

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор
С.А. Махновский
08.02.2023г

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

для обучающихся специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Магнитогорск, 2023

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Н. Н. Колесникова
Протокол № 6 от «25» 01 2023

Методической комиссией МпК

Протокол №4 от «08» 02 2023

Разработчики:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Многопрофильный колледж

М.А. Ильина

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Многопрофильный колледж

И.В. Авдюшина

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И.Носова» Многопрофильный колледж

Н.Н.Колесникова

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе рабочей программы ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров, МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.

Содержание практических и лабораторных работ ориентировано на формирование общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

СОДЕРЖАНИЕ

1 Введение	4
2 Методические указания	6
Практическое занятие № 9	6
Практическое занятие № 10	8
Практическое занятие № 11	10
Практическое занятие № 12	13
Практическое занятие № 13	16
Практическое занятие № 14	18
Практическое занятие № 15	19
Практическое занятие № 16	22
Практическое занятие № 17	23
Практическое занятие № 18	25
Практическое занятие № 19	26
Практическое занятие № 20	28
Практическое занятие № 21	29
Практическое занятие № 22	31
Практическое занятие № 23	33
Практическое занятие № 24	34
Практическое занятие № 25	35
Практическое занятие № 26	37
Практическое занятие № 27	39
Практическое занятие № 28	41
Практическое занятие № 29	44
Практическое занятие № 30	46
Практическое занятие № 31	48
Практическое занятие № 32	53
Практическое занятие № 33	56
Практическое занятие № 34	58
Практическое занятие № 35	59
Практическое занятие № 36	62
Практическое занятие № 37	65
Практическое занятие № 38	67
Практическое занятие № 39	69
Практическое занятие № 40	72

1 ВВЕДЕНИЕ

Важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки обучающихся составляют практические занятия.

Состав и содержание практических занятий направлены на реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование профессиональных практических умений (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных практических умений (умений решать задачи профессиональной направленности), необходимых в последующей учебной деятельности.

В соответствии с рабочей программой ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества, МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, предусмотрено проведение практических занятий.

В результате их выполнения, обучающийся должен:

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на формирование общих компетенций по профессиональному модулю программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению **профессиональными компетенциями:**

- ПК 3.1** Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
- ПК 3.2** Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
- ПК 3.3** Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями
- ПК 3.4** Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества
- ПК 3.5** Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
- ПК 3.6** Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
- ПК 3.7** Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
- ПК 3.8** Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю

А также формированию **общих компетенций:**

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

Выполнение обучающимися практических и/или лабораторных работ по ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества, МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление, развитие и детализацию полученных теоретических знаний по конкретным темам;

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять, анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, пользоваться различными приемами измерений, оформлять результаты в виде таблиц, схем, графиков;

- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов;

- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Практические занятия проводятся после соответствующей темы, которая обеспечивает наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Раздел 1 Факторы, формирующие и сохраняющие качество и потребительские свойства продовольственных товаров Тема 3.1 Зерномучные товары

Практическое занятие № 9

Идентификация и оценка качества зерномучных товаров. Идентификация ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий, определение его качества органолептическим методом.

Цели:

Сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

Уметь идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Материальное обеспечение:

Методические указания по практическим работам, натуральные образцы муки, стандарт, учебник товароведения. Методические указания по практическим работам, натуральные образцы хлеба и хлебобулочных изделий, стандарт, учебник товароведения.

Задание:

Задание 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию:
 1. Что такое мука?
 2. Назовите виды муки.
 3. Какой показатель определяет сорт пшеничной муки?
 4. Назовите основное и вспомогательное сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий.
 5. По каким признакам происходит классификация хлеба?

Задание 2. Идентификация муки.

Изучить вид и сорт муки по натуральным образцам, стандартам.

Порядок выполнения задания:

- 1) на лист чистой бумаги насыпьте по отдельности образцы каждого сорта муки, положите сверху чистый лист бумаги и хорошо разровняйте муку, приглаживая сверху рукой. После этого верхний лист бумаги снимите;
- 2) внимательно рассмотрите каждый сорт муки, обратив особое внимание на цвет, наличие отрубей (заметны или незаметны невооруженным глазом) и крупность помола. Крупность помола можно также проверить, растирая небольшое количество муки между пальцами;
- 3) для определения вида и сорта муки изучите образцы и заполните следующую таблицу:

Вид муки	Сорт	Цвет	Крупность помола	Наличие отрубей
1	2	3	4	5
Пшеничная	Первый	Беловатый, желтоватый	тонкий	Не замечены

Задание 3. Органолептическая оценка качества муки.

Определить органолептически качество муки 1-2 образцов по стандартам.

Порядок выполнения задания:

- 1) сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета);
- 2) согреть образец дыханием или зажать его в ладони и понюхать (определение запаха);
- 3) разжевать небольшое количество муки, при этом обратить внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса);
- 4) полученные данные занести в следующую таблицу:

Вид и сорт муки	Показатели качества				Заключение о качестве
	Цвет	Запах	Вкус	Хруст	

Задание 4. Идентификация хлеба и булочных изделий.

Изучить наиболее распространенные виды хлеба и булочных изделий, используя данные опорного конспекта (данные интернета), результаты записать в таблицу:

Ассортимент	Группа	Вид и сорт муки	Дополнительное сырье	Внешний вид, цвет, масса
1	2	3	4	5

Задание 3. Органолептическая оценка качества хлеба и булочных изделий.

Провести органолептическую оценку качества образцов хлеба и булочных изделий по стандартам.

Ход работы:

1. Определить или уточнить название хлеба в соответствии с требованиями стандарта.
2. Внешний вид хлебного изделия определить по форме, состоянию поверхности, цвету.
3. Определить состояние мякиша на разрезе путем надавливания на поверхность всего изделия или его половины. Углубление должно выровняться.
4. Разрезать хлеб и измерить толщину корки, установив, есть ли отслоение корки от мякиша. Чем эластичнее изделие, тем более высокая пористость хлеба и выше его качество. Одновременно обратить внимание на равномерность пор. Кроме того, обратить внимание на наличие комочков и следов непромеса, посторонних включений, непропеченных мест и т.п. Хлебные изделия не должны быть липкими. Небольшая липкость допускается в заварных сортах хлеба. Если замечена крошливость мякиша, это свидетельство о признаках черствого хлеба.
5. Определить вкус и запах хлеба разжевыванием.
6. Внести полученные данные в следующую таблицу и сделать вывод о соответствии изделия требованиям стандарта.

Наименование хлеба	Внешний вид	Состояние мякиша	Вкус и запах	Заклучение
1	2	3	4	5

Примечание. Недопустимыми дефектами вкуса и запаха являются пересоленность, горечь и другие посторонние привкусы и запах, а также хруст от минеральной примеси. При обнаружении дефектов корки, состояния мякиша, вкуса и запаха описать их в соответствии с терминологией стандарта.

Контрольные вопросы:

1. Как пшеничную муку высшего сорта отличить от пшеничной муки второго сорта?
2. Какие продукты готовятся из муки пшеничной высшего сорта (второго сорта)?
3. Опишите условия и сроки хранения муки.

Сделайте вывод.

Форма представления результата:

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы:

1. В чем сущность опарного и безопарного способа приготовления теста?
2. Какие требования предъявляются к качеству хлеба?
3. Опишите условия и сроки хранения хлеба и хлебобулочных изделий.

Сделайте вывод.**Форма представления результата:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3.
2. Ответить на контрольные вопросы

Критерии оценки:

Оценка «Отлично» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
- работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
- объем работы соответствует заданному;
- работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем. Оценка «Хорошо»

выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;

- в оформлении работы допущены неточности;

- объем работы соответствует заданному или незначительно меньше. Оценка

«Удовлетворительное» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;

- работа оформлена с ошибками в оформлении;

- объем работы значительно меньше заданного.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:

- не раскрыта основная тема работы;

- оформление работы не соответствует требованиям преподавателя;

- объем работы не соответствует заданному.

Тема 3.1 Зерномучные товары**Практическое занятие № 10****Идентификация ассортимента и оценка качества макаронных изделий.****Цель:**

Сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

Выполнив работу, Вы будете:**уметь:**

Уметь идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, планшеты, упаковки товаров, стандарты. **Задания:**

Задание № 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию:

Вопросы по допуску к занятию:

1. Назовите основное сырьё для производства макаронных изделий.
2. Как классифицируют макаронные изделия?
3. Из какой муки получают менее калорийные макаронные изделия?
4. К какой группе макаронных изделий относят перья?
5. К какому типу макаронных изделий относят вермишель?
6. Как хранят макаронные изделия?

Задание 2.

Идентифицируйте ассортимент макаронных изделий по натуральным образцам, плакатам, планшетам, упаковкам товаров.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите представленные образцы макаронных изделий;
- 2) определите виды и сорта макаронных изделий, распределите их по типам (найдите общие признаки в этой классификации);
- 3) определите диаметр макаронных изделий;
- 4) данные сведите в таблицу:

Наименование изделия	Тип	Сорт	Вводимые добавки	Цвет
1	2	3	4	5

Задание 3. Проведите органолептическую оценку качества макаронных изделий по предложенным образцам и стандарту.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите стандарт на предложенный образец изделия;
- 2) определите тип макаронных изделий;
- 3) внимательно рассмотрите данный образец макаронных изделий, обратив внимание на цвет;
- 4) полученные данные сведите в таблицу:

Тип изделия	Показатели качества					Заключение о качестве
	Внешний вид	Поверхность	Цвет	Запах	Вкус	

Контрольные вопросы:

1. От чего зависит цвет макаронных изделий?
2. С какими дефектами не допускаются в продажу макаронные изделия?

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы.

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3.
2. ответить на контрольные вопросы.

Критерии оценки:

Оценка «Отлично» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
- работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
- объем работы соответствует заданному;
- работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем. Оценка «Хорошо»

выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
- в оформлении работы допущены неточности;

- объем работы соответствует заданному или незначительно меньше. Оценка «Удовлетворительное» выставляется обучающемуся, если:
 - содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
 - работа оформлена с ошибками в оформлении;
 - объем работы значительно меньше заданного.
- Оценка «Неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:
 - не раскрыта основная тема работы;
 - оформление работы не соответствует требованиям преподавателя;
 - объем работы не соответствует заданному.

Тема 3.2 Плодоовощные товары **Практическое занятие № 11**

Изучение видов луковых овощей и оценка их качества. Идентификация видов свежих плодов, органолептическая оценка их качества по стандарту

Цель работы: Изучить виды луковых овощей и уметь дать оценку качества по стандарту,.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

оценивать качество луковых овощей; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Материальное обеспечение:

Методические указания по практическим работам, натуральные образцы лука, линейка, нож, стандарт, весы

Задания:

Задание № 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.

2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

1. На какие товарные сорта делят яблоки?

2. В какой стадии зрелости снимают яблоки зимних сортов?

3. Чем различаются потребительская и съемная степени зрелости?

Задание 2.

Опишите наиболее важные признаки строения репчатого лука.

Ход работы:

1. Измерьте высоту лука (от основания пятки до начала шейки) и максимальный диаметр, определите индекс формы (отношение ширины к высоте) и сделайте вывод о типе лука по форме.

2. Разрежьте луковицу вдоль, зарисуйте ее строение и надпишите название мясистых чешуй, конусовидных чешуй зачатков и пятку.

3. Попробуйте лук и установите степень остроты вкуса. Определите окраску наружной рубашки и мясистых чешуй.

4. Сделайте вывод, к какому хозяйственно-ботаническому сорту по типу, форме и другим признакам относится исследованный образец.

Задание 3.

Определите качество луковых овощей.

Краткие пояснения к заданию

согласно ГОСТу 27166-86 «Лук репчатый свежий реализуемый» к отходам относят загнившие, запаренные и подмороженные, поврежденные стеблевой нематодой и клещами;

к нестандартным относят луковицы (сверх допустимых ГОСТом количеств); размером по наибольшему поперечному диаметру менее 3 см для овальных обыкновенного сорта и менее 4 см

остальных форм; менее 4 см для овальных отборного сорта и менее 5 см других форм; механически поврежденные,

поврежденные сельскохозяйственными вредителями, и оголенные в отборном не допускаются, не более 5% в обыкновенном сорте; оголенных в отборном не допускается, в обыкновенном 30%; проросшие при весенне-летней реализации до 1 августа; в отборном не допускаются, в обыкновенном с длиной пера не более 2 см 10%; с длиной пера более 2 см не допускаются.

Ход работы:

1. Ознакомьтесь со стандартом на лук. Изучите технические требования, предъявляемые к луковому овощам. В тетрадь выпишите основные показатели качества лука репчатого.

2. Определите качество образца лука репчатого. На основании требований стандарта составьте акт оценки качества образца.

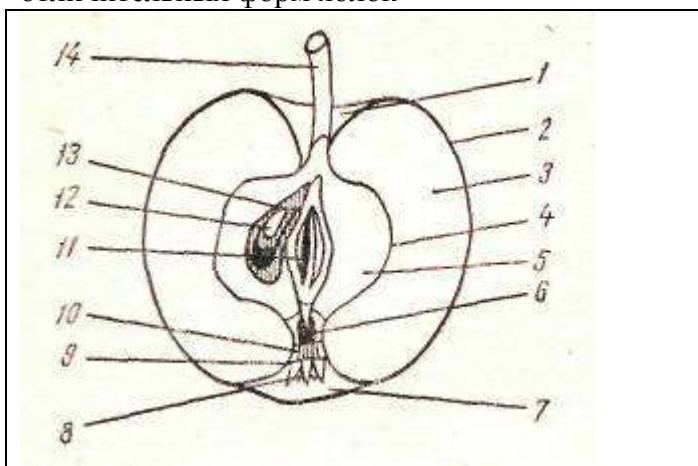
Задание.4.

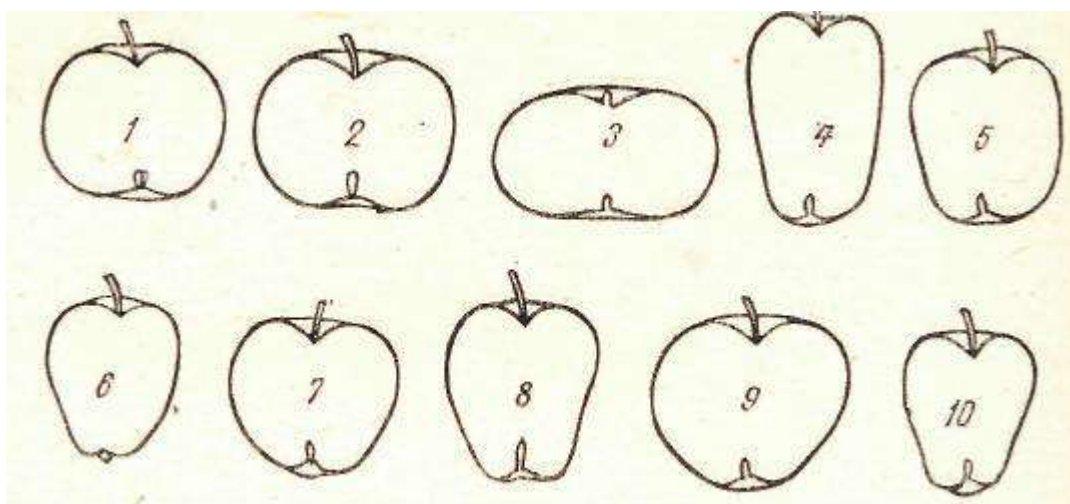
Решите задачи

1. При приемке в магазине лука репчатого (сорт Арзамасский) в среднем образце обнаружены следующие дефекты (в %): треснувшие луковицы с длиной пера от 15 до 20 см – 6; частично оголенные – 5; луковицы с шейкой длиной от 5 до 10 см – 5; с недостаточно подсохшей шейкой – 0,8. Дайте заключение о качестве лука.

2. При приемке на базе лука репчатого обнаружены следующие дефекты (в %): Запаренные луковицы – 5; подмороженные – 6; заболевшие шейкой гнилью – 3. Дайте заключение о качестве лука репчатого.

