6. Чеснок – 25 кг по цене 35 руб.00 коп. за 1 кг.

Рассчитайте цену с учетом НДС – 18%. Дату оформления проставьте по дню заполнения документа.

**Задание № 2.4.** Оформить бланки «Доверенность» (Приложение № 4) , «Накладная» (Приложение № 1) , «Счет-фактура» (Приложение № 3), по следующему условию: мебельная база «Уют» реализует магазину «Квартирный вопрос» следующие товары:

1. Диваны «Наташа» - 5 шт. по цене 9999-99 руб. за 1 шт.
2. Кресла кровати «Весна» - 10 шт. по цене 7500-50 руб. за 1 шт.
3. Столы компьютерные «Ольха» - 6 шт. по цене 8000-66 руб. за 1 шт.
4. Стулья винтовые – 6 шт. по цене 750-50 руб. за 1 шт.
5. Стулья кухонные – 3 шт. по цене 570-50 руб. за 1 шт.

Товар отпущен через экспедитора Муравьева В.И. (Владимира Ивановича), по доверенности № 20, выданной 15 мая 2013 г, на основании договора о поставке мебельных товаров, и приплаченному счету № 34, дата оплаты счета 10 мая 2013 года, номер «Накладной» - 010, выдана 16 мая 2013 года. Оплата счета произведена в «Росдонбанке». Доверенность на получение выше указанного товара выдана на имя Муравьева В.И. на основании паспорта серия 9900, № 12345, выданного ОГУВД г.Самара от 16 сентября 1986 года.

**Задание № 3.** Изучить «Перечень сертификатов к расходной накладной» (Приложение № 5). Определить орган выдавший сертификат на следующий перечень товаров:

1. Сметана «Сметановна» 15% жирности 200 грамм,
2. Консервированные ананасы «Виталенд» 580 грамм,

3. Сыр «Хохланд» 200 грамм.

Соотнесите искомые сведения в таблицу:

№ п/п	Наименование товара	Регистрационный номер	Орган, выдавший сертификат	Дата выдачи	Действителен до:



« \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года

НАКЛАДНАЯ № \_\_\_\_\_.

Кому\_\_\_\_\_.

От кого \_\_\_\_\_.

•

№ п/п	Наименование товара	Количество	Цена, руб.коп	Сумма, руб.коп
Итого		-	-	

М.П. Сдал: \_\_\_\_\_.

ПОДПИСЬ

Принял \_\_\_\_\_.

ПОДПИСЬ

АКТ № \_\_\_\_\_.

О расхождении при приемке товаров по качеству и количеству.

от «    »                      20    г.

Комиссия в составе:

Председателя \_\_\_\_\_.

Директора магазина \_\_\_\_\_.

Материально-ответственного лица \_\_\_\_\_.

Членов комиссии:

Произвела осмотр товаров (материалов), подлежащих уценке (списанию) вследствие

В результате осмотра оказалось:

Артикул	Наименование товара	Сорт	Ед.изм.	Кол- во	До уценки		После уценки		Сумма уценки
					цена	сумма	цена	сумма	

Итого: \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_.

(цифрами и прописью)

Заключение комиссии:

О причине порчи, боя \_\_\_\_\_.

об использовании уцененного товара, материала \_\_\_\_\_.

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_.

Акт утверждаю: потери в сумме \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

отнести за счет \_\_\_\_\_.

Директор торгового \_\_\_\_\_.

(подпись)

расшифровка подписи

СЧЕТ-ФАКТУРА № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года.

Продавец \_\_\_\_\_.

Адрес \_\_\_\_\_.

ИНН/КПП \_\_\_\_\_.

Грузоотправитель \_\_\_\_\_.

Грузополучатель и его адрес \_\_\_\_\_.

К платежному расчетному документу: № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года.

Покупатель: \_\_\_\_\_.

Адрес \_\_\_\_\_.

ИНН/КПП покупателя \_\_\_\_\_.

Наименование товара	Единица измерения	Количество	Цена (тариф) за единицу измерения	Стоимость товаров (работ, услуг), имущественных прав, всего без налога	В том числе акциз	Налоговая ставка	Сумма налога	Стоимость товаров (работ, услуг), имущественных прав, всего с учетом налога	Страна происхождения	Номер таможенной декларации
Всего к оплате										

Руководитель организации \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ф.и.о.). Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ф.и.о).

Индивидуальный предприниматель \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ф.и.о). \_\_\_\_\_ (реквизиты свидетельства о государственной регистрации Индивидуального предпринимателя)

\*Примечание первый экземпляр предпринимателю, второй - продавцу

Лицевая сторона

Организация

**ДОВЕРЕННОСТЬ № \_\_\_\_\_.**

Дата выдачи от «    »                      20    г

Доверенность действительна по «    »                      20    г

\_\_\_\_\_наименование потребителя и его адрес

\_\_\_\_\_наименование плательщика и его адрес

Счет № \_\_\_\_\_

наименование банка

ИНН \_\_\_\_\_

Доверенность выдана \_\_\_\_\_

Должность фамилия, имя, отчество

Паспорт: серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_.

Дата выдачи \_\_\_\_\_

Кем выдан \_\_\_\_\_

На получение от \_\_\_\_\_

Наименование поставщика

материальных ценностей по \_\_\_\_\_

наименование, № и дата документа

Оборотная сторона

Перечень материальных ценностей, подлежащих получению

№ п/п	МАТЕРИАЛЬНЫЕ ЦЕННОСТИ	Един. измерения	Количество (прописью)

Подпись лица, получившего доверенность \_\_\_\_\_ удостоверяем

Руководитель \_\_\_\_\_

М.П

подпись

расшифровка

Главный бухгалтер

Подпись

расшифровка

**Перечень сертификатов**  
**к Расходной накладной № ВТТ1004719 от 19.12.13 г.**

Сертификаты находятся по адресу г. Хабаровск, ул. Гоголя офис 54А,

ИНН 2721110613/272101001

Наименование товара	Регистрационный номер	Орган, выдавший сертификат	Дата выдачи	Срок действия
Сметана 15%, 200гр	РОСС RU. PP71. B21182	Орган по сертификации пищевой продукции и пищевого сырья Росторг Москва	10.12.16 г	17.12.17 г
Сметана 15%, 200гр	РОСС RU. PP71. B21182	Орган по сертификации пищевой продукции и пищевого сырья Росторг Москва	10.12.16 г	17.12.17 г
Шампиньоны «Виталенд» резанные 580 мл. стекло	РОСС CN. АЮ47 B2759	Орган по сертификации продукции и услуг «ТОВАРТЕСТ» Межрегиональной общественной организации «Общество товаровед»	29.11.17 г	29.11.18 г
Ананасы (кусочки) резанные 580 мл. стекло	РОСС TN. АЮ47 B24941	Орган по сертификации продукции и услуг «ТОВАРТЕСТ» Межрегиональной общественной организации «Общество товаровед»	29.11.17 г	29.11.18 г
Ананасы (кусочки) резанные 850 мл. стекло	РОСС TN. АЮ47 B24941	Орган по сертификации продукции и услуг «ТОВАРТЕСТ» Межрегиональной общественной организации «Общество товаровед»	29.11.17 г	29.11.18 г

Сыр «Хохланд» 200 гр. «Гурман» гауда	РОСС DE. ДЕ01. B24254	Орган по сертификации ДИН ГОСТ ТЮФ БЕРЛИН «БРАНДЕРБУРГ» Орган по сертификации в Европе	25.09.17 г	25.01. 18 г
Сыр «Хохланд» 200 гр. «Гурман» маасдам	РОСС DE. ДЕ01. B24254	Орган по сертификации ДИН ГОСТ ТЮФ БЕРЛИН «БРАНДЕРБУРГ» Орган по сертификации в Европе	25.09.17 г	25.01. 18 г

### АКТ О НЕДОСТАЧЕ ТОВАРА

В случае обнаружения покупателем недостачи при приемке товара должен быть составлен акт недостачи. В акте необходимо указать номер документа, по которому был получен товар, состояние упаковки и расхождения с накладной по артикулам, количество полученных мест. Акт должен быть скреплен круглой печатью предприятия и иметь не менее 3-х подписей членов комиссии.

*Образец Акта о недостачи.*

Акт № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

о недостаче товара.

1. Название организации \_\_\_\_\_ ИНН \_\_\_\_\_ КПП \_\_\_\_\_
2. Комиссия в составе: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_,  
при получении товара от ООО «Мир открыток» по накладной № \_\_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_ сч.ф.№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ определила:
3. Состояние тары и упаковки в момент осмотра продукции, содержание наружной маркировки, исправность пломб \_\_\_\_\_
4. Количество полученных мест фактически \_\_\_\_\_ наименование документа \_\_\_\_\_ (почтовая квитанция) № \_\_\_\_\_
5. Количество мест по документам поставщика \_\_\_\_\_
6. Подробное описание полученного товара по артикулам:

Артикул товара	Ед.измер.	Цена с НДС	По документам		Фактически оказалось		Разница	
			Кол-во	Сумма с НДС	Кол-во	Сумма с НДС	Кол- во	Сумма с НДС

Итого Сумма недостачи, руб. (прописью) составляет \_\_\_\_\_ в том числе НДС, руб. (прописью) \_\_\_\_\_.

Подписи членов комиссии:

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

## Практическая работа № 1.5

**Тема:** Приемка товаров по качеству.

**Цель работы:** Создать условия для:

- изучения приемки товаров по качеству;
- формирования умений самостоятельно работать с учебниками по заданию;
- развития внимания, умения анализировать, делать выводы, самоконтроля;
- воспитания взаимовыручки, взаимопомощи, взаимоконтроля.

При выполнении практической работы обучающийся должен

**Знать:**

- правила приемки товаров по качеству;
- требования, предъявляемые к оформлению документов по приемке товаров;

**Уметь:**

- оформлять товарно-транспортную и товарную накладные.
- правильно производить подсчет сумм в документах.

**Литература:** учебник «Технология розничной торговли» О.П. Памбухчиянц, учебник «Управление ассортиментом товаров» Л.В.Карташова, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

Обучающийся при выполнении задания должен

1. Ознакомьтесь с особенностями приемки товаров по качеству
2. Ознакомьтесь с инструкциями о порядке приемки товаров народного потребления по качеству

### **Применение нормативной документации при проверке количества и качества товаров.**

Приемка товаров по количеству и качеству в магазине должна осуществляться в соответствии с правилами, установленными в инструкциях **«О порядке приемки продукции по количеству и качеству»**.

- Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству П-6;
- Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству П-7.

Установленные этими инструкциями нормы применяются **во всех случаях**, если в стандартах, технических условиях, или других обязательных правилах не предусмотрен другой порядок приемки товаров.

Качество товара должно соответствовать *сертификату качества, ГОСТу, гигиеническому сертификату.*



**Ответьте на вопросы.**

1. Товары, поступившие без сопроводительных документов, их приемка оформляется специальным «Актом о приемке товара, поступившего без счета поставщика», он составляется в двух экземплярах.

1-й экземпляр - \_\_\_\_\_

2-й экземпляр - \_\_\_\_\_

2. При приемке товаров в магазине, что необходимо проверить? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Как принимается товар на складе поставщика в исправной таре? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. Когда должны быть приняты товары, поступившие в открытой таре или поврежденной таре? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. В какие сроки принимаются товары, по количеству поступившие в районы Крайнего Севера? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. В какие сроки должен явиться поставщик, после вызова его покупателем, для дальнейшей приемки товара? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Как оформляется результат приемки товаров при  
недостаче? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7. Опишите сроки приемки товаров по качеству при иногородней поставке. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

8. Когда приемка товаров по количеству и качеству считается произведенной своевременно? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Практическая работа № 1.6

**Тема: Определение соответствия условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов установленным требованиям НТД.**

**Цель:** изучить технологию хранения отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров.

**Литература:** учебник «Технология розничной торговли» О.П. Памбухчиянц, учебник «Управление ассортиментом товаров» Л.В.Карташова, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Задание:** Изучите информацию следующих источников: учебник «Технология розничной торговли» О.В. Памбухчиянц стр. 110 – 116; Заполните таблицы: № 1 «Технология хранения отдельных групп продовольственных товаров», № 2 «Технология хранения отдельных групп непродовольственных товаров».

Таблица № 1. «Технология хранения отдельных групп продовольственных товаров».

№ п/п	Наименование групп товаров	Наименование видов товаров	Требования к хранению		
			t - С, влажностъ воздуха	Вид упаковки и тары	Способ хранения
1	Крупы, мука, макаронные изделия	Крупа	18-20С, 70-75%	Мешки, полимерные пакеты, коробки	В отдельно отведенных помещениях для хранения, на стеллажах, подтоварниках
2	Свежие плоды, овощи и картофель				
3.	Сушеные плоды, овощи и грибы				
4	Замороженные плоды и овощи				
5	Майонез				
6	Безалкогольные напитки				
7	Соль				
8	Сахар				

9	Кондитерские изделия				

Таблица № 2 «Технология хранения отдельных групп непродовольственных товаров».

№ п/п	Наименование групп товаров	Наименование видов товаров	Требования к хранению		
			t - С, влажность воздуха	Вид упаковки и тары	Способ хранения
1	<i>Товары бытовой химии</i>	<i>Клеи, абразивные товары, средства для стирки, мытья и чистки, лакокрасочные товары.</i>	<i>18-20С, 70-75%</i>	<i>Ящики, бутылки, коробки</i>	<i>В отдельно отведенных помещениях для хранения, на стеллажах, подтоварниках</i>
2	Металлические товары				
3	Товары из искусственных силикатов				
4	Мебельные товары				
5	Строительные товары				
6	Электробытовые товары				
7	Текстильные товары				
8	Швейные				

	товары				
9	Трикотажные товары				
10	Обувные товары				
11	Пушно-меховые товары				
12	Парфюмерные и косметические товары				
13	Галантерейные товары				

**Практическая работа № 1.7**  
**Тема: Способы укладки товаров на хранение**

**Цель работы:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по подбору тары и выбора способа хранения сырья и продовольственных товаров.

**Оборудование и материалы:**

Опорный конспект по теме: Укладка товаров;

Инструкционная карта для выполнения практического занятия;

Весы электронные, весы РНЦ, гири, инвентарь.

**Литература:** учебник О.В.Памбухчиянц «Технология торговых процессов», конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на вопросы.
3. Выполнить тестовое задание.

**Критерии оценки практической работы:**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

При хранении сырья и продуктов должны соблюдаться требования санитарных норм в соответствии с СанПиН 42-123-4117 – 86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Ответственность за соблюдение и контроль Санитарных правил несут руководители предприятий, производящих и транспортирующих скоропортящиеся продукты, предприятия общественного питания и торговли. Для предотвращения потерь и порчи продуктов необходимо обеспечить в складских помещениях оптимальный режим хранения товаров в соответствии с их физико-химическими свойствами. **Режим хранения** – это определённая температура, скорость движения воздуха, относительная влажность. При хранении следует строго следить за соблюдением сроков реализации продуктов, особенно скоропортящихся:

- Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса – 48 часов при температуре 2 – 6 С;
- Порционные полуфабрикаты без панировки – 36 часов;
- Порционные полуфабрикаты панированные – 24 часа;

- Полуфабрикаты мясные рубленые – 12 часов;
- Рыба всех наименований - 48 часов при температуре 0 – 2С, рыба мороженная - 24 часа;
- Молочнокислая продукция – не более 36С при температуре 2 – 6С.

Существует несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:

1. **Стеллажный** – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах (продукты в ящиках, масло, сыр, хлеб, вина в бутылках).
2. **Штабельный** - продукция хранится на подтоварниках, продукты в таре складывают в высокий штабель высотой не более 2 метров (мешки с сахаром, мукой);
3. **Насыпной** – продукты хранят навалом в закромах, ларях, контейнерах, бункерах без тары от стен и пола оставляют пространство в 10 – 20 см для свободного доступа воздуха (картофель, корнеплоды, лук);
4. **Подвесной** – используется для хранения сырья и продуктов в подвешенном состоянии (колбасы, туши, копчёности, сыры);
5. **Ящичный** – в ящиках хранят плоды, овощи, яйца и др.

Тара – это товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров. Тара предназначена для обеспечения сохранности количества, качества товаров, предохраняет их от внешних воздействий, потерь и порчи. Различные физико-химические свойства сырья, продуктов, готовых изделий определяют необходимость использования разнообразных видов тары. Классификация тары производится по четырём основным признакам:

- **по виду материала** – деревянная, стеклянная, металлическая, тканевая, картонно – бумажная, пластмассовая;
- **по степени жёсткости (способность сопротивляться механическим воздействиям)** – жесткая, полужёсткая, мягкая;
- **по степени специализации** – универсальная (для нескольких видов товаров) и специализированная;
- **по кратности использования** – однооборотная и многооборотная (используется неоднократно).

К таре предъявляются определённые требования в соответствии с ГОСТами. К техническим требованиям относятся требования к материалу, размерам, а также прочность, надёжность, обеспечивающую полную сохранность затариваемой продукции и многократное использование тары.

Эксплуатационные требования к таре предусматривают удобство упаковки, распаковки, приёмки, перевозки, хранения, продажи товаров.

Санитарно – гигиенические требования предполагают обеспечение возможности быстрой санитарной обработки и дезинфекции. Экологичность тары – её безвредность, при утилизации тары исключить загрязнение окружающей среды. **Тарооборот** включает приёмку, вскрытие, хранение и возврат. Приёмку тары производят по количеству и качеству. Если фактическое количество, качество, цены и маркировки поступившей тары соответствуют данным сопроводительных документов, то материально – ответственное лицо расписывается на них в получении и ставится штамп приёмки, и тара приходится. Вскрытие тары должно производиться специальными инструментами с тем, чтобы сохранить её качество. Хранение тары осуществляется в специально отведённых кладовых или отдельно стоящих помещениях штабельным или стеллажным способом. Тару, имеющую

специфический запах хранят отдельно. Порядок возврата тары должен быть предусмотрен в договоре поставки.

В процессе организации оборота тары имеют место расходы и потери. В общественном питании имеются большие возможности для сокращения потерь по таре. Этому способствует проведение организационно – технических и экономических мероприятий.

**К организационно – техническим** мероприятиям относятся:

- строгое соблюдение всех условий договора поставки по таре; приёмка тары по количеству и качеству; соблюдение правил вскрытия, хранения, возврата тары;
- своевременный ремонт возвратной тары;
- бережное отношение с тарой при погрузке, перевозке, разгрузке;
- обеспечение необходимых условий для сохранности тары;
- организация контроля за ведением тарного хозяйства со стороны администрации предприятия.

**К экономическим** мероприятиям относятся:

- экономический анализ всех расходов и потерь отдельно по каждому виду тары, разработка мероприятий по снижению потерь по таре;
- своевременный учёт тары, соблюдение договорных обязательств, правильное оформление сопроводительных документов.

### Задание 1

1. Для сырья, продовольственных товаров, овощей, фруктов и т.д. (таблица № 1) подобрать способ хранения и тару, в которой они будут храниться.
2. Указать температуру и сроки хранения данных товаров.
3. Результаты оформить в таблицу № 2.

### **Сырьё и продукты подлежащие хранению**

Табл. №1

№ п/п	Наименование товаров, подлежащих хранению
1	Фрукты свежие
2	Персики (консерв.)
3	Зелень свежая
4	Клубника, брусника
5	Майонез «Слобода»
6	Ветчина из индейки
7	Сметана «Простоквашино», 15%

8	Сливочное масло
9	Жир кулинарный
10	Яйцо куриное
11	Молоко «Ясная поляна», 3,2%
12	Сыр «Российский»
13	Сосиски «Молочные»
14	Вырезка говяжья охлаждённая
15	Телятина охлаждённая
16	Курица охлаждённая
17	Кости говяжьи
18	Хрен (корень)
19	Лук репчатый
20	Морковь свежая
21	Картофель свежий
22	Свекла свежая
23	Каперсы
24	Огурцы соленые
25	Редис
26	Петрушка (корень)
27	Палтус мороженный
28	Осетр живой
29	Треска мороженная
30	Говядина мороженная



### ***Сырьё и продукты подлежащие хранению***

Табл. №2

№ п/п	Наименование товаров, подлежащих хранению	Вид тары	Способ хранения	Срок хранения, ч	t хранения, С
1	Фрукты свежие	Деревянные ящики	Ящичный	96	2 – 6
2	.....				
	И т.д.				

#### **Задание 2 Ответьте на вопросы:**

1. Дайте определение понятию - Тарооборот.
2. От чего зависит сохранность и качество тары?
3. Дайте определение понятию - Упаковка.

#### **3. Выполните тестовое задание**

**Тема: «Технология хранения и подготовки товаров к продаже».**

##### **Тест.**

Выберите правильный вариант ответа.

1. *Что необходимо обязательно соблюдать при деятельности ртп независимо от их специализации?*
  - 1.1. Санитарные правила и нормы (СанПиН)
  - 1.2. Санитарные требования к территории автостоянки
  - 1.3. Санитарные требования к канализации, кондиционированию
2. *Что содержат в себе санитарные правила, а также строительные нормы и правила (СНиП)?*
  - 2.1. Описание требований к устройству предприятий розничной торговли
  - 2.2. Четкое требование к планировочному решению ртп с учетом размера торговой площади, вида здания и специализации
  - 2.3. Требования к расстановке торгового оборудования, правила их эксплуатации
3. *Где должны находиться помещения для подготовки пищевых продуктов в ртп, реализующие универсальный или достаточно сложный ассортимент товаров?*
  - 3.1. В подвальных помещениях

- 3.2. В торговом зале
  - 3.3. В подсобных помещениях, изолированы и специально оборудованы
4. *Когда допустимо производить фасовку в торговом зале, в отделе, где реализуется данный товар?*
- 4.1. Когда площадь торгового зала маленькая
  - 4.2. Когда нет подвального помещения
  - 4.3. Когда позволяет площадь торгового зала и в отделе есть специальное оборудование
5. *На каком расстоянии должны быть расположены мусорные контейнеры от торгового предприятия?*
- 5.1. 25 м
  - 5.2. 2 м
  - 5.3. 15 м
6. *Для каких товаров в сопроводительных документах указывают время нахождения транспорта в пути?*
- 6.1. Для продовольственных товаров
  - 6.2. Для скоропортящихся товаров
  - 6.3. Для всех товаров
7. *Какие требования предъявляются к таре при приемке пищевых продуктов?*
- 7.1. Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности
  - 7.2. Тара должна быть только изготовителя данной продукции
  - 7.3. Тара должна быть чистой, сухой – внутри, снаружи допустимы помятость, сколы и грязь, увлажненность
8. *В соответствии, с какими требованиями необходимо хранить пищевые и непищевые продукты?*
- 8.1. В соответствии с требованиями администрации магазина
  - 8.2. В соответствии с требованиями нормативно-технической документации
  - 8.3. В соответствии с законом «О защите прав потребителей»
9. *Какую информацию изготовитель должен обязательно наносить на ярлык или упаковку для скоропортящихся товаров?*
- 9.1. Наименование, юридический адрес, артикул, сорт
  - 9.2. Наименование, юридический адрес, артикул, сорт, срок годности
  - 9.3. Наименование, юридический адрес, артикул, сорт, температура хранения и окончание срока годности
10. *При какой температуре происходит хранение и реализация скоропортящейся продукции в холодильниках?*
- 10.1. Температура 6<sup>0</sup>С
  - 10.2. Температура -18<sup>0</sup>С
  - 10.3. Температура 15<sup>0</sup>С

#### Задание 4

Заполните следующую таблицу, проставляя буквенные ответы напротив каждого задания, используя учебник О.В. Памбухчиянц «Технология торговых процессов», опорный конспект по теме: **Размещение товаров на хранение:**

**Таблица 3**

Оборудование для размещения и хранения товаров	Способы размещения, хранения товаров
1. На нижних полках стеллажей размещают... 2. На верхних полках стеллажей размещают... 3. Расстояние от товаров, размещенных на стеллажах, до приборов отопления должно быть... 4. Расстояние от товаров, размещенных на стеллажах, до пола должно быть... 5. На стеллажах размещают... 6. Громоздкие товары размещают... 7. Легкие товары размещают...	а) 20-50см. б) громоздкие, тяжелые товары в) 15-30см. г) легкие товары д) распакованные товары е) стопки, ряды ж) штабелями

#### Задание 5

Используя опорный конспект, тема: «Укладка товаров», нарисуйте способы укладки:

- А) Прямой способ укладки;
- Б) Перекрестный способ;
- В) Обратный способ укладки.

#### Тема: Технология хранения и подготовки товаров к продаже

Выполните тестовое задание.

#### Вариант 1.

1. Температура хранения картофеля:

- а) от + 2 до + 3;
- б) от – 1 до + 1;
- в) 0.

2. Температура хранения цитрусовых:

а) от + 2 до + 4;

б) 0;

в) от + 1 до + 2.

3. Сроки хранения халвы со дня изготовления:

а) 3 месяца;

б) 15 дней;

в) 2 месяца.

4. Пряную укладку применяют для товаров, упакованных в...:

а) ящики одного размера;

б) ящики удлиненной формы;

в) при штабелировании товаров в мешках.

5. Дайте определение срока хранения.

6. Облагораживание товара - это...:

а) проверка сортности;

б) предварительная нарезка товаров;

в) протирка верхнего слоя некоторых продтоваров.

7. Найдите ошибку в утверждении, составьте верный ответ: - цены к подарочным наборам прикрепляют при продаже.

8. Через какой промежуток времени пересматривают нормы естественной убыли:

а) 5 лет;

б) каждый год;

в) ежемесячно.

9. Какова высота укладки товара в штабели:

а) 2 м;

б) 5 м;

в) 50 см.

10. Какие товары подают без предварительной переборки:

а) картофель;

б) ягода, вишня и т.д.;

в) репчатый лук.

## **Тема: Технология хранения и подготовки товаров к продаже**

Выполните тестовое задание.

### **Вариант 2.**

1. Температура хранения моркови, капусты:

- а) от +2 до +3;
- б) от -1 до +1;
- в) 0.

2. Температура хранения фруктов (яблоки, груши):

- а) от +1 до +2;
- б) от 0 до -1;
- в) 0.

3. Сроки хранения фруктово-ягодного мармелада:

- а) 2 месяца;
- б) 3 месяца;
- в) 15 суток.

4. Опасные в пожарном отношении товары следует хранить:

- а) на стеллажах;
- б) в изолированных помещениях;
- в) не имеет значения, где хранить.

5. Дайте определение срока годности.

6. Сортировка товара - это...:

- а) освобождение от внешней тары;
- б) удаление смазки;
- в) группировка изделий по размерам.

7. Устранение мелких неисправностей производится:

- а) в магазине при предварительной подготовке товаров к продаже;
- б) товар отправляют поставщику;
- в) товар выкладывают в продажу без устранения неисправностей.

8. Как называется документ, оформленный вследствие порчи, боя, лома товаров:

- а) акт о порче, бое, ломе;

б) спецификация;

в) договор.

9. Товары, запасы которых реализуют сравнительно медленно, размещают: а) ближе к дверям;

б) в глубине помещения;

в) на нижних полках стеллажей.

10. В какой из групп товаров продавец должен проверять сохранность пломб и ярлыков:

а) изделия из меха;

б) изделия из драгоценных металлов;

в) технологически сложные товары.

#### Эталон ответов.

##### Вариант 1.

1. б.

2. б.

3. в.

4. а.

5. срок хранения- период, в течении которого свойства изменяются.

6. в.

7. Цены к подарочным наборам прикрепляют после комплектования.

8. а.

9. а.

10. б.

##### Вариант 2.

1. а

2. в.

3. а.

4. б.

5. срок годности- дата, до которой товар не теряет своих свойств.

6. в.

7. а.

8. а.

9. б.

10. б.

#### Критерии оценки:

Оценки	Критерии
«Отлично»	Все ответы верны
«Хорошо»	8-9 верных ответа
«Удовлетворительно»	7 верных ответа
«Неудовлетворительно»	6 и более неверных ответов

## Практическая работа № 1.8

### Тема: Составление схемы размещения и выкладки товаров

При выполнении практической работы обучающийся **должен знать:**

- знать основные понятия раздела: выкладка, товарное соседство, взаимозаменяемый товар;
- знать технологические этапы поступления товаров в торговый зал, со склада магазина;
- знать способы выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании;

При выполнении практической работы обучающийся **должен уметь:**

- уметь выполнять выкладку товаров в торговом зале, с учетом товарного соседства;
- уметь выполнять документальное оформление приемки товара в торговый зал;
- уметь выполнять оформление ценников на товар в торговом зале.
- уметь работать с основными и дополнительными источниками информации;
- уметь грамотно и правильно оформлять исследуемую информацию в таблицах и схемах.

**Цель работы:** создать условия для

- изучения технологического процесса поступления товаров в торговый зал, правил, видов, и способов размещения товаров в торговом зале, документального оформления поступления товаров в торговый зал;
- организации коллективной работы при выполнении заданий по теме;
- развития мышления и активности учебной деятельности;
- привития любви к избранной профессии.

**Литература:** учебники «Технология розничной торговли» О.В.

Памбухчианц стр.128 - 135, учебник «Розничная торговля

продовольственными товарами. Товароведение и технология» Н.С.

Никифорова, стр.468-473,

**Место проведения** – лаборатория торгово – технологического оборудования

**Время проведения** – 45 мин.

**Критерии оценки практической работы:**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**Задание № 1.** Выберите правильный ответ на вопросы:

1) При размещении торговых помещений учитывается:

*а) площадь   б) функции помещения   в) размер площадей помещений   г) материальная возможность покупателей*

2) Рядом с основным отделом целесообразнее разместить:

*а) помещение для фасовки товара   б) бухгалтерию*

**3) Помещение для приемки товара должно быть снабжено:**

*а) проходными дверями б) навесом в) оборудованием для перевеса товара*

**4) Помещения для хранения товарного запаса должны размещаться:**

*а) на первых этажах б) в подвале помещения в) отдельно от здания торгового помещения*

**5) При размещении продовольственных товаров необходимо соблюдать:**

*а) товарное соседство б) ассортиментный состав в) вкусы покупателей*

**6) Выкладку товаров на торговом оборудовании целесообразнее производить учитывая:**

*а) размер полок б) назначение холодильных камер и прилавков в) метод продажи*

**7) Для размещения товаров в торговом зале используют:**

*а) пристенные горки б) островные горки в) охлаждаемые прилавки г) контейнеры*

*д) конвейеры*

**8) К способам размещения товаров на полках пристенных горок относится:**

*а) горизонтальный б) вертикальный в) поперечный*

**9) Горизонтальный способ размещения товаров в торговом зале может быть выполнен следующим способом:**

*а) декоративным б) накидным в) шахматным г) штабелями*

**10) Вертикальный способ размещения товаров в торговом зале может быть выполнен следующим способом:**

*а) декоративным б) пирамида в) стопками*

**11. Размещенные на полках товары должны снабжаться:**

*а) ценниками б) рекламными буклетами в) специальными вывесками*

**12. Сопутствующие товары могут быть размещены по отношению к основному товару:**

*а) рядом б) подальше от основного товара в) у входа в помещение торгового зала*

**13. Взаимозаменяющие товары целесообразнее разместить:**

*а) на месте основных товаров б) рядом с основным товаром в) в другом месте*

**14. Товары бытовой химии целесообразнее размещать:**

*а) в специальных отделах б) рядом с посудохозяйственными товарами в) все равно где*



**15. Мелкоштучные товары, не требующие специального размещения лучше поместить:**

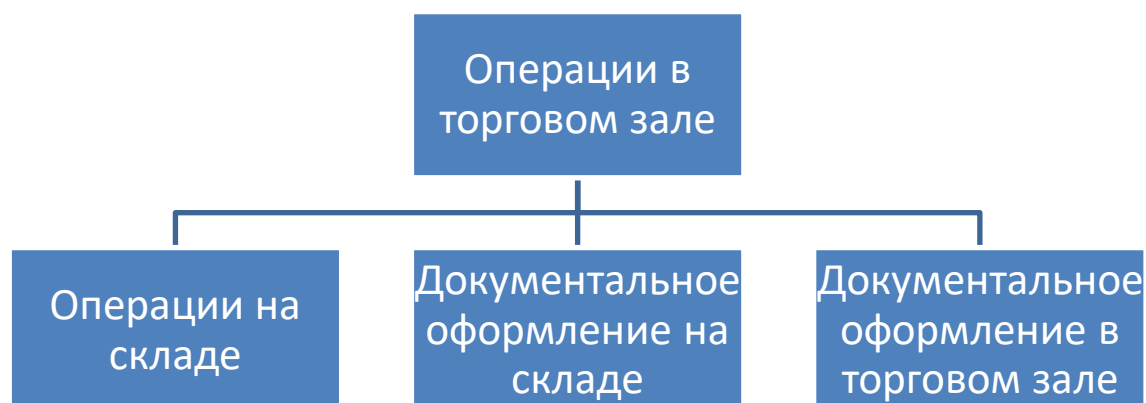
*а) на узле расчета б) в контейнере в) отдельном месте подальше от всех товаров г) так чтобы не нашел покупатель*

**Задание № 2.** Сформулируй ответ к понятиям:

- 1) Товар – это...
- 2) Сопутствующий товар – это...
- 3) Взаимозаменяющий товар – это ..
- 4) Пристенная горка – это...
- 5) Островная горка – это...
- 6) Охлаждаемый прилавок – это...
- 7) Способ выкладки товара – это...
- 8) Товарное соседство – это ...
- 9) Торговый зал – это...
- 10) Подсобное помещение – это...
- 11) Метод свободной продажи предполагает ...
- 12) Метод традиционной продажи предполагает ...

**Задание № 3.** Выполнить схему поступления товара из подсобного помещения в торговый зал, указав номер по порядку к каждой торговой операции:

1. Оформление заявки на товар по секциям –
2. Информирование старшего продавца о недостающем товаре -
3. Оформление ценников на товар –
4. Оформление накладной со склада на товар –
5. Отпуск товара со склада в подотчет материально - ответственного лица (продавца) -
6. Размещение товара на торговом оборудовании –
7. Пересчет и перевес товара принимаемого в подотчет –



**Задание № 4.** Заполнить таблицу, выполнив поиск информации из источников: учебник «Технология розничной торговли» О.В. Памбухчиянц стр.128 - 135, учебник «Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология» Н.С. Никифорова, стр.468-473.

№ п/п	Наименование товара	Вид оборудования применяемого для выкладки товара	Способ и вид выкладки	Расстояние от пола (метры)
1	Чай, чайные напитки			
2	Консервные и товары			
3	Овощи и фрукты Бытовые электроприборы			
4	Ткани			
5	Швейные и трикотажные изделия			
6	Обувь			

**Задание № 5.** Оформить ценники (Приложение № 1) на товары по следующим условиям:

В торговый отдел «Обувь», поступили со склада магазина, по «Накладной» № 5:

А). Туфли женские артикул № 1234, цвет черный, размер 40, по цене 3000 руб., датой поступления товара для реализации согласно «Счет - фактуре», указать: 12.12.19 г., лицом оформившим ценник указать себя в должности продавца.

Б). Оформить ценники на товары согласно данным «Накладной» (Приложение № 2) и «Счет – фактуры» (Приложение № 3):

Приложение № 1.

«Ценник» Лицевая сторона.

_____
_____
Наименование товара
_____
Единица измерения
Сорт _____
ЦЕНА _____

«Ценник» Обратная сторона.

№ Счет – фактуры _____
Дата оформления ценника:
_____
Ф.И.О материально
ответственного лица, должность
_____
_____
М.П.

«12» декабря 2019 года

НАКЛАДНАЯ № 1.

Кому Магазину «Продукты», отдел «Бакалея».

.

От кого склад магазина «Продукты».

.

№ п/п	Наименование товара	Количество	Цена, руб.коп	Сумма, руб.коп
1	Крупа перловая	10 кг	45 - 00	450 - 00
2	Печенье «Утро»	10 кг	320 – 00	3200 - 00
Итого		-	-	3650 - 00

М.П.

Сдал:\_\_\_\_\_.

подпись

Принял\_\_\_\_\_.

подпись

## СЧЕТ-ФАКТУРА № 12 от 10 декабря 2019 года.

Продавец \_\_\_\_\_ База «Здоровые продукты».

Адрес \_\_\_\_\_ г.Биробиджан.

ИНН/КПП \_\_\_\_\_ 1234555550005566

Грузоотправитель \_\_\_\_\_ База «Здоровые продукты», г.Биробиджан ул. Набережная 22.

Грузополучатель и его адрес \_\_\_\_\_ Магазин «Продукты», с.Амурзет, ул. Невельского 24.

К платежному расчетному документу: № 123 от 9 декабря 2019 года.

Покупатель: \_\_\_\_\_ Магазин «Продукты».

Адрес \_\_\_\_\_ Магазин «Продукты», с.Амурзет, ул. Невельского 24.

ИНН/КПП покупателя \_\_\_\_\_ 4554555555557777

Наименование товара	Единица измерения	Количество	Цена (тариф) за единицу измерения	Стоимость товаров (работ, услуг), имущественных прав, всего без налога	В том числе акциз	Налоговая ставка	Сумма налога	Стоимость товаров (работ, услуг), имущественных прав, всего с учетом налога	Страна происхождения	Номер таможенной декларации
Крупа перловая	кг	10 кг	45 - 00	450 - 00	-	-	-	450 - 00		
Печенье «Утро»	кг	10 кг	320 – 00	3200 - 00	-	-	-	3200 - 00		
Всего к оплате								3650 - 00		

Руководитель организации \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ф.и.о.) . Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ф.и.о) .

Индивидуальный предприниматель \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ф.и.о.) . \_\_\_\_\_ (реквизиты свидетельства о государственной регистрации)

Индивидуального предпринимателя)

\*Примечание первый экземпляр предпринимателю, второй - продавцу.

**Практическая работа № 1.9**  
**Тема: Решение профессиональных задач «Технологии продажи»**

При выполнении практической работы обучающийся **должен знать:**

- знать основные методы и правила торговли;
- знать торгово-оперативный и обслуживающий персонал розничного торгового предприятия, его функции и должностные обязанности;
- знать закон о защите прав потребителя;
- знать права и обязанности покупателя и продавца;

При выполнении практической работы обучающийся **должен уметь:**

- уметь работать с основными и дополнительными источниками информации;
- уметь грамотно и правильно оформлять исследуемую информацию в таблицах и схемах.

**Цель:** создать условия для изучения методов продажи товаров применяемые в розничной торговой сети; функций и должностных обязанности обслуживающего персонала; права и обязанности покупателя и продавца.

**Литература:** учебники «Технология розничной торговли» О.В.

Памбухчиянц стр.128 - 135, учебник «Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология» Н.С.

Никифорова, стр.468-473,

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Критерии оценки практической работы:**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**Задание № 1.** Изучите материал учебника «Технология розничной торговли» О.В. Памбухчиянц

Таблица № 1. Методы продажи товаров.

№ п/п	Метод продажи	Характеристика метода продажи товаров


Таблица № 2. Должностные обязанности обслуживающего персонала.

№ п/п	Должность	Характеристика должностных обязанностей

Таблица № 3. Права покупателя и продавца.

№ п/п	Права продавца	№ п/п	Права покупателя

Таблица № 4. Обязанности покупателя и продавца.

№ п/п	Обязанности продавца	№ п/п	Обязанности покупателя

**Практическая работа № 2.1**  
**Тема: Классификация, химический состав, маркировка продовольственных товаров.**

**Цель работы:** Создать условия для:

- изучения общей части товароведения продовольственных товаров;
- формирования умений самостоятельно работать с учебниками по заданию;
- развития внимания, умения анализировать, делать выводы, самоконтроля;
- воспитания взаимовыручки, взаимопомощи, взаимоконтроля.

При выполнении практической работы обучающийся должен

**Знать:**

- классификацию, ассортимент, химический состав продовольственных товаров;

**Литература:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Критерии оценки практической работы:**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Обучающийся при выполнении задания должен

1. Ознакомиться с ассортиментом, классификацией продовольственных товаров
2. Выполнить предложенные задания

**Ход работы:**



**Ответьте на вопросы:**

Какие пищевые продукты являются наиболее богатым источником белков?

Назовите основные свойства белков?

Укажите классификацию белков.

Как классифицируют углеводы?

Какие углеводы преобладают в пряниках?

Объясните понятие гидрогенизации жира?

Назовите причины прогоркания жиров, как это предотвратить?

В каких пищевых продуктах содержится витамин А?

Какое значение имеет витамин А в питании человека?

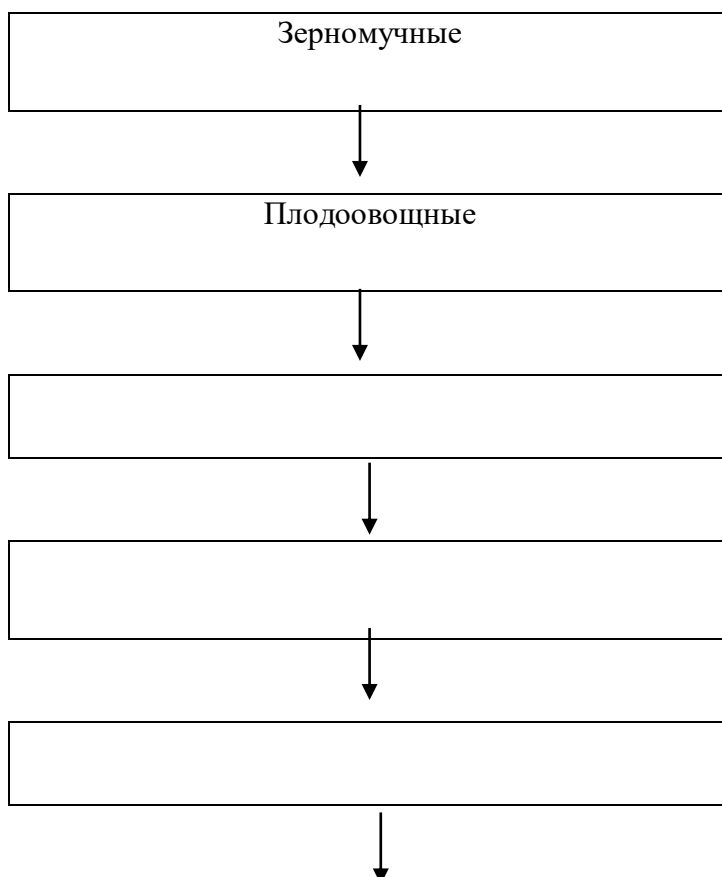
К какой группе относится витамин А?

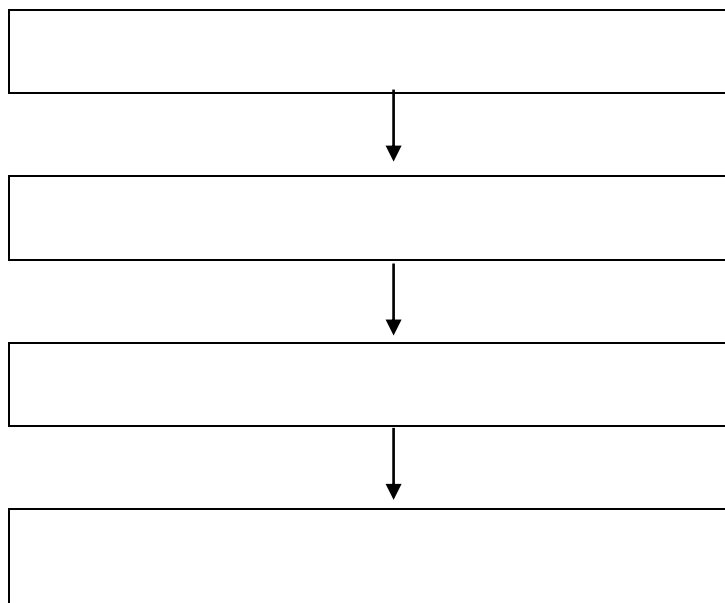
Какие продукты питания являются источником витамина С?

**Задание 1. Продолжить предложения:**

а) Товар - это ..... б) Товароведение - это .....

Задание 2. Дополните схему учебной классификации продовольственных товаров.  
(Обучающимся предлагается заполнить пустые графы таблиц, предварительно изучив тему  
«Классификация продовольственных товаров.»)





**Задание 2. Дополните схему классификации продовольственных товаров на подгруппы.**  
 Методические рекомендации (обучающимся предлагается заполнить пустые графы таблиц, предварительно изучив тему «Классификация продовольственных товаров. Ассортимент товаров».)

Например:

Зерномучные			
Крупа	Мука	Макаронные изделия	Хлебобулочные изделия

Флодоовощные					
Свежие овощи				Орехи	Продукты их переработки

Вкусовые товары							
Чай	Кофе						

Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия.							
Фрукт ово-ягодные издел ия	Кара мель						
Молочные товары							
Молоко							

Пищевые жиры			
Растите льные масла			

Мясные товары							
Мясо домашних убойны х животных							

Яйца и яичные товары		

Рыба и рыбные товары									
Р ыба живая									

**Задание 3. Используя, предложенный набор слов, составьте правильные определения:**

Промышленный ассортимент-.....

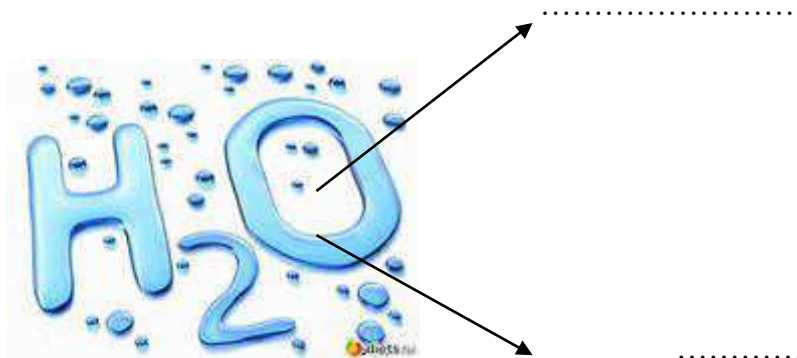
Торговый ассортимент-.....

Предлагаемый набор слов:

торговая организация, набор товаров, формируемый;

набор товаров, предприятие, выпускаемый, изготовитель, или, отрасль, промышленность.

**Задание 4. В пищевых продуктах вода бывает в двух состояниях:**



**Задание 5. Используя рисунки:**

а) назовите продукты с высоким содержанием воды.

б) назовите продукты с низким содержанием воды.



**Задание 6. Выберите из представленного списка минеральных веществ, и правильно запишите:**

а) макроэлементы -.....

б) микроэлементы-.....

Na, K, Cu, F, Zn, Mn, Mg, S, Fe, J, P, Na, Cl.

**Задание 7. Используя представленные рисунки, выберите, и правильно запишите продукты богатые:**

а) белками-.....

б) жирами-.....

в) углеводами-.....

г) витаминами

д) минералами -.....



1

2

3

4

## Практическая работа 2.2

**Тема: Энергетическая ценность. Показатели биологической полноценности. Классификация веществ по усвояемости. Показатели, характеризующие доброкачественность.**

**Цель работы:** Создать условия для:

- изучения химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов
- формирования умений самостоятельно работать с учебниками по заданию;
- развития внимания, умения анализировать, делать выводы, самоконтроля;
- воспитания взаимовыручки, взаимопомощи, взаимоконтроля.

При выполнении практической работы обучающийся должен

**Знать:**

- химический состав пищевых продуктов;

**Уметь:**

- рассчитывать теоретическую и практическую энергетическую ценность 100г продукта.

**Литература:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Критерии оценки практической работы:**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**Обучающийся при выполнении задания должен**

1. Решить ситуационные задачи по вариантам.
2. Рассчитать теоретическую и практическую энергетическую ценность 100 г продукта по данным таблицы.
3. Сделать схему «Химический состав продуктов».

### Вариант 1

#### Задача 1

Сыр "Российский" в 100 г содержит белка 24,2г., какое количество необходимо употребить человеку данного сыра для удовлетворения суточной потребности в белках? Какие пищевые продукты являются наиболее богатым источником белков?

Назовите основные свойства белков? Укажите классификацию белков.

#### Задача 2

В 100 г печенья "Золушка" содержится 61,9% углеводов. Какое количество печенья необходимо употребить для удовлетворения суточной потребности человека в углеводах? Как классифицируют углеводы? Какие углеводы преобладают в пряниках?

### Вариант 2

#### Задача 1

Сливочное масло сладко-соленое, содержит 85,4% жира. Какое количество масла сливочного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в жире? Объясните понятие гидрогенизации жира? Назовите причины прогоркания жиров, как это предотвратить?

#### Задача 2

В плодах шиповника содержится 8,1 мг бета-каротина. Какое количество необходимо употребить плодов шиповника для удовлетворения суточной потребности человека в витамине А? В каких пищевых продуктах содержится витамин А?

Какое значение имеет витамин А в питании человека? К какой группе относится витамин А?

### Вариант 3

#### Задача 1

Грибы "Шампиньоны нарезанные" быстрозамороженные содержат 5,6 мг витамина С. Сколько необходимо употребить шампиньонов для удовлетворения суточной потребности человека в витамине С? Какие продукты питания являются источником витамина С?

Задание № 2 По данным таблицы рассчитайте теоретическую и практическую энергетическую ценность 100г продукта.

### Вариант 1

№ задачи	Наименование продукта	Содержание в 100 г продукта, г		
		белки	жиры	углеводы
1	Десерт молочный с творожным кремом и персиком "Даниссимо"	4,7	5,6	18,4
2	Йогурт молочный с вишней и черешней "СанКруи"	2,8	1,5	13,0
3	Сливочное масло "Крестьянское" сладко-сливочное несоленое	0,8	72,5	1,3
4	Консервы рыбные "Скумбрия"	15	26	-

**Вариант 2**

№ задачи	Наименование продукта	Содержание в 100 г продукта, г		
		белки	жиры	углеводы
1	Шпроты в масле "Золото Балтики"	17	32	-
2	Майонез "Золотой оливковый"	0,1	25	3,6
3	Грибы "Шампиньоны нарезанные" быстрозамороженные	4,5	1,0	0,1
4	Кетчуп "Шашлычный"	1,2	-	20

**Вариант 3**

№ задачи	Наименование продукта	Содержание в 100 г продукта, г		
		белки	жиры	углеводы
1	Хлеб пшеничный "Новая нива"	7,5	2,8	49,2
2	Макаронные изделия "Рожки любительские"	10,4	1,1	71,5
3	Плитка шоколада "Золотые купола"	4,4	31,1	58,6
4	Колбаса вареная "Мясная марка"	13	22	0,8
5	Кефир "Вкуснотеево"	2,8	1,0	4,0

**Задание 1. Решение ситуационных задач по вариантам.**

В предложенных ситуационных задачах необходимо проделать арифметические действия по нахождению необходимого количества указанного пищевого продукта для удовлетворения суточной потребности человека в пищевых веществах (белках, углеводах, жире, витаминах А и С).

Для решения ситуационных задач необходимо использовать данные, отраженные в рабочей тетради в рамках выполнения самостоятельной внеаудиторной работы на тему «Суточная потребность человека в белках, жирах, углеводах, витаминах А и С».

Содержание веществ указано из расчета на 100 гр. продукта. Процентное содержание пищевого вещества в продукте равняется такому же количеству в граммах. Например, содержание жира в сливочном масле -  $85,4\% = 85,4$  гр.

Что бы определить необходимое количество указанного в задаче пищевого продукта для удовлетворения суточной потребности человека в пищевом веществе необходимо составить пропорцию следующего вида:

100гр. продукта – количество вещества, содержащееся в 100гр. продукта

X гр. – суточная потребность человека в пищевом веществе

**Например:**

В 100 гр. кураги содержится 2,034г. калия. Сколько граммов кураги нужно съесть, чтобы получить суточную норму калия?

Суточная норма калия = 3,5гр.

Составляем пропорцию:

100 - 2,034

x - 3,5

$x = 3,5 \cdot 100 / 2,034 = 172 \text{ гр.}$

Ответ: 172 гр. кураги нужно употребить, чтобы получить суточную норму калия.

**Задание 2. Рассчитать теоретическую и практическую энергетическую ценность 100гр. продукта по данным таблицы.**

**Расчет энергетической ценности**

**Энергетическая ценность** - это количество энергии, которая образуется при биологическом окислении жиров, белков и углеводов, содержащихся в продуктах. Она выражается в килокалориях (ккал) или килоджоулях (кДж).

Энергия, выделяемая при окислении

**1г жиров, равна 9,0 ккал,**

**1г углеводов - 3,75 ккал,**

**1г белков - 4,0 ккал.**

Для получения энергетической ценности в единицах системы СИ, надо использовать коэффициент пересчета: **1 ккал = 4,1868 кДж.**

Энергетическая ценность продуктов рассчитывается на 100 г съедобной части.

Для определения **теоретической** калорийности необходимо калорийность питательных веществ умножить на процентное содержание соответствующих питательных веществ. Сумма полученных произведений является теоретической калорийностью 100 г продукта. Зная



калорийность 100 г продукта, можно определить калорийность любого его количества (300 г, 1 кг и т.д.).

Зная теоретическую калорийность, можно найти **практическую** (фактическую) калорийность путем умножения результата теоретической калорийности на усвояемость в процентах и деления произведения на 100.

Усвояемость пищевых веществ зависит от их способности всасываться из желудочно-кишечного тракта. Количественная способность к всасыванию (коэффициент усвояемости) выражается в процентах к общему содержанию данного пищевого вещества в продукте или рационе. Например, с пищей поступило в сутки 20мг. железа, а всосалось из кишечника в кровь 2мг; коэффициент усвояемости железа составляет 10%. Коэффициент усвояемости пищевых веществ зависит от способностей пищеварения.

При смешанном (состоящем из животных и растительных продуктов) питании **коэффициент усвояемости белков** составляет в среднем **84,5%**, **жиров – 94%**, **углеводов (сумма усвояемых и неусвояемых углеводов) – 95,6%**.

### **Пример:**

Определите теоретическую калорийность 1 стакана (200 г) молока коровьего. По таблице химического состава или по учебнику товароведения находим средний химический состав коровьего молока (в %): жира — 3,2; белков — 3,5; молочного сахара — 4,7; золы — 0,7.

Решение.

1. Калорийность жиров в 100 г молока:  $9 \cdot 3,2 = 28,8$  ккал.

2. Калорийность белков в 100 г молока:  $4 \cdot 3,5 = 14,0$  ккал.

3. Калорийность углеводов в 100 г молока:  $3,75 \cdot 4,7 = 17,6$  ккал.

4. Теоретическая калорийность 100 г молока будет равна:  $28,8 \text{ ккал} + 14,0 \text{ ккал} + 17,6 \text{ ккал} = 60,4 \text{ ккал}$

5. Теоретическая калорийность 1 стакана (200 г) будет равна:  $60,4 \cdot 2 = 120,8 \text{ ккал} = 505,8 \text{ кДж}$

6. Фактическая калорийность 100 г молока составляет:  $(28,8 \cdot 94) : 100 + (14,0 \cdot 84,5) : 100 + (17,6 \cdot 95,6) : 100 = 54,73 \text{ ккал} = 229 \text{ кДж}$

### **Задание 3. Сделать схему «Химический состав продуктов».**

Для выполнения данного задания необходимо проработать теоретический материал по теме «Химический состав продуктов» с целью выявления ключевых слов, из которых и будет составлена логическая схема.

Следует указать, что все пищевые вещества по химическому составу делятся на неорганические и органические, далее распределить все вещества по этим двум группам. Если какое-либо вещество подразделяются на виды либо подвиды, то следует так же отразить это в схеме.

Давать подробное описание каждого пищевого вещества не требуется.

## Практическая работа № 2.3

**Тема: Определение видов крупы, органолептическая оценка качества крупы.**

**Составление таблицы показателей качества видов круп.**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристику круп;
- общие требования к качеству сырья и продуктов переработки зерновых товаров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации зерновых товаров;

**- уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов переработки зерна;

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества и расчета энергетической ценности продуктов переработки зерна;

- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

**Литература:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы крупы,
- листы белой бумаги, салфетки, упаковки с маркировками круп.
- задания

### Оценочный лист результата

Количество правильно выполненных операций	32-27	26-19	18-16	Меньше 16
Коэффициент усвоения	1,0 - 0,80	0,81 - 0,55	0,52 - 0,50	0,50
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

**В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:**

1. Привести классификацию, ассортимент на зерновые и бобовые крупы.
2. По представленным образцам исследовать крупы по размеру, форме, цвету, запаху, содержанию доброкачественного ядра и другим показателям качества.
3. Полученные результаты привести в виде таблицы № 1
4. Сделать заключение о качестве;

**Вопросы для проверки готовности обучающихся к практическому занятию**

1. Назовите, продукты из зерна
2. Какие крупы производят из гречихи?
3. Какие крупы продают в магазине из риса?
4. Что такое пшено?
5. Какие крупы готовят из овса?
6. Как оценивается качество крупы?
7. Опишите условия и сроки хранения круп

**Задание № 1. Изучите ассортимент круп по данным образцам и заполните таблицу.**

**Этапы выполнения работы:**

- ✓ Проведите органолептическую оценку качества образцов круп по стандартам.
- ✓ Определите вид крупы, её разновидность, из какого зерна изготовлена;
- ✓ Определите №, сорт, марку крупы;
- ✓ Определите цвет крупы, сравнивая образец с характеристикой, данной в стандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпьте крупу тонким слоем и внимательно рассмотрите

№ п/п	Вид крупы		Разновид- ность		Из какого вида зерна изготовлена		№, сорт, Марка крупы		Цвет		Запах		Вкус		Заключение о качестве	
	Верно	Не верно	Верно	Не верно	Верно	Не верно	Верно	Не верно	Верно	Не верно	Верно	Не верно	Верно	Не верно	Верно	Не верно
1.																
2.																
3.																
4.																

её при дневном рассеянном свете;

- ✓ Определите вкус крупы путём разжевывания небольшого её количества;

**Количество всех операций - 32**

## Практическая работа № 2.4

**Тема: Расчет энергетической ценности, конечной даты хранения крупы.**

**Характеристика образцов товаров по маркировке.**

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний в области изучения пищевой, физиологической, энергетической ценности. Определение теоретической и фактической калорийности продуктов.

**Литература:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Критерии оценки практической работы:**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

### Краткие методические указания

Все пищевые продукты обладают пищевой ценностью. Энергетическая ценность пищевых веществ - это количество энергии, затрачиваемое организмом для сжигания (окисления) 1 г пищи. Это тепловая энергия, выделяемая при переваривании пищи.

При оценке энергетической ценности пищевых веществ важно учитывать коэффициент перевариваемости (коэффициент усвояемости) пищевых веществ. Коэффициент перевариваемости зависит от вида пищевого вещества, от характера и состава пищи, с которой это вещество поступает.

Коэффициент усвояемости углеводов – 95,6%

Коэффициент усвояемости жиров – 94%

Коэффициент усвояемости белков – 84%.

Для расчета калорийности пищи, составления рационов и диет приняты следующие коэффициенты энергетической ценности:

Белки – 4 ккал/г

Жиры - 9,3 ккал/г

Углеводы – 3,75 ккал/г

Энергетическая ценность продуктов рассчитывается на основе процентного содержания в ней углеводов, жиров, белков (таблица химического состава) и коэффициентов их физиологической энергетической ценности.

Чтобы получить энергетическую ценность пищевого продукта, коэффициент энергетической ценности умножить на количество используемого основного пищевого вещества, и так по всем используемым основным пищевым веществам, затем суммируйте результаты. Сложив энергетическую ценность всех продуктов, вы получите калорийность всего рациона. Энергетическая ценность измеряется в килокалориях (ккал), в килоджоулях (кДж).