Задание 5. Зарисуйте и запишите строение яблока, контуры наиболее типичных и отличительных форм яблок

	<p style="text-align: center;">Строение яблока:</p> <p>1 – верхняя ямка (воронка); 2 – кожица; 3 – мякоть внешняя; 4 – сосудистые пучки; 5 – мякоть внутренняя; 6 – подчашечная трубка; 7 – блюдце; 8 – чашелистики; 9 – остатки тычинок; 10 – остатки пестика; 11 – осевая полость; 12 – семена; 13 – семенные камеры (гнезда); 14 – плодоножка</p>
--	---



Формы яблوك:

1 – округлая; 2 – плоско-округлая; 3 – плоская; 4 – цилиндрическая;
5 – широкоцилиндрическая; 6 – яйцевидная; 7 – округло-коническая; 8 – коническая; 9 – ширококоническая; 10 – колокольчатая

Задание 3.

Пользуясь учебником товароведения, справочником товароведа (т.1), охарактеризуйте наиболее распространенные помологические сорта яблук, груш.

Данные запишите по следующей форме:

Вид плода (название)	Название помологического сорта	Размер плода	Форма	Характеристика плода по сроку созревания	Окраска	
1	2	3	4	5	6	

Задание 4.

Пользуясь учебниками товароведения, натуральными образцами и плакатами заболевших и поврежденных яблук и груш, стандартами изучите и определите их болезни и повреждения.

Ход работы:

При изучении болезней и повреждений обратите внимание на следующие признаки: цвет, размеры, место расположения.

Распознайте болезни и повреждения по имеющимся натуральным образцам заболевших и поврежденных яблук и груш. Опишите болезни и повреждения по следующей форме:

Название болезни, повреждения	Описание заболевания	Поврежденная площадь на натуральных образцах	Допуски по ГОСТу
1	2	3	4

Задание 5.

Проведите органолептическую оценку яблук по натуральным образцам и стандартам.

Порядок проведения работы

1. Изучите стандарты на яблоки.
2. Определите помологический сорт яблук по внешнему виду.
3. Результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Сорт	Внешний вид	Форма	Зрелость	Вкус	Аромат (запах)	Консистенция	Размер по наибольшему поперечному диаметру
1	2	3	4	5	6	7	8

4. Укажите, какие имеются повреждения и болезни на яблоках.

5. Сделайте заключение о качестве и укажите, к какому сорту относятся имеющиеся образцы.

Дополнительное задание:

Решите задачу

В магазин поступила партия яблук Ренет Семиренко в ящиках по 25 кг. Масса партии 1 т. В сопроводительных документах значилось качество: стандарт – 96%, нестандарт – 4%. При приемочном контроле в объединенной пробе обнаружено наличие 3 кг яблук, неоднородных по

форме: 0,5 кг плодов загнивших, 1,5 кг плодов, поврежденных плодовой мушкой. Рассчитайте фактическое качество (% стандартной, нестандартной продукции и отхода).

Контрольные вопросы:

1. Как подразделяются сорта лука в зависимости от вкуса и запаха?
2. Какими могут быть луковицы по форме?
3. В чем отличие полуострых сортов лука от острых?

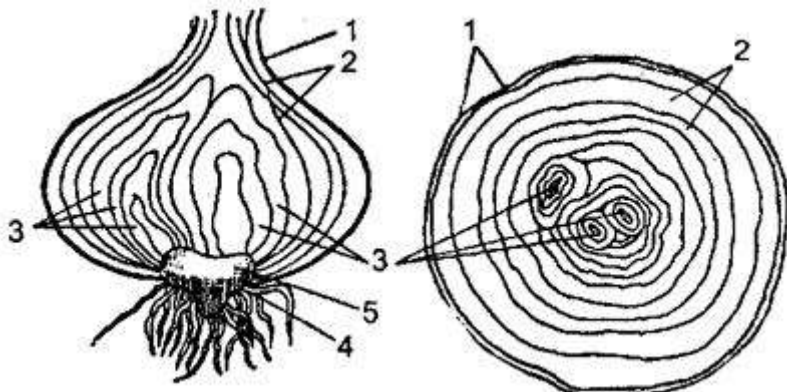


Рис. 1. Строение луковицы:

1 – сухие чешуи; 2 – слизистые чешуи; 3 – замкнутые чешуи;
4 – «пятка»; 5 – донц

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы. Решенные задачи.

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

**Тема 3.3 Вкусовые товары
Практическое занятие № 12**

Идентификация ассортимента пряностей и приправ и оценка их качества органолептическим методом. Ознакомление с ассортиментом алкогольных напитков.

Цель:

- Сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- Уметь идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Материальное обеспечение:

ГОСТы на пряности и приправы, справочник товароведов т.2, плакаты. Учебник товароведения. Натуральные образцы пряностей, технические весы, сосуд вместимостью 600 мл

(диаметром 75-100 мм и высотой 120-140 мм), фильтровальная бумага, спирт этиловый. Стандарты на алкогольные напитки, виноградные вина, Справочник товароведа, т.2,

Порядок выполнения работы:

- 1 Ознакомиться с теоретическим материалом
- 2 Выполнить задания
- 3 Заполнить таблицы

Задания:

Задание 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию:
 1. В чем заключается пищевая ценность пряностей?
 2. По каким признакам классифицируют пряности?
 3. Чем отличается ваниль от ванилина?

Задание 2. Изучите строение, органолептические показатели пряностей. Результаты запишите по следующей форме:

Группа пряностей	Название	Форма (зарисовать)	Размер	Цвет	Вкус	Аромат	Назначение в пищевой промышленности, кулинарии

Задание 3.

Определите качество натурального образца черного перца.

Ход работы:

1. Определите размер черного перца по диаметру, однородность (диаметр стандартных зерен должен быть 3-5 мм).
2. Определите вкус, цвет, аромат.
3. Отформатируйте и определите процентное содержание мелких и дробленых зерен, проходящих через сито с диаметром 3 мм, количество плодоножек, а также зерен заплесневевших. Обратите внимание на наличие посторонних примесей, гнилых и других недоброкачественных зерен.
4. Определите процентное содержание легковесных зерен. Для этого 50 г 8 черного перца помещают в сосуд и заливают 300 мл спирта. Содержимое перемешивают ложкой и через 2-3 мин. Отстаивания снимают плавающие зерна.

Операцию отстаивания, размешивания и удаления плавающих зерен повторяют до тех пор, пока не прекратится появление на поверхности плавающих зерен.

Снятых с поверхности спирта перец складывают на фильтровальную бумагу, промокают, отстаивают 30 мин на воздухе для обсушивания и взвешивают на технических весах. Для определения процентного содержания легковесных зерен, полученные данные умножают на 2.

Результаты оценки качества черного перца оформите следующей таблицей:

Показатели качества	По стандарту	Фактические	Заключение о качестве
1. Размер по диаметру			
2. Вкус			
3. Цвет			
4. Аромат			
5. Состояние поверхности			
6. Легковесные зерна			
7. Дефекты			

Задание 4.

Пользуясь стандартами, учебником товароведения, проанализируйте ассортимент основных ликероналивочных изделий по содержанию в них спирта и сахара. Результаты запишите по следующей форме:

Группа	Содержание Спирта, %, об	Содержание Сахара, г/дм ³	Ассортимент
Ликеры: - крепкие - десертные - кремы Наливки Настойки: - сладкие - полусладкие - горькие - бальзамы - джин Пунши Аперитивы Напитки десертные Коктейли			

Задание 5.

Руководствуясь стандартами на виноградные вина, Справочником товароведа, запишите основные данные их химического состава. Данные внесите в таблицу (содержание спирта в объемных процентах).

Примечание. Проценты спирта и сахара укажите в пределах, в которых они колеблются в данной группе вин, производимых в России и др. странах.

Результаты запишите по следующей форме:

Натуральные				Специальные				Ароматизированные							
Сухие		Полусладкие		Крепкие		Полусладкие		Сладкие		Ликерные		Крепкие		Десертные	
спи рта	сахара	спи рта	сахара	спи рта	сахара	спи рта	сахара	спи рта	сахара	спи рта	сахара	спи рта	сахара	спи рта	сахара
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

Контрольные вопросы:

1. В каких условиях необходимо хранить пряности?
2. Какую пряность используют как краситель для подкрашивания сливочного масла, сыров?
3. Что такое морсы, настои, ароматизированные спирты?
4. Какой тип ликеров рекомендуется использовать лишь в качестве добавки к чаю или кофе?
5. Почему малоспиртовые ликерные вина хорошо сохраняются?

Форма представления результата:

Отчет о проделанной работе

Оформление отчёта:

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Критерии оценки:

Оценка «Отлично» выставляется обучающемуся, если:

– содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;

- работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
- объем работы соответствует заданному;
- работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем. Оценка «Хорошо» выставляется обучающемуся, если:
 - содержание работы соответствует заданной тематике;
 - обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
 - в оформлении работы допущены неточности;
 - объем работы соответствует заданному или незначительно меньше. Оценка «Удовлетворительное» выставляется обучающемуся, если:
 - содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
 - работа оформлена с ошибками в оформлении;
 - объем работы значительно меньше заданного.
- Оценка «Неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если:
 - не раскрыта основная тема работы;
 - оформление работы не соответствует требованиям преподавателя;
 - объем работы не соответствует заданному.

Тема 3.3 Вкусовые товары **Практическое занятие № 13**

Идентификация видов минеральной воды, соков, нектаров, морсов по образцам и стандарту.

Цель:

1. Формирование умений идентификации товаров
2. Формирование умений классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность;

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- проводить идентификацию безалкогольных напитков

Материальное обеспечение:

ГОСТ 13273 «Воды минеральные питьевые лечебные и лечебно-столовые», ГОСТ 28188 «Напитки безалкогольные. Общие технические условия». Образцы напитков, бокалы или стаканы для дегустации, салфетки

Задания:

Задание № 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

1. Что представляют собой минеральные воды?
2. Классифицируйте минеральные воды в зависимости от происхождения.
3. Как получают искусственные минеральные воды?
4. Назовите условия хранения минеральной воды.

Задание 2.

Изучите виды минеральной воды по образцам и стандарту, заполните данные по следующей форме:

Составьте по учебнику товароведения и стандарту таблицу ассортимента питьевых минеральных вод по следующей форме:

Ассортимент минеральных вод	Состав	Лечебное назначение	Объем	Упаковка	Производитель
1	2	3	4	5	6
Столовые: «Вологодская» и т.д.					
Лечебно-столовые					
Лечебные:					

Задание 3.

Изучите ассортимент газированных и близких к ним безалкогольных напитков, используя стандарты, учебник товароведения.

Заполните ассортимент напитков по группам, указанным в следующей таблице:

Группа напитков	Ассортимент
1	2
1. Газированные напитки - на соках - на настоях - на эссенциях	
2. На композициях	
3. Для диабетиков	
4. Тонизирующие	
5. Негазированные	
6. Витаминизированные	
7. Столовые	
8. Сухие - шипучие - не шипучие	

Задание 4.

Дайте оценку качества безалкогольного газированного напитка по органолептическим показателям.

Ход работы:

1. Проведите оценку качества безалкогольного напитка по 25-бальной оценке.
2. Ознакомьтесь с информацией для общего представления о балльной системе оценки качества безалкогольных напитков, о перечне описательных терминов органолептической оценки качества безалкогольных напитков и минеральных вод, о дегустационных картах, заполняемых после оценки качества напитков.
3. Изучите по стандарту технические требования к тому напитку, качество которого будете определять.
4. Изучите 25-бальную систему оценки качества образца газированного напитка в соответствии с указанными требованиями.
5. Заполните карту дегустационной оценки качества безалкогольных напитков, которая имеет следующую форму:

Показатели качества	Органолептическая характеристика безалкогольных напитков	Балльная оценка	Примечание
1	2	3	4

Контрольные вопросы

1. Какой принцип положен в основу классификации безалкогольных напитков?
2. Чем тонизирующие напитки Кока-кола, Пепси-кола отличаются от таких напитков, как Тархун, Байкал?
3. Какие заменители сахара используют при изготовлении безалкогольных напитков?

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы.

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 3.3 Вкусовые товары Практическое занятие № 14

Идентификация ассортимента и товарных сортов чая, определение его качества органолептическим методом

Цель:

1. Формирование умений идентификации товаров
2. Формирование умений оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- проводить идентификацию и оценку качества чая

Материальное обеспечение:

Стандарты на товары; образцы натуральных товаров, чайник электрический, фарфоровые чашки

Задания:

Задание 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Назовите виды ассортимента чая.
2. Чем чайные напитки отличаются от чая?
3. Что такое «типсы», и в каком чае они содержатся?
4. Какой чай по внешним признакам считается лучшим?
5. В чем отличие байхового чая от пакетированного?

Задание 2.

Используя натуральные образцы, исследуйте их ассортимент. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Чай	Цвет	Размер чайнок	Состояние упаковки	Фирма	Масса, г
1	2	3	4	5	6
Китайский	Зеленый	Крупный листовой	Мягкая с целлофаном	«Гранд»	100

Задание 3.

Определите оценку качества чая органолептическим методом.

Ход работы:

- 1) осмотрев пачку (коробку), по упаковке и маркировке определите наименование чая, вид по способу получения, состояние упаковки;
- 2) вскройте пачку (коробку) и проверьте качество упаковки;
- 3) насыпьте 1-2 чайные ложки чая на лист белой бумаги и определите уборку по внешнему виду сухого листа;
- 4) для определения вкуса, аромата, цвета настоя, цвета разваренного листа возьмите по 5 г сухого чая, поместите в фарфоровые чашки и залейте кипящей водой. Определение вкуса, аромата проводите после образования настоя (через 5-10 мин);
- 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	Внешний вид сухого чая	Настой	Аромат и вкус	Цвет разваренного листа	Сорт чая
1	2	3	4	5	6

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы.

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 3.3 Вкусовые товары Практическое занятие № 15

**Исследование видов сахара и оценка его качества органолептическим методом.
Формирование навыков в идентификации и оценке качества пищевых концентратов,
соблюдении условий и сроков хранения**

Цель:

1. Формирование умений идентификации товаров
2. Формирование умений классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность;

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- проводить идентификацию товаров и устанавливать градацию качества

Материальное обеспечение:

Весы технические, мензурки 100 мл, 5 стаканов, карандаш для стекла, 5 стеклянных палочек, образцы сахаров - глюкозы, фруктозы, сахарозы, мальтозы и лактозы, металлическая линейка, стеклянная банка с притертой пробкой, стандарт на сахар.

Задания:

Задание 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Назовите ассортимент сахара-рафинада.
2. чем отличается сахар – песок обыкновенный от рафинированного?
3. Назовите условия хранения сахара.

Задание 2.

Ознакомьтесь с видами сахаров, используемых в питании, по степени их сладости.

Ход работы:

1. Проверьте точность показания весов.
2. Взвесьте по 10 г глюкозы, фруктозы, сахарозы, мальтозы и лактозы.
3. Отмерьте мензуркой в 5 стаканов по 100 мл дистиллированной воды, подогретой до 60-800С.
4. Растворите каждый отвешенный сахар в отдельном стакане с водой, перемешивая стеклянной палочкой.
5. Попробуйте каждый из пяти растворов сахара и пронумеруйте их по степени сладости, начиная с наиболее сладкого. Результаты запишите.

Задание 3.

Определите органолептически внешний вид, вкус, запах, сыпучесть и влажность сахара-песка.

Ход работы:

1. Для определения внешнего вида образец сахара-песка высыпьте на лист белой бумаги и разровняйте линейкой слоем не толще 0,5 см. Внимательно рассмотрите слой сахара-песка, обратив внимание, насколько однородны его кристаллы, хорошо ли выражены их грани, каков цвет и блеск, нет ли слипшихся кристаллов и посторонних примесей.

2. Отвесьте 5 г сахара-песка и всыпьте его в стакан. Добавьте 50 мл дистиллированной воды и размешайте до полной растворимости. Возьмите в рот глоток этого раствора и подержите 25-30 с, установив вкус, наличие или отсутствие посторонних привкусов.

3. Наполните сахаром-песком $\frac{3}{4}$ объема стеклянной банки с притертой пробкой и оставьте стоять в течение часа. Затем откройте банку и определите запах сахара, наличие или отсутствие посторонних запахов.

4. Образец сахара-песка высыпьте на лист белой бумаги в виде горки. Наблюдайте, что происходит с сахаром, если около горки постукивать карандашом. Сделайте вывод о сыпучести сахара.

5. Насыпьте на сухую ладонь 12-15 г сахара-песка, сожмите, а затем, быстро разжав, высыпьте сахар на бумагу. Посмотрите, не остались ли на ладони кристаллы сахара. Сделайте вывод о влажности сахара-песка. Сравните полученные результаты с требованиями стандарта и сделайте вывод. Данные сведите в таблицу:

Показатель	Фактическая оценка	Характеристика по ГОСТ	Соответствие ГОСТ
1	2	3	4

Контрольные вопросы

1. Какие виды сахара-песка и сахара-рафинада поступают в торговлю?
2. Какие вы знаете дефекты сахара, и каковы причины их возникновения?
3. Что такое редуцирующие, и как они образуются?
4. Установите, соответствуют ли нормам ГОСТа условия хранения сахара в вашем магазине?