**Формула расчета энергетической (теоретической) ценности:**

$$\text{Э.Ц.} = (\text{Б} * 4,0\text{ккал}) + (\text{Ж} * 9,3\text{ккал}) + (\text{У} * 3,75 \text{ ккал})$$

**Пример.**

Определить теоретическую калорийность 1 стакана (200г) молока коровьего.

По таблице химического состава или маркировке на образце товара находим средний химический состав коровьего молока (в %): жира – 3,2; белков – 3,5;

молочного сахара – 4,7.

**Решение:**

Калорийность жиров в 100 г молока:  $9,3 * 3,2 = 28,8$  ккал

Калорийность белков в 100 г молока:  $4 * 3,5 = 14,0$  ккал

Калорийность углеводов в 100 г молока:  $3,75 * 4,7 = 17,6$  ккал

Теоретическая калорийность 1 стакана (200 г) будет равна 120,8 ккал ( $60,4 * 2$ ).

$$\frac{28,8 * 94}{100} + \frac{14,0 * 84,5}{100} + \frac{17,6 * 95,6}{100}$$

Фактическая калорийность 100 г молока составит 54,72 ккал

Для перевода килокалорий в килоджоули число килокалорий умножают на 4,19

(система СИ

### Задание 1. Рассчитать энергетическую ценность трех образцов крупы

Определить энергетическую ценность и усвояемость крупы 500 г «Пшено шлифованное» массой 500 г, если в ней содержится белков 11,5; жиров 3,3; углеводов 65,0.

Ответ: \_\_\_\_\_

Определить энергетическую ценность и усвояемость крупы 300 г «Овсяные хлопья», если в ней содержится белков 9,4; жиров 4,7; углеводов 59,2.

Ответ: \_\_\_\_\_

Определить энергетическую ценность и усвояемость крупы 450 г «Ризотто с овощами» (крупя рисовая), если в ней содержится белков 7,5; жиров 1,2; углеводов 66,0.

Ответ: \_\_\_\_\_

### Оценочный лист результата Задания № 1

Количество правильных ответов	3	2	1
КУ (коэффициент усвоения)	1,0	0,93	0,87
Оценка	«5»	«3»	«2»

### Задание №2.

**Рассчитайте конечную дату хранения крупы (не менее 3 образцов).**

1. По маркировке на упаковке крупы рассчитайте конечную дату хранения крупы.

---

---

---

---

### Задание № 3

**Расшифровка маркировки предложенного образца по следующему алгоритму:**

1. Наименование продукта и его вид: \_\_\_\_\_

---

2. Страна, фирма производитель: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Вес или объем: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Наименование основных ингредиентов входящих в состав продукта, включая пищевые добавки: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Пищевая ценность (калорийность, наличие витаминов – для продуктов питания, предназначенных для детского, диетического питания): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
6. Условия хранения: \_\_\_\_\_
7. Срок годности: \_\_\_\_\_
8. Рекомендации по использованию: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
9. Условия применения, включая противопоказания при отдельных видах заболеваний: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
10. Обозначение нормативного документа, по которому изготавливался продукт: \_\_\_\_\_
11. Товарный знак изготовителя: \_\_\_\_\_
12. Дата выпуска продукции: \_\_\_\_\_
13. Информация добровольной и обязательной сертификации (знак соответствия): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
14. Штрих-код товара: \_\_\_\_\_
15. Юридический адрес изготовителя: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
16. Правила и условия применения: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



## Практическая работа № 2.5

**Тема: Определение видов и сорта ржаной и пшеничной муки по представленным образцам. Составление таблицы показателей качества муки.**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристики продуктов переработки зерна;
- общие требования к качеству сырья и продуктов переработки зерна;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации продуктов переработки зерна;

**- уметь:**

- распознавать ассортимент мучных товаров;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов переработки зерна;
- рассчитывать энергетическую ценность муки;
- охарактеризовать товары по маркировке;
- рассчитывать срок конечной даты хранения муки.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества и расчета энергетической ценности продуктов переработки зерна, уметь различать способы помола, сорта муки
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- посадочные места по количеству обучающихся
- натуральные образцы муки,
- листы темной бумаги, салфетки,
- упаковки с маркировками муки,
- задания, инструкционные карты,
- линейка, карандаш, ручка.

**Литература:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Критерии оценки практической работы:**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично

80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

**В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:**

1. Кратко законспектировать теоретический материал;
2. Подробно рассмотреть и выполнить порядок оформления таблицы.
3. Сделать заключение о качестве;
4. Ответить на вопросы .

**Мука** – порошкообразный продукт, полученный при измельчении зерен хлебных злаков (ржи, пшеницы и др).

Муку подразделяют на виды, типы и сорта.

**Вид муки** определяется *культурой*, из которой она выработана.

**В зависимости от химического состава**, степени обработки и очистки зерна муку делят **на сорта**.

По способу применения – на **типы**.

Три типа пшеничной муки: **хлебопекарная, макаронная, кондитерская**.

**Химический состав:** - в муке содержится 6,9-12,9% белка (белки пшеничной муки набухая в воде, образуют эластичную массу клейковину, от количества и качества которой зависит: эластичность, растяжимость, упругость, объем, форма и пористость хлеба; причем белки ржаной муки растворяются в воде и не образуют клейковины); 54 -81,6% крахмала (чем выше сорт муки, тем больше в ней крахмала и меньше клетчатки); 0,9 -1,9 % жиров (в высших сортах муки жиров меньше, чем в высших); 0,5-1,6 % минеральных веществ (зольные элементы их содержание является показателем сорта муки: чем меньше золы, тем выше сорт муки); витамины группы В, РР,Е (больше в муке низших сортов); 13-14% влаги.

Процесс **производства муки** включает составление помольных партий, подготовку зерна к помолу и размола зерна на муку. При подготовке зерна к помолу его очищают от примесей, частично шелушат и подвергают гидротермической обработке (увлажнение зерна с последующей отлежкой) для более полного отделения оболочек.

**Помол зерна** бывает разовым и повторительным:

*Разовым* помолом получают нетоварную муку низкого качества;

*Повторный* помол бывает простой и сортовой.

При простом помоле получают обойную пшеничную и ржаную муку более низкого качества, с выходом муки 95-96% от массы зерна.

Выход муки это выраженное в процентах отношение массы муки к массе переработанного зерна.

При сортовом помоле зерно дробят на крупу, которую сортируют по качеству, получают улучшенные сорта муки. Каждую партию крупок размалывают отдельно, получая иногда до 32 потоков муки. Объединяя отдельные потоки, получают определенный сорт муки. Помолы могут быть одно-, двух-, и трехсортными.

**Виды, товарные сорта и характеристика ассортимента муки**

Виды муки	Товарные сорта муки	Характеристика ассортимента муки
ПШЕНИЧНАЯ МУКА	Крупчатка	Вырабатывается из смеси стекловидных зерен твердой и мягкой пшеницы.

		Помол: твердые однородные крупинки. Цвет: белый с желтоватым или кремовым оттенком. Почти нет отрубей. Используется для производства сдобных булочных и макаронных изделий.
	Высший сорт	Вырабатывается из стекловидных зерен мягкой пшеницы. Помол: тонкий, мелкие однородные частицы. Цвет: белый или белый с кремовым оттенком. Почти нет отрубей.
	Первый сорт	Вырабатывается из мягкой пшеницы. Помол: мелкие однородные частицы. Цвет: белый или белый с желтоватым оттенком. Отруби слегка заметны.
	Второй сорт	Вырабатывается из мягкой пшеницы. Помол: крупные неоднородные частицы. Цвет: белый с сероватым оттенком. Отруби хорошо заметны.
	Обойная мука	Вырабатывается из мягкой пшеницы без отсева отрубей Помол: грубый. Цвет: белый с серым оттенком.
РЖАНАЯ МУКА	Сеяная	Помол: тонкий, мягкая. Цвет: белый с синеватым оттенком. Отрубей немного.
	Обдирная	Помол: частицы крупные, однородные Цвет: серовато-белый Отрубей больше, чем в муке сеяной.
	Обойная	Помол: крупный, грубый. Цвет: серовато-белый. Вырабатывается без отсева отрубей.

#### Органолептические показатели качества муки

№ п.п.	Органолептические показатели качества	Характеристика показателей	
		Пшеничной муки	Ржаной муки
1.	ЗАПАХ	Свойственный муке, приятный. Не допускается: затхлый, плесневелый, полынный и с другими посторонними запахами	
2.	ВКУС	Слегка сладковатый, приятный, без хруста на зубах. Не допускается: горьковатый, кисловатый, с другими посторонними привкусами.	
3.	ЦВЕТ	Крупчатка – белый с желтоватым или кремовый с желтоватым оттенком; Высший сорт – белый, белый с желтоватым оттенком; Первый сорт – белый, белый с желтоватым оттенком; Второй сорт – белый с сероватым оттенком; Обойная – белый с сероватым оттенком.	Сеяная – белый; Обдирная – серовато-белый; Обойная – серовато-белый
4.	ВЛАЖНОСТЬ	Не выше 15%. (Сухая мука при сжатии в руке остается рассыпчатой, мука с повышенной влажностью – образует комок).	

5.	КЛЕЙКОВИНА	Крупчатка – не менее 30%; Высший сорт – не менее 30% Первый сорт – не менее 28% Второй сорт – не менее 25% Обойная – не менее 20%	Белки ржаной муки не образуют клейковину, так как они не способны набухать в воде, а только растворяются в ней.
6.	ЗОЛЬНОСТЬ	Крупчатка – не более 0,6% Высший сорт – не более 0,6% Первый сорт – не более 0,8% Второй сорт – не более 1,3% Обойная – не более 2%	Сеяная – не более 0,8% Обдирная – не более 1,5% Обойная – не более 2%

Мука при наличии дефектов вкуса, запаха, зараженная амбарными вредителями в реализацию не допускается.

**Хранят муку** в чистых сухих помещениях при температуре 18° С и относительной влажности воздуха 60-75%. Мешки укладывают на подтоварники или поддоны не более 8-10 рядов (тройником в штабели).

## 2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

На занятии обучающиеся знакомятся с основными видами и товарными сортами муки. Изучают характеристику ассортимента муки. Обращают внимание на химический состав пшеничной и ржаной муки. Идентифицируют группы муки, устанавливают градацию качества по органолептическим показателям, распознают дефекты. Рассчитывают энергетическую ценность и конечную дату хранения муки. Дает потребительскую характеристику муки по маркировке.

### Инструкция к практическому заданию № 2.5

**Задание № 1:** Проведите идентификацию и органолептическую оценку качества 2-х образцов пшеничной муки

#### Порядок выполнения работы:

- ✓ Изучите ассортимент муки по данным образцам и заполните таблицу.
- ✓ На лист темной бумаги насыпьте тонким слоем образцы муки.

Внимательно рассмотрев, определите:

1. вид муки;
  2. цвет муки (определяется при дневном свете);
  3. запах (согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте);
  4. вкус (разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах);
  5. крупность помола (проверить путем растирания муки между пальцами);
  6. товарный сорт муки;
- ✓ По результатам исследования сделайте заключение о качестве муки;
  - ✓ Полученные данные занесите в таблицу.

**Таблица № 1**

№ п/п	Вид муки	Показатели качества				Крупность помола	Сорт муки	Заключение о качестве
		Цвет	Запах	Вкус	Хруст			


### Оценочный лист результата практической работы № 2.5

Таблица № 1

№ п/п	Вид муки		Показатели качества						Наличие хруста		Крупность помола		Сорт муки		Заключ. о качестве	
			Цвет		Запах		Вкус									
	Прав.	Неправ	Прав.	Неправ	Прав.	Неправ.	Прав.	Неправ	Прав.	Неправ.	Прав.	Неправ.	Прав.	Неправ.	Прав.	Неправ.
1.																
2.																

**Количество всех операций -16**

**Оценка результата практической работы 2.5**

Количество правильно выполненных операций	16-15	14	13	12
КУ (коэффициент усвоения)	1,0-0.92	0,83	0,75	0,66
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

**Задание №2. Ознакомившись с содержанием учебного материала, ответьте письменно на следующие вопросы:**

1. Каких видов производят муку?
2. Какие виды зерна пшеницы используют для производства высших сортов пшеничной муки?
3. Каких товарных сортов вырабатывают пшеничную муку?
4. Какой сорт пшеничной муки имеет твердые однородные крупинки?
5. Какой сорт пшеничной муки вырабатывается без отсева отрубей?
6. Какой сорт пшеничной муки имеет мелкие однородные частицы белого цвета с кремовым оттенком?
7. Какой сорт пшеничной муки используется при производстве макаронных изделий?

8. Какие сорта пшеничной муки используют для производства пшеничного хлеба первого и второго сортов?
9. Какой сорт пшеничной муки имеет грубый помол и серовато-белый цвет?
10. Каких сортов вырабатывается ржаная мука?
11. Какой сорт ржаной муки вырабатывается без отсева отрубей?
12. Какой сорт ржаной муки имеет белый цвет с синеватым оттенком

## Практическая работа № 2.6

### Тема: Расчет энергетической ценности, конечной даты хранения муки. Характеристика товаров по маркировке.

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний в области изучения пищевой, физиологической, энергетической ценности. Определение теоретической и фактической калорийности продуктов.

**Пособия для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Критерии оценки практической работы:**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Все пищевые продукты обладают пищевой ценностью. Энергетическая ценность пищевых веществ - это количество энергии, затрачиваемое организмом для сжигания (окисления) 1 г пищи. Это тепловая энергия, выделяемая при переваривании пищи.

При оценке энергетической ценности пищевых веществ важно учитывать коэффициент перевариваемости (коэффициент усвояемости) пищевых веществ. Коэффициент перевариваемости зависит от вида пищевого вещества, от характера и состава пищи, с которой это вещество поступает.

Коэффициент усвояемости углеводов – 95,6%

Коэффициент усвояемости жиров – 94%

Коэффициент усвояемости белков – 84%.

Для расчета калорийности пищи, составления рационов и диет приняты следующие коэффициенты энергетической ценности:

Белки – 4 ккал/г

Жиры - 9,3 ккал/г

Углеводы – 3,75 ккал/г

Энергетическая ценность продуктов рассчитывается на основе процентного содержания в ней углеводов, жиров, белков (таблица химического состава) и коэффициентов их физиологической энергетической ценности.

Чтобы получить энергетическую ценность пищевого продукта, коэффициент энергетической ценности умножить на количество используемого основного пищевого вещества, и так по всем используемым основным пищевым веществам, затем суммируйте результаты. Сложив энергетическую ценность всех продуктов, вы получите калорийность всего рациона. Энергетическая ценность измеряется в килокалориях (ккал), в килоджоулях (кДж).

**Формула расчета энергетической (теоретической) ценности:**

$$\text{Э.Ц.} = (\text{Б} * 4,0\text{ккал}) + (\text{Ж} * 9,3\text{ккал}) + (\text{У} * 3,75 \text{ ккал})$$

### **Пример.**

Определить теоретическую калорийность 1 стакана (200г) молока коровьего.

По таблице химического состава или маркировке на образце товара находим средний химический состав коровьего молока (в %): жира – 3,2; белков – 3,5; молочного сахара – 4,7.

### **Решение:**

Калорийность жиров в 100 г молока:  $9,3 * 3,2 = 28,8$  ккал

Калорийность белков в 100 г молока:  $4 * 3,5 = 14,0$  ккал

Калорийность углеводов в 100 г молока:  $3,75 * 4,7 = 17,6$  ккал

Теоретическая калорийность 1 стакана (200 г) будет равна 120,8 ккал ( $60,4 * 2$ ).

$$\frac{28,8 * 94}{100} + \frac{14,0 * 84,5}{100} + \frac{17,6 * 95,6}{100}$$



Фактическая калорийность 100 г молока составит 54,72 ккал

Для перевода килокалорий в килоджоули число килокалорий умножают на 4,19  
(система СИ).

### Задание 1. Рассчитать энергетическую ценность трех образцов муки

Мука массой 500 г, пищевая ценность в 100 г продукта:  
белков 12; жиров 1,0; углеводов 67,0.

Ответ: \_\_\_\_\_

Мука массой 300 г, пищевая ценность в 100 г продукта:  
белков 11,0; жиров 0,8; углеводов 69,2.

Ответ: \_\_\_\_\_

Мука массой 200 г, пищевая ценность в 100 г продукта:  
белков 10,5; жиров 1,1; углеводов 76,0.

Ответ: \_\_\_\_\_

**Количество всех операций - 3**

**Оценка результата задания № 1**

Количество правильных ответов	3	2	1
КУ (коэффициент усвоения)	1,0	0,93	0,87
Оценка	«5»	«4»	«3»

### Приложение № 2

#### Эталон правильных ответов к заданию № 1

1.  $(\text{белки } 12,0 * 4,2 + \text{жиры } 1,0 * 9,3 + \text{углеводы } 67,0 * 3,75) * 5 =$
2.  $(\text{белки } 11,0 * 4,2 + \text{жиры } 0,8 * 9,3 + \text{углеводы } 69,2 * 3,75) * 3 =$
3.  $(\text{белки } 10,5 * 4,2 + \text{жиры } 1,1 * 9,3 + \text{углеводы } 76,0 * 3,75) * 2 =$

### Задание № 2: Расчет конечной даты хранения муки (не менее 3 образцов).

1. По маркировке на упаковке муки рассчитайте конечную дату хранения муки

---

---

---

---

### Задание № 3

**Расшифровка маркировки предложенного образца по следующему алгоритму:**

- Наименование продукта и его вид: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  - Страна, фирма производитель: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  - Вес или объем: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  - Наименование основных ингредиентов входящих в состав продукта, включая пищевые добавки: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  - Пищевая ценность (калорийность, наличие витаминов – для продуктов питания, предназначенных для детского, диетического питания): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  - Условия хранения: \_\_\_\_\_
  - Срок годности: \_\_\_\_\_
  - Рекомендации по использованию: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  - Обозначение нормативного документа, по которому изготавливался продукт: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  - Товарный знак изготовителя: \_\_\_\_\_
  - Дата выпуска продукции: \_\_\_\_\_
  - Информация добровольной и обязательной сертификации (знак соответствия): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
13. Штрих-код товара: \_\_\_\_\_
14. Юридический адрес изготовителя: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
15. Правила и условия применения: \_\_\_\_\_

## Практическая работа № 2.7

**Тема: Определение видов и сорта хлеба и х/б изделий. Органолептическая оценка качества х/б изделий. Составление таблицы показателей качества хлеба и х/б изделий.**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристики хлеба и хлебобулочных изделий;
- общие требования к качеству сырья и продуктов переработки зерна;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации хлеба и хлебобулочных изделий;

**- уметь:**

- распознавать ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий;
- проводить органолептическую оценку качества хлеба и хлебобулочных изделий;
- уметь распознавать дефекты хлеба и хлебобулочных изделий;

**Цели работы:**

- освоить ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК 4, ОК 5.
- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества хлеба и хлебобулочных изделий;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- посадочные места по количеству обучающихся
- натуральные образцы хлеба и хлебобулочных изделий;
- листы темной бумаги, салфетки,
- упаковки с маркировками хлеба и хлебобулочных изделий;
- задания, инструкционные карты,
- линейка, карандаш, ручка.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Критерии оценки практической работы:**

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно

менее 70	2	не удовлетворительно
----------	---	----------------------

**В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:**

1. Привести классификацию, ассортимент и требования к качеству на пшеничный, ржано-пшеничный и ржаной хлеб, булочные изделия.
2. Ознакомиться с рецептурой хлеба его формой, массой и другими показателями качества.
3. Дать характеристику качества хлеба и булочных изделий привести в виде таблицы № 3.
4. Сделать заключение о качестве;

**Вопросы для проверки готовности обучающихся к практическому занятию**

1. Основное сырье для производства хлеба и булочных изделий.

2. Вспомогательное сырье.

3. Виды хлебных изделий

- по виду муки;
- по рецептуре;
- по способу выпечки;
- по назначению

4. Виды хлеба, вырабатываемые из ржаной муки

5. Виды хлеба, вырабатываемые из пшеничной муки

6. Требования к качеству хлеба и булочных изделий

7. Упаковка

8. Условия хранения

Внешний вид хлеба и булочных изделий определяется по форме, состоянию поверхности, цвету. Наличие трещин и подрывов считаются бракованными. Вкус и запах определяется разжевыванием. На разрезе хлеба и булочных изделий измеряется линейкой толщина корки, устанавливается отслоение корки от мякиша, выявляются комочки, следы непромеса, посторонние включения, непеченные места. Крошковатость мякиша свидетельствует о черствости хлеба. Состояние мякиша на разрезе устанавливается надавливанием на поверхность изделия при этом углубление должно выравниваться.

**1. Изучить ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий по представленным натуральным образцам**

## 2. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.

1. Определите название образца хлебобулочного изделия, его массу взвешиванием.
2. Определите состояние поверхности образцов хлеба. Для этого рассмотрите со всех сторон поверхность хлеба. Результаты запишите.
3. Определите окраску образца хлеба (цвет корок: бледность, подгорелость, блеск). Результаты запишите.
4. Определите форму образца. При этом обратите внимание, правильная ли она, нет ли помятости. Форму образца зарисуйте.
5. Определите степень пропеченности, эластичности (эластичность проверяется надавливанием на мякиш пальцами. Углубление должно выравниваться). Результаты запишите.
6. Определите вкус образца хлеба Разжёвыванием образца хлеба определить его вкус и запах. Недопустимыми дефектами вкуса и запаха является пересоленность, горечь и другие посторонние привкусы и запах, а также хруст от минеральной примеси. Результаты запишите.
7. Определите запах образца хлеба.

На основании полученных органолептических показателей установите качество хлеба. Данные внесите в таблицу. Сделайте вывод.

[illegible]

## Практическая работа № 2.8

**Тема: Определение видов и сорта макаронных изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий. Составление таблицы показателей качества макаронных изделий.**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристику макаронных изделий;
- общие требования к качеству макаронных изделий;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации макаронных

изделий;

**- уметь:**

- распознавать ассортимент макаронных изделий;
- проводить органолептическую оценку качества макаронных изделий;
- рассчитывать энергетическую ценность макаронных изделий;
- рассчитывать срок конечной даты хранения макаронных изделий;
- охарактеризовать товары по маркировке.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества и расчета энергетической ценности макаронных изделий;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы макаронных изделий,
- листы темной бумаги, упаковки с маркировками макаронных изделий,
- задания.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:**

1. Ответить на вопросы тестовых заданий.
2. Ответить устно на вопросы.
3. На основании усвоенных данных подробно рассмотреть и выполнить порядок оформления таблицы № 1.
4. Сделать заключение о качестве.
6. Подсчитать энергетическую ценность товаров.
7. Дать устную консультацию о потребительских свойствах макаронных изделий
8. Ответить письменно на контрольный диктант.

**Ответьте на вопросы**

1. Чем различаются виды вермишели?

2. Каковы причины возникновения неприятных вкуса и запаха в макаронных изделиях?
3. Чем отличается лом от крошки в макаронах?
4. Какие дефекты в макаронных изделиях недопустимы?

## ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

На занятии обучающиеся знакомятся с основными видами и товарными сортами муки. Изучают характеристику ассортимента муки. Обращают внимание на химический состав пшеничной и ржаной муки. Идентифицируют группы муки, устанавливают градацию качества по органолептическим показателям, распознают дефекты. Рассчитывают энергетическую ценность и конечную дату хранения муки. Дают потребительскую характеристику муки по маркировке.

### Инструкция к практическому заданию

**Задание № 1:** Проведите идентификацию и органолептическую оценку качества 4-х образцов макаронных изделий.

#### Порядок выполнения работы:

- ✓ Изучите ассортимент макаронных изделий по данным образцам и заполните таблицу.
- ✓ Проведите органолептическую оценку качества макаронных изделий 4 образцов по нормативным документам.
- ✓ Выложите образцы макаронных изделий тонким слоем на лист чистой бумаги.
- ✓ Внимательно рассмотрев, определите:
  1. тип макаронных изделий;
  2. вид макаронных изделий; (учтите, что внешний диаметр макарон соломка не должна превышать 4 мм, особых – 6,5 мм, обыкновенных – 7 мм. Для вермишели паутинка установлен внешний диаметр не более 0,8 мм, тонкой – 1,2 мм, длинной гнутой – 1.2 мм, обыкновенной – 1,5 мм, любительской – 3,0 мм.
  3. качество макаронных изделий по форме:
  4. размер макаронных изделий по длине:
  5. внешний диаметр макаронных изделий (возьмите линейку с миллиметровыми делениями и тщательно измерьте внешний диаметр каждого образца (измерение ведите на гладком конце изделия)).
  6. цвет и состояние поверхности, вид на изломе, форму
  7. вкус макаронных изделий (для этого около 1 г измельченного вида макаронных изделий разжевывать);
  8. запах макаронных изделий (для этого 20 г измельченного образца макаронного изделия согрейте дыханием, после чего определите запах).
  9. Сделайте вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий.
  10. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Таблица № 1

Тип изделия	Вид	Форма	Длина	Диаметр размер	Ассортимент	Показатели качества				Заключение о качестве
						Поверхность	Цвет	Запах	Вкус	
1.										
2.										
3.										
4.										

### Оценочный лист результата практической работы № 2.5

№	Тип		Вид		Форма		Длина		Диаметр размер		Ассортимент		Поверхность		Цвет		Запах		Вкус		Заключение о качестве	
	Прав.	Неправ	Прав.	Неправ	Прав.	Неправ	Прав.	Неправ	Прав.	Неправ	Прав.	Неправ	Прав.	Неправ	Прав.	Неправ	Прав.	Неправ	Прав.	Неправ	Прав.	Неправ
1																						
2																						
3																						
4																						

Количество всех операций – 44

Оценка результата практической работы № 2.5

Количество правильно выполненных операций	44-41	40-34	33-31	30-26	25-22	21
-------------------------------------------	-------	-------	-------	-------	-------	----



КУ (коэффициент усвоения)	1,0-0,93	0,91-0,77	0,75-0,70	0,68-0,59	0,57-0,50	0,48
Оценка	«5»	«4»	«4»	«3»	«3»	«2»

## **Практическая работа № 2.9**

**Тема: Расчет энергетической ценности, конечной даты хранения макаронных изделий.  
Характеристика товаров по маркировке.**

**Цель работы:** закрепление теоретических знаний в области изучения пищевой, физиологической, энергетической ценности. Определение теоретической и фактической калорийности продуктов.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

### **Задание 1. Рассчитайте энергетическую ценность трех образцов макаронных изделий**

Пособия для работы: Учебник А.М.Новикова, Т.С. Голубкина Товароведение продовольственных товаров.

#### **Краткие методические указания**

Все пищевые продукты обладают пищевой ценностью. Энергетическая ценность пищевых веществ - это количество энергии, затрачиваемое организмом для сжигания (окисления) 1 г пищи. Это тепловая энергия, выделяемая при переваривании пищи.

При оценке энергетической ценности пищевых веществ важно учитывать коэффициент перевариваемости (коэффициент усвояемости) пищевых веществ. Коэффициент перевариваемости зависит от вида пищевого вещества, от характера и состава пищи, с которой это вещество поступает.

Коэффициент усвояемости углеводов – 95,6%

Коэффициент усвояемости жиров – 94%

Коэффициент усвояемости белков – 84%.

Для расчета калорийности пищи, составления рационов и диет приняты следующие коэффициенты энергетической ценности:

Белки – 4 ккал/г

Жиры - 9,3 ккал/г

Углеводы – 3,75 ккал/г

Энергетическая ценность продуктов рассчитывается на основе процентного содержания в ней углеводов, жиров, белков (таблица химического состава) и коэффициентов их физиологической энергетической ценности.

Чтобы получить энергетическую ценность пищевого продукта, коэффициент энергетической ценности умножить на количество используемого основного пищевого вещества, и так по всем используемым основным пищевым веществам, затем суммируйте результаты. Сложив энергетическую ценность всех продуктов, вы получите калорийность всего рациона. Энергетическая ценность измеряется в килокалориях (ккал), в килоджоулях (кДж).

**Формула расчета энергетической (теоретической) ценности:**

$$\text{Э.Ц.} = (\text{Б} * 4,0\text{ккал}) + (\text{Ж} * 9,3\text{ккал}) + (\text{У} * 3,75 \text{ ккал})$$

**Пример.**

Определить теоретическую калорийность 1 стакана (200г) молока коровьего.

По таблице химического состава или маркировке на образце товара находим средний химический состав коровьего молока (в %): жира – 3,2; белков – 3,5;

молочного сахара – 4,7.

**Решение:**

Калорийность жиров в 100 г молока:  $9,3 * 3,2 = 28,8$  ккал

Калорийность белков в 100 г молока:  $4 * 3,5 = 14,0$  ккал

Калорийность углеводов в 100 г молока:  $3,75 * 4,7 = 17,6$  ккал

Теоретическая калорийность 1 стакана (200 г) будет равна 120,8 ккал ( $60,4 * 2$ ).

$$\frac{28,8 * 94}{100} + \frac{14,0 * 84,5}{100} + \frac{17,6 * 95,6}{100}$$

Фактическая калорийность 100 г молока составит 54,72 ккал

Для перевода килокалорий в килоджоули число килокалорий умножают на 4,19

(система СИ) «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

№ \_\_\_\_\_ группы

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

### Задание № 1:

Макаронны МАКФА массой 450 г, пищевая ценность в 100 г продукта: белков 10,4; жиров 1,1; углеводов 71,5.

Ответ: \_\_\_\_\_

Рожки, витые массой 400 г, пищевая ценность в 100 г продукта: белков 10,2; жиров 1,1; углеводов 69,9.

Ответ: \_\_\_\_\_

Ракушка суповая массой 750 г, пищевая ценность в 100 г продукта: белков 10,6; жиров 1,2; углеводов 69,7.

Ответ: \_\_\_\_\_

### Количество всех операций - 3

### Оценка результата практической работы

Количество правильных ответов	3	2	1
КУ (коэффициент усвоения)	1,0	0,93	0,87
Оценка	«5»	«4»	«3»

### Задание № 2: Расчет конечной даты хранения макаронных изделий.



**ООО «АЛТАЙ-АГРО»**  
Представительство в г.Абакане  
Россия, Республика Хакасия,  
г.Абакан, ул.Советская, 180

**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

**РОЖКИ**

Группа В, сорт высший ГОСТ Р 51865 - 2002

Состав продукта: мука в/с, вода, без красителей

Пищевая ценность в 100 гр. продукта содержится:  
белок -10,5 г., жиры-1,3 г., углеводы-68 г.

Энергетическая ценность - 341 ккал

Хранить в сухом месте не более 12 мес.

Макаронные изделия высушить в кипящую подсоленную воду.

Варить, помешивая, 5-7 мин. Откинуть на дуршлаг.

Подавать горячими. Варианты добавок: кетчуп, либо другой соус, тертый сыр, мясной фарш.

**Приятного аппетита!**

Дата выработки: **26 АПР 2005**      Масса 5 кг.:

Пр-ль Ягулов Е.В. Св-во № ЛВО 3417  
Юридич. Адрес: Россия, Респ. Хакасия,  
г. Черногорск, Ул. Южная,  
место нахождения: Россия, Респ. Хакасия,  
г. Черногорск, Ул. Интернациональная, 70А  
тел. (390-31) 3-19-03

**Макаронные изделия**  
группа Б,В, высший сорт, безъяичные

**Ленточные**

**ПАПША**

ГОСТ Р 51865  
Масса нетто: 5 кг.  
Изготовлено и упаковано:

25.04.2005

Срок хранения 2 мес.  
Хранить в сухом месте, влажность воздуха до 70%, в герметичной упаковке до 10% и до 3 мес.

Пищевая ценность в 100г:

Белок	10,4г.
Жиры	1,1г.
Углеводы	71,5г.
Вода	13,0г.

344 ккал/100г.

Состав продукта: мука пшеничная в/с, вода, (без красителей)

Способ приготовления: Макароны в упаковке засыпать в кипящую подсоленную воду. Варить до готовности.

1. Рассчитайте конечную дату хранения макаронных изделий.

### Задание № 3

Расшифровка маркировки предложенного образца по следующему алгоритму:

1. Наименование продукта и его вид: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  2. Страна, фирма производитель: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  3. Вес или объем: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  4. Наименование основных ингредиентов входящих в состав продукта, включая пищевые добавки: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  5. Пищевая ценность (калорийность, наличие витаминов – для продуктов питания, предназначенных для детского, диетического питания): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  6. Условия хранения: \_\_\_\_\_
  7. Срок годности: \_\_\_\_\_
  8. Рекомендации по использованию: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  9. Условия применения, включая противопоказания при отдельных видах заболеваний: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  10. Обозначение нормативного документа, по которому изготавливался продукт: \_\_\_\_\_
  11. Товарный знак изготовителя: \_\_\_\_\_
  12. Дата выпуска продукции: \_\_\_\_\_
  13. Информация добровольной и обязательной сертификации (знак соответствия): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  14. Штрих-код товара: \_\_\_\_\_
  15. Юридический адрес изготовителя: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
  16. Правила и условия применения: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
-

## Практическая работа № 2.10

**Тема: Идентификация корнеплодов установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов, болезней.**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристику корнеплодов;
- общие требования к качеству корнеплодов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации корнеплодов.

**- уметь:**

- распознавать ассортимент корнеплодов;
- проводить органолептическую оценку качества корнеплодов;
- распознавать дефекты и болезни корнеплодов

### Цели занятия

- обобщение и систематизация материала по теме «Свежие плоды и овощи»;
- сформировать умения оценить качество товаров и устанавливать их градации качества;
- развитие профессиональных компетенций работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект, образцы картофеля, нож, лупа, линейка, фломастер, циркуль.

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

### Вопросы для проверки готовности обучающихся к практическому занятию

1. Назовите группы овощей
2. Назовите группы плодов
3. Перечислите плодовые овощи
4. Перечислите вегетативные овощи
5. Назовите градацию качества свежего картофеля
6. Какие овощи называются нестандартными?
7. Назовите болезни картофеля (капусты)
8. Как должен готовиться картофель на хранение?

**Задание № 1. Распознайте болезни и повреждения картофеля по натуральным образцам.**

Пособие для работы: учебник товароведения, натуральные образцы заболевших и поврежденных клубней, нож.

- ✓ По натуральным образцам распознайте заболевания или повреждения клубней.

✓ Сравните болезни и повреждения с описанием их по учебнику (стр.94)

✓ Разрежьте картофель, выявите наличие этих болезней и повреждений внутри клубня и опишите их.

В магазин поступила партия свежих плодов и овощей. При оценке качества, которых выявлено наличие болезней:

1. у картофеля – коричневые пятна на поверхности клубней, у отдельных клубней язвочки, есть клубни с размягчённой мякотью;
2. поражённые корнеплоды моркови размягчены и покрыты густой белой грибницей;
3. у лука размягчены ткани, на разрезе поражённая ткань имеет как бы запаренный или варёный вид;
4. на яблоках резко очерченное бурое углублённое пятно, на котором появляются правильные концентрически очерченные круги оранжевых или жёлтых подушечек;
5. плоды абрикос поражены тёмными пятнами, мякоть бурого цвета, на некоторых плодах уже появились пепельно-серые подушечки;
6. ягоды винограда засохшие, сморщенные, коричневого цвета.

Используя учебник определите, какие заболевания выявлены у плодов и овощей, причины их образования, меры предупреждения этих болезней. Данные запишите в таблицу.

Таблица1

### Изучение болезней свежих плодов и овощей

Название овоща, плода	Название болезни	Причины образования	Меры предупреждения

## Определение вида и качества свежих овощей и плодов

**Задание 2:** Изучите виды клубнеплодов, определите их качество на примере двух образцов.

### Порядок выполнения работы:

1. Установите вид клубнеплода.
2. Определите хозяйственно-ботанические сорта по натуральным образцам.
3. Определите размер клубня, форму клубня (зарисуйте), количество глазков клубня, цвет кожицы, состояние поверхности, цвет мякоти, назначение.
4. Определите степень доброкачественности по внешнему виду (чистоте клубней, цвету клубня, наличие признаков болезней).
5. Результаты полученных данных сведите в таблицу.

Показатели	1	2
1. Клубнеплод		
2. Название сорта		
3. Размер клубнеплода		
4. Форма клубнеплода (зарисовать)		
5. Количество глазков клубнеплода		
6. Цвет кожицы		
7. Состояние поверхности		
8. Цвет мякоти		
9. Назначение		



10. Заключение о качестве		
---------------------------	--	--

**Ответьте на вопрос:** Чем отличается по пищевой ценности столовые сорта картофеля от универсальных и технических сортов?

---



---

Количество всех операций – 20

Оценка результата практической работы 1

<b>Количество правильно выполненных операций</b>	20 - 19	18 - 16	15 - 14	13
<b>Коэффициент усвоения</b>	1 – 0,95	0,9 – 0,8	0,75 – 0,75	0,65
<b>Оценка</b>	«5»	«4»	«3»	«2»

## **Практическая работа № 2.12**

**Тема: Капустные и луковые овощи.** Распознавание ассортимента капустных овощей установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов, болезней

### **Обучающийся должен**

#### **- знать:**

- ассортимент и характеристику овощей;
- общие требования к качеству овощей;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации овощей.

#### **- уметь:**

- распознавать ассортимент овощей;
- проводить органолептическую оценку качества овощей;
- распознавать дефекты и болезни овощей

### **Цели занятия**

- обобщение и систематизация материала по теме «Свежие плоды и овощи»;
- сформировать умения оценить качество товаров и устанавливать их градации качества;
- развитие профессиональных компетенций работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект, образцы капустных овощей, нож, лупа, линейка, фломастер, циркуль.

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

### **Вопросы для проверки готовности обучающихся к практическому занятию**

1. Назовите виды капустных овощей и дайте им краткую характеристику.
2. Как подразделяется белокочанная капуста по срокам созревания?
3. Назовите основные требования, предъявляемые к качеству овощей. Какие овощи в продажу не допускаются?
4. Назовите наиболее распространенные заболевания овощей.

1. Проведите органолептическую оценку качества капусты по образцам

✓ Изучите внешний вид

✓ Определите форму и цвет

- ✓ Изучите внутреннее строение
- ✓ Разрежьте капусту по наибольшему поперечному диаметру и определите размер (см);
- ✓ Прodeгустируйте, определите вкус данных образцов;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Капуста белокочанная	Капуста брюссельская
Внешний вид		
Форма		
Цвет		
Внутреннее строение		
Наибольший диаметр, см		
Вкус и запах		
Консистенция		

Дайте заключение о качестве имеющихся образцов.

## **Практическая работа № 2.13**

**Тема: Распознавание ассортимента томатных и тыквенных овощей установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов, болезней.**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристику овощей;
- общие требования к качеству овощей;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации овощей.

**- уметь:**

- распознавать ассортимент овощей;
- проводить органолептическую оценку качества овощей;
- распознавать дефекты и болезни овощей

### **Цели занятия**

- обобщение и систематизация материала по теме «Свежие овощи»;
- сформировать умения оценить качество товаров и устанавливать их градации качества;
- развитие профессиональных компетенций работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект, образцы свежих овощей, нож, лупа, линейка, фломастер.

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

### **Вопросы для проверки готовности обучающихся к практическому занятию**

1. Назовите овощи и плоды, которые подвергаются переработке.
2. С какой целью перерабатывают овощи и плоды?
3. Какие основные виды переработки овощей и плодов вы знаете?
4. Какие недопустимые дефекты переработанных овощей и плодов вы знаете?
5. Какие признаки учитывают при оценке качества?
6. В чём заключается консервирование овощей и плодов?
7. Назовите условия хранения переработанных плодов и овощей.

**Этапы выполнения работы:**

1. Проведите органолептическую оценку качества томатных и тыквенных овощей
- ✓ Изучите внешний вид.
  - ✓ Определите форму и цвет
  - ✓ Изучите внутреннее строение
  - ✓ Разрежьте по наибольшему поперечному диаметру и определите размер (см);
  - ✓ Прогустите, определите вкус данных образцов;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Томатные	Тыквенные
Внешний вид		
Форма		
Цвет		
Внутреннее строение		
Наибольший диаметр, см		
Вкус и запах		
Консистенция		

Дайте заключение о качестве имеющихся образцов.

## Определение вида и качества свежих овощей

**Задание:** Изучите виды томатных овощей, определите их качество на примере трех образцов

### Порядок выполнения работы:

1. Установите вид томатных овощей.
2. Изучите внешний вид, форму, цвет томатных овощей.
3. Разрежьте, изучите внутреннее строение – консистенция мякоти, цвет мякоти, цвет семян.
4. Прогоните, определите вкус данных образцов, степень доброкачественности.
5. Результаты полученных данных сведите в таблицу.

№	Вид томатных овощей	Внешний вид	Форма (зарисуйте)	Цвет	Внутреннее строение	Состояние поверхности	Вкус, запах	Заключение о качестве
1								
2								
3								

**Ответьте на вопрос:** Какими болезнями часто поражаются томатные овощи?

Количество всех операций – 16

Оценка результата практической работы 3

<b>Количество правильно выполненных операций</b>	16 - 15	14 - 13	12 - 11	10
<b>Коэффициент усвоения</b>	1 – 0,94	0,87 – 0,81	0,75 – 0,69	0,62
<b>Оценка</b>	«5»	«4»	«3»	«2»

## **Практическая работа № 2.14-2.15**

**Тема: Определение видов свежих плодов, их помологических сортов.**

**Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества свежих плодов**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристику овощей;
- общие требования к качеству овощей;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации овощей.

**- уметь:**

- распознавать ассортимент овощей;
- проводить органолептическую оценку качества овощей;
- распознавать дефекты и болезни овощей

**Цели занятия**

- обобщение и систематизация материала по теме «Свежие плоды»;
- сформировать умения оценить качество товаров и устанавливать их градации качества;
- развитие профессиональных компетенций работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект, образцы свежих плодов, нож, лупа, линейка, фломастер.

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.



## Практическая работа № 2.16

**Тема: Определение видов субтропических и тропических плодов их помологических сортов. Органолептическая оценка качества.**

**Цель:** Изучить ассортимент субтропических и тропических плодов, освоить ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК4, ОК5.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект, муляжи, плакаты.

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Вопросы для проверки готовности обучающихся к практическому занятию**

1. На какие группы подразделяют субтропических и тропических свежие плоды по строению?

1.1. Изучите классификацию субтропических и тропических citrusовых плодов.

1.2. Перечислите плоды, относящиеся к субтропическим, и охарактеризуйте их пищевые достоинства.

2. Изучите тропические плоды по плакатам, муляжам, натуральным образцам. Результаты сведите в следующую таблицу:

Наименование	Внешний вид (форма, окраска, длина)	Отличительные особенности	

**Ответьте на вопросы:**

1

**Тема: Определение видов и ассортимента продуктов переработки овощей, плодов.  
Органолептическая оценка их качества.**

**Цели занятия**

- обобщение и систематизация материала по теме: «Плодоовощные товары»;
- сформировать умения: идентифицировать товары, формировать и анализировать торговый ассортимент, соблюдать условия и сроки хранения;
- развитие общих компетенций: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- развитие профессиональных компетенций по оценке и расшифровке маркировки .

**Форма организации занятия – групповая**

**Обучающиеся должны**

**знать:**

- ассортимент и характеристику плодоовощных товаров;
- общие требования к качеству плодоовощных товаров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации плодоовощных товаров;

**уметь:**

- распознавать ассортимент плодоовощных товаров;
- проводить органолептическую оценку качества плодоовощных товаров;

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект, образцы переработанных плодов и овощей

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Вопросы для проверки готовности обучающихся к практическому занятию**

1. Назовите плодоовощные товары
2. Что такое консервы?
3. Чем овощные закусочные консервы отличаются от натуральных?
4. Какие консервы называются натуральными соками?
5. Что такое сокосодержащие напитки?
6. Как делаются компоты?
7. Чем отличаются консервы для детского и диетического питания?
8. Как оценивают качество консервов (зеленого горошка)?
9. Как готовятся сухофрукты?
10. Назовите ассортимент сухого винограда
11. Что такое чернослив?
12. По каким показателям оценивают сорт сухофруктов?
13. Сущность получения квашеной капусты
14. Сущность получения соленых огурцов
15. Ассортимент соленых огурцов
16. Какие показатели качества у квашеной капусты первого сорта
17. Назовите самые распространенные дефекты переработанных овощей

## Задание для практической работы и инструктаж по выполнению

### Задание 1. Распознавание ассортимента плодоовощных консервов.

Изучите ассортимент плодоовощных консервов в магазинах г. Нижнеудинска результаты запишите в таблицу

Таблица 1

#### Ассортимент плодоовощных товаров

№	Наименование изделия	Используемый материал	Вид тары, НЕТТО	Изготовитель	Дата выработки	Конечный срок реализации	Срок хранения	Цена	Оценка качества
1									
2									
3									

### Задание 2. Оценка качества плодоовощных консервов или сушеных плодов

Оценка качества овощных консервов предусматривает определение показателей безопасности, микробиологических, общих органолептических и физико-химических. Осматривают состояние банок, крышек, (внутреннее и внешнее), отмечают наличие ржавчины, подтёков, тёмных пятен и полос, бомбажа. Проверяют состояние заливки, её прозрачность; состояние содержимого – форму, цвет, консистенцию, обращают внимание на степень зрелости (томатов, баклажанов). Вкус и запах должны соответствовать виду, оттенки вкуса и запаха основного и вспомогательного сырья должны быть выраженные, посторонние привкусы и запахи не допускаются. Из физико-химических показателей определяют массовую долю содержимого, соотношение частей, соли, общих кислот, жира.

У сушеных плодов при определении качества сушеных яблок принимают во внимание вкус, запах, цвет, форму и размер, наличие неполноценных половинок, долек и кружков (надорванных, со следами повреждений садовыми вредителями). Учитывается наличие крошек, мелких частиц, а также засоренность плодоножками, частицами кожицы.

**Тема: Идентификация видов кофе, установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. Расчет энергетической ценности кофе.**  
**Характеристика товаров по маркировке.**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристики кофе и кофейных напитков;
- общие требования к качеству кофе и кофейных напитков;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации кофе и кофейных напитков;

**- уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества кофе и кофейных напитков;
- рассчитывать энергетическую ценность.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества кофе и кофейных напитков и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы кофе и кофейных напитков,
- тарелки, стаканы, салфетки,
- чайник, листы белой бумаги.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект.

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Этапы выполнения работы:**

**1.Изучение ассортимента кофе и кофейных напитков по данным образцам и заполните таблицу:**

**Задание 1. «Ознакомление с ассортиментом кофе и кофейных напитков»**

№ п\п	Задания и последовательность их выполнения	Технические условия и указания к выполнению заданий
1.	Изучите ассортимент кофе и кофейных напитков. <b>Обратить внимание:</b>  Для кофе на особенности обработки, сорт.  Для кофейных напитков на особенности рецептуры.	Ознакомьтесь с ассортиментом кофе и кофейных напитков, пользуясь информацией конспекта по теме «Вкусовые продукты», каталогами.
2.	Результаты оформите в виде таблицы.	Начертите таблицу и заполните ее.

--	--	--

### Изучение ассортимента кофе и кофейных напитков

№ образца	Наименование товара	Группа				Товарный сорт	Вид упаковки  масса, г
		по месту произра- - стания	по цвету	по особенностям обработки	по рецепту ре		

Оценочный лист результата практической работы

Таблица № 1

Наименование товара		Группа								Товарный сорт		Вид упаковки  масса, г	
		по месту произрастания		по цвету		по особенностям обработки		по рецептуре					
Верно	Неверно	Верно	Неверно	Верно	Неверно	Верно	Неверно	Верно	Неверно	Верно	Неверно	Верно	Неверно

Количество выполненных операций- 21

Оценка результата практической работы

Количество правильно выполненных операций	21-18	18-16	15-14	13
КУ (коэффициент усвоения)	1,0-0,87	0,83-0,75	0,71-0,68	0,62
Оценка	5	4	3	2

**Задание 2. Проведите органолептическую оценку качества кофе и кофейных напитков.**

✓ Осмотрев коробку (банку), по упаковке и маркировке определите наименования кофе и кофейных напитков, вид по способу получения, состояние упаковки;

1. Вскройте коробку (банку) и проверьте качество упаковки;

2. Насыпьте 1-2 чайные ложки кофе на лист белой бумаги и определите цвет зерен;

3. На глаз определите форму зерна

4. Вкус и аромат определяют в экстракте. Для приготовления экстракта 10 г. кофе заваривают и доводят до кипения, отстаивают и сливают. Вкус и аромат определяют через 10-15 минут.

5. После проведения проверки качества, определите сорт (соответствует ли он маркировочным данным).

Результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

№ образца	Наименование кофе	Цвет зерна	Поверхность зерна	Вкус	Аромат	Сорт
1.						
2.						

Оценочный лист результата практической работы

Таблицы № 2

Наименование кофе		Цвет зерна		Поверхность зерна		Вкус		Аромат		Сорт	
Верно	Неверно	Верно	Неверно	Верно	Неверно	Верно	Неверно	Верно	Неверно	Верно	Неверно

Оценка результата практической работы

Количество правильно выполненных операций	12	11-10	9-8	7
КУ (коэффициент усвоения)	1,0	0,92-0,83	0,75-0,68	0,62
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

**Задание № 3. Рассчитать энергетическую ценность кофе и кофейных напитков (не менее 3 образцов)**

- ✓ Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов (при наличии) в граммах, а также массу нетто;
  - ✓ Перемножьте массу белков на 4, жиров на 9, углеводов на 3,75;
  - ✓ Сложите полученные результаты;
  - ✓ Получившуюся сумму умножьте на массу продукта.
- Сделайте вывод о калорийности продукта (высокая или низкая)

**Оценочный лист результата  
Задания № 3**

Количество правильных ответов	3	2	1
КУ (коэффициент усвоения)	1,0	0,93	0,87
Оценка	«5»	«4»	«3»

## Практическая работа № 2.21-2.22

**Тема: Идентификация видов чая, установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. Расчет энергетической ценности чая. Характеристика товаров по маркировке.**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристики чая и чайных напитков;
- общие требования к качеству чая и чайных напитков;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации чая и чайных напитков;

**- уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества чая и чайных напитков;
- рассчитывать энергетическую ценность.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества чая и чайных напитков и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: способствовать развитию: навыков самостоятельной работы; умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.
- развитие ОП по организации собственной деятельности, выборе типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценке их эффективности и качества;
- развитие ПК: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность..

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы чая и чайных напитков,
- тарелки, стаканы, салфетки,
- чайник, листы белой бумаги.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект.

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Этапы выполнения работы:**

### Ответьте на вопросы

1. Какие вещества, содержащиеся в чае и кофе, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

ОТВЕТ: (алкалоиды, а именно - кофеин).

2. Как влияет содержание воды на сроки хранения продуктов питания?

ОТВЕТ: (чем меньше % содержание воды, тем дольше продукт хранится)



3. Какой вкус имеют дубильные вещества?

ОТВЕТ: (терпкий, вяжущий).

4. Где содержатся дубильные вещества?

ОТВЕТ: (в чае, кофе, хурме, шоколаде).

5. Какие действия на организм человека оказывают дубильные вещества?

ОТВЕТ: (бактерицидное действие, способствуют укреплению стенок сосудов, заживлению ран)

6. Содержатся ли ароматические вещества в чае и кофе? Ответ поясните.

ОТВЕТ: (Да, содержатся, аромат кофе - образуется при обжаривании, чая - при заваривании).

Что такое алкалоиды и где они содержатся?

ОТВЕТ: (Это вещества, оказывающие сильное действие на нервную систему человека, снимающие усталость, будоражащие.)

7. Каковы условия хранения чая и кофе?

ОТВЕТ: (в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях, соблюдая товарное соседство).

8. Что такое «товарное соседство»?

ОТВЕТ: (Соблюдение соседства при хранении товаров. Товары, имеющие сильный, резкий запах- хранить отдельно от товаров, легко воспринимающий эти запахи).

### **Руководство к выполнению практической работы**

**Задание:** Проведите органолептическую оценку качества чая по пачке (коробке).

#### **Порядок проведения работы:**

1. Осмотрев пачку (коробку), по упаковке и маркировке определите наименование чая, вид состояния упаковки.
2. Вскройте пачку (коробку) и проверьте качество упаковки.
3. Насыпьте 1-2 чайные ложки чая на лист белой бумаги и качество, и вид по внешнему виду сухого чая.
4. Для определения вкуса, аромата, цвета настоя, цвета разваренного листа возьмите по 5гр сухого чая, поместите в фарфоровые чашки и залейте кипящей водой. Определение вкуса, аромата проводите после образования настоя (через 5-10 минут).
5. Остудите напиток до 40° С и попробуйте. Цвет настоя, аромат, вкус, цвет разваренного листа сопоставьте с требованиями стандарта по характеристике сортов чая.
6. Результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

ЧАЙ (Наименование, расфасовка, производитель)	Внешний вид сухого чая	Настой	Аромат и вкус	Цвет разваренного листа	Сорт чая	Заключение о качестве чая.

--	--	--	--	--	--	--

ЧАЙ (Наименование, расфасовка, производитель)		Внешний вид сухого чая		Настой		Аромат и вкус		Цвет разваренного листа		Сорт чая		Заключение о качестве чая.	
Верно	Неверно	Верно		Верно		Верно							

### Руководство к выполнению практической работы

**Задание:** Перепишите ассортимент чая, имеющегося в учебной лаборатории (на планшетах).  
Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Чай	Цвет	Способ получения	Размер чаинок	Состояние упаковки	Фирма	Масса, гр.
Китайский	Зелёный	Байховый	Крупный листовой	Мягкая с целлофаном	«Гранд»	100

Чай	Цвет	Способ получения	Размер чаинок	Состояние упаковки	Фирма	Масса, гр.
Китайский	Зелёный	Байховый	Крупный листовой	Мягкая с целлофаном	«Гранд»	100

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### Руководство к выполнению практической работы

**Задание:** Используя приобретённые знания по теме «ЧАЙ», сведите результаты в следующую таблицу:

Показатель	Чай чёрный байховый	Чай зелёный байховый
Способ Получения.		
Содержание (больше, меньше) дубильных веществ (таннина).		
Вкус, цвет настоя.		
Содержание витаминов.		

### Критерии оценивания:

1. Правильное заполнение таблицы (самостоятельно) - оценка 5.
2. Правильное заполнение таблицы (пользуясь учебником) – оценка 4.
3. Имеются небольшие неточности в заполнении (пользуясь учебником) – оценка 3.

## Практическая работа № 2.23-2.24

**Тема: Определение видов, группы пряностей и приправ. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества пряностей и приправ.**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристику пряностей и приправ;
- общие требования к качеству пряностей и приправ;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации пряностей и приправ;

**- уметь:**

- распознавать ассортимент пряностей и приправ;
- проводить органолептическую оценку качества пряностей и приправ;
- рассчитывать энергетическую ценность пряностей и приправ;
- рассчитывать срок конечной даты хранения пряностей и приправ;
- охарактеризовать товары по маркировке.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества и расчета энергетической ценности пряностей и приправ;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы пряностей и приправ,
- листы белой бумаги, упаковки с маркировками пряностей и приправ,
- задания.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:**

1. Ответить устно на вопросы.
2. На основании усвоенных данных подробно рассмотреть и выполнить порядок оформления таблицы № 1.
3. Сделать заключение о качестве.
4. Дать устную консультацию о потребительских свойствах образцов пряностей и приправ.

**Задание 1.** Изучение и распознавание ассортимента пряностей.

**Пособия для работы:** карточки-задания, образцы пряностей (7-10 видов по заданию преподавателя), учебник товароведения, раздаточный материал.

### Порядок выполнения задания

1. Определите группы пряностей, в зависимости от того, какая часть растения используется в пищу.
2. Дайте краткую характеристику органолептических показателей каждой группы по натуральным образцам.
3. Определите вкус, цвет, аромат пряностей.
4. Обратите внимание на наличие посторонних примесей, наличие недоброкачественных пряностей (имеющие посторонние запахи)

**Задание № 1:** Проведите идентификацию и органолептическую оценку качества 4-х образцов пряностей.

### Порядок выполнения работы:

#### Задание № 1:

1. Определите вид пряностей, предложенных образцов.
2. Определите показатели качества пряностей.
3. Полученные данные запишите в таблицу:

Таблица 1

Вид пряностей	Показатели качества пряностей			
	Цвет	Форма	Аромат	Вкус

### Оценочный лист результата практической работы

Таблицы 2

Вид пряностей	Показатели качества пряностей							
	Цвет		Форма		Аромат		Вкус	
	Верно	Неверно	Верно	Неверно	Верно	Неверно	Верно	Неверно

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Количество всех операций –

Оценка результата практической работы

Количество правильно выполненных операций				
КУ(коэффициент усвоения)	1,0-0,92	0,83-0,75	0,68	0,58
Оценка	5	4	3	2

№ п\п	Задания и последовательность их выполнения	Технические условия и указания к выполнению заданий
1.	Изучите виды приправ по образцам, обратив особое внимание на запах, цвет, консистенцию, компоненты.	Для выполнения задания ознакомьтесь с ассортиментом приправ, пользуясь информацией с конспекта по теме «Приправы», каталогами «Приправы», стандартами «Приправы».
2.	Результаты оформите в виде таблицы.	Начертите таблицу и заполните ее.

### Изучение ассортимента приправ

**Таблица 3**

**Пояснение:** для заполнения таблицы используйте информацию из конспекта по теме

Номер образца	Наименование приправы		Основные компоненты		Применение		Условия хранения, срок годности	

«Приправы», стандарты «Приправы».

## Оценочный лист результата практической работы

Номер образца	Наименование приправы		Основные компоненты		Применение		Условия хранения, срок годности	
	Верно	Невер но	Верно	Невер но	Верно	Невер но	Верно	Невер но

Количество правильно выполненных операций	15-13	12-14	15-14	13
КУ (коэффициент усвоения)	1,0-0,87	0,83-0,75	0,71-0,68	0,62
Оценка	5	4	3	2

## Практическая работа № 2.25

Тема: Распознавание ассортимента алкогольных и безалкогольных и безалкогольных напитков.

**Тема:** Вкусовые товары

**Тема урока:** Распознавание ассортимента алкогольных и безалкогольной продукции

**Цель работы:** Изучить ассортимент безалкогольной продукции, освоить ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ОК 4, ОК 5.

**Пособия для работы:** Образцы, плакаты,

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:**

1. Ответить устно на вопросы.
2. На основании усвоенных данных подробно рассмотреть и выполнить порядок оформления таблицы.
3. Сделать заключение о качестве.
4. Дать устную консультацию о потребительских свойствах

### Задание 1 Ответьте на вопросы

1. Как классифицируют безалкогольные напитки?
  - 1.1. Как подразделяют минеральные воды в зависимости от их химического состава?
  - 1.2. Как подразделяют соки по составу?
  - 1.3. Какие напитки относят к газированным безалкогольным напиткам?

### Задание 2 Изучите виды минеральной воды по образцам:

Минеральная вода	Химический состав	Концентрация солей, г/л	Вид минеральной воды

2.1. Изучите маркировку-этикетку образца минеральной воды и заполните таблицу:

Минеральная вода	Химический состав	Предприятие- изготовитель	Состав минеральной воды	Условия и сроки хранения



--	--	--	--	--

2.2. Изучите маркировку-этикетку образца сока или газированного напитка и заполните таблицу:

Напиток	Изготовитель	Вместимость, л	Условия и сроки хранения

**Ответьте на вопросы:**

1. В чем отличие соков от нектаров?
2. В чем отличие искусственных минеральных вод от природных?
3. Что входит в состав морсов?
4. В каких минеральных водах допускается осадок и как это узнать?
5. Какие соки называют чистыми, натуральными?
6. Чем отличаются купажированные соки от натуральных?
7. Сроки хранения безалкогольных напитков.