Решите задачу

В магазин поступил сахар-песок, имеющий следующие показатели: кристаллы однородные по строению, сахар-песок не сыпучий, слегка липнет к рукам, белый, без блеска, сладкий, без посторонних привкусов, растворимость полная, раствор прозрачный, содержание сахарозы – 99,75%, влажность – 0,24%, содержание редуцирующих веществ – 0,09%. Определите вид и качество сахара по стандарту.

Сделайте вывод.

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Что такое пищевые концентраты?
2. Как классифицируются пищевые концентраты
3. Какие концентраты называются концентратами обеденных блюд?
4. Какое сырье используется для получения первых блюд?
5. Назовите концентраты первых блюд
6. Назовите пищевые концентраты вторых блюд
7. Какие продукты относятся к сухим продуктам детских блюд?
8. Назовите овсяные диетические продукты
9. Какие товары из кофе можно отнести к пищевым концентратам?
10. Назовите ассортимент пищевых концентратов мучных полуфабрикатов
11. Как упаковываются пищевые полуфабрикаты?
12. Как оценивается качество пищевых полуфабрикатов?

Задание 1. Идентификация ассортимента и рецептуры пищевых концентратов

Используя информацию на сайте [/new343.html](#) осветите ассортимент и особенности пищевых концентратов (не менее семи разных групп) и заполните таблицу.

Пищевые концентраты

№	Название, группа	Ассортимент	Особенности получения
1	Сухие завтраки .	сухие зерновые плитки, овсяные хлопья, взорванный рис	Операции: измельчение круп до размера частиц 1 ...2 мм, увлажнение до 26...28 %, смешивание по рецептуре ингредиентов, экструдирование при температуре 70... 80 С. Выпресованный в виде жгутов <u>сырой</u> полуфабрикат (экструдат) нарезают на кусочки длиной 2... 4 мм и высушивают до влажности 10 %
2	Овощные, овощные с мукой, овощно-мучные полуфабрикаты		

Задание 2. Оценка качества пищевого концентрата

Оцените качество концентрата «Кисель клубничный». Сначала внимательно прочитайте этикетку и укажите соответствие маркировки требованиям ГОСТ Информация для потребителя. Затем проверьте качество упаковки, герметичность, раскройте упаковки оцените содержимое на соответствие требованиям ГОСТ 18488-2000, результаты запишите в таблицу.

Оценка качества концентрата «Кисель»

Показатели	По ГОСТ	Показатели образца
------------	---------	--------------------

Заключение:

Задание 3. Идентификация и проверка правильности маркировки

Изучите полученные образцы пищевых концентратов и сделайте анализ о правильности маркировки в соответствии с ГОСТР 51074-2003. Информация для потребителя

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 3.4 Кондитерские товары

Практическое занятие № 16

Идентификация ассортимента карамели и оценка её качества органолептическим методом.

Цель:

1. Формирование умений идентификации товаров, оценивания качества товаров и устанавливая их градации качества

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности

Материальное обеспечение:

натуральные образцы карамели, муляжи, планшеты, стандарт, учебник товароведения.

Задания:

Задание 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Что является основным сырьем для производства карамели?
2. К какому виду карамели относится монпансье?
3. Зачем обрабатывают поверхность открытой карамели?
4. В какие начинки и зачем при производстве карамели добавляют патоку?

Задание 2.

Ознакомьтесь с ассортиментом карамели по натуральным образцам, планшетам этикеток, стандартам.

- 1) распределите карамель в зависимости:
 - а) от рецептуры и способа приготовления;
 - б) от количества начинок;
 - в) от способа обработки поверхности;
- 2) результат сведите в следующую таблицу:

Карамель	Вид начинки	Способ	Способ обработки
----------	-------------	--------	------------------

		приготовления	поверхности
1	2	3	4

Задание 3.

Проведите органолептическую оценку качества карамели по натуральным образцам и стандарту.

Ход работы:

- 1) обратите внимание на внешний вид упаковки карамели (красочность этикетки, целостность упаковки);
- 2) определите форму карамели;
- 3) развернув обертку карамели, посмотрите на её поверхность, сравнивая показатель со стандартом (сухая, липкая, без трещин и открытых швов, без пятен и т.д.);
- 4) определите цвет карамели (он должен соответствовать наименованию карамели и окраске – равномерный, без пятен);
- 5) определите вкус и аромат карамели;
- 6) определите консистенцию начинки (если она имеется), её однородность и равномерность распределения;
- 7) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Карамель	Внешний вид	Консистенция начинки	Форма	Вкус	Цвет	Заключение о качестве
1	2	3	4	5	6	7

8) на основе полученных данных ответьте на:

Контрольные вопросы:

какой из перечисленных образцов карамели дольше сохраняется?

Почему? От чего это зависит?

Сделайте вывод

Решите задачу

База получила партию конфет «Мишка косолапый» - 75 ящиков по 10 кг, «Школьная» - 200 ящиков по 12 кг. Сколько мест необходимо вскрыть для отбора средних проб и какой массой должны быть средние пробы для каждого вида товара?

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы.

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 3.4 Кондитерские товары

Практическое занятие № 17

Идентификация ассортимента печенья и оценка его качества.

Цель:

- научиться идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности

Выполнив работу, Вы будете:**уметь:**

- идентифицировать ассортимент печенья и давать оценку качества предложенных образцов; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Материальное обеспечение:

натуральные образцы печенья, стандарт

Задания:**Задание 1.**

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Классифицируйте печенье в зависимости от рецептуры и особенностей приготовления.
2. Назовите сырье, используемое для приготовления печенья.
3. Почему затяжное печенье имеет более светлую окраску?

Задание 2.

Ознакомление ассортимента изделий проводится на предложенных образцах мучных кондитерских изделий (различные виды печенья, пряников, вафель). При осмотре образцов обратите внимание на различия по внешнему виду (окраске поверхности, рисунку) между сахарным и затяжным печеньем, галетами и крекером, между заварными и сырцовыми пряниками. Изучите виды вафель в зависимости от начинок.

Характеристику ассортимента печенья, крекеров и галет оформите в вид таблицы:

Наименование изделия	Группа	Сорт муки	Форма	Рисунок на поверхности	Срок хранения, мес.
1	2	3	4	5	6

Характеристику ассортимента вафель оформить в виде таблицы:

Наименование вафель	Вид начинки	Количество слоев	Срок хранения, мес.
1	2	3	4

Задание 3.

Определите органолептически качество печенья.

Ход работы:

1. Определите качество подвертки в пачке печенья. Для этого вскройте этикетку и установите вид бумаги, из которой изготовлена подвертка. Рассмотрите, плотно ли завернуто печенье в подвертку, правильно ли сделаны складки на торцевых частях, нет ли надорванности, не чувствуется ли запах краски.

2. Разверните подвертку и, перекладывая печенье в пачке, установите форму, размеры и рисунок. Зарисуйте их, обведя печенье карандашом. Линейкой измерьте длину и ширину печенья. Установите, правильно ли уложено печенье в пачке, т.е. рисунком в одну или разные стороны. Подсчитайте количество штук целого печенья и лома.

3. Взвесьте печенье без этикеток и подвертки. При несовпадении массы печенья с указанной на этикетке определите отклонение массы и выявите соответствие допуска стандарту.

4. Определите вид печенья и его цвет. Обратите внимание имеются ли наклоны на поверхности печенья, однородны ли ее окраска с верхней и нижней сторон, установите интенсивность этой окраски.

5. Разломите 1 шт. печенья и по излому определите равномерность поверхности печенья, форму и размеры пор.

6. Возьмите половинку печенья и, растирая пальцами, установите его хрупкость.
7. Определите запах печенья, его отдушку (ванильная, лимонная) и свежесть, т.е. нет ли запахов плесени, затхлости, салитости.
8. Возьмите в рот кусочек печенья и, разжевывая его, определите вкус, т.е. степень сладости, нет ли посторонних привкусов (прогорклости, салитости, щелочности и др.).
9. Сравнивая полученные результаты с показателями стандарта, установите стандартность печенья.

Контрольные вопросы:

1. Чем отличаются сырцовые пряники от заварных?
2. С какими дефектами пряники не допускаются в продажу?
3. На какие виды делят вафли?
4. Как классифицируют вафли?
5. Почему халва имеет волнистое строение?
6. Чем отличается по рецептуре козинак от грильяжа?
7. Что такое рахат-лукум?

Дополнительное задание:

Решите задачу:

При оценке качества весового печенья в ящике весом нетто 12 кг оказалось 890 г лома. Соответствует ли содержание лома допустимым нормам по стандарту?

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы.

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

**Тема 3.4 Кондитерские товары
Практическое занятие № 18**

Идентификация ассортимента витаминизированных, диетических и лечебных кондитерских изделий

Цель:

1. Формирование умений идентификации товаров
2. Формирование умений классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность;

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

Уметь идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, планшеты, упаковки товаров, стандарты.

Задания:

Задание № 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.

Задание 2.

Пользуясь стандартами, учебником, каталогами, натуральными образцами ознакомьтесь с ассортиментом витаминизированных, диетических и лечебных кондитерских изделий. Данные оформите в виде таблицы:

№ п/п	Наименование	Состав	Назначение	Условия и сроки хранения
1	2	3	4	5

Задание 3.

Используя предложенные образцы товаров дать им оценку качества органолептическим методом. Результаты выполненной работы оформите в виде таблицы:

№ п/п	Показатель	Характеристика по ГОСТ	Фактические Данные	Заключение
1	2	3	4	5

Контрольные вопросы:

1. В чем особенность производства кондитерских изделий для детей?
2. С какими дефектами не допускаются к реализации изделия для детей?

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы.

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 3.5 Молоко и молочные товары

Практическое занятие № 19

Идентификация ассортимента молока, поступающего в торговлю и оценка его качества органолептическим методом.

Цель:

1. Формирование умений идентификации товаров
2. Формирование умений классификации товаров, идентифицировать их ассортиментную принадлежность;

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- проводить товароведную оценку качества молока и оценку его качества органолептическим методом; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Материальное обеспечение:

упаковки товаров, образцы натуральных товаров, планшеты с упаковками, ГОСТы.

Задания:

Задание № 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Задание 2.

Пользуясь натуральными образцами, упаковками, планшетами ознакомьтесь с ассортиментом молока, поступающего в торговлю. Данные сведите в таблицу по следующей форме:

Название молока	Вид молока по термической обработке	Краткая характеристика молока
Пастеризованное / стерилизованное		
1	2	3

Задание 3.

Проведите оценку качества предложенных образцов молока в соответствии с требованиями ГОСТ.

При органолептической оценке молока определяют состояние тары, внешний вид молока, его консистенцию, цвет, вкус и запах.

1. Определение состояния тары. Проверьте герметичность пакетов, коробок и объем молока, переливая его в мерную посуду.

2. Определение маркировки на потребительской таре. Проверьте информационные данные на маркировке потребительской тары питьевого молока, сравнивая их с требованиями ГОСТа, результаты занесите в таблицу:

Маркировка по ГОСТ	Фактические данные	Заключение
1	2	3
1. Наименование продукта		
2. Изготовитель и т.д.		

3. Определение внешнего вида и консистенции. При оценке внешнего вида и консистенции молока обратите внимание на его однородность, наличие осадка, плавающих комков и отстоявшихся сливок.

4. Определение цвета. Молоко налейте в прозрачный стакан и рассмотрите при рассеянном дневном свете, обратите внимание на наличие посторонних оттенков.

5. Определение запаха и вкуса. Определите запах и вкус по ГОСТу и результаты органолептической оценки оформите в таблицу:

Показатель	Характеристика показателей	Нормы по ГОСТ
1	2	3
1. Внешний вид		
2. Цвет		
3. Вкус		
4. Запах		

Заключение по результатам органолептической оценки _____

Контрольные вопросы:

1. Какое молоко используется только для детского питания и почему?
2. В каких условиях и в течение каких сроков следует хранить молоко в магазине?

Задание для самостоятельной работы:

Составьте таблицу дефектов молока по следующей форме:

Вид дефекта по отдельным показателям	Название дефекта	Характеристика дефекта	Причины возникновения	Меры предупреждения
1	2	3	4	5
Дефекты вкуса				
Дефекты запаха и т. д.				

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы.

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 3.5 Молоко и молочные товары**Практическое занятие № 20****Идентификация ассортимента масла коровьего и оценка его качества по органолептическим показателям****Цель:**

1. Формирование умений идентификации товаров
2. Формирование умений классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность;

Выполнив работу, Вы будете:**уметь:**

- проводить товароведную оценку качества масла коровьего и оценку его качества органолептическим методом; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Материальное обеспечение:

упаковки товаров, образцы натуральных товаров, планшеты с упаковками, ГОСТы.

Задания:**Задание № 1.**

3. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
4. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Задание 2.

Пользуясь учебником товароведения, стандартом «Масло коровье», ГОСТом, перечислите вырабатываемые виды сливочного и топленого масла. Результаты запишите по следующей форме:

Виды масла	Содержание, %			Энергетическая ценность
	жира	влаги	наполнителей	
1	2	3	4	5

Задание 3.

Проведите балльную оценку качества сливочного масла.

Порядок выполнения задания:

1. Ознакомьтесь со стандартом «Коровье масло». Особое внимание уделите классификации масла, органолептическим показателям, а также системе балльной оценки.
2. Определите качество упаковки и маркировки масла, а также тщательность заделки концов пергамента. Выпишите маркировку и сравните с требованиями стандарта.
3. Определите внешний вид и консистенцию масла.
Для этого осмотрите образец масла и установите плотность. Однородность и сухость его поверхности, наличие или отсутствие мутной слезы, крошливости, мажущейся консистенции.
4. Определите вид и вкус масла.
Для этого немного масла положите на кончик языка, прокатите по гортани, а затем сделайте вывод, к какому виду относится масло: сладкое или кисломолочное, соленой или несоленое.

Установите также, имеет ли масло чистый вкус, нет ли в нем посторонних привкусов, а если есть, то какие?

5. Определите запах масла.

Для этого осмотрите масло и установите, нет ли в нем посторонних запахов.

6. Определите цвет масла.

Для этого осмотрите образец масла и установите цвет и однородность окраски.

7. Определите вид и качество масла по ГОСТу.

8. Для этого полученные результаты сопоставьте со стандартом и сделайте вывод о качестве масла (установите товарный сорт). Результаты оформите в виде таблицы

Название показателей	Оценка в баллах по стандарту	Оценки в баллах фактически
1	2	3

Дополнительное задание.

Задание 4.

Дайте заключение о качестве масла Любительского и топленого, если масло Любительское имеет чистый, но недостаточно выраженный вкус и запах, рыхлую консистенцию, крупные капли влаги, неоднородный цвет, а топленое масло имеет пустой вкус и запах, слабосалистый привкус, неоднородную консистенцию, неоднородный цвет. Возможна ли реализация масла, если в качественном удостоверении указано масло Любительское высшего сорта, масло топленое 1-го сорта.

Контрольные вопросы:

1. Как определяют качество масла из коровьего молока?

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы.

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются незначительные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 3.5 Молоко и молочные товары

Практическое занятие № 21

Идентификация ассортимента и правила маркировки твердых сычужных сыров.

Цель:

1. Формирование умений идентификации товаров

2. Формирование умений классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность;

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- идентифицировать товары и расшифровать маркировку; соблюдать оптимальные условия хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Материальное обеспечение:

ГОСТ 7616 «Сыры сычужные твердые. Технические условия».

Задания:

Задание №1.

1. Записать в тетрадь тему, наименование работы, цель занятия.

2. Ответить на контрольные вопросы.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Как классифицируют сыры?
2. Чем отличаются сычужные сыры от твердых?
3. За счет чего образуются глазки в сыре?

Задание №2.

Изучить ассортимент сыров по плакатам, планшетах, стандартам.

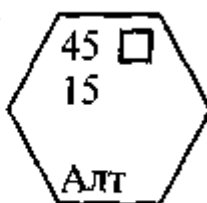
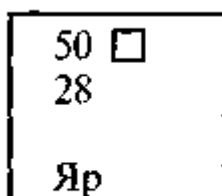
Порядок проведения работы:

1. Распределить сыры по видам, группам и подгруппам;
2. Определить, чем отличаются группы сыров по вкусу, жирности;
3. Полученные данные свести в следующую таблицу:

<i>Сыр</i>	<i>Группа</i>	<i>Подгруппа</i>	<i>Вкус</i>	<i>Жирность, %</i>
1	2	3	4	5

Задание №3.