## Практическая работа № 2.26

**Тема: Идентификация видов сахара, установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.**

**Характеристика товаров по маркировке.**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристики сахара;
- общие требования к качеству сахара;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации сахара;

**- уметь:**

- распознавать ассортимент сахара;
- проводить органолептическую оценку качества сахара;
- рассчитывать энергетическую ценность сахара;
- рассчитать срок конечной даты хранения сахара;
- охарактеризовать товар по маркировке.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества сахара ;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- посадочные места по количеству обучающихся
- натуральные образцы сахара
- листы темной бумаги, салфетки, упаковки с маркировками сахара и сахара- песка,
- задания.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:**

- 1.Кратко законспектировать теоретический материал.
2. Ответить на вопросы тестовых заданий.
- 3.Ответить устно на вопросы.
4. На основании усвоенных данных подробно рассмотреть и выполнить порядок оформления таблицы № 1.
5. Сделать заключение о качестве.
6. Дать устную консультацию о потребительских свойствах сахара

Определение вида сахара и оценка его качества

**Задание:**

1. Органолептическим методом определите вид и качество 2-х образцов сахара.
2. Сделайте вывод о качестве сахара.
3. Полученные данные запишите в таблицу.

**Порядок выполнения работы:**

1. Определите вид сахара.
2. Для определения внешнего вида, цвета сахар рассыпьте на лист бумаги, обратите внимание на форму и величину кристаллов, сыпучесть, отсутствие комков не пробеленного сахара и посторонних включений. Возьмите в руку небольшое количество сахара-песка и установите, сухой ли он на ощупь.
3. Органолептически определите запах и вкус сахара, как в сухом виде, так и в водном растворе. Для этого сахар растворите в банке заполненной сахаром на  $\frac{3}{4}$  объема и банку закройте крышкой. После 20 минут выдержки откройте пробку и определите запах.
4. Определите растворимость сахара в воде и чистоту раствора. Для этого 25 г сахара (1столовую ложку) растворите в 100 мл теплой (40-50 С) дистиллированной воды, перемешайте стеклянной палочкой. Обратите внимание на полноту растворения сахара и прозрачность раствора.

№ п/п	Вид сахара	Показатели качества					Закключение о качестве
		Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Растворимо сть в воде	
1							
2							

**Определение вида сахара и оценка его качества**

№ п/п	Вид сахара		Показатели качества										Заклучен ие о качестве	
			Внешний вид		Цвет		Запах		Вкус		Растворимос ть в воде			
	Верн о	Не верн о	Вер но	Не верн о	Вер но	Не верн о	Вер но	Не верн о	Вер но	Не верн о	Вер но	Не верно	Вер но	Не вер но

1														
2														

Количество всех операций - 14

Оценка результата практической работы

Количество правильно выполненных операций	14-12	11	10	9
КУ (коэффициент усвоения)	1,0-0,9	0,8	0,7	0,6
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

## Практическая работа № 2.27

**Тема: Идентификация фруктово-ягодных изделий, установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов.**

**Характеристика товаров по маркировке.**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристики фруктово-ягодных кондитерских изделий;
- общие требования к качеству фруктово-ягодных кондитерских изделий;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации фруктово-ягодных кондитерских изделий;

**- уметь:**

- распознавать ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий;
- проводить органолептическую оценку качества фруктово-ягодных кондитерских изделий;
- рассчитывать энергетическую ценность фруктово-ягодных кондитерских изделий;
- рассчитать срок конечной даты хранения фр/ягодных кондитерских изделий;
- охарактеризовать товар по маркировке.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества фр/ягодных кондитерских изделий;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- посадочные места по количеству обучающихся
- натуральные образцы фр/ягодных кондитерских изделий
- упаковки с маркировками фр/ягодных кондитерских изделий,
- задания.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:**

- 1.Кратко законспектировать теоретический материал.
2. Ответить на вопросы тестовых заданий.
- 3.Ответить устно на вопросы.
4. На основании усвоенных данных подробно рассмотреть и выполнить порядок оформления таблицы № 1.
5. Сделать заключение о качестве.

Распознавание ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий,

## оценка их качества

### Задание:

1. Ознакомьтесь с ассортиментом варенья, джема, конфитюра по образцам:

- наименование;
- используемое сырье;
- сорт изделия;
- вид упаковки, масса НЕТТО;
- изготовитель;
- дата выработки;
- конечный срок реализации;
- срок хранения;
- цена.

2. Результаты работы запишите в таблицу.

№ п/п	Наименование изделия	Используемое сырье	Сорт	Вид упаковки, масса НЕТТО	Изготовитель	Дата выработки	Конечный срок реализации	Срок хранения	Цена
1									
2									
3									
4									

### Оценка результата практической работы

Количество правильно выполненных операций	36,35	34-31	30-27	26-24	23
КУ (коэффициент усвоения)	1,0	0,9	0,8	0,7	0,6
Оценка	5	4	4	3	2

## Практическая работа № 2.28

**Тема: Определение видов ассортимента, установление вида шоколада.**

**Составление таблицы показателей качества шоколада**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристики кондитерских товаров;
- общие требования к качеству кондитерских товаров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации кондитерских товаров;

**- уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества кондитерских товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества кондитерских товаров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы карамели, шоколада, конфет, печенья, пряников, вафель;
- салфетки, упаковки с маркировками, тарелки.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Этапы выполнения работы:**

Используя образцы шоколада, проведите органолептическую оценку качества шоколада, установите его вид по составу и способу обработки, а также вводимые добавки (начинки).

- ✓ По маркировке установите наименование шоколада и его массу;
- ✓ Проверьте соответствие упаковки и маркировки требованиям стандарта;
- ✓ Разверните шоколад и по внешнему виду и излому определите его вид по составу;
- ✓ По консистенции и вкусу определите вид начинки или введенных добавлений;
- ✓ По структуре и вкусовым особенностям установите вид шоколада по способу обработки.
- ✓ Примечания:
- ✓ Форму, внешний вид и консистенцию шоколада определяют при температуре 16-18°C
- ✓ Консистенцию определяют разламыванием плитки шоколада.
- ✓ Структуру устанавливают по виду шоколада на изломе и при дегустационной пробе. При этом не должно ощущаться крупинок на языке;

Результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Наименование и вид шоколада	Масса, г	Состояние упаковки и маркировки			Показатели качества		
		Цвет	Форма	Внешний вид	Консистенция	Структура	Вкус и аромат

Дайте заключение о качестве шоколада.

Оценочный лист результата практической работы Распознавание ассортимента кондитерских изделий, оценка их качества

№ п/п	Наименование изделия		Используемое сырье		Сорт		Вид упаковки, масса НЕТТО		Изготовитель		Дата выработки		Конечный срок реализации		Срок хранения		Цена	
	Правильно	Нет	Правильно	Нет	Правильно	Нет	Правильно	Нет	Правильно	Нет	Правильно	Нет	Правильно	Нет	Правильно	Нет	Правильно	Нет
1																		
2																		
3																		
4																		

Количество всех операций - 36

Оценка результата практической работы

Количество правильно выполненных операций	36-35	34-31	30-27	26-24	23
КУ (коэффициент усвоения)	1,0	0,9	0,8	0,7	0,6
Оценка	5	4	4	3	2





**Практическая работа № 2.29**  
**Тема: Определение видов ассортимента, карамели.**  
**Составление таблицы показателей качества, карамели**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристики кондитерских товаров;
- общие требования к качеству кондитерских товаров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации кондитерских товаров;

**- уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества кондитерских товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продукта.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества кондитерских товаров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы карамели, шоколада, конфет, печенья, пряников, вафель;
- салфетки, упаковки с маркировками, тарелки.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Вопросы для проверки готовности обучающихся к практическому занятию**

1. Как классифицируют карамель в зависимости от рецептуры и способа приготовления?

- 1.1. Изучите ассортимент леденцовой карамели.
- 1.2. Назовите ассортимент карамели по видам начинки.
- 1.3. Назовите ассортимент карамели с двойной начинкой.
- 1.4. Какое значение имеет патока в производстве карамели?

**Этапы выполнения работы:**

1. Проведите органолептическую оценку качества карамели по натуральным образцам и стандарту.

- ✓ Обратите внимание на внешний вид упаковки карамели (красочность этикетки, целостность упаковки);
- ✓ Определите форму карамели;
- ✓ Развернув образец карамели, посмотрите на её поверхность, сравнивая показатель со стандартом (сухая, липкая, без трещин и открытых швов, без пятен и т.д.);

- ✓ Определите цвет карамели (он должен соответствовать наименованию карамели и окраске - равномерной, без пятен);
- ✓ Определите вкус и аромат карамели;
- ✓ Определите консистенцию начинки (если она имеется), её однородность и равномерность распределения;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Таблица 1

Карамель	Внешний вид	Консистенция начинки	Форма	Вкус	Цвет	Заключение о качестве

### Порядок выполнения работы.

1. Ознакомиться с имеющимися натуральными образцами карамели.
2. Определить вид изделия, вид начинки (если имеется).
3. Органолептическим методом определить качество изделий (карамели).
4. Сделать описание каждого вида изделий. Работу выполнить в таблице (образец прилагается)

Таблица 2

### Характеристика кондитерских изделий

Вид изделия	Наименование	Краткая характеристика начинки (если имеется)	Показатели качества (органолептическая оценка)
Например:			
Карамель в завертке	Лимон	Карамель с помадной начинкой. Начинку получают увариванием сахаро-паточного сиропа и сбиванием его при охлаждении с добавлением плодовой массы	Правильной формы, без заусенцев, искривлений, окраска равномерная, однородная, поверхность сухая, чистая, глянцевая, не липкая. Вкус и запах соответствует виду карамели, без посторонних привкусов и запахов.

## Практическая работа № 2.30

### Тема: Определение видов ассортимента конфет. Составление таблицы показателей качества конфет

#### Обучающийся должен

##### - знать:

- ассортимент и характеристики кондитерских товаров;
- общие требования к качеству кондитерских товаров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации кондитерских товаров;

##### - уметь:

- проводить органолептическую оценку качества кондитерских товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд.

#### Цели работы:

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества кондитерских товаров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

#### Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- натуральные образцы конфет;
- салфетки, упаковки с маркировками, тарелки.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

#### Вопросы для проверки готовности обучающихся к практическому занятию

1. Как классифицируют конфеты в зависимости от способа изготовления и отделки?

1.1. Назовите ассортимент конфет по видам корпусов (начинок).

1.2. Назовите ассортимент драже в зависимости от вида корпуса.

1.3. Какие вкусы и запахи не допускаются стандартом на конфеты?

1.4. Из чего состоят конфеты неглазированные?

#### Этапы выполнения работы:

Проведите органолептическую оценку качества конфет.

✓ Обратите внимание на внешний вид конфет (изучите состав этикетки, красочность, целостность упаковки и др.);

✓ Развернув образец конфеты, посмотрите на её поверхность (сравните глазированные и неглазированные образцы; объясните, что собой представляет глазурь);

✓ Определите форму конфет (соответствие сорту, деформация);

- ✓ Изучите цвет конфет (корпуса и начинки, соответствие данному виду по стандарту);
- ✓ Прогдегустируйте, определите вкус и запах конфет;
- ✓ Определите консистенцию начинки (корпуса);

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Таблица 1

Конфеты	Внешний вид	Форма	Цвет	Вкус	Консистенция начинки	Заключение о качестве

Ответьте на вопросы:

1. Что представляет собой помадная конфетная масса?
2. Что такое грильяж?
3. С какими корпусами конфеты хранятся наименьший срок и почему?

**Практическая работа № 2.31**  
**Тема: Определение видов и органолептическая оценка качества**  
**мучных кондитерских изделий.**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристики кондитерских товаров;
- общие требования к качеству кондитерских товаров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации кондитерских товаров;

**- уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества кондитерских товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продукта.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества кондитерских товаров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы печенья, пряников, вафель;
- салфетки, упаковки с маркировками, тарелки.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Вопросы для проверки готовности обучающихся к практическому занятию**

1. Какие виды изделий относят к мучным кондитерским?

1.1. На какие виды делится печенье по способу приготовления, рецептуре и сорту муки?

1.2. Назовите ассортимент крекера.

1.3. Дайте краткую характеристику галет, вафель, пряников.

**Этапы выполнения работы:**

Определите качество печенья органолептическим методом, используя натуральные образцы печенья и стандарт.

- ✓ Определите форму печенья;
- ✓ Изучите поверхность печенья, сравните с требованиями стандарта (обратите внимание на поверхность глазированного печенья, его отличия);
- ✓ Определите цвет печенья;
- ✓ Разломите печенье и изучите его на изломе (пористость, пустоты, следы непомеса и др.);

- ✓ Прогреть печенье, определить вкус и запах образца;

Результаты сведите в следующую таблицу:

Таблица 1

Печенье	Форма	Поверхность	Цвет	Вид на изломе	Вкус и запах	Заключение о качестве

Проведите органолептическую оценку качества пряников по образцам и стандарту.

- ✓ Установите вид, наименование и сорт изделия;
- ✓ Определите внешний вид пряников, их цвет и вид на изломе;
- ✓ Определите вкусовые особенности;

Результаты работы сведите в следующую таблицу:

Таблица 2

Пряники	Сорт муки	Форма пряников	Поверхность	Цвет	Вид на изломе	Вкус и запах

Дайте заключение о качестве

Ответьте на вопросы:

1. Чем отличается затяжное печенье от сахарного?
2. Какое печенье имеет пониженное содержание жира и сахара?
3. Какое печенье чаще поступает в продажу в виде смесей?

## Практическая работа № 2.33

**Тема:** Определение видов ассортимента молока.

Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества молока.

### Обучающийся должен

#### - знать:

- ассортимент и характеристики молочных товаров;
- общие требования к качеству молочных товаров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации молочных товаров;

#### - уметь:

- проводить органолептическую оценку качества молочных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность.

### Цели работы:

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества молочных товаров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

### Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- натуральные образцы молочных консервов,
- упаковки с маркировками,

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

### Задание №1

**Ознакомившись с содержанием учебного материала, ответьте письменно на следующие вопросы:**

1. Какие виды молока есть в продаже?
2. Как подразделяется молоко в зависимости от термической обработки?
3. Как подразделяется молоко по жирности?
4. Какие требования предъявляют к качеству молока?
5. Назовите виды дефектов молока?
6. Назовите виды упаковки молока?
7. Назовите условия и сроки хранения молока?

**Количество всех операций - 7**

**Оценка результата задания №1**

Количество правильно выполненных операций	7	6	5-4	3
КУ (коэффициент усвоения)	1,0-0,90	0,80-0,70	0,60-0,50	0,40
Оценка	«5»	«4»	«3»	«3»



## 2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

На занятии обучающиеся знакомятся с основными видами молока. Изучают характеристику ассортимента молока. Обращают внимание на химический состав молока. Идентифицируют виды молока, устанавливают градацию качества по органолептическим показателям, распознают дефекты. Рассчитывают энергетическую ценность и конечную дату расфасовочного молока. Дает потребительскую характеристику молока по маркировке.

**Задание № 3:** Проведите идентификацию и органолептическую оценку качества 3-х образцов молока.

### Порядок выполнения работы:

- ✓ Изучите ассортимент молока по данным образцам и заполните таблицу.
- ✓ Проведите органолептическую оценку качества молока 3 образцов по нормативным документам.
- ✓ Внимательно рассмотрев, определите:
  - 11. Наименование изделия;
  - 12. Термическую обработку образцов молока
  - 13. Вид изделия:
  - 14. % жирности молока:
  - 15. Емкость расфасованных образцов молочных товаров.
  - 16. Наименование изготовителя.
  - 17. Цену молочных товаров, согласно сопроводительных документов
  - 18. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

№ п/п	Наименование изделия	Термическая обработка	Вид изделия	% жирности	Емкость	Изготовитель	Цена
1.							
2.							
3.							

*Примечание:* При распознавании ассортимента, рассмотреть натуральные образцы молока.

### Оценочный лист результата практической работы 2.25 задания № 3

№ п/п	Наименование	Термическая обработка		Вид изделия		% жирности		Емкость		Изготовитель		Цена	
		вер	не вер	вер	не верн	верн	не верн	верн	не	верно	не	верно	не

		но	но	но	о	о	о	о	верно		верно		верно
1.													
2.													
3.													

Количество всех операций – 21

Оценка результата практической работы 2.25

Количество правильно выполненных операций	21- 19	18-15	22-20	19
КУ (коэффициент усвоения)	1,0 – 0,93	0,89 – 0,82	0,79-0,71	0,68
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

**Задание №4: Определение качества молока по внешним признакам.**

**Задание:**

- Определите органолептическим методом качество молока по следующим показателям.
  - по внешнему виду;
  - консистенции;
  - цвету;
  - вкусу и запах.
- Результаты запишите в таблицу:

№ п/п	Наименование изделия	Консистенция	Цвет	Вкус и запах	Вид упаковки	Срок реализации	Заключение о качестве
1.							
2.							
3.							

*Примечание:* При определении качества молока рассмотреть образцы натуральные молока .

Оценочный лист результата практической работы 2.25 задания № 4

**Определение качества молока.**

№ образца	наименование	консистенция		цвет		Вкус и запах		Заключение о качестве	
		верно	Не верно	верно	Не верно	верно	Не верно	верно	Не верно
1.									
2.									
3.									
Итого баллов:									

Количество всех операций - 21

Оценка результата практической работы 2.

Количество правильно выполненных операций	21-20	19	18-17	16-15	14
КУ (коэффициент усвоения)	1,0-0,95	0,9	0,86-0,8	0,76-0,71	0,67
Оценка	«5»	«4»	«4»	«3»	«2»

#### Подсчет энергетической ценности продуктов

#### Задание № 5 . Рассчитать энергетическую ценность молока (не менее 3 образцов)

✓ Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов (при наличии) в граммах, а также массу нетто;

✓ Перемножьте массу белков на 4, жиров на 9, углеводов на 3,75;

✓ Сложите полученные результаты;

✓ Получившуюся сумму умножьте на массу продукта.

Сделайте вывод о калорийности продукта (высокая или низкая)

#### Оценка результата практической работы 2.25 задания № 5

Количество правильных ответов	3	2	1
КУ (коэффициент усвоения)	1,0	0,93	0,87
Оценка	«5»	«4»	«3»

## **Практическая работа № 2.34-2.35**

**Тема:** Идентификация кисломолочных товаров, установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. Расчет энергетической ценности, конечной даты хранения кисломолочных товаров. Характеристика товаров по маркировке.

### **Обучающийся должен**

#### **- знать:**

- ассортимент и характеристики кисломолочных товаров;
- общие требования к качеству кисломолочных товаров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации кисломолочных товаров;

#### **- уметь:**

- распознавать ассортимент кисломолочных товаров;
- проводить органолептическую оценку качества кисломолочных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность кисломолочных товаров;
- рассчитать срок конечной даты хранения кисломолочных товаров;
- охарактеризовать товар по маркировке.

### **Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества кисломолочных товаров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

### **Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- посадочные места по количеству обучающихся
- натуральные образцы
- упаковки с маркировками кисломолочных товаров,
- задания.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

### **В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:**

1. Кратко законспектировать теоретический материал.
2. Ответить на вопросы тестовых заданий.
3. Ответить устно на вопросы.
4. На основании усвоенных данных подробно рассмотреть и выполнить порядок оформления таблицы № 1,2.
5. Сделать заключение о качестве.
6. Подсчитать энергетическую ценность товаров.
7. Дать устную консультацию о потребительских свойствах кисломолочных товаров

Ход работы:

1. Изучите ассортимент кисломолочных продуктов.

1.1. Приведите ассортимент диетических кисломолочных продуктов.

1.2. Изучите ассортимент биопродуктов.

1.3. Условия и сроки хранения молочнокислых продуктов.

## ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

На занятии обучающиеся знакомятся с основными видами кисломолочных товаров. Изучают характеристику ассортимента кисломолочных товаров. Обращают внимание на химический состав молока. Идентифицируют виды молока, устанавливают градацию качества по органолептическим показателям, распознают дефекты. Рассчитывают энергетическую ценность и конечную дату расфасовочного молока. Дает потребительскую характеристику молока по маркировке.

### Инструкция к практическому заданию

**Задание № 1:** Проведите идентификацию и органолептическую оценку качества 3-х образцов кисломолочных товаров.

#### Порядок выполнения работы:

- ✓ Изучите ассортимент кисломолочных товаров по данным образцам и заполните таблицу.
- ✓ Проведите органолептическую оценку качества кисломолочных товаров 3 образцов по нормативным документам.
- ✓ Внимательно рассмотрев, определите:
  - 19. Наименование изделия;
  - 20. Объем
  - 21. % жирности кисломолочных товаров;
  - 22. Наличие наполнителей.
  - 23. Наименование изготовителя.
  - 24. Определите вид кисломолочного продукта
  - 25. Тип брожения:

Таблица 1

№ образца	Наименование товара	Объем	% жирности	Наполнители	Производитель	Вид кислом. продуктов	Тип брожения
1							
2							

3							
---	--	--	--	--	--	--	--

*Примечание:* При определении качества кисломолочных товаров, рассмотреть образцы натуральных кисломолочных товаров.

Оценочный лист результата практической работы задания № 1

№ образца	Наименование товара	Объем		% жир		Наполнители		Производитель		Вид		Тип брожения	
		верно	не верно	верно	не верно	верно	не верно	верно	не верно	верно	не верно	верно	не верно
1													
2													
3													
Итого баллов:													

Количество всех операций - 18

Оценка результат практической работы № 3

Количество правильно выполненных операций	18	17	16	15	14	13	12
КУ (коэффициент усвоения)	1,0	0,94	0,89	0,83	0,78	0,72	0,66
Оценка	«5»	«5»	«4»	«4»	«3»	«3»	«2»

Задание № 2: Определение качества кисломолочных товаров по внешним признакам.

Порядок выполнения работы:

1. Определите органолептическим методом качество кисломолочных товаров по упаковке по следующим показателям.

- внешнему виду;
- консистенции;
- цвету;
- вкусу и запаху;
- заключение о качестве.

- Прогдегустируйте, определите цвет, вкус, запах и консистенцию образца творога, сравните со стандартом.
1. Результаты запишите в таблицу:

Таблица 2

№ образца	наименование	цвет	Вкус/запах	консистенция	Заклучение о качестве
1.					
2.					
3.					

*Примечание:* При определении качества кисломолочных товаров, рассмотреть натуральные образцы кисломолочных товаров.

#### Оценочный лист результата практической работы задания № 2

образца	наименование	цвет		Вкус/запах		консистенция		Заклучение о качестве	
		верно	Не верно	верно	Не верно	верно	Не верно	верно	Не верно
1.									
2.									
3.									
Итого баллов:									

Количество всех операций – 12

Оценка результата практической работы:

Количество правильно выполненных операций	12	11	10	9	8
КУ (коэффициент усвоения)	1,0	0,92	0,83	0,75	0,67
Оценка	«5»	«5»	«4»	«3»	«2»

Ответьте на вопросы:

1. Чем характеризуется пищевая ценность кисломолочных продуктов?

2. Какие продукты являются продуктами смешанного брожения?
3. Какой кисломолочный продукт получают из кобыльего молока?

**Задание № 2 . Рассчитать энергетическую ценность кисломолочных товаров (не менее 3 образцов)**

- ✓ Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов (при наличии) в граммах, а также массу нетто;
  - ✓ Перемножьте массу белков на 4, жиров на 9, углеводов на 3,75;
  - ✓ Сложите полученные результаты;
  - ✓ Получившуюся сумму умножьте на массу продукта.
- Сделайте вывод о калорийности продукта (высокая или низкая)

**Оценка результата практической работы 2.25 задания № 5**

Количество правильных ответов	3	2	1
КУ (коэффициент усвоения)	1,0	0,93	0,87
Оценка	«5»	«4»	«3»

**Задание №3.**

- 1.Расшифруйте маркировку.





## **Практическая работа № 2.36-2.37**

**Тема:** Идентификация сыров, установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов. Расчет энергетической ценности, конечной даты хранения сыров. Характеристика товаров по маркировке

### **Обучающийся должен**

#### **- знать:**

- ассортимент и характеристики сыров;
- общие требования к качеству сыров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации сыров;

#### **- уметь:**

- распознавать ассортимент сыров;
- проводить органолептическую оценку качества сыров;
- рассчитывать энергетическую ценность сыров;
- рассчитать срок конечной даты хранения сыров;
- охарактеризовать товар по маркировке.

### **Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества сыров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

### **Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- посадочные места по количеству обучающихся
- натуральные образцы сыров
- листы темной бумаги, салфетки, упаковки с маркировками сыров,
- задания.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

### **В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:**

1. Кратко законспектировать теоретический материал.
2. Ответить на вопросы тестовых заданий.
3. Ответить устно на вопросы.
4. На основании усвоенных данных подробно рассмотреть и выполнить порядок оформления таблицы № .
5. Сделать заключение о качестве.

### **Задание №1**

**Ознакомившись с содержанием учебного материала, ответьте письменно на следующие вопросы:**

**Задание:** Ответьте письменно на вопросы:

1. Что является основным сырьем для производства сыров?
2. Каким ферментом свертывают молоко при производстве сыров?
3. Назовите, как классифицируются сыры по типу основного сырья?
4. Какие сыры созревают в рассоле?
5. По какой системе производят оценку качества твердых и полутвердых сыров?
6. Назовите сыры, которые не делят на сорта?
7. На какие сорта делят твердые и полутвердые сычужные сыры?
8. Перечислите групповой ассортимент плавленых сыров?

**Количество всех операций -8**

**Оценка результата задания № 1**

Количество правильно выполненных операций	8	7	6	5	4	3
КУ (коэффициент усвоения)	1,0	0,93	0,87	0,8	0,73	0,67
Оценка	«5»	«5»	«4»	«4»	«3»	«2»

1. Изучите ассортимент твердых сычужных сыров.

1.1. По каким признакам классифицируют сыры?

1.2. Какие твердые сычужные сыры делят на товарные сорта?

1.3. Какие твердые сычужные сыры имеют форму низкого цилиндра?

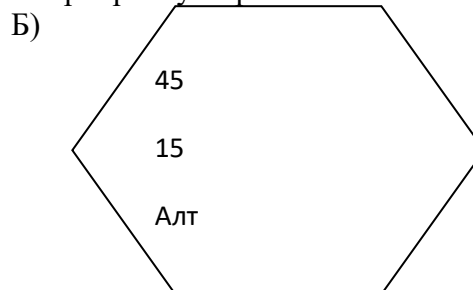
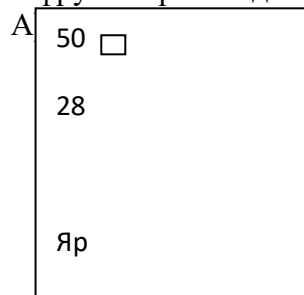
2. Изучите ассортимент сыров по плакатам, планшетах. Полученные данные сведите в таблицу:

Сыр	Группа	Подгруппа	Вкус	Жирность, %

2.1. Проведите органолептическую оценку качества твердого сычужного сыра. Результаты запишите в виде таблицы:

Сыр	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет	Внешний вид	Упаковка

3. Расшифруйте производственную маркировку сыра:



Ответьте на вопросы:

1. Чем отличается приготовление сычужных сыров от приготовления кисломолочных?
2. Чем объясняется название «сычужные сыры»?
3. Сущность балльной оценки сыров



1. В чем пищевая ценность сыров? С какими продуктами сочетаются сыры?
2. За счет чего образуются глазки в сыре?
3. Чем отличаются мягкие сычужные сыры от твердых?
4. Что такое чеддеризация? В производстве, каких сыров применяют этот процесс?
5. Какие вы знаете пороки вкуса и запаха сыров? Назовите их причины?
6. От чего возникают трещины на корке?

**Практическая работа № 2.38**  
**Тема: Определение видов ассортимента молочных консервов.**  
**Органолептическая оценка качества.**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристики молочных товаров;
- общие требования к качеству молочных товаров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации молочных товаров;

**- уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества молочных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества молочных товаров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы молочных консервов,
- упаковки с маркировками.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:**

1. Кратко законспектировать теоретический материал.
2. Ответить на вопросы тестовых заданий.
3. Ответить устно на вопросы.
4. На основании усвоенных данных подробно рассмотреть и выполнить порядок оформления таблицы № 1,2,3.
5. Сделать заключение о качестве.

Распознайте ассортимент молочных консервов по образцам .

- ✓ Изучите представленные образцы молочных консервов;
- ✓ В соответствии с этикетками (наклейками) распределите молочные консервы по видам;
- ✓ Расшифруйте маркировку на банках со сгущенными молочными консервами.

Полученные результаты сведите в следующую таблицу;      Таблица 1

Наименование изделия	Масса, г	Расшифровка маркировки

Таблица 2 - Характеристика качества сгущенных молочных консервов

Ассортимент сгущенных консервов	Вкус, запах, цвет	Массовая доля жира, % не менее	Кислот- ность, °Т	Консис- тенция	Дефекты молочных консервов
Молоко сгущенное с сахаром					
Кофе сгущенное с сахаром					

Таблица 3 – Расшифровка маркировки сгущенных молочных консервов

Наимено- вание консервов	Ассортиментный номер	Число	Месяц	Год	Смена	Номер завода

## Практическая работа № 2.39

**Тема: Определение видов и органолептическая оценка качества масла растительного.**

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристики пищевых жиров;
- общие требования к качеству пищевых жиров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации пищевых жиров;

**- уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевых жиров;
- рассчитывать энергетическую ценность.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества пищевых жиров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы растительного масла,
- упаковки с маркировками пищевых жиров.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:**

1. Кратко законспектировать теоретический материал.
2. Ответить на вопросы тестовых заданий.
3. Ответить устно на вопросы.
4. На основании усвоенных данных подробно рассмотреть и выполнить порядок оформления таблицы № 1,2.
5. Сделать заключение о качестве.

**Ход работы:**

1. Изучите ассортимент растительного масла.