Расшифровать производственную маркировку сыра:



Задание №4.

Используя ГОСТ 7616 «Сыры сычужные твердые. Технические условия» и учебник, изучить и записать наиболее распространенные дефекты сыров. Результаты оформить в виде таблицы.

<i>Наименование дефекта</i>	<i>Причины возникновения</i>	<i>Примечание (допускается или не допускается к реализации)</i>
1	2	3
Дефекты вкуса и запаха		
Горький вкус		
Кормовой привкус		
Излишне кислый вкус		
Дефекты консистенции		
Крошливая консистенция		
Свищи (внутренние разрывы)		
Дефекты внешнего вида		
Дефекты формы		
Подкорковая плесень		
Дефекты рисунка и цвета		
Отсутствие рисунка - слепой сыр		
Сетчатый рисунок		

Контрольные вопросы:

1. Какие сыры дольше всего созревают?
2. Какие твердые сычужные сыры имеют форму низкого цилиндра?
3. Какие сыры созревают под действием плесени?

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы.

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

**Тема 3.6 Пищевые жиры
Практическое занятие № 22**

Идентификация ассортимента растительных масел и оценка его качества органолептическим методом

Цель:

1. Формирование умений идентификации товаров
2. Формирование умений классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность;

Выполнив работу, Вы будете:**уметь:**

идентифицировать товары; соблюдать оптимальные условия хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, планшеты, упаковки товаров, стандарты.

Задания:**Задание № 1.**

2. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
3. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Назовите сырьё растительных масел.
2. Какие растительные масла не допускаются к реализации?
3. Какие знаете торговые марки импортных растительных масел?

Задание 2.

1. Пользуясь стандартами, учебником, каталогами, натуральными образцами ознакомьтесь с ассортиментом растительных масел. Данные оформите в виде таблицы:

Вид масла	Наименование	Степень очистки	Сорт	Назначение
1	2	3	4	5

Задание 3.

Проведите органолептическую оценку качества трех видов растительных масел.

Краткое методическое указание:

Вкус и запах большинства растительных масел специфичны для каждого вида, и 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, например эфирных масел и растворителей, в частности бензина в экстракционных маслах. Этот показатель характеризует степень свежести масла. Масло прогорклое, с резким жгучим вкусом, а также затхлое, с запахом плесени или гнили считается недоброкачественным.

Запах масел определяется при температуре 200 С путем нанесения продукта тонким слоем на стеклянную пластинку или растиранием на ладони или тыльной части поверхности руки. Для усиления запаха масла можно нагреть до 500 С.

Вкус определяют дегустацией масла при комнатной температуре.

Цвет масла обусловлен природой содержащихся в нем пигментов: желтый различной окраски – наличием каротина и ксантофилла (подсолнечное, соевое, кукурузное, оливковое и другие масла); зеленоватый различных оттенков – присутствием хлорофилла (льняное, конопляное); от темно-коричневого до черного – наличием госсипола (хлопковое масло). Ярко выраженную окраску имеют нерафинированные масла.

Для определения цвета масла наливают в стакан из прозрачного и бесцветного стекла слоем 50 мм и рассматривают в проходящем и отраженном свете на белом фоне.

Прозрачность – показатель, характеризующий степень очистки масла от взвешенных частиц. Чем выше сорт масла, тем больше его прозрачность и меньше количество отстоя, который нормируется стандартом (не более определенной величины).

Прозрачность масла определяется после отстаивания его в цилиндре в количестве в 100 см³ в течение 24 часов при комнатной температуре. Оставшееся масло рассматривают на белом фоне в проходящем и отраженном свете.

Результаты выполненной работы оформите в виде таблицы:

Показатель	Характеристика по ГОСТ	Фактические Данные	Вид масла	Сорт
1	2	3	4	5
1. Вкус и запах				
2. Цвет				
3. прозрачность				
4. наличие отстоя				

Заключение об установлении вида и сорта масла: _____

Контрольные вопросы:

3. Почему растительные масла хорошо сохраняются длительное время?
4. С какими дефектами не допускаются к реализации растительные масла?
5. Как делятся растительные масла в зависимости от степени очистки?

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы.

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 3.6 Пищевые жиры
Практическое занятие № 23

Изучение классификации, ассортимента и показателей качества маргарина по стандарту

Цель:

Обобщить, систематизировать теоретические знания по теме, выработать умения в проведении оценки качества маргарина по органолептическим показателям;

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- проводить товароведную оценку качества предложенных образцов маргарина и проверять качество органолептическим методом в соответствии с требованиями стандарта; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

Материальное обеспечение:

ГОСТ Р 52178 «Маргарины. Общие технические условия». Образцы товаров.
Гастрономический нож

Задания:

Задание № 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Назовите основное сырье для производства маргарина.
2. Как подразделяют маргарин по содержанию жировой основы?
3. Что входит в состав импортного маргарина?
4. Какой маргарин не допускается к реализации?

Задание № 2.

Используя ГОСТ Р 52178 «Маргарины. Общие технические условия», изучите классификацию маргарина в зависимости от назначения. Результаты работы оформите в виде таблицы.

<i>Группа и марка маргарина</i>	<i>Назначение маргарина</i>
1	2

Задание № 3.

Органолептическими показателями качества маргарина являются вкус, запах, консистенция, цвет. Используя ГОСТ Р 52178, оцените предложенные образцы маргарина по органолептическим показателям.

Вкус и запах маргарина определяются из каждой упаковочной единицы для контроля качества. При этом обращают внимание на посторонние привкусы и запахи.

Не допускается при реализации маргарин заплесневелый или загрязненный, имеющий прогорклый, олеистый, металлический, рыбный, сырный и другие неопрятные привкусы и запахи.

Консистенция маргарина определяют, разрезая последний на части. Обращают внимание на наличие мельчайших капель влаги на срезе маргарина.

Цвет маргарина определяют, осматривая срез пачки. Обращают внимание на однородность окраски.

Результаты выполненной работы занесите в таблицу.

Форма записи:

Образец № _____ Наименование маргарина

<i>Показатель</i>	<i>Характеристика по ГОСТ</i>	<i>Характеристика показателей</i>	<i>Примечание</i>
1. Цвет			
2. Запах и вкус			

3. Консистенция и внешний вид

Заключение о качестве маргарина _____

Задание № 4.

Решите задачу

Дайте заключение о качестве маргарина Любительского, имеющего чистый, выраженный молочный вкус и запах, со слабым привкусом сливочного масла, консистенция при +180С пластичная, поверхность среза блестящая, цвет светло-желтый, однородный, массовая доля жира 85%, влаги и летучих веществ 14%, соли 0,4%. При проверке массы нетто в 10 пачках по 250 г (по маркировке) обнаружено: 2 пачки имеют массу 247 г; 1 пачка – 245 г; 1 пачка – 255 г; остальные – 250 г. Возможна ли реализация данного маргарина?

Контрольные вопросы:

1. Чем объясняется высокая усвояемость маргарина?
2. Возможные дефекты маргарина и их причины?

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы.

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются незначительные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 3.7 Яйца и яичные продукты Практическое занятие № 24 Определение вида и категории яиц.

Цель:

научиться определять вид, категорию и оценку качества яиц, уметь применить полученные знания в профессиональной деятельности

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- определять вид, категорию и оценку качества яиц

Материальное обеспечение:

ГОСТ Р 52121 – «Яйца Куринные пищевые. Технические условия», натуральные образцы, весы

Задания:

Задание 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

1. Какие показатели качества положены в основу деления куриных яиц на категории?
2. Перечислите дефекты яиц.
3. Расшифруйте маркировку яиц: Д1, С.2.
4. Перечислите продукты переработки яиц.

Задание 2.

Яйца в зависимости от их массы подразделяют на пять категорий. Изучите требования ГОСТа Р 52121 и заполните таблицу:

Категория	Масса 1 яйца, г	Масса 10 яиц, г	Масса 360 яиц, кг
1	2	3	4
Высшая			
Отборная			
Первая			
Вторая			
Третья			

Задание 3.

Определите по натуральным образцам вид и категорию яиц.

Краткие пояснения к заданию:

Категории яиц определяется по массе 1,10 и 360 яиц. Массу одного яйца, а также массу 10 яиц определяют взвешиванием с погрешностью не более 1 г на весах с наибольшим пределом взвешивания 1 кг.

Массу 360 яиц определяют взвешиванием на весах с наибольшим пределом взвешивания 50 кг. Каждую отобранную упаковочную единицу взвешивают с погрешностью не более 0,4 кг, затем освобождают от яиц и взвешивают пустую упаковку с прокладками.

Проведите определение категории образцов куриных яиц по массе 1 и 10 яиц. Результаты запишите в тетрадь.

Решите задачи:

1. В магазин с птицефабрики поступили яйца куриные в количестве 160 коробок по 360 шт. в каждой. При оценке качества в среднем образце обнаружено: скорлупа чистая, с единичными точками; воздушная камера неподвижная, высотой 5 мм; 200 шт. яиц с «насечкой»; 100 шт. – массой 45-50 г, остальные яйца имели массу 55-57 г. Определите категорию яиц. Возможна ли приемка таких яиц? Ответ обоснуйте.

2. В магазин с областной птицефабрики «Дон» поступили яйца куриные с-1 в количестве 45 коробок по 360 штук в каждой. При оценке качества в среднем

образце обнаружено: скорлупа чистая, с пятнами площадью 1/9 поверхности: воздушная камера слегка подвижная, высотой 8 мм; 20 шт. яиц с «насечкой»; 44 шт. – массой 45-50 г; остальные яйца имели массу 55-57 г. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка таких яиц? Ответ обоснуйте

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы.

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 3.8 Мясо и продукты его переработки

Практическое занятие № 25

Идентификация ассортимента мяса сельскохозяйственной птицы.

Цель:

1. Формирование умений идентификации товаров
2. Формирование умений классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность;

Выполнив работу, Вы будете:**уметь:**

- проводить идентификацию мяса сельскохозяйственной птицы

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, каталоги, *ГОСТ 21784 «Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок)*. *Технические условия.*

Задания:**Задание № 1.**

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Классифицируйте мясо птицы по термическому состоянию и обработке?
2. Рекомендуются ли мясо кур для детского и диетического питания? Если да, то почему?

Краткое методическое указание

В зависимости от возраста птицы мясо подразделяют на мясо молодой и взрослой птицы.

К мясу молодой птицы относят тушки цыплят, бройлеров-цыплят, утят, индюшат и цесарят с неокостеневшим (хрящевидным) килем грудной кости, с неороговевающим клювом, с нежной, эластичной кожей на тушке. На ногах тушек цыплят, бройлеров-цыплят, индюшат и цесарят гладкая, плотно прилегающая чешуя и неразвитые в виде бугорков шпоры; утят и гусят – нежная кожа.

К мясу взрослой птицы относят тушки кур, уток, гусей, индеек цесарок с окостеневшим (твердым) килем грудной кости и ороговевающим клювом. На ногах у тушек кур, индеек и цесарок грубая чешуя; у тушек уток и гусей – грубая кожа.

Тушки птицы подразделяют на полупотрошенные, потрошенные и потрошеном с комплектом потрохов и шейей.

Полупотрошенные – тушки с удаленным кишечником и клоакой, зобом и яйцеводом (у женских особей).

Потрошенные – тушки, у которых удалены все внутренние органы, голова (между вторым и третьим шейными позвонками), шея (без кожи) на уровне плечевых суставов, ноги по заплюсневый сустав или ниже его, но не более чем на 20 мм. Внутренний жир нижней части живота не удаляется.

Потрошенные с комплектом потрохов и шейей – потрошенные тушки, в полость которых вложен комплект обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованных в полимерную пленку, целлофан или пергамент.

В зависимости от температуры в толще грудных мышц тушки подразделяют на **остывшие** (температура не выше +25⁰); **охлажденные** (температура от 0 до +40⁰); **мороженые** (температура не выше -80).

По упитанности и качеству обработки туши птицы всех видов подразделяют на две категории: **первую и вторую**.

Задание № 2. Пользуясь ГОСТ 21784, изучите характеристику тушек птицы первой и второй категории и результаты оформить в виде таблицы:

Вид птицы	Характеристика упитанности (нижние пределы)	
	Первая категория	Вторая категория
Цыплята		
Бройлеры-цыплята		
Куры		

Утята		
Утки		
Гусята		
Гуси		
Индюшата		
Индейка		
Цесарята		
Цесарки		

Задание № 3. Пользуясь ГОСТ 21784, изучите допустимые и недопустимые дефекты тушек мяса. Результаты данной работы оформите в виде таблицы:

<i>Допустимые дефекты Для I категории</i>	<i>Недопустимые дефекты Для II категории</i>	<i>Недопусти мые дефекты</i>

Задание № 4.

Решите задачу. Дайте заключение о качестве партии кур со следующими показателями: клюв и слизистая оболочка ротовой полости тусклые, с незначительным затхлым запахом, глазное яблоко частично ввалившееся, цвет кожи серовато-желтый, подкожный жир без постороннего запаха, внутренний жир с легким посторонним запахом.

Контрольные вопросы:

1. В чем состоит отличие мяса птицы от мяса убойных животных по составу и строению мышечной ткани?
2. Условия и сроки хранения мяса птицы.?

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы.

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 3.8 Мясо и продукты его переработки

Практическое занятие № 26

Идентификация ассортимента вареных колбас и оценка их качества.

Цель:

1. Формирование умений идентификации товаров
2. Формирование умений классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность;

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- проводить идентификацию мяса колбасных изделий

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги

Задания:**Задание № 1.**

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. В чем отличие мясных хлебов от вареных колбас?
2. Какие колбасные оболочки используют при производстве колбас?
3. Классифицируйте колбасные изделия по качеству и ?

Задание 2.

Идентифицировать ассортимент колбасных изделий по натуральным образцам, плакатам, стандартам, каталогам.

Данные записать в таблицу:

Наименование изделия	Состав фарша	Вид на разрезе
1	2	3

Задание 3.

Определить качество вареных колбас по двум образцам и стандарту.

Порядок выполнения работы:

1. Используя стандарт, изучить показатели, по которым определяют качество.
2. По имеющимся образцам определить внешний вид, форму, консистенцию.
3. Прогреть, определить вкус и запах.
4. Изучить вид фарша на разрезе, сравнить с данными стандарта.
5. Полученные данные свести в следующую таблицу:

Показатель	Образец №1 (наименование)	Образец №2 (наименование)
1	2	3
Внешний вид		
Консистенция		
Вид фарша на разрезе		
Запах и вкус		
Форма		

Сделать вывод.

Задание 4.

Решить задачи:

1. Подлежит ли приёме и реализации в магазине партия варёной колбасы Краснодарская, если на батонах, отобранных от партии при приёме, обнаружены слипы длиной 3-5см, бульонно-жировые отёки по 2см. Каковы причина выявленных дефектов? Влияют ли на качество колбасы условия и сроки её хранения?

2. В лабораторию ЦССМ поступил образец варёно-копчёной колбасы Сервелат производства «Парнас». В лаборатории были выявлены следующие показатели: консистенция плотная; аромат пряностей и копчения, в меру солёный; влаги 37%, соли 4,5%; нитратов 0,004%; кишечной палочки не обнаружено. Сделайте заключение о качестве.

Контрольные вопросы:

1. Для каких колбас допустим белый налет на поверхности?
2. В какие колбасы не добавляют нитраты?

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы.

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

**Тема 3.8 Мясо и продукты его переработки
Практическое занятие № 27**

Формирование навыков в идентификации ассортимента, показателей качества мясных консервов, распознавание дефектов

Цель:

- обобщение и систематизация материала по теме «Мясные консервы»;
- сформировать умения оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества;
- развитие общих компетенций: самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

Выполнив работу, Вы будете:**уметь:**

- применять методы товароведения, оценивать качество товаров, устанавливать градацию качества

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги

Задания:**Задание № 1.**

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Что такое мясные консервы?
2. Какое сырье используют для получения консервов?
3. В чем особенность термической обработки консервов?
4. На какие группы делятся консервы?
5. Как готовятся консервы из мяса?
6. Назовите ассортимент консервов из мяса
7. Какие консервы называются «консервы из мясопродуктов»?
8. Какие вы знаете консервы из субпродуктов?
9. Какие консервы называются мясорастительными?
10. Что такое детские мясные консервы?
11. Как маркируют мясные консервы?
12. Назовите дефекты мясных консервов
13. Укажите градацию качества консервов
14. По каким показателям оценивают качество говядины тушеной
15. Укажите условия и сроки хранения мясных консервов
16. Расшифруйте маркировку консервов

Задание 2. Идентификация ассортимента и рецептуры консервов.

Изучите ассортимент и рецептуру мясных консервов с помощью сайта / и заполните таблицу

Рецептура мясных консервов

Ассортимент	Группа	Рецептура	Маркировка
-------------	--------	-----------	------------

Задание 3. Расшифровка маркировки мясных консервов.

Расшифруйте маркировку консервов используя опорный конспект

23 09 96 01 12 97

1 01В 2 07

А 52 А 1

Задание 4. Органолептическая оценка качества образца мясных консервов.

Ход работы

Установите целостность банки мясных консервов, отсутствие дефектов, наличие этикетки и маркировки.

Расшифруйте маркировку консервов.

Вымойте банку и вытрите её досуха полотенцем.

Вскройте банку и тотчас же определите выделяющийся запах. Слейте жидкую часть консервов в стакан, мясо осторожно выложите в одну из чашек или тарелок, а жир – в другую.

Осмотрите мясо и выясните, нет ли в нём хрящей, грубой соединительной ткани, разварившихся или грубых кусков, наличие или отсутствие посторонних запахов. Разжуйте кусочек мяса, установите вкус, а также наличие или отсутствие посторонних привкусов. Нажимая пальцем на мясо, установите его консистенцию.

Определите цвет, запах, вкус и прозрачность бульона. Цвет и прозрачность определяют в проходящем свете.

Определите внутреннее состояние банки. Банку, освобождённую от содержимого консервов, тщательно вымойте, особенно изнутри, и вытрите досуха. Осмотрите её внутреннюю поверхность, обратив внимание на наличие и степень распространения тёмных пятен. Эти пятна появляются в результате растворения полуды и обнажения железа или в результате образования сернистых и других соединений. Результаты наблюдений запишите в таблицу.

Оценка качества мясных консервов

Показатели	По ГОСТ 5284-84 Говядина тушеная	Показатели образца
------------	----------------------------------	--------------------

Заключение:

Задание 5. Идентификация дефектов мясных консервов

Бомбаж микробиологический – результат того, что не погибшие при стерилизации микроорганизмы развиваются и образуют газообразные продукты, вызывающие вздутие банок. Консервы подлежат уничтожению.

Бомбаж химический – вздутие банки из-за скопления в ней водорода, выделяющегося в результате взаимодействия кислот продукта с оловом и железом металлических банок.

Бомбаж физический – вздутие банок ввиду чрезмерного их наполнения содержимым, особенно при низких температурах замораживания, при этом увеличивается объём содержимого банки.

Плоское скисание вызывается развитием негазообразующих термофильных бактерий, которые попадают в консервы при нарушении санитарных норм. В процессе их жизнедеятельности образуется молочная кислота, придающая продуктам кислый вкус.

Хлопуша – лёгкое вздутие донышек или крышек в результате стерилизации консервов в банках из тонкого и сталистого металла. Доньшки и крышки при надавливании принимают прежнее положение, а затем снова вздуваются или при надавливании на один конец банки другой вздувается. Консервы в пищу пригодны.

Птички – появление небольших вспучиваний на конце банки возле фальцев с характерным изломом металла при несоблюдении режима охлаждения консервов. Консервы пригодны в пищу, если герметичны.

Подтёчные банки – появление содержимого на корпусе банок ввиду их разгерметизации. Такие консервы не пригодны в пищу.

Ржавые банки – результат нарушения оловяного или лакового покрытия металла банок, плохой промывки и протирки банок после стерилизации, хранения консервов при высокой относительной влажности воздуха.

Мягкая консистенция мяса – следствие длительного воздействия высокой температуры в процессе тепловой обработки, при которой мышечная ткань распадается на волокна. Такая консистенция обусловлена чрезмерным куттерованием фарша, избыточным количеством добавленной в него воды.

Фарш сухой с выделившемся бульоном, выплавленным жиром – небольшая влаго- и жирудерживающая способности фарша вследствие недостаточной выдержке мяса в посоле, недостаток или отсутствие крахмала.

Фарш пористый – свидетельствует об отсутствии вакуумирования.

Серые участки солёных мясных продуктов - низкая температура, недостаточная продолжительность выдержки в посоле, мало нитрита.

Крупинки в паштете свидетельствуют о слабом измельчении массы.

Каша вязкая, нерассыпчатая – излишнее количество воды в консервах.

Макаронь слипшиеся, разваренные – много воды в консервах, использовали мягкую муку.

Изучите дефекты, распределите их на группы: дефекты внешнего вида и дефекты внутреннего содержимого консервов, заполните таблицу.

Дефекты мясных консервов

Дефект	Группа	Характеристика	Причины
--------	--------	----------------	---------

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 3.9 Рыба и рыбные товары

Практическое занятие № 28

Изучение ассортимента рыбных изделий по планшетам и стандартам

Цель:

- обобщение и систематизация материала по теме «Рыбные товары»;
- сформировать умения оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества;
- развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
- развитие профессиональных компетенций Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- применять методы товароведения, оценивать качество товаров, устанавливать градацию качества

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги

Задания:

Задание № 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Какова роль рыбы в питании?
2. Назовите семейства рыбы
3. Какая рыба называется охлажденной?
4. Как разделяют рыбу охлажденную?
5. Дайте характеристику мороженой рыбы
6. Назовите виды рыбы, которая подвергается замораживанию
7. Укажите градацию качества мороженой рыбы
8. По каким показателям оценивают качество мороженой рыбы
9. Дайте характеристику соленой рыбы
10. Какие виды рыбы подвергают солению?
11. Как разделяют соленую рыбу?
12. Какая рыба называется копченой?
13. Как можно отличать рыбы горячего копчения от холодного копчения?
14. Какая градация качества рыбных товаров?
15. Что такое рыбные консервы?
16. Чем рыбные пресервы отличаются от консервов?
17. Назовите дефекты рыбы
18. Укажите условия и сроки хранения рыбы
19. Какие товары называются нерыбным водным сырьем?

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Органолептическая оценка качества мороженой рыбы

При контроле качества мороженой рыбы устанавливают её семейство и вид, величину, степень замороженности тела, толщину и массу глазури, внешний вид, правильность разделки, консистенцию и запах после оттаивания. Для определения степени замороженности её постукивают деревянным предметом: удовлетворительно замороженная имеет твёрдую сухую поверхность и при постукивании издаёт ясный чистый звук; талая или плохо замороженная звучит глухо. Для измерения температуры тела мороженой рыбы в её толстой части делают прокол или высверливают буравчиком отверстие, вставляют в это углубление термометр в металлической оправе с заострённым концом или иглу ПИТ (полупроводникового измерения температуры). Показания термометра отмечают через 15 мин с точностью до 0,5° С.

Внешний вид мороженой рыбы определяют по чистоте поверхности, её окраске, упитанности, наличию механических повреждений, пожелтений или плесени. Чаще всего понижение качества мороженой рыбы обуславливается потемнением или пожелтением поверхностного подкожного слоя или более глубокими окислительными процессами в жире («ржавчина»). Если у рыбы обнаружена поверхностная или подкожная ржавчина, то её, как правило, относят ко второму сорту. Рыба с ржавчиной, проникшей в мясо, считается нестандартной. В зависимости от вида мороженой рыбы признаками, снижающими её качество, являются пожелтения, механические повреждения в виде проколов, ранений, разрывов кожи, анального отверстия, потеря естественной окраски.

Консистенция мяса мороженой рыбы определяется лёгкой пальпацией после размораживания до температуры от 0 до 5°С, которое производят в воде при температуре не выше 20° С. Рыбное филе и фарш размораживают только воздушным способом. Наиболее существенным дефектом консистенции мороженой рыбы является высыхание. У высушенной рыбы мясо теряет цвет, естественный аромат, приобретает сухость, жесткость, обострённый рыбный и нечистые старые запахи (складской, залежалый), а нередко и запах окислившегося жира. Чаще высыхание наблюдается при хранении сильно обводнённых тощих видов рыб (тресковых, окулёвых, щуковых, бычковых) и вызывается нарушением технологии замораживания.

Запах мороженой рыбы определяют после её размораживания или введением подогретого ножа в тело между спинным плавником и приголовком; вблизи анального отверстия со стороны брюшка по направлению к позвоночнику; во внутренности через анальное отверстие; в места ранений и механических повреждений. Для проверки запаха в жабрах у мороженой рыбы часть их вырезают и размораживают в горячей воде. В сомнительных случаях рыбу подвергают варке в посуде с приоткрытой крышкой (предпочтительно на пару или в несолёной воде, при слабом кипении) до готовности, при соотношении рыбы и воды 1:2. Запах пара, бульона и отваренного продукта устанавливают во время предварительной варки, после её окончания, а также при пробе на вкус. При обнаружении кисловатого запаха в жабрах и поверхностной слизи, а у лососевых (кроме сигов) запах окислившегося жира на поверхности, не проникшего в толщу мяса, мороженую рыбу относят ко 2-му сорту. После проверки соответствия способа разделки требованиям стандарта на основании данных контроля качества органолептическими методами даётся заключение о качестве и сортности рыбы. Оцените качество образца рыбы и результаты запишите в таблицу.

Оценка качества мороженой рыбы

Показатели	По ГОСТ 1168-96 или ГОСТ 20005-96	Показатели образца рыбы.
------------	-----------------------------------	--------------------------

Задание 2. Оценка качества соленой рыбы

Определите семейство, вид, способ разделки солёной рыбы, используя стандарт дайте заключение о качестве образца рыбы, результаты запишите в таблицу.

Оценка качества соленой рыбы

Показатели	По ГОСТ	Показатели образца
------------	---------	--------------------

Заключение:

Задание 3. Идентификация ассортимента рыбы копчёной.

Изучите характеристику рыбы горячего и холодного копчения, используя опорный конспект «Копчёная рыба», в таблицу.

Характеристика рыбы горячего, полугорячего, холодного копчения

Показатели	Рыба горячего копчения	Рыба холодного копчения
Сырьё, способы разделки		
Температура		
Внешние признаки		
Товарные сорта		
Ассортимент		
Хранение		

Задание 4. Органолептическая оценка качества рыбных консервов

Расшифруйте маркировку, определите группу, вид, используя стандарт, оцените качество консервов, запишите результаты в таблицу.

Оценка качества рыбных консервов

Показатели	По ГОСТ	Фактически
------------	---------	------------

Заключение:

Задание 5. **Решение задач**

Задача 1. Дайте заключение о качестве консервов «Шпроты в масле» в/с, если в банке массой 180г обнаружено: шпроты имеют нежную консистенцию, тёмно-золотистый цвет кожных покровов с единичными чешуйками 45г рыбок, имеют частично сползающую кожицу, лопнувшее брюшко, масса рыбы 115г масла 20г. Примите решение.

Задача 2. Определите возможность использования в пищу и сорт кетового боковника х\к, имеющего следующие показатели качества: однородный цвет икринок, незначительное количество лопанца, слабый привкус остроты и горечи.

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

РАЗДЕЛ 4. ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ И СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Тема 4.1 Текстильные товары

Практическое занятие №29

Формирование навыков в распознавании ассортимента, потребительских свойств, оценке качества текстильных товаров

Цель:

- обобщение и систематизация материала по теме «Текстильные товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
- развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность..

– ..

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги

Задания:

Задание № 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Дайте классификацию и расскажите об ассортименте текстильных волокон.
2. Каково строение и свойства натуральных волокон?
3. Перечислите свойства искусственных и синтетических волокон.
4. Какие способы получения пряжи и нитей вы знаете?
5. Охарактеризуйте ассортимент пряжи и нитей.
6. Назовите внешние отличительные признаки и свойства тканей простых, сложных, мелкозорчатых и крупнозорчатых жаккардовых переплетений.
7. Расскажите про этапы и виды отделки тканей.
8. Дайте классификацию и характеристику ассортимента хлопковых тканей.
9. Дайте классификацию и характеристику ассортимента льняных тканей.
10. Дайте классификацию и характеристику ассортимента шерстя тканей.
11. Дайте классификацию и характеристику ассортимента шелковых тканей.
12. Охарактеризуйте внешние отличительные признаки и свойства трикотажа.
13. Охарактеризуйте поперечновязанные трикотажные полотна: виды, свойства применение.
14. Охарактеризуйте основовязанные трикотажные полотна: виды, свойства и применение.
15. Какие способы изготовления нетканых полотен вы знаете?
16. Перечислите свойства нетканых полотен, полученных различными способами.
17. Дайте классификацию нетканых полотен.
18. Дайте характеристику ассортимента нетканых материалов для одежды.
19. Дайте характеристику ассортимента нетканых материалов для обуви.
20. Дайте характеристику ассортимента нетканых материалов для изделий домашнего обихода.
21. Назовите принципы определения сорта нетканых материалов.

Задание 1. Анализ видов и свойств волокон

Используя конспект, заполните таблицу характеризую разные виды волокон

Характеристика волокон

Наименование волокна	Внешний вид волокна	Влияние ацетона	Цвет пламени	Запах	Остаточный продукт
Хлопковое					
Льняное					
Шестяное					
Визкозное					
Ацетатное					
лавсановое					
Капроновое					

Задание 2. Анализ видов отделки тканей

Изучите виды отделки тканей, используя опорный конспект дайте характеристику укажите в таблице .

Характеристика отделки тканей

№	Отделка	Характеристика	Виды тканей

Задание 3. Идентификация ассортимента тканей

Опишите особенности тканей, используя данные сайта /, данные укажите в таблице.

Свойства тканей

№	Вид	Свойства	Назначение	Название ткани

Ответьте на вопросы:

1. Как отличить сатин от атласа?
2. Какими переплетениями вырабатывают ситец, кашемир, сукно, бархат?
3. Как отличить ткани набивные от петротканых?
4. Для каких тканей применяют несминаемую отделку?
5. В чем различие ситца, мадаполана и муслина?
6. Как по внешнему виду отличить фланель от бумазеи и байки?
7. Перечислите специальные отделки для хлопчатобумажных тканей.
8. Как различаются по структуре бельевые и костюмно-платьевые льняные ткани?
9. Чем отличаются драпы от пальтовых тканей?

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 4.2 Швейные товары

Тема 4.3 Трикотажные товары

Практическое занятие № 30

Формирование навыков в распознавании ассортимента, оценке качества швейных и трикотажных товаров

Цель:

- обобщение и систематизация материала по теме «Швейные и трикотажные изделия»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
- развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги

Задания:**Задание № 1.**

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Дайте классификацию ассортимента швейных товаров.
2. Дайте характеристику ассортимента верхней одежды.
3. Дайте характеристику ассортимента столового белья.
4. Дайте характеристику ассортимента постельного белья.
5. Дайте характеристику ассортимента нательного белья.
6. Дайте характеристику ассортимента головных уборов.
7. Каковы основные размерные признаки мужской и женской фигуры?
8. Назовите требования, предъявляемые к качеству швейных товаров.
9. Дайте классификацию ассортимента трикотажных изделий.
10. Дайте характеристику ассортимента верхних трикотажных изделий.
11. Дайте характеристику ассортимента бельевых трикотажных изделий.
12. Дайте характеристику ассортимента чулочных трикотажных изделий.
13. Дайте характеристику ассортимента головных уборов и платочно-шарфовых трикотажных изделий.
14. Сорты трикотажных изделий
15. Какие требования предъявляются к качеству трикотажных изделий?

Задание 1. Характеристика ассортимента и классификации швейных товаров

Изучите с помощью интернет-магазина ассортимент швейных изделий, дайте характеристику в таблицу 27.1.

Наименование	Характеристика	Производитель, состав	Цена
Платье			
Пиджак			

Задание 2. Порядок оценки качества швейных и трикотажных изделий

С помощью сайта / изучите порядок оценки качества швейных и трикотажных изделий, сделайте конспект

Задание 3. Градация женской одежды по размерам разных систем

На сайте / есть таблица размеров женской одежды по разным системам, укажите соответствие женской одежды 42, 48, 50 и 52 по системе США, Германии, Франции, сделайте запись

Задание 4. Потребительские свойства одежды

Изучите потребительские свойства одежды с помощью материала с сайта / швейные трикотажные изделия, заполните таблицу 27.2.