1.1. Что является сырьем для получения растительных масел?

1.2. Способы извлечения растительных масел из маслосодержащего сырья.

1.3. Как делятся растительные масла в зависимости от степени очистки?

2. Пользуясь учебником товароведения, перечислите вырабатываемые виды растительных масел. Результаты запишите по следующей форме:

Таблица 1

Виды растительных масел	Содержание, %			Энергетическая ценность
	жира	влаги	наполнителей	

### Этапы выполнения работы:

1. Проведите органолептическую оценку качества растительного масла.
  - ✓ Вкус и запах большинства растительных масел специфичны для каждого вида, а по характеру вкуса и запаха можно установить природу испытуемого масла (подсолнечное, соевое, кукурузное и т.д.). Проба на вкус и запах позволяет обнаружить присутствие некоторых летучих веществ. Этот показатель характеризует свежесть масла.
  - ✓ Запах масел определите при температуре 20 °С путем растиранием на ладони.
  - ✓ Вкус определите дегустацией.
  - ✓ Цвет масла обусловлен природой содержащихся в нем пигментов: желтый различной интенсивности окраски – наличием каротина; зеленоватый различных оттенков – присутствием хлорофилла; от темно-коричневого до черного – наличием госсипола. Яркую выраженную окраску имеют нерафинированные масла.
  - ✓ Прозрачность – показатель, характеризующий степень очистки масла от взвешенных частиц.
  - ✓ Консистенция – зависит в основном от природы используемого сырья и температурных условий хранения. Консистенция может быть жидкая, густая, вязкая и т.д.

Данные по оценке качества занесите в таблицу:

Название (полностью) \_\_\_\_\_

Состояние упаковки, маркировка \_\_\_\_\_

Таблица 2

Таблица			
Показатель	Характеристика	Вид масла	Сорт
Образец № 1			
1. Вкус и запах			
2. Цвет			
3. Прозрачность			
4. Консистенция			
Образец № 2			
1. Вкус и запах			
2. Цвет			
3. Прозрачность			
4. Консистенция			

Заключение о качестве масла

Ответьте на вопросы:

1. Почему растительные масла хорошо сохраняются длительное время?
2. В каких условиях необходимо хранить растительное масло в магазине?



## Практическая работа № 2.40

**Тема:** Определение видов и органолептическая оценка качества маргарина.

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристики пищевых жиров;
- общие требования к качеству пищевых жиров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации пищевых жиров;

**- уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевых жиров;
- рассчитывать энергетическую ценность.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества пищевых жиров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы маргарина,
- упаковки с маркировками пищевых жиров.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:**

1. Кратко законспектировать теоретический материал.
2. Ответить на вопросы тестовых заданий.
3. Ответить устно на вопросы.
4. На основании усвоенных данных подробно рассмотреть и выполнить порядок оформления таблицы № 1,2.
5. Сделать заключение о качестве.

1. Изучите ассортимент маргарина.

1.1. Перечислите дополнительное сырье для производства маргарина.

1.2. Назовите марки маргаринов и их назначение.

2. Пользуясь учебником товароведения, перечислите вырабатываемые виды маргаринов.

Результаты запишите по следующей форме:

Таблица 1

Виды маргарина	Содержание, %	Энергетическая ценность

	жира	влаги	наполнителей	

Проведите органолептическую оценку качества маргарина.

✓ Вкус и запах маргарина определите в пробе, обращая внимание на посторонние привкусы и запахи. Не допускается к реализации маргарин заплесневелый или загрязненный, имеющий прогорклый, металлический и другие неприятные вкусы и запахи.

✓ Консистенцию маргарина определите при температуре 20 °С в пробе, обращая внимание на наличие мельчайших капелек влаги на срезе маргарина.

✓ Цвет маргарина определите, осматривая срез точечной пробы. Обратите внимание на однородность окраски.

Таблица 2 - Характеристика качества маргарина

Ассортимент	Сорт	Вкус и запах	Консистенция	Цвет	Дефекты
Столовый Сливочный Жир «Прима» Жир свиной	Высший первый				

Заключение о качестве \_\_\_\_\_

Ответьте на вопросы:

1. Чем объясняется высокая усвояемость маргарина?
2. Не ниже, какой температуры должен быть маргарин, направляемый с базы или холодильника в торговую сеть?

## Практическая работа № 2.41

**Тема:** Сортной разруб мяса говяжьего, категории упитанности, клеймение.

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристики мясных продуктов;
- общие требования к качеству мясных продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации мясных продуктов;

**- уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества мясных продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества мясных товаров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- упаковки с маркировками мясных продуктов.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:**

1. Кратко законспектировать теоретический материал.
2. Ответить на вопросы тестовых заданий.
3. Ответить устно на вопросы.
4. На основании усвоенных данных подробно рассмотреть и выполнить порядок оформления таблицы № 1,2.
5. Сделать заключение о качестве.

**Ход работы:**

1. Пользуясь учебником товароведения, дайте характеристику говядины по категориям упитанности (по нижним пределам) и укажите порядок их клеймения. Результаты запишите по следующей форме:

Таблица 1

Название мяса	Категория упитанности	Степень развития мышц	Степень выступления костей	Место и степень развития жировых	Клеймение мяса
---------------	-----------------------	-----------------------	----------------------------	----------------------------------	----------------

	сти			отложенный			
					Форма клейма	Место наложения	Коли- чество клейм

2. Изучите химический состав мяса.

2.1. Изучите послеубойные изменения в мясе.

2.2. Изучите классификацию мяса.

3. По каким признакам классифицируют мясо убойных животных?

3.1. Сортной разруб и выход мяса по сортам свинины, говядины, баранины.

3.2. Отличие товароведной и ветеринарной маркировки мяса убойных животных.

3.3. Какие установлены условия хранения мяса в магазине?

4. Определить свежесть мяса органолептически

Таблица 2

На- звание мяса	Вид животного, от которого получено мясо	Термическое состояние	Правиль- ность и качество обработки	Показатели свежести			
				Состояние поверхности	Цвет	Запах	Конси- стенция

:

Ответьте на вопросы:

1. Что понимается под термином «мясо»?

2. Назовите ткани, входящие в состав мяса убойных животных.

3. Укажите отличительные особенности строения и пищевой ценности отдельных тканей мяса.

4. Какие части говяжьей туши содержат наибольшее количество костей?

5. Мускулатура, какой части убойного животного дает наиболее нежное мясо?

## Практическая работа № 2.42

**Тема:** Сортной разруб мяса свиного, категории упитанности, клеймение.

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристики мясных продуктов;
- общие требования к качеству мясных продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации мясных продуктов;

**- уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества мясных продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества мясных товаров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- упаковки с маркировками мясных продуктов.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:**

1. Кратко законспектировать теоретический материал.
2. Ответить на вопросы тестовых заданий.
3. Ответить устно на вопросы.
4. На основании усвоенных данных подробно рассмотреть и выполнить порядок оформления таблицы № 1,2,3.
5. Сделать заключение о качестве.

Ход работы:

1. Пользуясь учебником товароведения, дайте характеристику свинины по категориям упитанности (по нижним пределам) и укажите порядок их клеймения. Результаты запишите по следующей форме:

Таблица 1

Название мяса	Категория упитанности	Степень развития мышц	Степень выступления костей	Место и степень развития жировых	Клеймение мяса
---------------	-----------------------	-----------------------	----------------------------	----------------------------------	----------------

	сти			отложений			
					Форма клейма	Место наложения	Коли- чество клейм

Таблица 2 - Характеристика качества мяса говядины и свинины

Возрастная категория мяса	Строение мышечной ткани	Цвет мышечной ткани	Консистенция мышечной ткани	Цвет и консистенция жира	Хар-ка степени свежести

2. Изучите химический состав мяса.

2.1. Изучите послеубойные изменения в мясе.

2.2. Изучите классификацию мяса.

3. По каким признакам классифицируют мясо убойных животных?

3.1. Сортной разруб и выход мяса по сортам свинины, говядины, баранины.

3.2. Отличие товароведной и ветеринарной маркировки мяса убойных животных.

3.3. Какие установлены условия хранения мяса в магазине?

4. Определить свежесть мяса органолептически

Таблица 3

На- звание мяса	Вид животного, от которого получено мясо	Термическое состояние	Правиль- ность и качество обработки	Показатели свежести			
				Состояние поверхности	Цвет	Запах	Конси- стенция

Ответьте на вопросы:

1. Что понимается под термином «мясо»?
2. Назовите ткани, входящие в состав мяса убойных животных.
3. Укажите отличительные особенности строения и пищевой ценности отдельных тканей мяса.
4. Какие части говяжьей туши содержат наибольшее количество костей?
5. Мускулатура, какой части убойного животного дает наиболее нежное мясо?

## Практическая работа № 2.44

Тема: Определение видов и распознавание ассортимента колбас вареных. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества вареных колбас.

### Обучающийся должен

#### - знать:

- ассортимент и характеристики колбасных товаров;
- общие требования к качеству колбасных товаров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации колбасных товаров;

#### - уметь:

- проводить органолептическую оценку качества колбасных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность.

### Цели работы:

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества колбасных товаров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

### Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- натуральные образцы вареных колбас,
- упаковки с маркировками мясных продуктов.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

### В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:

1. Кратко законспектировать теоретический материал.
2. Ответить на вопросы тестовых заданий.
3. Ответить устно на вопросы.
4. На основании усвоенных данных подробно рассмотреть и выполнить порядок оформления таблицы № 1,2.
5. Сделать заключение о качестве.

### Ход работы:

1. Изучите классификацию сортов вареных колбасных изделий.

1.1. В какие вареные колбасы высшего сорта добавляется чеснок?

1.2. Какие колбасы не допускаются к реализации?

1.3. Назовите условия и сроки хранения колбас в магазине.

2. Пользуясь учебником товароведения, перечислите дефекты вареных колбасных изделий, с которыми они не допускаются к реализации в розничной торговле. Результаты запишите по следующей форме:



Таблица 1

Название колбасного изделия	Название дефекта	Характеристика	Причина возникновения

**Этапы выполнения работы:**

3. Проведите органолептическую оценку качества вареных колбас (2 образца).

- ✓ По имеющимся образцам определите внешний вид, форму, консистенцию;
- ✓ Прогдегустируйте, определите вкус и запах;
- ✓ Изучите вид фарша на разрезе, сравните со стандартом;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Таблица 2

Показатель	Образец №1 (наименование)	Образец №2 (наименование)
Внешний вид		
Консистенция		
Вид фарша на разрезе		
Запах и вкус		
Форма		

Ответьте на вопросы:

1. Какой дефект вкуса имеет колбаса с пожелтевшим шпиком?
2. В чем отличие мясных хлебов от вареных колбас?
3. Какие вареные колбасы на разрезе имеют кусочки шпика?

## Практическая работа № 2.45

Тема: Определение видов и распознавание ассортимента колбас копченых.  
Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества копченых колбас.

### Обучающийся должен

#### - знать:

- ассортимент и характеристики копченых колбас;
- общие требования к качеству копченых колбас;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации копченых колбас;

#### - уметь:

- проводить органолептическую оценку качества копченых колбас;

- рассчитывать энергетическую ценность.

### Цели работы:

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества копченых колбас и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

### Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- натуральные образцы копченых колбас,
- тарелки, ножи, вилки, салфетки, упаковки с маркировками копченых колбас.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

### Ход работы:

1. Как подразделяют копченые колбасы по способу получения?

1.1. Как подразделяют по качеству полукопченые и копченые колбасы?

1.2. Какие колбасы подвергают двойному копчению?

1.3. Какие колбасы не допускаются к реализации?

2. Изучите ассортимент полукопченых и копченых колбас по плакатам на колбасные изделия.

Результаты занесите в таблицу:

Наименование изделия	Состав фарша	Вид на разрезе
----------------------	--------------	----------------

--	--	--

Ответьте на вопросы:

1. Назовите условия и сроки хранения колбас в магазине.
2. Чем отличаются вареные колбасы от полукопченых и копченых?
3. Какие бактериологические и химические показатели относят к показателям «безопасности»?

Таблица - Характеристика качества полукопченных и сырокопченных колбас

Ассорти- мент колбас, сорт	Говя- дина, кг/ 100 кг	Сви- нина, кг/ 100 кг	Гру- динка, кг/ 100 кг	Шпик свиной, кг/100 кг, размер	Крах- мал или мука, кг/100 кг	Дефекты колбас
Высший сорт Столичная						
1- сорт Любитель- ская						
1 сорт Одесская						

Тема: Распознавание ассортимента мясных консервов. Составление таблицы показателей качества мясных консервов.

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристики мясных консервов;
- общие требования к качеству мясных консервов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации мясных консервов;

**- уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества мясных консервов;
- рассчитывать энергетическую ценность.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества мясных консервов и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы мясных консервов,
- тарелки, ножи, вилки, салфетки,
- упаковки с маркировками мясных консервов.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**В процессе выполнения практической работы обучающийся должен:**

1. Составить таблицу качества мясных консервов;
2. Составить таблицу расшифровки маркировки мясных консервов;

Таблица - Характеристика качества мясных консервов

Группа и название консервов	Расфасовка, г.	Сорт, состав консервов	Маркировка на банке	Дефекты мясных консервов
Консервы из мяса: Говядина тушеная				
Консервы из колбасных изделий:				

Завтрак туриста				
-----------------	--	--	--	--

Таблица - Расшифровка маркировки мясных консервов

Данные маркировки	Число	Месяц	Год	Смена	Номер завода	Ассортиментный номер	Наименование консервов
021202 317a154							Гречневая каша со свининой

## Практическое занятие № 2.48

**Тема:** Распознавание категории яиц. Составление таблицы показателей качества.

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- категории яиц
- общие требования к качеству яиц;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации яиц;

**- уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества яиц;
- производить распознавание категории яиц.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества яиц;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы яиц,
- тарелки, салфетки,
- упаковки с маркировками яичных продуктов.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

Ход работы:

- 1.Изучение принципов деления яйца на виды и категории.
- 2.Определение вида и категории яйца (по массе, высоте воздушной камеры, состоянию желтка и белка, по маркировке).
- 3.Определение дефектов яиц.

**Задание 1.** Определите свежесть яиц овоскопированием.

**Краткие пояснения к заданию.** Овоскопирование основано на свойстве свежих яиц равномерно просвечиваться на свету. Несвежие яйца (лежалые) просвечиваются неравномерно; пораженные места на общем светлом фоне выявляются в виде темных пятен, а испорченные яйца не пропускают свет. Овоскопированием устанавливают состояние белка, желтка, обнаруживают дефекты яиц: «выливку», «пятно», «присушку», «красюк», «тумак» и др.

### Порядок выполнения задания и оформление

1. Положите яйца в овоскоп и, перевёртывая их, установите состояние белка, желтка, прозрачность.
2. Сделайте заключение о качестве исследуемых образцов яиц (диетические, столовые).
3. Результаты запишите по следующей форме:

Вид яиц, категория	Состояние при овоскопировании			Заключение о качестве
	белка	желтка	прозрачность	

**Задание 2.** Определите среднюю массу куриных яиц.

### Порядок выполнения задания

1. Отберите из средней пробы 10% яиц, взвесьте их вместе, а затем поштучно выборочным путем.
2. Результаты взвешивания пересчитайте на одно яйцо и сделайте вывод

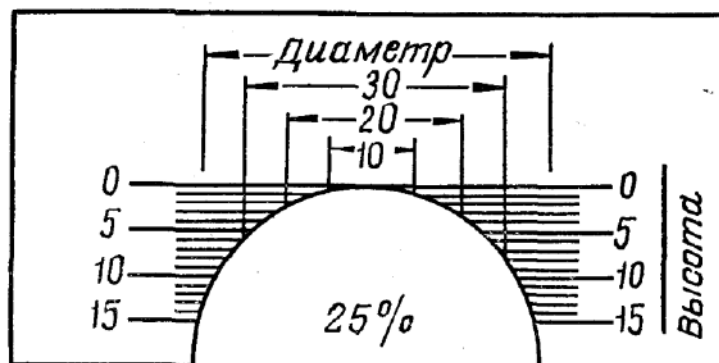


Рис. 4. Линейка для измерения воздушной камеры яиц

## Практическая работа № 2.49-2.50

Тема: Составление технологической карты: Основные семейства промысловых рыб. Идентификация рыбных товаров, установка градации качества по органолептическим показателям, распознавание дефектов Расчет энергетической ценности, конечной даты хранения рыбных товаров. Характеристика товаров по маркировке

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- основные семейства промысловых рыб;
- ассортимент и характеристики рыбных товаров;
- общие требования к качеству рыбных товаров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации рыбных товаров;

**- уметь:**

- производить распознавание основных семейств промысловых рыб.
- проводить органолептическую оценку качества рыбных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки анализировать семейства рыб, органолептической оценки качества рыбных товаров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- планшеты с основными семействами рыб,
- натуральные образцы рыб,
- упаковки с маркировками рыбных товаров.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

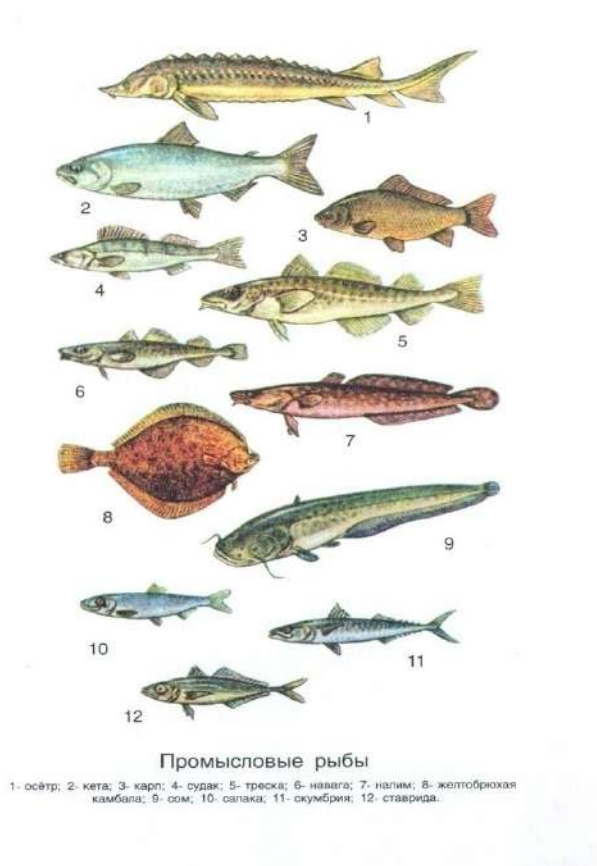
**Время проведения урока:** 45 мин.

### Задание 1 «Изучение отдельных семейств рыб»

№ п/п	Задания и последовательность их выполнения	Технические условия и указания к выполняемому заданию
1.	Изучить промысловые семейства рыб по рисункам.	Начертите форму №1 и заполнить ее из карточек, предварительно изучив



		наименование семейств, виды рыб, количество спинных плавников, их внешние признаки, использование в кулинарии.
2.	Определить виды рыб по натуральным образцам.	Начертите форму №2. Заполнить ее, ознакомившись с приложением №1. Также использовать информацию карточек.
3.	<p>Решить ситуации.</p> <p>№1. Поступила рыба свежая. При проверке качества рыбы было установлено следующее: на поверхности чешуи имеется слизь, запах рыбы не характерный, неприятный. Отклонения в показателях качества рыбы вы установили в присутствии поставщика.</p> <p>Как поступите в данном случае?</p> <p>№2. При приемки рыбы установлено, что мороженная рыба имеет различную упитанность, потускневшую, с незначительными повреждениями поверхность, консистенцию слабую. В накладной указано: рыба мороженная 1 сорта.</p> <p>Каковы ваши действия?</p> <p>№3. Поступили рыбные консервы без маркировочной этикетки.</p> <p>Как вы поступите в данном случае?</p> <p>№4. В результате посола и хранения соленой рыбы появились следующие дефекты: затхлость, ржавчина (окисление жира).</p> <p>Каковы ваши действия?</p>	<p>Ознакомьтесь с приложением №2.</p> <p>Ознакомьтесь с приложением №3.</p> <p>Ознакомьтесь с приложением №4.</p> <p>Ознакомьтесь с приложением №5.</p>



## Форма №1

Изучить промысловые семейства рыб

№ п/ п	Наименование семейств	Вид ы рыб	Количество спинных плавников	Характерис тика внешних признаков	Используй вание в кулинарии

**Пояснение:** для заполнения формы используйте информацию карточек.

## Форма №2

Определить виды рыб по натуральным образцам

Форма тела	Наличие чешуи	Расположение средней линии	Количество спинных плавников	Цвет мяса рыбы	Виды рыб	К какому семейств у относится

**Пояснение:** для заполнения формы используйте информацию из карточек и приложений.

## Задание 2 «Ознакомление с ассортиментом рыбных консервов и органолептической оценкой их качества»

1. Ознакомьтесь с ассортиментом рыбных консервов.  
Изучите содержание этикеток, образцов рыбных консервов. Расшифруйте маркировку банок, обратите внимание на год изготовления и срок хранения. Определите вид консервов и отнесите их в соответствующую группу (натуральные, закусочные и т.д.).
2. Определите внешний вид банок консервов. Рассмотрите внешний вид жестяных и стеклянных банок, отметьте дефекты (подтеки, вздутие крышки, хлопающие крышки, вмятины, ржавчину и степень ее распространения, дефекты шва жестяных банок и закатки донышек).
3. Проверьте герметичность жестяных консервных банок.  
Жестяные консервные банки без этикетки моют, помещают на 5-7 минут в горячую воду в один ряд. После погружения банок температура воды должна быть не ниже 85°C, а слой воды над банкой 3 см. Наблюдать, не выделяются ли в каком-либо месте банки пузырьки, свидетельствующие о негерметичности банки. Стеклянные банки на герметичность не проверяют, после вскрытия банки следует осмотреть внутреннюю поверхность ее и крышки.
4. Определите внешний вид содержимого консервной банки.  
Рассмотрите его, отметьте укладку рыбы (тушки, филе, кусочки), ее состояние (целостность, ровность срезов, равномерность по величине), количество кусочков; наличие голов, плавников, внутренностей, чешуи и остатков крови. Рассмотрите сок консервов (бульон, томатный соус, масло).
5. Определите цвет содержимого консервов.  
Рассмотрите цвет мяса рыбы (отметьте наличие порочащих признаков окраски, количество темных точек и пятен). Цвет сока (бульона, томатного соуса, масла) проверяется в химическом стакане на рассеянном свете. Следует отметить его прозрачность или мутность, наличие взвешенных частиц.
6. Определите консистенцию содержимого консервов, путем пробы кусочков, выложенных из банки.  
Обратите внимание на целостность кусков или тушек при выкладывании, сочность или сухость, нежность или жесткость мякоти, определите однородность консистенции сока (бульона, соуса, масла), отметьте допустимые помутнения бульона, небольшой осадок масла.
7. Определите запах и вкус содержимого консервов, нюхая и дегустируя его.

Обратите внимание на соответствии запаха и вкуса данному виду консервов. Отметьте наличие аромата пряностей (если они применяются), а так же порочащие признаки (горечь, кислый, плесневелый, затхлый вкус и запах).

8. Сопоставляя данные, полученные в ходе самостоятельного изучения качества продукта, с требованиями стандарта, сделайте заключение о качестве рыбных консервов, данные оформите в виде таблицы.

Наименование продукта	Группа консервов	Внешний вид банок консервов	Показатели качества содержимого консервов				Показатели качества по стандарту	Заключение о качестве консервов
			внешний вид	цвет	консистенция	вкус, запах		

**Пояснение:** для заполнения таблицы используйте ответы задания 2, конспект по теме «Рыбные консервы» и стандарт «Рыбные консервы».

### Карточка №1 «Семейство лососевых»

К лососевым относятся: кета, горбуша, чавыча, нерка, кижуч и Сима (дальневосточные лососи); семга, форель, нельма, белорыбца; омуль, сиг, ряпушка (сиговые рыбы).

У рыб этого семейства тело продолговатое, толстое, покрыто мелкой, плотно прилегающей чешуей, кроме головы. На спине два плавника, второй - жировой. Мясо нежное, жирное, почти не имеет межмышечных костей. Мясо и икра имеют окраску от светло-розовой до розовой, кроме беломысых рыб - белорыбцы, нельмы, форели, сиговых рыб. Съедобная часть рыбы составляет 51-65% ее массы.

Рыбы этого семейства населяют бассейны рек Северного Ледовитого и Тихого океанов.

Используют лососевые для приготовления икры, балычных изделий, консервов, посола, а в кулинарии - для приготовления закусок, вторых и первых блюд.

### Карточка №2 «Семейство сельдевых»

К сельдевым относятся: сельдь волжская, каспийская, азово-черноморская, тихоокеанская, атлантическая, салака, килька, тюлька, сардина, сардинелла, сардинопс и др. Тело у сельдевых продолговатое, сжатое с боков, покрытое легкоспадающей мелкой чешуей, без боковой линии, голова голая. Спинной плавник один, расположен на середине спины, хвостовой плавник имеет глубокую выемку. У сельдей южных водоемов на теле шипообразные чешуйки, образующие вдоль брюшка твердый киль. У северных сельдей киль отсутствует. В сельдевых может накапливаться до 35% жира.

В процессе посола мясо сельдевых приобретает приятный вкус и запах. Сельдевые солят, маринуют, коптят. Часть используют для производства консервов, часть замораживают.

### **Карточка №3 «Семейство карповых»**

Это самое распространенное и многочисленное семейство, насчитывающее более 200 видов. Представители семейства встречаются в реках и озерах на всей территории страны, в бассейнах Азовского, Аральского и Каспийского морей.

К карповым относятся: сазан, карп, лещ, вобла, тарань, шемая, усач, жерех, толстолобик, белый амур и др.

Карповые имеют высокое тело, утолщенную спинку и несколько сдвинутые бока. Спинной плавник один, размеры и форма его у разных представителей неодинаковы. Чешуя плотно прилегает к телу. Мясо вкусное, средней жирности, но содержит много межмышечных мелких костей. Съедобные части составляют до 45% массы рыбы.

Рыбы этого семейства используют для вяления, копчения, замораживания, а в кулинарии - для жарки, запекания; карпа и сазана - для отваривания и фарширования.

### **Карточка №4 «Семейство окуневых»**

К этому семейству относятся: окунь, судак, ерш, берш и др. Окуневые имеют два спинных плавника первый - колючий, второй - мягкий. Тело покрыто мелкой, прочно сидящей чешуей. Боковая линия прямая. На боках темные поперечные полосы.

Мясо нежирное, но богато экстрактивными и клейдающими веществами. Съедобных частей в теле 38-45%. Судак используют для приготовления филе и консервов. В кулинарии окуневых применяют для приготовления ухи, заливных блюд, фарширования, отваривания. Рыбы этого семейства встречаются во всех водоемах нашей страны, но больше в южных.

### **Карточка №5 «Семейство тресковых»**

К тресковым относятся: треска, пикша, навага, налим, минтай, сайда, путассу, хек и др. Тело у них удлинненное, постепенно сужающееся к хвостовому плавнику, покрыто мелкой и мягкой чешуей. У всех рыб имеются три спинных плавника и два анальных, кроме налима, у которого два спинных плавника и один анальный. На подбородке находится усик.

Мясо белое, вкусное, малокостистое, но маложирное. Жир сосредоточен в печени (до 65%), которая используется для производства консервов и получения рыбьего жира. Богаты тресковые белками (17%) и минеральными веществами. Съедобных частей 55%.

Хек и мерлуза - близкие между собой рыбы. Они имеют два спинных плавника и один анальный. На задних концах второго спинного и анального плавников более длинные лучи. Усики нет. Вкус и аромат мяса лучше, чем у трески, отходов меньше.

Основные районы добычи тресковых Баренцево, Белое, Балтийское и дальневосточные моря.

Используют тресковые для приготовления консервов, рыбного филе, копчения, сушки. В кулинарии применяют для тушения, жарки, варки.

#### **Карточка №6 «Семейство камбаловых»**

К камбаловым относятся камбала и палтус. Тело у них плоское, несимметричное. Верхняя сторона окрашена под цвет дна, нижняя - светлая. Глаза находятся на верхней стороне головы и могут быть расположены несимметрично. Спинной и анальный плавники длинные. Мясо достаточно жирное (жира до 5% и более), хорошего вкуса. Водятся камбаловые во всех морях, кроме Каспийского и Аральского. Используют камбаловые для копчения, замораживания, приготовления консервов, а в кулинарии - для приготовления запеченных и жареных блюд.

#### **Карточка №7 «Семейство скумбриевых»**

Скумбрия имеет веретенообразное тело, слегка сжатое с боков. Спинных плавников два, позади спинного и анального плавников расположены от пяти до девяти свободных плавничков. На спине рисунок из черных изогнутых поперечных полос.

Мясо плотное, ароматное, вкусное, с резким рыбьим запахом. Жирность мяса 5-13%. Жир быстро окисляется. После тепловой обработки мясо скумбрии часто приобретает серый цвет с зеленоватым оттенком.

Скумбриевые встречаются в Балтийском, Баренцевом, Белом, Японском и Черном морях.

Используют скумбрию для холодного, горячего копчения и выработки консервов, а в кулинарии - для жарки и фарширования.

#### **Карточка №8 «Семейство тунцовых»**

Тунцы - крупные морские рыбы, отличающиеся большим размером и массивным телом, длина которого может быть от 70 см до 3 м. На спине два плавника, позади них расположены от семи до девяти маленьких плавничков. Боковые мышцы темные, внутренние - светлые. Мясо тунцов хорошего вкуса, содержит 22% белков, 4% жира. Тунцовые распространены в теплых и умеренных морях всего земного шара. Используют их для производства консервов, колбас, а в кулинарии - в вареном и жареном виде.