№	Потребительские свойства	Характеристика
1	Эргономические	
2	Функциональные	
3	Эстетические	

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

**Тема 4.4 Обувные товары
Практическое занятие № 31****Формирование навыков в идентификации, оценке качества, распознавании дефектов обуви****Цель:**

- обобщение и систематизация материала по теме «Обувь»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
- развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность.

Выполнив работу, Вы будете:**уметь:**

- идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги

Задания:**Задание № 1.**

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Дайте классификацию кожевенно-обувных материалов.
2. Расскажите об ассортименте, свойствах и применении натуральных кож.
3. Назовите основные этапы производства натуральной кожи.
4. Расскажите об ассортименте, свойствах и применении искусственных кож.
5. Ассортимент изделий из синтетических кож.
6. Дайте классификацию кожаной обуви.
7. Дайте характеристику ассортимента кожаной обуви.
8. Назовите основные размерные признаки стопы.
9. Какие бывают системы обозначения размеров обуви?
10. Перечислите потребительские свойства обуви.
11. Какие требования предъявляются к качеству кожаной обуви?

Задание 1. Анализ ассортимента обуви

С помощью интернет-магазинов изучите ассортимент обуви, перенесите фото, дайте характеристику образцу: сезон, вид по характеру пошива, по половозрастному признаку, по

методу крепления подошвы, по материалам верха – изучите разнообразные 10 моделей по форме, указанной в таблице 28.1.

Характеристика ассортимента обуви

Вид	Группа	Крепление верха с низом	Материал верха
-----	--------	-------------------------	----------------

Задание 2. Освоение методики осмотра обуви

Первый прием – проверьте маркировку (размер, артикул, полноту, дату выпуска, № Госта

Второй прием – осмотрите фасадную часть обуви: проверьте наличие дефектов на деталях; нажимая большими пальцами на носки определите устойчивость; установите на ощупь плотность материала верха обуви;

Третий прием – осмотрите заднюю часть обуви: определите жесткость, упругость и высоту задника, правильность положения задних наружных ремней или швов заготовок, околки пяточной части, а также установку и отделку каблуков;

Четвертый прием – проверить дефекты на боковой наружной части обуви и парность ее по высоте берег, задников, каблуков.

Пятый прием – проверить обувь со стороны подошвы; определите дефекты крепления подошвы, парность обуви по клеймению подошвы, отделку подошвы и набойки;

Шестой прием – проверить внутреннюю боковую поверхность обуви: внешним осмотром установите наличие дефектов и одновременно проверьте парность обуви по длине и ширине подошвы;

Седьмой прием – проверьте внутреннюю часть обуви: прощупыванием определите наличие бугров или гвоздей на стельке, складок или разрывов на подкладке, загнутых краев у жесткого носка или задника;

Восьмой прием – проверьте упругость обуви в геленочной части

Задание 3. Характеристика дефектов обуви

Дефекты обуви классифицируют на: дефекты сырья, производственные, упаковки, маркировки, транспортирования и хранения. К наиболее распространенным **дефектам сырья** относятся отдушистость и осадка деталей верха, стяжка «лица», жилистость, оспины, молочные полосы, борушистость, свищи, осыпание покрытия, царапины, выхваты, подрезы, прорезы, пузыри и раковины, рубцы, ломкость, нечеткость рисунка на ходовой поверхности резиновых подошв и каблуков, неустойчивость к сухому и мокрому трению, непродуб, высокий и неровный ворс и д.р.

Отдушистость - отставание лицевого слоя от дермы при изгибании кожи «лицом» внутрь. Проявляется в виде морщин, не исчезающих полностью после распрямления кожи. На ответственных деталях обуви отдушистость не допускается. *Садка*- ослабление лицевого слоя, обнаруживается в виде трещин, при изгибании кожи «лицом» наружу вокруг валика определенного диаметра. В деталях обуви дефект не допускается. *Стяжка* - морщины на лицевой поверхности кожи в виде клеток неправильной формы. Этот дефект маскирует естественную мерю и в обуви не допускается. *Жилистость*- рисунок на лицевой поверхности кожи, образованный затвердевшими кровеносными сосудами. Сильно выраженная жилистость в обуви не допускается. *Оспины*- повреждения шкур овец и коз, которые появляются у животных, болевших оспой. Различают оспины заросшие и незаросшие. Незаросшие оспины в обуви не допускаются, заросшие допускаются в ограниченном количестве.

Молочные полосы - неглубокие складки на воротке или чепрачной части опойка – бычка. В готовой коже молочные полосы проявляются в виде неглубоких разглаженных полос, заметных на лицевой стороне. Этот дефект допускается в обуви массового пошива, кроме цветной.

Борушистость – глубокие складки на воротке кожи (выростка, полукожника), не поддающиеся разглаживанию. Это недопустимый дефект обуви. *Свищи* – повреждение шкуры (выростка, полукожника, яловки, бычка, конских шкур) личинкой овода. Они бывают заросшие и незаросшие. Незаросшие свищи в готовой обуви не допускаются.

Выхваты, подрезы, прорезы являются результатом неправильного съема шкуры с туши животного. На деталях обуви глубина подреза со стороны бахтармы не должна превышать $\frac{1}{4}$ толщины кожи.

Рубцы – незажившие или зарубцевавшиеся места на шкуре после болезни или травмы животного. В обуви размер рубцов ограничивается.

Ломкость – разрушение лицевого слоя и дермы кожи. Обнаруживается при изгибании кожи «лицом» наружу вокруг валика определенного диаметра. В обуви этот дефект не допускается.

Осепание покрытия может быть вызвано плохим качеством лицевой поверхности кожи, старением пленки и другими причинами. В обуви дефект не допускается.

Неустойчивость покрытия к сухому и влажному трению проявляется при трении сухой или мокрой тканью лицевой поверхности кожи, ткань при этом окрашивается. *Безличины и лизуха* – отсутствие лицевого слоя на отдельных участках шкуры вследствие повреждений, а также лизания животным одного и того же места шкуры. В обуви этот дефект должен ограничиваться.

Отмин – незначительное отставание сосочкового слоя от сетчатого при изгибании мягкой кожи лицевой стороной внутрь. Дефект проявляется в виде морщин, исчезающих после распрямления кожи.

Воротистость – складки и морщины на воротке, поддающиеся разглаживанию в процессе выработки кожи. Плохо разглаженная воротистость не допускается на ответственных деталях обуви (носках, передней части союзок)

Непродуб – светлые полосы на поперечном разрезе кож комбинированного дубления. Непродуб в деталях обуви не допускается. Высокий и неровный ворс встречается у замши, нубука, и велюра.

Технологические дефекты возникают при изготовлении обуви вследствие неправильной работы машин, небрежного выполнения отдельных операций, неравномерности деталей кроя по тягучести, толщине. В готовой обуви встречаются следующие дефекты.

Дефекты сборки: сваливание строчек с края деталей, совпадение двух параллельных строчек, неравномерное крепление деталей верха и низа, утолщение края заготовки, несимметричное расположение крючков, блочек, украшений и др.

Дефекты формования: разная длина и высота союзок, передов, берцев, носков, задников, задних наружных ремней; перекося деталей; бугры, морщины, складки на деталях верха; деформация верха обуви.

Дефекты крепления низа с верхом: шершевание заготовки выше грани следа, неправильное простилание следа, выхваты при фрезеровке уреза подошв, смещение каблука или подошвы относительно грани следа, скученность крепителей, щели между подошвой и каблуком, следы повторного крепления подошв, деформация и оттяжка рантов, просечка подошв ранта строчкой и др.

Дефекты крепления каблуков: смещение каблука, неплотное прилегание каблука к пяточной части обуви, разная высота каблуков в паре, непарные набойки, трещины и сколы каблука, морщины на обтяжке каблуков, отклонение опорной поверхности каблука от горизонтальной плоскости.

При не соблюдении правил упаковки и транспортирования, условий хранения обуви на базах, складах и в магазинах могут возникать такие дефекты, как деформация обуви, коррозия металлической фурнитуры, появления плесени и пятен на деталях, разрушение пленки покрывного крашения.

Задание 4. Освещение маркировки обуви

Каждая полупара кожаной обуви должна иметь четкую маркировку, включающую в себя:

1. товарный знак предприятия-изготовителя;
2. размер;
3. полноту;
4. номер модели и (или) фасон обуви;

5. обозначение нормативной документации, по которой производилась обувь;
6. дату выпуска:
7. клеймо «СТ».

Информация, указанная в пп. 5-7, обязательна для отечественной обуви. Маркировку наносят несмываемой краской, горячим тиснением на одну из перечисленных ниже деталей обеих полупар обуви: - подкладку под берцы (на левую сторону верхней части); - задний внутренний ремень; - штафирку; - клапан под застежку "молния"; - внутреннюю сторону верхней части голенищ или кожаную подкладку в месте крепления ушков, или между ушками в передней части голенищ, или переднюю верхнюю часть подкладки на расстоянии 25-40 мм от верхнего края - в сапогах и сапожках;

Задание 5. Виды выработки кожи для обуви

Изучите виды выработки кожи (опоек, свиная кожа, шевро, шеврет, нубук, велюр, замша, юфтевые кожи) и дайте характеристику и заполните таблицу.

Изучение видов выработки кожи для обуви

Название	Вид кожи (животного)	Способ дубления	Назначение
----------	----------------------	-----------------	------------

Кожи для верха обуви представлены:

1. *кожами хромового дубления*, составляющими основную долю кож для верха. Они имеют высокие показатели гигиенических свойств, формоустойчивости, мягкости, устойчивости к атмосферным воздействиям и износу, красивый внешний вид. Для изготовления верха обуви используют следующие кожи:

- опоек — самая тонкая, мягкая и эластичная кожа, получаемая из шкур телят до 6 месяцев;
- выросток — кожа из шкур телят до 1 года;
- полукожник — из шкур молодняка до 1,5 лет.

Выросток и полукожник, отличаются от опоек более грубой мереей, увеличением толщины, размеров шкуры, плотности, жесткости, износостойкости и количества прижизненных пороков;

- яловка, бычок, бычина — самые толстые и крупные кожи яловой группы. Для уменьшения толщины эти кожи подвергают двоению. Большое количество прижизненных дефектов предполагает нанесение искусственного "лица", нарезку мереей или ворсование поверхности и получение ворсовых кож. Применяют для изготовления бесподкладочной обуви;

- свиная кожа — имеет низкие показатели водостойкости из-за наличия сквозных отверстий от щетины, некрасивый внешний вид и жесткость. Используется для выработки бытовой и спортивной обуви;

- шевро ($S < 60 \text{ дм}^2$) и козлину ($S > 60 \text{ дм}^2$) вырабатывают из козых шкур, они имеют красивый внешний вид, небольшую толщину, мягкость и прочность; вырабатывают модельную обувь;

- шеврет отличается тягучестью, невысокой прочностью лицевого слоя, низкой износостойкостью и формоустойчивостью, получают из шкур овец, используют в производстве летней обуви и гусариков;

- жеребок, выметка и конские передины получают из конских кож по показателям плотности, прочности и водостойкости уступают козам из шкур крупного рогатого скота;

- нубук — кожи со слегка подшлифованной лицевой поверхностью. Для его получения используют опоек, выросток, полукожник. В основном применяют для выработки летней обуви;

- велюр — кожи с ворсовой поверхностью, которую получают шлифованием лицевой или изнаночной стороны (бахтормы). Внешне похож на замшу, однако в процессе носки обуви ворс намокает, загрязняется и обувь теряет форму и внешний вид;

- лаковая кожа — получается путем нанесения лакового покрытия, создающего на поверхности кожи зеркальный блеск, на опоек, шевро, козлину и конские кожи. Отличается красивым внешним видом, стойкостью к влаге, механическим повреждениям и многократным изгибам, но ее гигиенические свойства невысокие.

2. *кожами жирового дубления:*

- замша — наиболее дорогой вид кож, получаемых из шкур оленей, лосей, опойка и коз. Красивая бархатистая поверхность, густой, низкий ровный блестящий ворс, эластичность, воздухопроницаемость, высокая водостойкость и способность сохранять свой внешний вид и мягкость после стирки в холодной и горячей воде (60 °С) выгодно отличают замшу от других кож для верха обуви. Применяют для изготовления модельной обуви;

3. *юфтевыми кожами*—мягкими, с толщиной от 1,5 до 3,0 мм, комбинированного или хромового дубления, с высоким содержанием жира. Сандальная юфта содержит жира от 6 до 12% и поэтому отличается жесткостью и хорошей формоустойчивостью. Вырабатывают с естественной и искусственной лицевой поверхностью, гладкой и нарезной. Применяют в основном для изготовления летней обуви без подкладки и сандалий. Сырьем для обувной юфти (содержит 26-30% жира) являются шкуры крупного рогатого скота, свиней и лошадей. Получаемые кожи отличаются плотностью, прочностью и устойчивостью к многократным изгибам, предназначены для изготовления рабочей обуви — сапог, полусапог, ботинок.

Подкладочные кожи в основном вырабатывают хромовым, реже комбинированным, дублением шкур, имеющих значительные пороки. В соответствии с назначением подкладочные кожи должны быть устойчивы к истиранию, к действию пота и влаги, а также обладать высокими показателями гигиенических свойств.

Кожки для низа обуви отличаются повышенной толщиной: от 12,5 до 7 мм, плотностью, жесткостью, хорошими гигиеническими свойствами. Однако быстро намокают, деформируются после высыхания и характеризуются низкой износоустойчивостью. Подразделяют с учетом применяемого метода крепления верха и низа обуви на подгруппы: для ниточных, винтово-гвоздевых и клеевых методов крепления. Получают из шкур крупного рогатого скота, свиней, верблюдов, конских хазов и т. д. Применяют для изготовления подошв, рантов, стелек, задников, подносков, подложек и др.

Искусственные и синтетические обувные материалы получают из каучуков, синтетических смол, натуральных и химических волокон, тканей, трикотажных и нетканых материалов, кожевенных отходов. По назначению искусственные и синтетические обувные материалы подразделяются на материалы для верха и низа обуви.

Материалы для низа обуви включают: резины, пластмассы, обувные картоны, искусственные и синтетические обувные кожи.

Резины, в состав которых входят до 20 компонентов: каучук, вулканизирующие вещества, наполнители, мягчители, противостарители, порообразователи, пигменты, красители и т. д. Пористые и непористые резины вырабатывают черными и цветными и применяются в виде пластин, штампованных, рормовых деталей. Различают обычную, кожеподобную и транспарентную резину.

Обычная резина характеризуется мягкостью, хорошей амортизационной способностью, теплозащитностью и гибкостью. К недостаткам следует отнести способность к выкрошиванию и усадку в процессе хранения и эксплуатации. Разновидностью пористых резин является порокреп, характеризующийся эластичностью, красивым внешним видом, повышенной прочностью. Непористая резина имеет высокое сопротивление к истиранию и многократному изгибу, не пропускает воду. Но характеризуется повышенной жесткостью, массой, толщиной, а также недостаточной теплозащитностью и устойчивостью к низким температурам, старению и раздиранию (крошится при ударе). Основное применение — подошвы для рабочей и специальной (производственной) обуви, а также в виде каблучков, набоек, подметок.

Кожеподобные резины сходны с натуральной кожей по упругости, пластичности, твердости из-за высокого содержания стирола (до 85%) Недостатками являются способность к размягчению и невысокие гигиенические свойства. Вырабатывают непористые, пористые и пористые с волокнистым наполнителем (кожволон) кожеподобные резины. Кожволокну присущи легкость, сходство по внешнему виду с натуральной кожей, хорошие теплозащитные свойства и более низкая, чем в пористых резинах, термопластичность. Используют в качестве подошв и каблучков.

Транспарентные резины — это непористый полупрозрачный материал с высоким содержанием натурального или синтетического каучука. Разновидностью является стиронип: вместо натурального каучука содержит синтетический высокостирольный каучук. Резины обладают высокой прочностью, упругостью и устойчивостью к истиранию (превосходят все другие резины). Применяются в клеевой обуви в виде формованных подошв с глубоким рифлением ходовой части, что уменьшает скольжение.

Пластмассы применяют для изготовления деталей низа обуви, а также цельноформованной обуви методом литья.

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 4.6 Пластические массы и изделия на их основе

Практическое занятие № 32

Формирование навыков в изучении свойств и показателей товаров из пластмасс, бытовой химии, металлохозяйственных товаров

Цель:

- обобщение и систематизация материала по теме «Пластмассы. Товары бытовой химии. Металлохозяйственные товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
- развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность..

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги

Задания:

Задание № 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Дайте определение пластмасс. Какие компоненты входят в их состав?
2. Назовите основные виды синтетических полимеризационных пластмасс. Где они используются?