#### **Карточка №9 «Семейство ставридовых»**

Ставрида имеет два спинных плавника: первый - колючий, второй - мягкий. Голова и тело покрыты мелкой чешуей. Боковая линия за грудным плавником резко изгибается книзу, покрыта костными щитками. Мясо вкусное, нежное, содержит от 2 до 14% жира, 19-20% белка. Используют

ставридовые для копчения и приготовления консервов, а в кулинарии - в жареном, отварном и запеченном виде.

#### **Карточка №10 «Семейство скорпеновых»**

Из рыб этого семейства наибольшее значение имеет морской окунь. У него крупная голова, большие глаза, кожа окрашена в ярко-красный цвет. На голове и жаберных крышках имеются шипы. Два спинных плавника сросшиеся. Мясо довольно жирное (жира 5,9%), нежное, вкусное. Обитает морской окунь в Баренцевом море и других морях Северной Атлантики. Используют его для замораживания, выработки филе, холодного и горячего копчения, а в кулинарии - для ухи, солянок, жарки.

#### **Карточка №11 «Семейство зубатковых»**

Зубатки - морские глубоководные рыбы. Тело у них вытянутое, голова круглая. Спинной и анальный плавники длинные, брюшных плавников нет. Кожа толстая, покрыта мелкой чешуей. Различают зубатку пятнистую, полосатую и синюю. По вкусу выше ценится пятнистая зубатка. Мясо вкусное, нежное, жирное, без межмышечных костей. Оно содержит 14—16% белка, 5—5,3% жира. Добывают зубатку в Атлантическом и Тихом океанах. Используют для копчения. В кулинарии применяют для жарки, варки.

#### **Карточка №12 «Семейство щуковых»**

В наших водоемах встречаются два вида щуки: обыкновенная и амурская. У щуки тело удлиненное, голова большая с вытянутым сплюснутым рылом. Спинной и анальный плавники расположены в конце туловища. Чешуя мелкая. Мясо тощее, костистое. Выше ценится мясо мелкой щуки. Водятся щуки почти во всех пресноводных водоемах страны. Используют их для приготовления консервов, а икру - для посола, в кулинарии применяют для фарширования.

#### **Карточка №13 «Семейство сомовых»**

Сом имеет удлиненное голое тело, голова слегка сплюснута сверху, на верхней и нижней челюстях имеются усики. Спинной плавник маленький, анальный - длинный. Кожа грубая. Мясо вкусное, нежное, довольно жирное, мало межмышечных костей. Сом обитает в водах европейской части страны и бассейне Амура. Используют его для копчения и приготовления консервов, в кулинарии из сома готовят рубленые изделия.

#### **Карточка №14 «Семейство миноговых»**

Минога имеет удлинённое змеевидное тело, покрытое слизью. Скелет хрящевой. Грудных, брюшных и анальных плавников нет, имеются два спинных плавника. Рот круглый. С каждой стороны головы позади глаз по семь жаберных отверстий. Мясо жирное (жира до 34%), богатое белками. Водятся миноги в бассейне Каспия. Используют их в копченом и жареном виде.

#### **Карточка №15 «Семейство угревых»**

Угорь имеет змеевидную форму тела, слегка сплюсненного у головы и хвоста, мелкая чешуя погружена в кожу. Спинной и анальный плавники длинные, соединяющиеся у хвоста, брюшных плавников нет. Мясо нежное, жирное (жира 25-30%), вкусное. Используют угорь в копченом и маринованном виде. Добывают его в бассейне Балтийского моря.

#### **Карточка №16 «Семейство корюшковых»**

К этому семейству относятся корюшка (невская, финская, ладожская), снеток (белозерский, чудской), мойва - дальневосточная разновидность корюшковых. Рыбы небольших размеров, имеют жировой плавник, легко спадающую чешую, выступающую нижнюю челюсть. Используются в соленом, мороженом, вяленом виде, снеток - в солено-сушеном виде.

#### **Карточка №17 «Семейство осетровых»**

К осетровым относятся: осетр, стерлядь, севрюга, шип, калуга, белуга. Осетровые имеют тело удлинённо-веретенообразной формы, вдоль тела расположены пять рядов жучек. Между рядами имеются мелкие костные зерна и пластинки. Рот находится в нижней стороне головы, перед верхней губой четыре усика. Скелет хряще-костный. Мясо белое, жирное, вкусное. Цвет икры от светло до темно-серого, почти черного. Съедобная часть осетровых может составлять до 90% их общей массы.

Используют осетровые для приготовления балычных изделий, икры, выработки консервов, замораживания, горячего копчения, а в кулинарии для супов, ухи, заливных и жареных блюд.

### **Приложение 1**

1. Для определения вида и семейства рыбы, осмотрите рыбу со всех сторон, установите форму тела рыбы, наличие и характер чешуи, среднюю линию, количество спинных плавников.
2. Для определения цвета мяса образца рыбы разрежьте рыбу в наиболее толстой части тела наискось к позвоночнику. Определите цвет мяса, обратите внимание на цвет мяса у позвоночника.
3. Для определения внешнего вида рыбы, рассмотрите полученный образец рыбы и установите состояние наружных покровов, наличие или отсутствие повреждений, особенно брюшка, цвет поверхности, наличие ржавчины и степень ее распространения, состояние чешуи.
4. Для установления категории рыбы по размеру, линейкой измерьте длину образца рыбы по размеру.



## **Приложение №2**

Свежую рыбу по качеству на сорта не делят. Рыба должна быть не побитой, с чистой поверхностью, правильно разделана, естественной окраски, с жабрами от темно-красного до розового цвета. Консистенция мяса плотная. Запах должен быть свойственным свежей рыбе, без посторонних запахов.

Не допускается к использованию свежая рыба с механическими повреждениями, ослабленной консистенцией, кисловатым или гнилостным запахом в жабрах либо с наличием поверхностной слизи.

## **Приложение №3**

Мороженую рыбу по качеству подразделяют на первый и второй сорта. Рыба первого сорта может иметь различную упитанность: осетровые рыбы и лососевые должны быть упитанными; поверхность рыбы чистая, естественной окраски; рыба льдосолевого замораживания может быть потускневшей, без наружных повреждений; разделка правильная, допускаются небольшие отклонения; консистенция (после оттаивания) плотная, запах свежей рыбы, без порочащих признаков.

Рыба второго сорта может быть различной упитанности, с незначительными наружными повреждениями и потускневшей поверхностью. Консистенция после оттаивания может быть ослабевшая, но не дряблая, кисловатый запах в жабрах.

## **Приложение №4**

Рыбные консервы и презервы на сорта не делят, кроме шпрот и сардин, которые бывают в/с и просто сардины и шпроты.

Качество консервов определяют путем внешнего осмотра банки и по органолептическим, химическим и бактериологическим показателям их содержимого.

Банки должны быть без вмятин, не ржавыми, герметичными, чистыми, целыми, недеформированными, крышки и доньшки – плоскими или вогнутыми, но не выпуклыми.

Этикетка должна быть четкой, чистой, целой, аккуратно наклеенной на банку, без морщин, перекосов.

После вскрытия банки определяют качество содержимого по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету, консистенции.

## **Приложение №5**

Соленую рыбу подразделяют на первый и второй сорта. Сельди соленые первого сорта должны иметь чистую поверхность, без пожелтения в местах потребления допускается

легкоудаляемый желтоватый налет, консистенция от сочной до плотной, вкус и запах приятные, без порочащих признаков, допускается слегка лопнувшее брюшко без значительного обнажения внутренностей, небольшие срывы кожи. Во втором сорте показатели качества те же, что и для первого, но допускается потускневшая поверхность, незначительное подкожное пожелтение, не проникшее в мясо, слабая но не дряблая консистенция, запах окислившего жира, лопнувшее брюшко, но без выпадения внутренностей, срывы кожи, механическое повреждение головы.

Дефектами соленой рыбы являются:

ржавчина – появление на поверхности рыбы желтого налета в результате окисления жира;

лопанец, загар – покраснение мяса рыбы вокруг позвоночника;

затяжка – мясо рыбы с неприятным запахом и ослабевшей консистенцией, сырость и др.

### Задание № 3

**Расшифровка маркировки предложенного образца по следующему алгоритму:**

1. Наименование продукта и его вид: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Страна, фирма производитель: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Вес или объем: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Наименование основных ингредиентов входящих в состав продукта, включая пищевые добавки: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Пищевая ценность (калорийность, наличие витаминов – для продуктов питания, предназначенных для детского, диетического питания): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
6. Условия хранения: \_\_\_\_\_
7. Срок годности: \_\_\_\_\_
8. Рекомендации по использованию: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
9. Условия применения, включая противопоказания при отдельных видах заболеваний: \_\_\_\_\_
10. Обозначение нормативного документа, по которому изготавливался продукт: \_\_\_\_\_
11. Товарный знак изготовителя: \_\_\_\_\_
12. Дата выпуска продукции: \_\_\_\_\_

13. Информация добровольной и обязательной сертификации (знак соответствия): \_\_\_\_\_

14. Штрих-код товара: \_\_\_\_\_

15. Юридический адрес изготовителя: \_\_\_\_\_

16. Правила и условия применения: \_\_\_\_\_

**Контрольные вопросы:**

1. Каких рыб относят к семейству осетровых?
2. Почему одну из рыб семейства лососевых называют красной?
3. Чем отличаются рыбы семейства лососевых от рыб семейства осетровых?
4. На какие группы подразделяют семейство лососевых рыб? Перечислите рыб каждой группы?
5. Каких рыб относят к семейству карповых?
6. Каких рыб относят к семейству тресковых?
7. Каких рыб используют для вяления?
8. У каких рыб вкусовые качества улучшаются после посола?
9. В чем заключается пищевая ценность мяса рыбы?
10. Какую рыбу называют мороженой?
11. Назовите виды разделки перед размораживанием?
12. Какие требования предъявляют качеству мороженой рыбы?
13. На какие сорта подразделяют мороженую рыбы?
14. Каковы условия и сроки хранения соленых товаров?
15. Какие способы посола вы знаете?
16. Как подразделяют соленые сельди по содержанию соли?
17. Какие способы копчения вы знаете?
18. Как различить рыбу холодного и горячего копчения?
19. Какие требования предъявляют к качеству рыбных консервов?
20. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов?

## Практическая работа № 2.52

Тема: Распознавание ассортимента рыбы горячего и холодного копчения. Определение качества.

### Обучающийся должен

#### - знать:

- ассортимент и характеристики рыбных товаров;
- общие требования к качеству рыбных товаров;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации рыбных товаров;

#### - уметь:

- проводить органолептическую оценку качества рыбных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность.

### Цели работы:

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества рыбных товаров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

### Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- натуральные образцы рыбы горячего и холодного копчения,
- тарелки, ножи, вилки, салфетки,
- упаковки с маркировками рыбных товаров.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

2. Проведите органолептическую оценку качества копченой рыбы по образцам.

✓ Определите вид, и наименование копченой рыбы по цвету кожи, мяса, консистенции, вкусу, запаху образцов, сравните со стандартом.

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель качества	Характеристика рыбы	
	Холодного копчения	Горячего копчения
Поверхность		
Цвет кожи, мяса		
Консистенция		
Вкус, запах		
Заключение о качестве		

## Практическая работа № 2.53

Тема: Распознавание ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов. Определение качества.

**Обучающийся должен**

**- знать:**

- ассортимент и характеристики рыбных консервов;
- общие требования к качеству рыбных консервов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации рыбных консервов;

**- уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества рыбных консервов;
- расшифровывать маркировку рыбных консервов.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки распознавание ассортимента рыбных консервов, органолептической оценки качества рыбных товаров, расшифровки маркировки рыбных консервов;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы рыбных консервов,
- тарелки, ножи, вилки, салфетки,
- упаковки с маркировками рыбных товаров.

**Пособие для работы:** Учебник Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров, А.М.Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С.Никифорова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

**Ход работы:**

1. Изучите классификацию рыбных консервов.

1.1. Изучите ассортимент пресервов.

1.2. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов?

1.3. Как хранят пресервы?

2. Изучите рыбные консервы по этикеткам, натуральным образцам и нормативным документам. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Консервы	Группа		Состав
	по сырью	по названию	

--	--	--	--

Ответьте на вопросы:

1. Чем рыбные пресервы отличаются от рыбных консервов?
2. Какие консервы относят к рыборастительным?
3. На какие сорта подразделяют консервы «Шпроты в масле»?

Привести классификацию, ассортимент и требования к качеству на рыбных консервов. Характеристику качества привести в виде таблицы.

При оценке внешнего вида банки отмечают наличие коррозии, деформации, или других дефектов, качество этикетки.

Таблица - Классификация и ассортимент рыбных консервов

Группа рыбных консервов	Внешний вид банки	Состояние ломтиков рыбы	Вкус и запах	Консистенция	Недопустимые отклонения
Натуральные консервы					
Закусочные консервы					
Пресервы					

При оценке органолептических показателей качества рыбы в консервах следует обратить внимание на форму и состояние рыбы, уложенной в банки, цвет поверхности рыбы, консистенцию рыбы и заливочной жидкости, отклонения во вкусе и запахе. Для рыбных консервов в масле можно определить прозрачность масла, слив его в стеклянный цилиндр. Масло считается прозрачным, если после отстаивания в нем над осадком не обнаруживаются взвешенные частицы и муть.

Расшифровку маркировки рыбных консервов следует проводить по схеме, представленной в таблице .

Маркируют рыбные консервы условными обозначениями в три ряда:

- первый ряд – дата изготовления (число - двумя цифрами, месяц - двумя цифрами, год – двумя последними цифрами текущего года);

- второй ряд – ассортиментный номер (цифры или буквы – один – три знака); номер предприятия-изготовителя (цифры или буквы – один – три знака);

- третий ряд – номер смены (один знак); индекс рыбной промышленности – «Р».

Таблица - Расшифровка маркировки рыбных консервов

Данные марки- ровки	Чис- ло	Ме- сяц	Год	Смена	Номер завода	Ассортимент- ный номер	Наименование консервов
07 09 02 987 151 ЗР							

### Практическая работа № 3.1

Тема: Определение видов торгового оборудования и соблюдение правил безопасной эксплуатации.

**Цели работы:** создать условия для изучения основных видов современной торговой мебели, и правил

- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Пособие для работы:** Учебник Т.Р.Парфентьева Н.Б.Миронова А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

Последовательность выполнения работы:

1. Дайте характеристику предложенным образцам торговой мебели согласно признакам классификации. Результаты задания запишите в таблицу по следующей форме:

Признак классификации	Вид торговой мебели		
По месту использования			
По назначению			
По способу установки			
По товарному профилю			
По методу продажи			
По конструкции			

2. Пользуясь предложенными образцами торговой мебели, составьте перечень торговой мебели для оснащения, предложенного в вариантах 1-4 типа магазина самообслуживания. Обоснуйте свой выбор, указав назначение мебели. Результаты выполнения задания отразите в таблице:

Вид торговой мебели	Назначение	Особенности конструкции
<i>Мебель для торговых залов</i>		



Мебель для подсобных помещений		

Вариант 1. Магазины типа «Хлебобулочный» и «Посуда».

Вариант 2. Магазины типа «Кондитерские товары» и «Одежда».

Вариант 3. Магазины «Бакалейные товары» и «Ткани».

Вариант 4. Магазины «Чай» и «Обувь».

1. Заполните схему:



2. Закончите следующие фразы:

1) в качестве материалов для изготовления мебели используют \_\_\_\_\_

2) для улучшения показа товаров мебель должна быть \_\_\_\_\_

3) поверхность мебели должна быть \_\_\_\_\_, без \_\_\_\_\_  
острых \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_

- 4) мебель для предприятий торговли не должна занимать \_\_\_\_\_,  
но должна быть достаточно \_\_\_\_\_
- 5) унификация предусматривает единообразие во \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- 6) типизация заключается в выборе \_\_\_\_\_  
и осуществляется путем \_\_\_\_\_

3. К требованиям, предъявляемым к мебели, проставьте цифры с соответствующими характеристиками:

Требования,  
предъявляемые к мебели

Экономические \_\_\_\_\_

Эстетические \_\_\_\_\_

Эксплуатационные \_\_\_\_\_

Эргономические \_\_\_\_\_

Санитарно-гигиенические \_\_\_\_\_

Технические \_\_\_\_\_

Характеристики требований,  
предъявляемых к мебели

- |                              |                                |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1. емкость;                  | 9. прочность;                  |
| 2. удаление загрязнений;     | 10. унификация деталей;        |
| 3. цвет;                     | 11. типизация;                 |
| 4. пропорции;                | 12. размеры мебели;            |
| 5. поверхность без выступов; | 13. свободный доступ к товару; |
| 6. форма;                    | 14. стандартизация;            |
| 7. материал изготовления;    | 15. удобство выбора.           |
| 8. снижение трудоемкости;    |                                |

4. В правой колонке впишите цифры, соответствующие назначению торговой мебели:

- |                       |       |                                   |
|-----------------------|-------|-----------------------------------|
| 1. витрина            | _____ | для хранения;                     |
| 2. стол               | _____ | для выкладки и продажи;           |
| 3. горка              | _____ | для расчета;                      |
| 4. примерочная кабина | _____ | для показа;                       |
| 5. подтоварник        | _____ | для проверки качества;            |
| 6. кассовая кабина    | _____ | для создания удобств покупателям. |

5. Закончите следующие фразы:

1. к специализированным видам мебели относятся горки для \_\_\_\_\_
2. вешала служат для \_\_\_\_\_
3. прилавок-витрина отличается от обычного прилавка тем, что \_\_\_\_\_
4. подтоварник представляет собой \_\_\_\_\_
5. стеллажи применяют для хранения товаров в упаковке и без нее. Они бывают передвижными и \_\_\_\_\_. В зависимости от видов товаров используют \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ стеллажи.

Контрольные вопросы:

1. Для чего нужна торговым предприятиям мебель?
2. По каким признакам классифицируют торговую мебель?
3. какие виды мебели используют в торговых залах магазинов и для какой цели?
4. Какие виды мебели используют в подсобных помещениях магазинов и для какой цели?
5. Для какой цели торговые предприятия оснащают мебелью и какие факторы учитывают при ее выборе?
6. По каким признакам классифицируют торговую мебель и на какие группы?
7. Для какой цели на предприятиях торговли используют горки и какие приспособления применяют для выкладки товаров?
8. Для какой цели в торговых залах магазинов используют прилавки и прилавки-витрины?
9. Что называют торговым инвентарем и от чего зависят его виды и количество в торговом зале?

## Практическая работа № 3.2

Тема: Ознакомление с видами торгового инвентаря и инструментами для продажи товаров.

Цели работы: создать условия для

1. изучения основных видов современного торгового инвентаря.
2. подбора торгового инвентаря для оснащения магазина.

**Пособие для работы:** Учебник Т.Р.Парфентьева Н.Б.Миронова А.А.Петухова

Оборудование торговых предприятий, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

Последовательность выполнения работы:

1. Пользуясь микротаблицами, составьте перечень торгового инвентаря для оснащения предложенного в вариантах 1-4 типа магазина самообслуживания. Обоснуйте свой выбор, указав назначение инвентаря. Результаты выполнения отразите в таблице:

Группа инвентаря (в зависимости от назначения)	Вид инвентаря
Инвентарь для упаковки и вскрытия тары	
Инвентарь для контроля качества товаров	
Инвентарь для подготовки к продаже и продажи товаров	
Рекламно-выставочный инвентарь	
Инвентарь для хранения рабочего запаса товаров	
Вспомогательный инвентарь	
Счетный инвентарь	
Санитарно-гигиенический инвентарь	
Противопожарный инвентарь	

Вариант 1. Магазины типа «Хлебобулочный» и «Посуда».

Вариант 2. Магазины типа «Кондитерские товары» и «Одежда».

Вариант 3. Магазины «Бакалейные товары» и «Ткани».

Вариант 4. Магазины «Чай» и «Обувь».

### Контрольные вопросы

Вариант 1

1. Что такое инвентарь?
2. Какой инвентарь используется для подготовки и продажи ювелирной бижутерии?
3. Сформулируйте правила безопасности при работе со стремянками.

#### Вариант 2

1. Как правильно подобрать инвентарь для магазина?
1. Какой инвентарь используется для подготовки и продажи обуви?
2. Сформулируйте правила ухода за инвентарем

#### Вариант 3

1. На какие группы делится инвентарь?
2. Какой инвентарь используется для подготовки и продажи ткани?
3. Какие группы инвентаря являются общими для магазинов продовольственных и непродовольственных товаров?

#### Вариант 4

1. Перечислите материалы для изготовления инвентаря
  2. Какой инвентарь используется для подготовки и продажи головных уборов?
- Как должен использоваться и храниться уборочный инвентарь

### Практическая работа № 3.5 - 3.6

Тема: Поверка, регулировка, устройство подготовка к работе весов настольных, циферблатных.  
Работа на весах.

Цели работы: создать условия для:

1. изучения устройства и техническую характеристику механических весов.
2. ознакомления с требованиями, предъявляемыми к измерительному и оборудованию;

**Пособие для работы:** Учебник Т.Р.Парфентьева Н.Б.Миронова А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

1. Ответить на вопросы:

- 1) Для чего необходим уровень?
- 2) Какова компенсация массы тары?
- 3) Где размещен изолир и для чего он служит?

2. Выполнить задание:

*Задание 1.*

**Закончите следующие фразы:**

- а) под грузоприемной площадкой находится \_\_\_\_\_  
который служит для \_\_\_\_\_
- б) тарокомпенсатор необходим для \_\_\_\_\_

*Задание 2.*

**Выберите ответ, который считаете правильным (обведите букву):**

- а) при подготовке весов к работе используют уровень, тарокомпенсатор, изолир;
- б) при подготовке весов к работе необходимо проверить горизонтальность установки и число колебаний стрелки;
- в) при подготовке весов к работе надо открыть изолир, проверить горизонтальное положение уровнем, установить стрелку на нулевое деление, отрегулировать число колебаний стрелки.

*Задание 3.*

**Расшифруйте индекс РН-3Ц 13У:**

Р \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_

Н \_\_\_\_\_ 3 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_ у \_\_\_\_\_

Ц \_\_\_\_\_

*Задание 4.*

**Заполните таблицу:**

Технические данные весов			
Показатель	РН-3Ц 13У	РН-10Ц 13У	РН-6У 13У
Предел взвешивания: а) наибольший; б) наименьший.			
Конечное значение шкалы циферблата, г			
Цена деления шкалы циферблата, г			
Диапазон компенсации массы тары, г			
Предел допустимой погрешности, г			

## **Практическая работа № 3.7- 3.8**

Тема: Поверка, регулировка, устройство подготовка к работе весов настольных, циферблатных модели РН 10Ц 13У.

Цели работы: создать условия для:

1. изучения устройства и техническую характеристику механических весов.
2. ознакомления с требованиями, предъявляемыми к измерительному и оборудованию;

**Пособие для работы:** Учебник Т.Р.Парфентьева Н.Б.Миронова А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

### **Методические указания**

Весы настольные циферблатные рычажно-механические предназначены для определения массы продуктов и других товаров. Установка, регулировка и техническая поверка весов производится в процессе подготовки весов к работе. Правильно подготовленные к работе весы обеспечивают точность определения массы грузов и скорость обслуживания покупателей.

При установке и регулировке весов соблюдают правила техники безопасности. Весы устанавливают на прочной непрогибающейся поверхности, на расстоянии 15-20 см от края стола. Весы должны стоять устойчиво, всеми четырьмя ножками касаясь поверхности. Гири кладут слева от весов, возле гиревой площадки.

Подготовку весов к работе ведут в определенной последовательности: устанавливают по уровню с помощью винтовых ножек, проверяют равновесие ненагруженных весов и при необходимости уравнивают (тарируют) их балластом в тарировочной камере, проверяют и регулируют масляным успокоителем колебания стрелки.

У правильно установленных и отрегулированных весов:

- воздушный пузырек уровня располагается в центре контрольного кольца;
- стрелка весов находится строго на черте деления «0»
- количество колебаний стрелки не превышает 2-4 полупериодов.

В исправности и работоспособности весов удостоверяются, производя техническую поверку на соответствие метрологическим требованиям. Поверка включает в себя: проверку точности взвешивания, чувствительности, постоянства показаний, устойчивости равновесия весов. Техническую поверку проводят, используя клейменные рабочие гири.

### **Порядок выполнения работы**

1. **Определение наименования весов**
2. **Установка весов**
3. **Регулировка весов**
4. **Техническая поверка весов**
5. **Приведение весов в надлежащее санитарное состояние**
6. **Оформление отчета**
7. **Ответ на контрольные вопросы**



## ХОД РАБОТЫ

### 1. Определение наименования весов.

Найдите на циферблате и **запишите** наименование весов:

### 2. Установка весов на рабочем месте.

Проверьте соблюдение правил техники безопасности при работе с весами.

Винтовые ножки	
—й----- S ГГГТТТ ПТТТТГ1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Найдите на винтовых ножках гайку и контргайку, <b>укажите</b> их на рисунке;</li> <li>- Опустите контргайки вниз до отказа;</li> <li>- Вкрутите ножки в корпус весов.</li> </ul> <p><b>!!! Чтобы крутить ножку - н а д о к р у т и т ь                    г а й к у !!!</b></p>
Установка по уровню	
Д° установки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Найдите на уровне контрольное кольцо и воздушный пузырек, <b>отметьте</b> на рисунке расположение пузырька</li> <li>- Слегка покачивая весы, проверьте, смещается ли пузырек.</li> </ul>
После становки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Установите весы по уровню, попарно по часовой стрелке подкручивая противоположные от смещения пузырька винтовые ножки, пока воздушный пузырек не окажется в центре контрольного кольца</li> <li>- <b>Укажите</b> на рисунке расположение пузырька</li> </ul>
<p>Взявшись за верхний контур весов, проверьте, что весы устойчиво стоят на столе и не качаются.</p> <p>Если весы не устойчивы, значит, какая-то ножка не касается стола.</p> <p>Выкручивайте ножку, пока она не упрётся в стол, обращая внимание на уровень</p>	

### 3. Регулировка весов

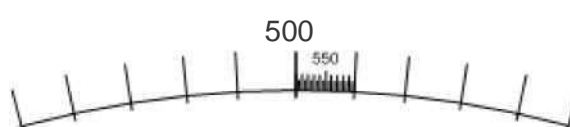
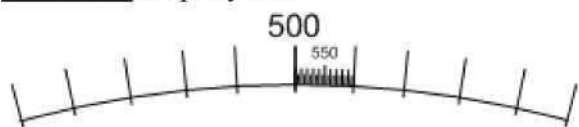
#### Проверка равновесия весов

##### Циферблат

Найдите и **укажите**, каким делением начинается и заканчивается шкала циферблата.

- Проверьте положение стрелки на шкале: стрелка должна располагаться строго на черте деления «0».

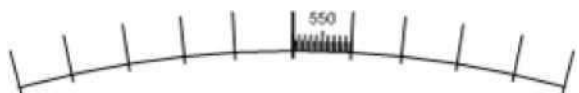
- Проверьте одинаково ли положение стрелок на обеих сторонах циферблата, **отметьте** на рисунке.



#### Тарировочная камера

- Под гиревой площадкой найдите тарировочную камеру.
- Загляните в отверстие на крестовине.
- **Запишите**, что находится внутри камеры - \_\_\_\_\_
- Если весы не уравновешены, снимите гиревую площадку, открутите крестовину и стакан;
- добавляйте (или убавляйте) грузики в тарировочную камеру, пока стрелка не окажется на черте деления «0» без пробелов

500



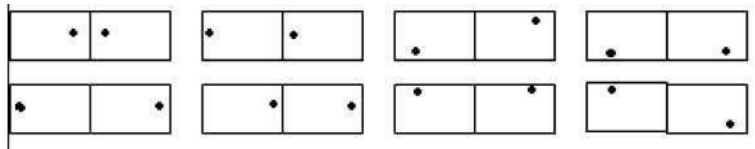
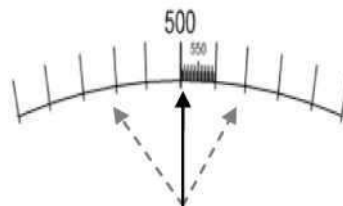
**Отметьте** положение стрелки на шкале после регулировки

500



### Масляный успокоитель

- Снимите грузовую площадку и найдите шток и гайку масляного успокоителя.
- Слегка покрутите гайку в ту и другую сторону.
- Добейтесь, чтобы количество колебаний соответствовало норме - 1-2-3-4 колебания.
- Проверьте и **отметьте** на рисунке количество колебаний



## 4. Техническая поверка весов

После установки и регулировки весов проверьте правильность их работы

### Проверка точности весов

Установите поочередно гири массой 500г и 1кг в центр грузовой платформы весов.

Проверьте показания стрелки на циферблате.

Учтите допускаемую погрешность весов (по паспорту  $\pm 2,5$  г)

**Подчеркните** результат проверки на точность

*Весы точны.*

*Весы имеют отклонение в пределах допускаемой погрешности.*

*Весы имеют отклонение больше допускаемой погрешности.*

### Проверка чувствительности весов

Положите на грузовую площадку весов незначительный вес - листок бумаги или полиэтиленовый пакет - стрелка должна отклониться от своего положения.

*Весы чувствительны.*

*Весы не чувствительны.*

### Проверка устойчивости равновесия

Нажмите на площадку рукой и отпустите, стрелка должна самостоятельно вернуться на «0»

*Равновесие весов устойчиво.*

*Равновесие весов не устойчиво*

### Проверка постоянства показаний

*Показания весов постоянны.*

*Показания весов не постоянны*

Перемещайте гири на площадках весов в соответствии со схемой. Стрелка должна оставаться на нуле или отклоняться от «0» не более, чем на величину допускаемой погрешности

## 1. Приведение весов в надлежащее санитарное состояние.

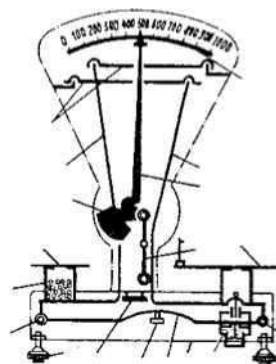
Осмотрите весы. На них не должно быть загрязнений и ржавчины.

При необходимости протереть корпус сухой тряпкой, площадки - дезраствором. Все детали весов должны быть на своем месте

Весы должны устойчиво стоять на рабочей поверхности

**Сделайте вывод:**

**Весы к работе готовы (не готовы), так как**  
**КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ**



1. Расшифруйте название весов РН-10Ц13У

Р-  
Н-  
10-  
Ц-  
1  
3-  
У-

2. Укажите на схеме весов цифрами

- 1- уровень,
- 2- масляный успокоитель,
- 3- тарировочную камеру,
- 4- стопорный винт,
- 5- шкалу циферблата

3. В чем может быть причина, когда стрелки ненагруженных весов не устанавливаются точно на «О» деление?

4. Стрелки весов при взвешивании продвигаются медленно, в чем причина?

5. Укажите стрелками направление вращения ножек для установки весов по уровню:



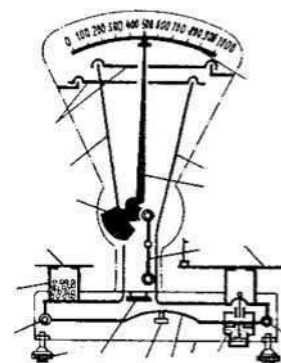
## КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

### Вариант 2

1. Расшифруйте название весов ВНЦ-10 В- Н- Ц- 10

2. Укажите на схеме весов цифрами

- 1- стопорный винт
- 2- тарировочная камера,
- 3- масляный успокоитель,
- 4- уровень
- 5- грузовую площадку



3. После помещения груза на площадку весов стрелка не останавливается после трех и более колебаний - в чем причина?

4. Можно ли подкручиванием ножек устанавливать стрелку на ноль?

5. Укажите стрелками направление вращения ножек для установки весов по уровню:



При пользовании мерами и весами продавец должен руководствоваться следующими правилами:

1. Разрешается взвешивать только на исправных, клеймённых весах.
2. Не рекомендуется взвешивать на весах более и менее установленных норм.
3. Процесс взвешивания должен быть хорошо виден покупателям, ничто не должно мешать процессу взвешивания.
4. При взвешивании на весах ВНЦ пользуются специальными и клейменными гирями. Не допускается свисание гирь.
5. Взвешивая товар в упаковочный материал, соответствующую упаковку надо класть на гиревую площадку.
6. Замена крупных гирь равнозначным набором мелких не допускается
7. Нельзя товар и гири при взвешивании бросать на площадку весов.
8. При взвешивании товара продавец должен находиться против нужного деления циферблата весов
9. Процесс взвешивания считать законченным, когда стрелка установится строго на черте необходимого деления весов.
10. При взвешивании товар на площадке размещать равномерно.
11. Не рекомендуется взвешивать на одних весах продукты различных товарных свойств
12. При взвешивании товара в тару покупателя, продавец должен взвесить тару и назвать её вес вслух.
13. Не рекомендуется на площадке весов резать и упаковывать товар.
14. После взвешивания товара гири и противовес с весов должны сниматься.
15. По окончании работы весы и рабочее место привести в надлежащее санитарное состояние.
16. При перевозке весов закрепить их механизм стопорным винтом или одну из площадок перевязать шпагатом.

### Порядок выполнения работы

1. Определение технических характеристик весов
2. Определение пригодности клейма
3. Проверка готовности весов к работе
4. Взвешивание товаров
5. Уход за весами
6. Ответ на контрольные вопросы

### ХОД РАБОТЫ

#### 1. Определение технических характеристик весов

На указательном устройстве весов /циферблате/ найдите информацию о наименовании весов и их технических характеристиках. **Запишите** информацию в Таблицу 1

#### 2. Определение пригодности клейма весов и гирь

Рассмотрите клеймо на весах и **подчеркните:**

Клеймо на весах: *пригодно, просрочено, повреждено, отсутствует*

Клеймо на весах в виде: *оттиска на пломбе, оттиска на мастике, голограммы*

Рассмотрите клейма на гирях. Клейма *пригодны, просрочены, повреждены, отсутствуют*

**Запишите** информацию о весах в Таблицу 1

Т а б л и ц а 1

	Тип весов	НМПВ	НПВ	Цена деления	Компенсация тары	Год Клеймения	Пригодность клейма
1.							

2.							
----	--	--	--	--	--	--	--

*Сделайте вывод о возможности использования весов и гирь:*

### 3. Проверка готовности весов к работе:

Проверьте готовность весов к работе, при необходимости отрегулируйте весы

*Сделайте вывод о готовности весов к работе и обоснуйте его:*

### 4. Взвешивание товаров

Произведите взвешивание образцов товаров. Результат запишите в таблицы.

**Весовые товары.** Взвесить «товар». Подсчитать стоимость

Товар	Масса	Цена	Стоимость
Образец № 3		232-00	
Образец № 4		270-00	

**Сыпучие товары.** Взвесить товар в пакет. Подсчитать стоимость на калькуляторе.

Масса товара	Цена 1 кг	Стоимость
130 г	22-50	
230 г	22-50	
330 г	22-50	
430 г	22-50	
Определить массу предложенного образца товара	15-40	

**Взвешивание товара в банку покупателя**

Масса банки	Брутто	Чистый вес товара	Цена	Стоимость
			22-50	
			22-50	

## 5. Уход за весами.

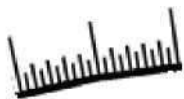
Закончив работу, привести рабочее место в санитарное состояние.

Корпус и площадки весов протереть. Гири расположить слева от гиревой площадки.

## Контрольные вопросы

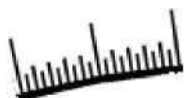
### Вариант 1

1. Где должен находиться продавец, взвешивая товар?
2. Как правильно взвесить товар в упаковке?
3. Если при взвешивании используют гири, то как подсчитать массу товара?
4. Укажите массу каждого деления на циферблате :
5. Укажите массу предложенного вам образца товара:



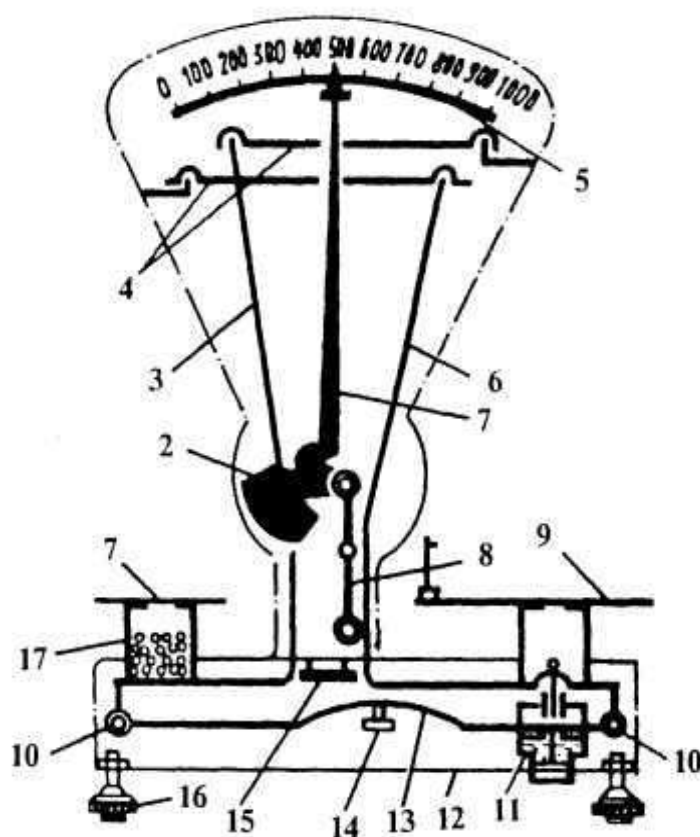
### Вариант2

1. Когда процесс взвешивания считается законченным?
2. Как правильно взвесить товар в тару покупателя?
3. Если при взвешивании используют гири, как подсчитать массу товара?
4. Укажите массу каждого деления на циферблате :



5. Укажите массу предложенного вам образца товара:

Узнай - подпиши



1 - гиревые площадки; 2 - квадрант; 3 — гиревой рычаг; 4 — струнки;



**5 — шкала циферблата; 6 — грузовой рычаг; 7 - стрелки; 8 - тяга;**

**9 – грузовая площадка; 10 - грузоприемная призма коромысла;**

**11 - масляный успокоитель; 12 — корпус; 13 —коромысло; 14 — опорная призма;**

**15 — уровень; 16 — винтовая ножка; 17 — тарировочная камера**

### Практическая работа № 3.9 - 3.10

Тема: Весы товарные РП – 500 Г 13, их типы, назначение устройство и принципы работы, правила взвешивания

Цели работы: создать условия для:

1. изучения устройства и техническую характеристику механических весов.
2. ознакомления с требованиями, предъявляемыми к измерительному и оборудованию;

**Пособие для работы:** Учебник Т.Р.Парфентьева Н.Б.Миронова А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

1. Ответить на вопрос:

- 1) Где ставят поверительное клеймо на весах типа РП-500 Г13?

2. Выполнить задание:

*Задание 1.*

**Вставьте пропущенные слова:**

а) товарные весы предназначены для \_\_\_\_\_,  
устроены по принципу \_\_\_\_\_

б) в торговле распространены весы с соотношением плеч \_\_\_\_\_,  
называемые \_\_\_\_\_

*Задание 2.*

**Заполните таблицу:**

Часть весов	Назначение частей весов
Отвес	
Арретир	
Платформа	
Тяга	
Тарировочный груз	

Задание 3.

**Закончите следующие фразы:**

1) весы устанавливают в горизонтальное положение по \_\_\_\_\_

2) для проверки равновесия ненагруженные весы надо \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_,  
если неподвижный указатель равновесия и коромысло не совпадают, то \_\_\_\_\_

3) перед взвешиванием арретир должен быть \_\_\_\_\_

4) взвешивание считается законченным, если \_\_\_\_\_

Задание 4.

**Заполните таблицу:**

Тип весов	Модели весов
Настольные циферблатные	1. 2. 3.
	1. РП-100Ц 24 2. РП-500Г 13 3. РП-500Ш 13
Электронные	1. 2. 3.

### Практическая работа № 3.11- 3.12

Тема: Поверка, регулировка, устройство подготовка к работе весов электронных весов модели МТ15-В(2)ДА -8(б). Работа на весах электронных модели МТ15-В(2)ДА -8(б).

Цели работы:

1. Создать условия для приобретения обучающимися новых умений и навыков работы на электронных весах.
2. Содействовать воспитанию профессиональной этики и культуры общения.
3. Способствовать формированию профессиональных компетенций, логики мышления и развитию коммуникативных способностей обучающихся.

**Пособие для работы:** Учебник Т.Р.Парфентьева Н.Б.Миронова А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

Ответьте на вопросы

1. Для чего предназначены весы МТ15-В(2)ДА -8(б)? (**Весы предназначены для взвешивания товаров и автоматического определения их массы и стоимости**)
2. На чём основан принцип работы электронных весов? (**Принцип работы весов МТ15-В(2)ДА -8(б) основан на преобразовании физических усилий от массы товара в электронные сигналы, с последующим выводом информации на индикаторы в виде цифр**)
3. Какой максимальный предел взвешивания? (**15 кг**)
4. Каков минимальный предел взвешивания? (**40 грамм**)
5. Максимальный предел фиксации тары? (**6 кг**)
6. Предел допустимой погрешности ? (**От 2 до 10грамм в зависимости от массы взвешиваемого товара**)
7. В каких предприятиях используются МТ15-В(2)ДА -8(б)? (**На предприятиях торговли с различными формами продажи**)
8. Из каких основных частей состоят весы электронные? (**Взвешивающее устройство, устройство индикации**)
9. Что включает в себя взвешивающее устройство? (**Платформа с ограждением, сетевой выключатель, ножки для регулирования уровня весов, ампула уровня, выходной разъём интерфейса**)
10. Из чего состоит устройство индикации? (**Клавиатура, табло покупателя и продавца с индикаторами «МАССА», «ЦЕНА», «СТОИМОСТЬ»**)

#### Функции МТ15-В(2)ДА -8(б)

1. Определение массы и стоимости товара: *товар – цена - стоимость.*
2. Компенсация массы тары: *пустая тара - Т - товар – цена – Т - С*
3. Определение суммарной стоимости взвешиваемых товаров: *товар - цена - +- С – товар - цена - +- ∑*

4. Определение стоимости штучных товаров: *цена или код* – *X* – *количество штук*
5. Вычисление сдачи: *товар* - + -  $\Sigma$  - *сумма от покупателя* - *сдача*
6. Программирование цен: *цена* – *M - 1* – *C* – *цена* - *M - 2* – *C*

### Порядок работы на МТ15-В(2)ДА -8(6)

1. Перед началом работы весы необходимо осмотреть. Весы должны быть заземлены, шнур плотно закреплён в вилке, розетка электросети надёжно прикреплена к стене или прилавку.
2. Запрещается включать весы при повреждении вилки и изоляции сетевого кабеля.
3. На рабочем месте продавца должен быть резиновый коврик
4. При возникновении неисправностей весы отключить от электросети и сообщить специалисту по обслуживанию.
5. После окончания работы весы необходимо отключить от электросети.

Перед тем как взвесить товар вспомним правила взвешивания на весах.

1. Перед взвешиванием необходимо убедиться в том, что товарная площадка не нагружена.
2. Товар на товарную площадку необходимо класть аккуратно.
3. На весах нельзя нарезать и упаковывать товар.
4. Нельзя класть деньги на товарную площадку.
5. После каждого взвешивания на весах товарную площадку протирать и удалять крошки.
6. При работе с тарой покупателя после взвешивания удалять из памяти весов зафиксированную тару.

<b>Задание №1</b> Взвешивание товара на	Взвесить макаронные изделия по цене 15-80. Определить стоимость взвешенного товара
<b>Задание №2</b> Программирование цены	Занести в ячейку памяти №4 цену на конфеты Гулливер по цене 340-50
<b>Задание №3</b> Взвешивание товара с применением тары	Взвесить товар (яблоки) по цене 46-15. Определить стоимость взвешенного товара.
<b>Задание №4</b> Подсчитать стоимость штучного товара	3 бутылки масла Подсолнечного по цене 57-60. Определить стоимость покупки.
<b>Задание №5</b> Вычисление сдачи.	Взвесить яблоки по цене 46-30 , подсчитать сумму сдачи.  Покупатель дал 100-00.
<b>Задание № 6</b> Определить сумму	Взвесить 300 грамм макаронных изделий по

нескольких взвешиваемых товаров (2 покупки)	<p>цене 16-70 и крупу по цене 38-20. Подсчитать общую стоимость покупки со сдачей.</p> <p>Покупатель дал 100 рублей.</p>
---------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Контрольные вопросы

1. Как устанавливают весы на рабочем месте? **(весы устанавливают на ровной поверхности 20 см от края прилавка по уровню).**
2. Какова последовательность подключения весов? **(включаем вилку в розетку, затем тумблер).**
3. Что появляется на индикаторах? **(на электронном табло производится отсчет цифр от 1-9).**
4. Что необходимо сделать продавцу перед началом взвешивания? **(произвести поверку на точность, постоянство показаний, чувствительность, устойчивость).**
5. Как проверяют точность весов? **(точность проверяют образцовой гирей)**

### Практическая работа № 3.13 - 3.14

Тема: Поверка, регулировка, устройство подготовка к работе весов электронных. Работа на веса МТЗ – 30 В (1)ДА - 8 .

Цели работы:

1. Создать условия для приобретения обучающимися новых умений и навыков работы на электронных весах.
2. Содействовать воспитанию профессиональной этики и культуры общения.
3. Способствовать формированию профессиональных компетенций, логики мышления и развитию коммуникативных способностей обучающихся.

**Пособие для работы:** Учебник Т.Р.Парфентьева Н.Б.Миронова А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

*Задание 1.*

**Укажите функции весов:**

- а) взвешивать товар массой \_\_\_\_\_
- б) вычислять \_\_\_\_\_
- в) компенсировать \_\_\_\_\_
- г) запоминать цену для \_\_\_\_\_
- д) определять \_\_\_\_\_
- е) определять сумарную \_\_\_\_\_
- ж) определять стоимость \_\_\_\_\_
- з) работать совместно с \_\_\_\_\_

*Задание 2.*

**Какова последовательность действий продавца при работе на электронных весах:**

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

- 4) \_\_\_\_\_
- 5) \_\_\_\_\_
- 6) \_\_\_\_\_
- 7) \_\_\_\_\_
- 8) \_\_\_\_\_

*Задание 3.*

**Вставьте пропущенные слова:**

а) при подготовке весов к работе необходимо:

установить \_\_\_\_\_

включить \_\_\_\_\_

пройти режим тестирования и перейти в режим \_\_\_\_\_

б)

способы ввода цены:

1) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_ в)

компенсация тары производится нажатием \_\_\_\_\_

на табло « \_\_\_\_\_ » появляются 0000, а на табло «Тара»- \_\_\_\_\_

г) программирование необходимо для \_\_\_\_\_

д) в память весов можно \_\_\_\_\_

*Задание 4*

Закончите следующие фразы:

а) весы должны быть изготовлены в соответствии \_\_\_\_\_

б) весы должны быть установлены на \_\_\_\_\_

в) доступ к весам при эксплуатации должен быть \_\_\_\_\_

г) все измерительные приборы необходимо \_\_\_\_\_

д) к эксплуатации электронного весоизмерительного оборудования допускаются лица, \_\_\_\_\_

е) перед включением в работу следует проводить внешний осмотр весов: \_\_\_\_\_



### **Практическая работа №3.15 – 3.16**

Тема: Определение вида и типа холодильного оборудования по его маркировке. Составление систематизирующих таблиц по холодильному оборудованию. Устройство холодильных прилавков и витрин

Цели работы: создать условия для:

1. изучения правил эксплуатации торгового холодильного оборудования.
2. изучения классификационных признаков и виды холодильного оборудования;
3. Ознакомления с требованиями, предъявляемыми к холодильному оборудованию.

**Пособие для работы:** Учебник Т.Р.Парфентьева Н.Б.Миронова А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

Пособия для работы: учебник, микротаблицы, дидактический материал.

Последовательность выполнения работы:

1. Ответить на вопросы:

- 1) В каких магазинах применяют централизованное холодоснабжение?
- 2) Где расположены холодильные агрегаты при централизованном холодоснабжении?
- 3) Почему холодильные шкафы используют в торговом зале и в подсобном помещении?
- 4) Как подразделяется оборудование по расположению агрегата?
- 5) В каком температурном режиме работают холодильные машины, используемые в торговле?
- 6) Какой транспорт используется для перевозки скоропортящихся товаров?
- 7) Где размещают холодильные агрегаты при централизованном холодоснабжении?
- 8) В каких видах холодильного оборудования возможно размещение товара в таре-оборудовании?
- 9) Какие виды холодильного оборудования размещают в подсобных помещениях?

2. Выполнить задание:

*Задание 1.*

**Закончите следующие фразы:**

1) торговое холодильное оборудование используют для:

а) \_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_

2) преимущество централизованного холодоснабжения в том, что: \_\_\_\_\_

*Задание 2.*

**Расшифруйте маркировку:**

а) ПХН-2-2 \_\_\_\_\_

б) ВХС -2-2К \_\_\_\_\_

в) ПХН-1-0,4 \_\_\_\_\_

*Задание 3.*

**Укажите соответствие признаков классификации холодильного оборудования их характеристике (соедините стрелками):**

Признаки классификации	Характеристика признаков классификации
По назначению	встроенный агрегат или отдельно стоящий
По расположению агрегата	камеры, шкафы, витрины, прилавки-витрины, прилавки
По климатическим зонам	с машинным, льдосоляным охлаждением, охлаждение сухим льдом
По условиям использования	для магазинов с традиционным методом продажи и магазинов самообслуживания
По способу охлаждения	для умеренного климата и южного исполнения
По температурному режиму	среднетемпературное и низкотемпературное оборудование

*Задание 4.*

**Заполните таблицу:**

Вид оборудования	Модель	Температурный режим	Особенности устройства
Шкаф	ШХ-0,56 ШХ-1,12 ШХ-0,71  ШХ-0,40	1...3 С	а) панельно-каркасная конструкция;  б) облицовка листовым металлом;  в) теплоизоляция: пенопласт, пенополиуретан, пенополистирол;  г) решетчатые полки
Прилавок			
Витрина			
Прилавок-витрина			
Камера			

*Задание 5.*

**Укажите температурный режим для хранения:**

а) охлажденных продуктов \_\_\_\_\_

б) замороженных продуктов \_\_\_\_\_

*Задание 6.*

**Каковы преимущества централизованного холодоснабжения:**

а) \_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_

Выполнить задание:

**Закончите следующие фразы:**

1) в торговое холодильное оборудование разрешается загружать только \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2) необходимо постоянно контролировать \_\_\_\_\_

3) снеговая шуба на испарителе не должна превышать \_\_\_\_\_,  
так как \_\_\_\_\_

4) по окончании рабочего дня продукты из \_\_\_\_\_  
необходимо убрать в \_\_\_\_\_, а \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ отключить от электросети.

5) запрещается:

а) включать агрегат при отсутствии \_\_\_\_\_  
или наличии \_\_\_\_\_

б) загружать свыше \_\_\_\_\_

в) укладывать продукты на \_\_\_\_\_,  
вплотную к \_\_\_\_\_

г) накрывать полки \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_

д) удалять иней с испарителя \_\_\_\_\_

е) совместное хранение продуктов, передающих \_\_\_\_\_ один другому

б) оборудование необходимо содержать в \_\_\_\_\_

7) к эксплуатации оборудования допускаются лица, прошедшие \_\_\_\_\_

Контрольные вопросы:

1. Перечислите, на какие группы и по каким признакам классифицируют холодильное оборудование.

2. В чем заключается унификация холодильного оборудования.

3. Что дает применение воздушного способа охлаждения?

4. Назовите стандартные температурные режимы, характерные для торгового холодильного оборудования.

5. Каково функциональное назначение холодильных витрин?

6. Как Вы понимаете централизованное хладоснабжение и в чем преимущество его применения?

7. Каково назначение холодильных шкафов?

### Практическая работа № 3.17

Тема: Составление систематизирующих таблиц по подъемно – транспортному оборудованию. Классификация подъемно – транспортного оборудования. Производственный травматизм.

Цели работы: создать условия для

1. изучения устройства и принципов действия подъемно-транспортного оборудования.
2. Изучения правил эксплуатации ПТО.

**Пособие для работы:** Учебник Т.Р.Парфентьева Н.Б.Миронова А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

Пособия для работы: учебник; инструкция по эксплуатации; микротаблицы с образцами оборудования.

Последовательность выполнения работы.

1. Ответить на вопросы.

- 1) Что представляет собой тележка?
- 2) Какой вид оборудования получил широкое распространение в торговой сети? почему?
- 3) Какой привод имеет тележки?
- 4) По какому признаку классифицируют конвейеры?
- 5) Что является тяговым и грузонесущим органом в конвейере?
- 6) Какова грузоподъемность тележек?
- 7) Назовите транспортирующие машины непрерывного действия:
- 8) В чем отличие подъёмника от лифта?
- 9) Чем оснащены двери наклонного подъёмника и лифт?
- 10) Какие виды оборудования используют для вертикального и резко наклонного перемещение?
  - а) \_\_\_\_\_
  - б) \_\_\_\_\_
  - в) \_\_\_\_\_
- 11) Какова высота подъема вил в тележке ТВГ-500?

2) Выполните задание:

*Задание 1.*

**Вставьте пропущенные слова:**

а) роликовые конвейеры относятся к \_\_\_\_\_ механизмам;

б) каждый тип тележек имеет \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ обозначение;

в) лифты различают по: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

г) электропогрузчик, штабелер, кладчики и \_\_\_\_\_  
используют на торговых базах и складах

д) тележки обладают хорошей \_\_\_\_\_  
и небольшими \_\_\_\_\_

*Задание 2.*

**Заполните таблицу:**

Подъемно-транспортное оборудование				
Вид	Тип	Грузоподъемность	Направление перемещения	Функциональное назначение
Лифт				
Подъемник				
Конвейер				
Электропогрузчик				
Тележка				

*Задание 3.*

**Назовите основное средство механизации, используемое в каждом магазине:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Какой вид оборудования гравитационного действия вы знаете:** \_\_\_\_\_

---

Контрольные вопросы:

1. По каким признакам классифицируют ПТО, используемое на торговых предприятиях?
2. Какие виды оборудования используют для внутримagaзинного перемещения грузов?
3. Какие виды оборудования используют для вертикального перемещения грузов?
4. Какие грузы можно перемещать на пластинчатом конвейере?
5. Назовите правила безопасности при эксплуатации конвейера.

### Практическая работа № 3.18

Составление систематизирующих таблиц по торговым автоматам. Классификация и технические требования торговых автоматов. Устройство требования торговых автоматов.

Цели работы: создать условия для

1. изучения классификации, принципов работы и устройства отдельных видов торговых автоматов, требований предъявляемых к ним.
2. изучения правил эксплуатации торговых автоматов.

**Пособие для работы:** Учебник Т.Р.Парфентьева Н.Б.Миронова А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий, опорный конспект

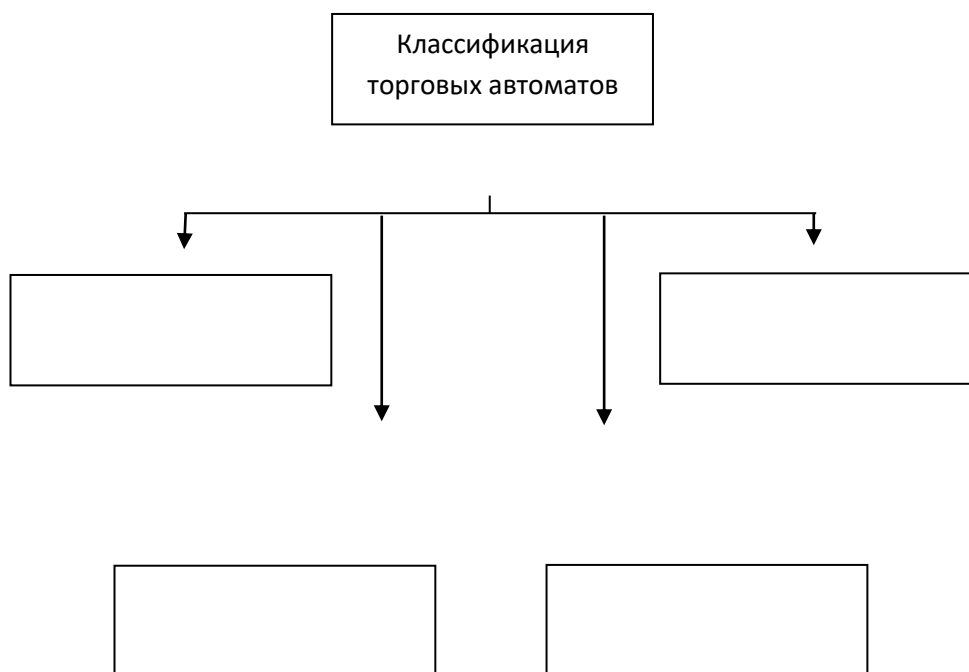
**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

Пособия для работы: учебник, микротаблицы, дидактический материал

Последовательность выполнения работы:

1. Заполните схему:



2. Заполните таблицу:

Основные узлы торговых автоматов	Характеристика основных узлов




3. Закончите следующие фразы:

- Эксплуатацию и техническое обслуживание торговых автоматов осуществляют \_\_\_\_\_
- Механик обязан обеспечить \_\_\_\_\_
- Загрузочная емкость предназначена для \_\_\_\_\_

Контрольные вопросы:

1. В чем отличие автоматов шкафного типа от панельного?
2. По каким признакам торговые автоматы классифицируются на группы?
3. Назовите основные узлы и механизмы торгового автомата и их назначение.
4. От чего зависит эффективность работы торговых автоматов?
5. Какую надпись или изображение наносят на лицевую сторону торгового автомата?
6. В каких торговых автоматах устанавливают устройство для поддержания заданного режима хранения товаров?

### **Практическая работа № 3.19**

Тема: Система защиты товаров от хищений в торговых залах магазинов.

Цели работы: создать условия для

1. изучения системы защиты товаров от хищения в торговых залах магазина.

**Пособие для работы:** Учебник Т.Р.Парфентьева Н.Б.Миронова А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий, опорный конспект

**Место проведения урока:** лаборатория торгово-технологического оборудования

**Время проведения урока:** 45 мин.

## ХОД РАБОТЫ

### 1. Виды и принципы работы противокражных систем.

Прочитайте учебник стр. 178-179, ознакомьтесь с видами противокражных систем. На основании изученной информации **заполните** таблицу:

Виды систем защиты товаров	Аксессуары, закрепляемые на товаре	Ширина защищаемого прохода	Достоинства	Недостатки

### 2. Технология работы с аксессуарами

**Составьте** алгоритм работы в противокражной системе

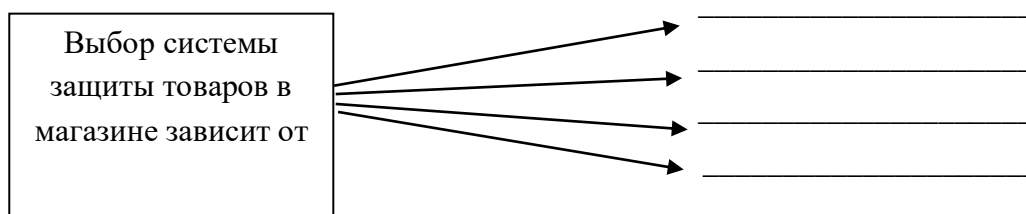
Оплата товара  
Прикрепление этикетки или бирки на товар



Вынос неоплаченного  
товара

### Контрольные вопросы

Перечислите факторы, влияющие на выбор системы защиты товаров в магазине:



1. Какая система защищает торговое предприятие и от недобросовестных покупателей и от недобросовестных сотрудников?
2. При какой форме продажи товаров противокражные системы необходимы.