3. Назовите основные виды синтетических поликонденсационных пластмасс. Где они используются?
4. Какими способами вырабатывают изделия из пластмасс?
5. Как классифицируются хозяйственные товары из пластмасс?
6. Охарактеризуйте потребительские свойства товаров из пластмасс?
7. К каким показателям ХТП предъявляются обязательные требования?
8. Какие сведения включает в себя маркировка хозяйственных товаров из пластмасс?
9. Назовите основные достоинства и недостатки изделий из пластмасс хозяйственного назначения.
10. Какие товары относят к товарам бытовой химии?
11. Охарактеризуйте ассортимент средств для стирки и мытья с учетом их классификации.
12. Какие показатели свойств средств для стирки и мытья определяют покупательские предпочтения?
13. Как классифицируют лакокрасочные товары? Охарактеризуйте их основные виды.
14. В чем отличие эмалей от красок?
15. Каков принцип условного обозначения лакокрасочных товаров?
16. От чего зависит клеящая способность клея?
17. По каким признакам и как подразделяют ассортимент клея?
18. Какие показатели свойств определяют качество клея?
19. Дайте определение металлам.
20. Какие металлы относят к черным и как их классифицируют?
21. Какие металлы относят к цветным, в чем специфика их классификации?
22. Назовите способы выработки, которые применяют для производства металлохозяйственных товаров.
23. Дайте классификацию и охарактеризуйте основные виды защитно-декоративных покрытий металлотоваров.
24. Какими способами украшают изделия из металлов?
25. Как классифицируют металлическую посуду?
26. Дайте общую характеристику ножевым изделиям и столовым приборам.
27. Приведите классификацию металлических инструментов по назначению.
28. Каковы основные требования к качеству металлической посуды?
29. Какие показатели качества металлической посуды подлежат обязательной сертификации?

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Идентификация ассортимента товаров бытовой химии

Изучите с помощью сайта [/](#) ассортимент товаров бытовой химии (не менее 7 групп) и заполните таблицу.

Ассортимент товаров бытовой химии

№	Группа	Название	Артикул	Объем, масса	Стоимость
1	Универсальные средства				
2	Средства для кухни, ванны, инвентаря				
3	Для посудомоечных машин				
4	Синтетические моющие средства				

Задание 2 Идентификация ассортимента изделий из пластмасс

С помощью сайта изучите ассортимент изделий из пластмасс из разных групп по 3 наименования и запишите результаты в таблицу.

Ассортимент изделий из пластмасс

№	Группа	Название	Артикул , размеры, масса
---	--------	----------	--------------------------

Задание 3. Свойства разных видов пластмасс

Используя опорный конспект изучите свойства полиэтилена, пропилена, полистирола, полифинилхлорида, пенополистиролла, результаты запишите в таблицу.

Свойства пластмасс

№	Наименование	Состав	Отношение к температуре	Стойкость
---	--------------	--------	-------------------------	-----------

Задание 4. Маркировка пластмасс

Используя сайт / (пластмассы) изучите маркировку основных видов пластмасс полиэтилентерефталат, полиэтилен высокой плотности, низкой плотности, полифинилхлорид, полипропилен, полистирол, результаты запишите в таблицу.

Маркировка изделий из пластмассы

Значок	Англоязычное название	Русское название	Применение
--------	-----------------------	------------------	------------

Задание 5. Ассортимент изделий из металлов

Изучите ассортимент изделий из металлов, запишите таблицу.

Ассортимент изделий из металлов

№	Изделие	Металл	Состав
---	---------	--------	--------

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 4.8 Силикатные товары

Практическое занятие № 33

Формирование навыков в изучении свойств и показателей стеклянных и керамических товаров

Цель:

- обобщение и систематизация материала по теме «Стеклянные и керамические товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
- развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность..

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги

Задания:

Задание № 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Дайте определение стеклу и перечислите его основные виды.
2. В чем состоит отличие хрусталя от обычного стекла?
3. Какие факторы формируют потребительские свойства стеклянных бытовых товаров?
4. В чем заключаются основные особенности изделий, полученных выдуванием, прессованием, прессовывдуванием, многостадийной выработкой?
5. Охарактеризуйте основные виды декорирования стеклянных бытовых товаров.
6. Перечислите признаки классификации СБТ.
7. Как стеклянные бытовые товары подразделяют по назначению?
8. С какой целью стеклотовары подразделяют по форме и размеру?
9. Какие показатели безопасности являются обязательными для стеклянной пищевой посуды?
10. Проведите классификацию и охарактеризуйте дефекты СБТ.
11. Какой материал называют керамикой?
12. В чем заключаются отличительные особенности основных видов керамики?
13. Какими способами формуют изделия из керамики? Назовите их достоинства и недостатки.
14. Какие виды декорирования являются общими для керамических товаров и стеклоизделий?
15. Охарактеризуйте специфические виды декорирования керамических изделий.
16. По каким признакам классифицируют керамические товары?
17. Проведите классификацию изделий из твердого фарфора по назначению.
18. Назовите дефекты черепка и глазури.
19. Охарактеризуйте дефекты декорирования.
20. Какие дефекты внешнего вида присущи изделиям из фаянса?

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Идентификация ассортимента стеклянных изделий

В презентации «Практическая работа «Стеклянные товары» есть задания по образцам стеклянных товаров, которые следует охарактеризовать, возьмите задание у преподавателя и дайте характеристику 10 образцам по схеме, указанной в таблице

Характеристика образцов стеклянных товаров

№	Образец	Вид стекла	Группа	Вид отделки	Особенность отделки
---	---------	------------	--------	-------------	---------------------

Задание 2. Освещение пороков стеклянной посуды

К числу пороков стеклянной посуды относятся: различные оттенки стекломассы (зеленоватый, голубоватый и др.); камень — не расплавившиеся частички шихты, огнеупорных материалов печи или горшков либо участки начавшейся кристаллизации стекломассы; шпир — сгустки стекла несколько иного состава, чем основная стеклянная масса, и в ней не растворившиеся полностью; имеет обычно форму капли; свиль — прозрачные волнистые нити в стекле или на поверхности изделия; пузырь — газообразные включения в стекле; мошка — мелкие пузырьки (диаметром не более 0,8 мм); неправильное распределение стеклянной массы — неравномерная толщина стенок и дна изделий; неправильная форма изделия; неправильное прикреплений ручки или ножки; пороки обработки края и дна изделий — щербины, осыпь края (мелкие повреждения края), острый край, следы понтии и др.; пороки украшения — неправильное расположение узоров, протравка гладких мест, неправильные грани и др. (Источник: [/s/Steklyannye-tovary.html](http://s/Steklyannye-tovary.html)). Результаты запишите в таблицу.

Характеристика пороков стеклянных товаров

Порок	Характеристика	Причина
-------	----------------	---------

Задание 3. Идентификация ассортимента керамической посуды

Используя сайт [/s/Keramicheskie-tovary.html](http://s/Keramicheskie-tovary.html) изучите ассортимент керамической посуды, результаты запишите в таблицу.

Ассортимент керамической посуды

№	Название	Классификация, емкость	Характеристика
1	Чашки (фарфор)	Аппетитные (375—400 см ³), полуаппетитные (275—300 см ³), чайные (200—220 см ³), кофейные (110—130 см ³) и детские (60 см ³).	Фасоны фарфоровых чашек обозначаются обычно порядковыми номерами (39, 51, 54, 58 и т. д.)
2	Блюдца		

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 4.11 Парфюмерно- косметические товары

Практическое занятие № 34

Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров, распознавание дефектов

Цель:

- обобщение и систематизация материала по теме: «Парфюмерно-косметические товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
- развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность..

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги

Задания:

Задание № 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Расскажите об основных видах сырья, используемых в производстве парфюмерных и косметических товаров.
2. Расскажите об этапах изготовления парфюмерии и косметики.
3. Дайте характеристику ассортимента парфюмерных товаров.
4. Дайте классификацию косметических изделий.
5. Дайте характеристику ассортимента косметических средств для ухода за кожей.
6. Дайте характеристику ассортимента косметических средств для ухода за волосами.
7. Дайте характеристику ассортимента косметических средств для ухода за зубами и полостью рта.
8. Дайте характеристику ассортимента косметических средств для бритья, ухода до и после бритья.
9. Дайте характеристику ассортимента декоративной косметики.
10. Какие требования предъявляются к качеству парфюмерных и косметических товаров?

Форма отчетности по занятию: письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Изучение ассортимента парфюмерных товаров

Используя средства интернет (интернет-магазины) изучите ассортимент парфюмерных товаров и заполните таблицу .

Характеристика ассортимента парфюмерных товаров

№	Название	Торговая марка, производитель	Характеристика	Объем	Цена
1					
2					
3					

Задание 2. Изучение ассортимента косметических товаров

Используя средства интернет (интернет-магазины) изучите ассортимент парфюмерных товаров и заполните таблицу.

Характеристика ассортимента косметических товаров

№	Название	Торговая марка, производитель	Характеристика	Объем	Цена
1	Крем				
2	Косметические сливки				

Задание 3. Изучение дефектов парфюмерно-косметических товаров

Используя опорный конспект, опишите дефекты парфюмерно-косметических товаров, заполните таблицу.

Характеристика дефектов косметических товаров

№	Дефект	Характеристика	Причины
---	--------	----------------	---------

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 4.13 Электробытовые товары

Практическое занятие № 35

Формирование навыков в изучении потребительских свойств и оценке качества электробытовых товаров. Характеристика потребительских свойств и марок холодильников и стиральных машин

Цель:

- обобщение и систематизация материала по теме «Электробытовые товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
- развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги

Задания:

Задание № 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

Назовите основные группы электробытовых товаров.

2. Какие показатели определяют безопасность и безвредность электротоваров?
3. Какие показатели включают в маркировку электротоваров?
4. По каким признакам и как подразделяют ассортимент стильных машин?
5. Какие способы преобразования электрической энергии в тепловую используют в электронагревательных приборах?
6. Как по назначению классифицируют ассортимент электронагревательных приборов?
7. 10. По каким признакам и как подразделяют ассортимент пылесосов?
11. Какие показатели свойств пылесосов важны при выборе их покупателями?
12. Какие могут быть электрочайники
13. Какие показатели определяют качество электрочайников?
14. Укажите функции выполняет микроволновки?
15. Назовите электробытовые приборы, которые есть у вас в квартире

Вопросы по допуску к занятию:

1. Какие показатели свойств стиральных машин важны при выборе их покупателями?
2. Укажите классификацию стиральных машин
3. Назовите распространенные марки стиральных машин
4. Расскажите о маркировке стиральных машин
5. По какому признаку классифицируют стиральные машины на классы?
6. Что такое холодильник?
7. По каким признакам и как подразделяют ассортимент холодильников?
8. Какие показатели свойств холодильников важны при выборе их покупателями?
9. Какие признаки классов холодильников?
10. Холодильник какой группы сложности имеет наибольшее количество функций?
11. Охарактеризуйте потребительское свойство холодильника универсальность
12. Охарактеризуйте потребительское свойство холодильника эргономичность
13. Опишите показатели надежности холодильников
14. Как маркируют холодильники?

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Характеристика марок посудомоечных машин

В интернет-магазине выберите 5 марок посудомоечных машин и дайте характеристику по схеме, указанной в таблице.

Ассортимент посудомоечных машин

Машина, марка производитель	Установка, вместимость	Тип сушки	Количество программ	Дополнительные функции	Расход воды	Стоимость
-----------------------------	------------------------	-----------	---------------------	------------------------	-------------	-----------

Задание 2. Характеристика ассортимента микроволновок

Изучить разные марки и разных производителей СВЧ- печи и дать характеристику

Задание 3. Виды бытовой техники

Дайте характеристику электродуховке, грилю, газовой плите, водонагревателю, характеристику записать в таблицу 18.2.

Ассортимент электробытовых товаров

Вид	Марка	Характеристика	Стоимость
-----	-------	----------------	-----------

Задание 4. Освещение функциональных свойств электротоваров

Опишите отличие электрофритюрницы от электротостера, электрокамина, электроконвектра и электрорадиатора или интернет магазин

Задание 5. Требования к качеству пылесосов.

Общими для всех типов пылесосов являются следующие требования:

- эффективность пылеудержания — не менее 97%;
- выключатель пылесоса должен выдерживать не менее 2500 включений—выключений;
- должно предусматриваться устройство для хранения шнура;
- эмалевое покрытие наружных поверхностей должно быть равномерным, без отслаиваний и разрывов;
- удлинители воздуховодов должны быть изготовлены из алюминиевых сплавов или ударопрочных пластмасс.

Удлинители из алюминиевых сплавов должны иметь наружный диаметр 30 мм и толщину стенки не менее 1 мм. Соединение удлинителей должно осуществляться с помощью конуса или фиксатора, обеспечивающего плотность соединения и удобство разъединения.

Пылесосы напольного исполнения должны иметь соединительный шнур длиной 6 м, для типа ПР-100 — 4 м, для ПР-70 — 2 м. В пылесосах, имеющих устройство автоматической намотки шнура, допускается длина шнура $5 \pm 0,15$ м.

Источник:

Задание 6. Ассортимент бытовой техники

Изучите маркировку стиральной машины, холодильника, которые вы используете дома, дайте расшифровку маркировки, характеристику данной модели

Задание 7. Потребительские свойства стиральных машин

Изучите потребительские свойства стиральных машин /s/Potrebitelskie_svojstva_stira.html и заполните таблицу.

№	Название	Характеристика
1	Назначение Функциональные: 1.1.отстирываемостью белья; 1.2. износом белья (потерей первоначальных физико-механических свойств после 20 стирок); 1.3.качеством полоскания; 1.4.производительностью 1.5. универсальностью.:	
2	Надежность 2.1.долговечности, 2.2.безотказности 2.3. ремонтпригодности	

Задание 3. Потребительские свойства холодильников

Изучите потребительские свойства холодильников с помощью сайта и заполните таблицу .

№	Потребительское свойство	Характеристика
1	Функциональные свойства	
2	Надежности	
3.	Эргономические	
4	Эстетические	
5.	Безопасность	

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 4.13 Электробытовые товары

Практическое занятие № 36

Формирование навыков в определении потребительских свойств и идентификации, оценке качества телевизоров. Формирование навыков в определении потребительских свойств и идентификации, оценке качества компьютерной техники

Цель:

- обобщение и систематизация материала по теме «Телевизоры»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
- развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность..

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги

Задания:

Задание № 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Что такое телевизор?
2. Какими способами могут передаваться телевизионные передачи?
3. Какие принципы положены в основу передачи цветного телевизионного изображения?

4. Что понимается под разверткой изображения?
 5. Охарактеризуйте достоинства и недостатки чересстрочного и построчной развертки.
 6. Что понимается под телевизионным стандартом?
 7. Что понимается под телевидением высокой четкости?
 8. Какие диапазоны волн используются для трансляции телевизионных программ?
- Охарактеризуйте преимущества кабельного, спутникового и сотового телевидения.
9. Какие стандарты и системы цветного телевидения используются для передачи телепрограмм?
 10. Каковы преимущества цифрового телевизионного вещания?
 11. Укажите компоненты телевизора
 12. Каково назначение ресивера и декодеров в современном телевизионном приемнике?
 13. Каким образом формируется телевизионное изображение на экране жидкокристаллического и плазменного телевизоров?
 14. Охарактеризуйте показатели, определяющие качество телевизионного изображения.
 15. Что понимается под форматом телевизионного изображения?
 16. Охарактеризуйте сервисные функции телевизоров.
 17. Как классифицируются телевизоры?
 18. Что собой представляет аналогово-цифровой телевизор?
 19. Какие телевизоры относятся к телевизорам высокой четкости?
 20. Каковы перспективы развития телевидения и телевизоров строения?

Вопросы по допуску к занятию:

1. Назовите составные части ПК.
2. Что такое микропроцессор и какие функции он выполняет?
3. Как классифицируются компьютеры?
4. Назовите важнейшие технико-эксплуатационные характеристики ЭВМ.
5. Сравните возможности настольных ПК, ноутбуков и КПК.
6. Какие типы принтеров вы знаете? Назовите их особенности.
7. Какие типы сканеров вы знаете? Назовите их особенности.
8. Перечислите специфические функции и объясните потребительские свойства цифровых диктофонов.
9. Перечислите основную технику для обрабатывания документов.
10. Укажите достоинства и недостатки цифровой и аналоговой телефонной связи.
11. Дать классификацию средств связи.
12. Сравните возможности портативных радиостанций и мобильных телефонов.
13. Перечислите и объясните сервисные функции мобильных телефонов.

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Идентификация ассортимента телевизоров

Используя данные интернет-магазина дайте характеристику пяти разнообразным по функциональным свойствам моделям телевизоров, заполните таблицу.

Ассортимент телевизоров

№	Марка, производитель	Тип подсветки	Диагональ экрана	Разрешение экрана	Тип телевизора	Формат экрана	Дополнительные функции

Задание 2. Определение потребительских свойств телевизоров

Изучите потребительские свойства телевизоров с помощью сайта [/new2202.html](#) и заполните таблицу.

Потребительские свойства телевизоров

№	Свойство	Характеристика
---	----------	----------------

Задание 3. Формирование навыков в расшифровке правил маркировки телевизоров

В настоящее время, а именно с 2008 года, для всей продукции Samsung используется общепринятая маркировка, однако на некоторых старых моделях маркировка может быть иной.

1. Первая буква обычно указывает на тип телевизора. L для LCD, P для «плазмы», С для CRT (ЭЛТ) и U для LED телевизоров.

2. Вторая буква названия указывает на регион, в котором телевизор должен продаваться. В частности наш, «родной» регион обозначается буквой E (Европа), например, Северная Америка — буквой N, Азия — А и т. п.

3. Далее следует размер экрана (диагональ). Традиционно указывается в дюймах.

4. Следом идет буква, обозначающая год выпуска. А — 2008 год, В — 2009 год, С — для 2010 года, D — для 2011 года, E — для 2012 года и так далее.

5. Первая цифра, идущая следом, указывает на серию.

6. Следом идет цифра, указывающая на подсерию продукта. К сожалению, Samsung не раскрывает информацию о точном значении этой маркировки.

7. Следующая цифра — вариант модели в рамках подсерии. Как правило отличаются лишь незначительными, косметическими деталями и никак не влияют на основные характеристики панели. У LED-телевизоров цифры не три, а четыре — суть от этого не меняется.

Примеры расшифровки:

Модель LE-40B530 P7W

LCD-телевизор с обычной подсветкой, произведенный для европейского рынка, 5-й серии, диагональ экрана — 40 дюймов, разрешение FullHD, год выпуска — 2009.

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Анализ ассортимента компьютерной техники

Используя данные интернет-магазина, например, /дать характеристику 5 образцам компьютеров: офисный, компьютер для дома, компьютер премиум класса, компактные компьютеры, например ноутбук и ультрабук, планшетный компьютер

Задание 2. Потребительские свойства компьютеров

Используя сайт / осветите потребительские свойства компьютеров, заполните таблицу .

№	Потребительское свойство	Характеристика
1.	Функциональные свойства Производительность Емкость оперативного запоминающего устройства Емкость накопителя Размер экрана Габаритные размеры и масса	
2.	Эргономические свойства	
3.	Надежность	

Задание 3. Требования к качеству компьютеров

Изучите ГОСТ 27201. "Машины вычислительные электронные персональные. Типы, параметры, общие технические требования". и ответьте на вопросы:

1. ПЭВМ делятся на типы в зависимости
2. Рекомендуемое применение ПМ1
3. Рекомендуемое применение ПМ2
4. Рекомендуемое применение ПМ3

5. Рекомендуемое применение ПМ4
6. Рекомендуемое применение ПМ5
7. ПЭВМ включает (2.1)
8. Базовый комплект ПЭВМ включает
9. Требование по п.2.4

Задание 4. Функции периферийных компьютерных устройств

Используя сайт / опишите периферийные устройства ПК и заполните таблицу.

Характеристика периферийных устройств ПК

№	Название	Назначение	Виды
1	Принтеры	Это автоматические печатающие устройства, предназначенные для распечатки на бумагу результатов работы на компьютере (тексты, рисунки, графики).	Ударно-матричные, струйные лазерные принтеры.
2			
3			
4			

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 4.16 Ювелирные товары

Практическое занятие № 37

Контроль и экспертиза качества ювелирных изделий, идентификация, расшифровка маркировки

Цель:

- обобщение и систематизация материала по теме «Ювелирные изделия»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
- развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность..

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги

Задания:

Задание № 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Какие товары относятся к ювелирным?
2. Что определяет проба сплава драгоценного металла?
3. Назовите существующие системы проб сплавов драгоценных металлов. Каково соотношение между различными системами проб?
4. Какие пробы сплавов драгоценных металлов установлены в России?
5. Что вы знаете о способах изготовления ювелирных изделий и видах отделок, применяемых для художественного оформления ювелирных изделий?
6. Назовите ювелирные камни, которые используют в качестве вставок в ювелирные изделия.
7. В каких весовых единицах измеряется масса драгоценных камней?
8. Расскажите о методе, которым определяется твердость ювелирных камней.
9. Перечислите виды огранки ювелирных камней, применяемые при изготовлении ювелирных изделий.
10. Как классифицируются и обозначаются бриллианты?
11. Назовите виды закрепок для удержания ограненных ювелирных камней в ювелирных изделиях.
12. Охарактеризуйте ассортимент ювелирных изделий.
13. Кем и как осуществляется клеймение ювелирных изделий?
14. Какие требования предъявляются к качеству ювелирных изделий?
15. Как маркируются, упаковываются, хранятся и транспортируются ювелирные изделия?
16. Какова процедура проведения экспертизы ювелирных изделий при осуществлении государственного контроля и надзора?

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Анализ ассортимента ювелирных изделий

Задание: используя средства интернет найдите фотографии ювелирного изделия и дайте ему характеристику, заполните таблицу:

Фотография	Способ изготовления	Способ крепления камня	Группа
------------	---------------------	------------------------	--------

2. Кольцо из золота со вставкой драгоценного металла, оправой кармезиновой
3. Ювелирное изделие с чеканкой
4. Ювелирное изделие с гравировкой
5. Кольцо с александритом с ободковой оправой
6. Подвеска с бриллиантом с корнеровой оправой
7. Кольцо с в глухой оправе
8. Браслет с финифтью
9. Кольцо из серебра с филиагранью
10. Подвеска с изумрудом в кармезиновой оправе

Задание 2. Маркировка ювелирных изделий

Расшифровать маркировку изделия: КР – 45 А, 3/2 , массой 09 кар

Задание 3. Идентификация изготовителей ювелирных изделий.

Найдите следующих изготовителей ювелирных изделий и охарактеризуйте их, данные запишите в таблицу.

Характеристика производителей ювелирных изделий

Название	Марочный знак	Именник	Адрес	Ассортимент
Бронницкий ювелир				
Альфа-карат				
Кахолонг				
vangold				
Эстет				
Красная пресня				
Алмаз				

Задание 4. Порядка экспертизы качества ювелирного изделия.

Опишите технологию экспертизы ювелирного изделия, оформите схему основных этапов
Первый этап:

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 4.17 Галантерейные товары

Практическое занятие № 38

Формирование навыков в идентификации и оценке качества галантерейных товаров, распознавании дефектов

Цель:

- обобщение и систематизация материала по теме «Галантерейные товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
- развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги

Задания:

Задание № 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Дайте классификацию галантерейных товаров.
2. Дайте классификацию и характеристику ассортимента текстильной галантереи.
3. Дайте классификацию и характеристику ассортимента швейной галантереи.
4. Дайте классификацию и характеристику ассортимента металлической галантереи.
5. Дайте классификацию и характеристику ассортимента галантереи из пластмасс и поделочных материалов.
6. Дайте классификацию и характеристику ассортимента кожаной галантереи.
7. Какие требования предъявляются к качеству галантерейных изделий?

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1 Изучение ассортимента галантерейных товаров

Представлен образец галантерейных товаров, определите группу, подгруппу и дайте характеристику используя сайт , результаты запишите в таблицу.

Образец, название	Группа	Подгруппа	Характеристика
Расческа женская	Галантерея из пластмасс	Гребенные товары	Расчески подразделяют по: материалу (целлулоидные; акрилатовые, галалитовые и др.); форме (туалетные с прямой спинкой, туалетные с выгнутой спинкой, карманные, дорожные, туалетные с ручкой и др.); форме зубьев (с прямыми зубьями и с волнистыми зубьями); размерам. Женские гребни вырабатывают из целлулоида заводского и переливочного. Различают женские гребни по назначению — задние и боковые (меньших размеров); форме зубьев — с прямыми и волнистыми зубьями; форме и отделке ободка — гладкий, гравированный, ажурный, украшенный камнями; размерам.

Задание 3. Изучение потребительских свойств галантерейных товаров

Используя сайт опишите потребительские свойства кожгалантерейных товаров

Задание 3 Изучение дефектов галантерейных товаров

Сортность изделия определяют в зависимости от наличия и размера допустимых дефектов, которые подразделяются на дефекты материалов и производственные.

Наиболее распространенными дефектами материалов верха являются: отдушистость, отмин, оспины, безличины, роговины, царапины (кроме механических) и ссадины, долевые подрезы или выхваты, нечеткость рисунка тиснения, неравномерная окраска или разноогненочность и др.

К дефектам производственного характера относят неровную строчку и загнутую кромку, перекося деталей, смещение и перекося рисунка, смещение фурнитуры, перекося ткани, зазоры в замке и среднике, неравномерный настил уплотняющего слоя, нечеткий рифель, несимметричную замысовку ремней.

Размеры дефектов определяют по наибольшей протяженности, площади и эталонам. Сортность изделий по малозаметным и заметным дефектам определяют по эталонам готовых изделий с этими дефектами.

В кожгалантерейных изделиях не допускаются загрязнения, осыпание красителя, пропуски соединения деталей, прожоги, спуск петель, дефекты, превышающие допуск для изделий второго сорта, более трех дефектов.

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 4.18 Канцелярские и школьно-письменные товары

Практическое занятие № 39

Формирование навыков в определении потребительских свойств и идентификации, оценке качества товаров для творчества и делопроизводства

Цель:

- обобщение и систематизация материала по теме «Товары для творчества и делопроизводства»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
- развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность..

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги

Задания:

Задание № 1.

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Назовите подгруппы товаров для творчества
2. Назовите товар из картона и бумаги
3. Какие виды бумаги выпускаются?
4. Назовите принадлежности для письма
5. Какие могут быть ручки?
6. Назовите принадлежности для черчения
7. Охарактеризуйте ассортимент красок
8. Какие товары относятся к разным школьным и канцелярским товарам
9. Какие товары относятся к офисным?

10. Как оценивается качество канцелярских товаров?
11. Как упаковываются канцелярские товары

Вопросы по допуску к занятию:

1. По каким признакам и как классифицируются книги?
2. Охарактеризуйте функциональные свойства книги.
3. Охарактеризуйте эргономические свойства книги.
4. Назовите классификацию книжных изданий по назначению
5. Назовите литературно-художественные издания
6. Какие книжные издания называются нормативно-производственными?
7. Назовите учебные издания
8. Назовите основные гигиенические требования к книжному тексту.
9. Перечислите виды полиграфического брака
10. Перечислите критические дефекты книги.
11. Назовите основные требования к упаковке, маркировке и условиям хранения книг.
12. Как классифицируются книжные издания по объему?
13. Классификация книжных изданий по способу организации издания.
14. Назовите основные форматы книг.
15. Укажите как маркируются книги

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Идентификация ассортимента офисных канцелярских товаров

По образцам, предложенным преподавателем следует определить вид канцелярского товара, дать характеристику по схеме, указанной в таблице с помощью / «канцелярские товары»

№	Наименование	Характеристика	Признаки
1	Бумага	В производстве бумаги используются: древесная масса (измельченная древесина); древесная или соломенная целлюлоза (продукт механической и химической обработки древесины или соломы); тряпичная полумасса (измельченное и обработанное щелочью хлопчатобумажное, льняное или пеньковое тряпье) и макулатурная масса (измельченная и химически обработанная бумага или бумажные обрезки, бывшие в употреблении).	Бумага делится по назначению на II классов, обозначенных буквами (в порядке алфавита — от А до Л). Так, например, к классу А относится бумага для печати, к классу Б — бумага для письма, к классу В — чертежно-рисовальные бумаги и т.
2	Картон		
3	Тетради		

Задание 2. Показатели качества акварельных красок

Используя ГОСТ 11481-75 изучите показатели качества красок и занесите показатели в таблицу.

Цвет	Показатель 1....:	Показатель 2....	Показатель 3	Показатель 4
Коричневая				
Голубая				
Черная				

Берюзовая				
-----------	--	--	--	--

Задание 3. Освещение правил приемки акварельных красок

Используя ГОСТ 11481-76, п. 6 опишите правила приемки краски, сделайте конспект в тетради в виде схемы.

Задание 4. Анализ ассортимента книг

Найдите в интернете следующие книги, используя опорный конспект дайте характеристику и заполните таблицу .

Ассортимент и классификация книг

Наименование	Характеристика	Автор	Наименование
Монография			
Препринт			
Пролегомен			
Автореферат диссертации			
Стандарт			
Устав			
Самоучитель			
практикум			
Справочник			
Рекламное издание			
Собрание сочинений			
Книга			
Брошюра			
Пейпербек			
Бестселлер			

Задание 5. Определение формата издания

Вам предложены пять образцов книг, определите их формат с помощью справочной таблицы.

Определение формата книги

Книга	Размер книги по высоте	Размер по ширине	Формат

Задание 6. Характеристика дефектов книг

Изучите дефекты книг марашка, полошение, перетискивание, муар, незапечатанные полосы, бледность печати, некомплектность и др., заполните таблицу.

№	Дефект	Характеристика	Малозначительный/ критический

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2

Тема 4.21 Спортивные и охотничьи товары**Практическое занятие № 40****Формирование навыков в определении потребительских свойств, идентификации ассортимента, оценке качества, расшифровке маркировки спортивных товаров****Цель:**

- обобщение и систематизация материала по теме «Спортивные товары и охотничьи товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
- развитие общих компетенций: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность..

Выполнив работу, Вы будете:**уметь:**

- идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

Материальное обеспечение:

натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги

Задания:**Задание № 1.**

1. Записать в тетрадь тему, название работы, цель занятия.
2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

Вопросы по допуску к занятию:

1. Назовите группы спортивных товаров
2. Как классифицируют гимнастические снаряды?
3. Какие разновидности боксерских перчаток используются в современном боксе?
4. Как классифицируются лыжи? Назовите их отличительные особенности разных видов лыж.
5. Как классифицируются доски и серфы? Назовите их отличительные особенности.
6. Какие материалы используют для изготовления лыж и досок?
- 7.
8. Назовите инвентарь для спортивных игр
9. Назовите инвентарь для туризма
10. Как классифицируют туристские палатки?
11. Какой инвентарь используется для восхождения на вершины и для спуска в пещеры?
12. Какие товары называются охотничьими?
13. Из каких основных частей состоит ружье?

14. Как определяется калибр ружья?
15. Как классифицируют охотничьи ружья?
16. Какие основные виды рыболовных снастей вы знаете?
17. Каковы достоинства и недостатки бамбуковых, металлических и стеклопластиковых удилищ?
18. Какие требования к качеству спортивных товаров

Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

Задание 1. Анализ ассортимента спортивных товаров

Используя сайт / изучите ассортимент спортивных товаров, заполните таблицу.

Ассортимент спортивных товаров

№	Группа	Виды	Вид спорта
1	Инвентарь для гимнастики	Для общефизической подготовки используются гантели, эспандеры, тренажеры, канаты для лазания, для перетягивания, набивные мячи, различные виды массажеров	оздоровительной и гигиенической гимнастики.
2	Инвентарь для гимнастики		Спортивная гимнастика

Задание 2. Требования к качеству спортивных товаров

Изучите с помощью сайта / требования к качеству, запишите данные в таблицу 25.1.

Требования к качеству спортивного инвентаря

	Деревянные	Штанги	Коньки	Мячи
Требования к качеству				
Специфические показатели				

Задание 3. Освещение правил маркировки спортивных товаров

Используя сайт / опишите маркировку спортивных товаров. Сделайте анализ спортивного товара (дома или в магазине), сравните, все ли данные написаны в маркировке. Данные запишите с расшифровкой в практическую тетрадь.

Форма представления результата:

Выполненная работа. Предоставлены ответы на вопросы

Критерии оценки:

Результативность выполнения задания	Оценка индивидуальных достижений, балл
Задание выполнено полностью, без замечаний	5
Задание выполнено полностью, но имеются несущественные замечания	4
Задание выполнено, но имеются существенные замечания, повлекшие к неверному решению задания	3
Задание не выполнено	2