

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«КАМЫШЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТРАНСПОРТА»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ (ЛАБОРАТОРНЫХ) РАБОТ  
по МДК 03.02. «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров».

ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и  
обеспечение сохраняемости товаров»

для студентов специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Составил: Степанова О.М.  
преподаватель, 1 кв.к.

Камышлов, 2015 год

## **АННОТАЦИЯ**

Методические указания по выполнению практических работ предназначены для организации работы на практических занятиях по МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров», которые является важной составной частью в системе подготовки специалистов среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 «Коммерция» (по отраслям).

В методических указаниях определены цели и задачи выполнения практических работ, описание каждой работы включает в себя задания для практической работы и инструктаж по ее выполнению, указания по обработке результатов и их представления в отчете.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Введение</b> .....	4
<b>Практические работы к разделу 1. Товароведение продовольственных товаров</b> .....	6
Практическая работа к теме: «Общие сведения о пищевых продуктах».....	6
Практическая работа к теме: «Зерномучные товары».....	7
Практическая работа к теме: «Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки».....	9
Практическая работа к теме: «Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки».....	11
Практическая работа к теме: «Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия».....	14
Практическая работа к теме: «Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия».....	17
Практическая работа к теме: «Вкусовые продукты».....	19
Практическая работа к теме: «Молочные продукты».....	21
Практическая работа к теме: «Молочные продукты».....	23
Практическая работа к теме: «Яйца и яичные товары».....	25
Практическая работа к теме: «Мясо и мясные товары».....	27
Практическая работа к теме: «Мясо и мясные товары».....	29
Практическая работа к теме: «Рыба и рыбные товары».....	31
Практическая работа к теме: «Масложировые товары».....	33
<b>Практические работы к разделу 2. Товароведение непродовольственных товаров</b> .....	36
Практическая работа к теме: «Текстильные товары».....	36
Практическая работа к теме: «Швейные изделия».....	37
Практическая работа к теме: «Трикотажные товары».....	39
Практическая работа к теме: «Обувные товары».....	40
Практическая работа к теме: «Пушно-меховые товары».....	44
Практическая работа к теме: «Стеклянные бытовые товары, керамические бытовые товары».....	45
Практическая работа к теме: «Хозяйственные товары на основе пластмасс. Металлохозяйственные товары».....	46
Практическая работа к теме: «Бытовые химические товары».....	48
Практическая работа к теме: «Строительные материалы».....	49
Практическая работа к теме: «Мебельные товары».....	50
Практическая работа к теме: «Бытовые электротовары и домашние машины».....	51
Практическая работа к теме: «Бытовые электротовары и домашние машины».....	52
Практическая работа к теме: «Бытовые электротовары и домашние машины».....	53
Практическая работа к темам: «Парфюмерные товары. Косметические товары».....	55
Практическая работа к теме: «Ювелирные товары».....	56
Практическая работа к теме: «Игрушки».....	58
Практическая работа к теме: «Музыкальные товары».....	58
<b>Список литературы и источников</b> .....	59

## ВВЕДЕНИЕ

Практические занятия являются неотъемлемым этапом изучения по МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» и проводятся с целью:

- формирования практических умений в соответствии с требованиями к уровню подготовки обучающихся, установленными рабочей программой;
- обобщения, систематизации, углубления, закрепления полученных теоретических знаний;
- готовности использовать теоретические знания на практике.

Практические занятия по МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» способствуют формированию следующих общих и профессиональных компетенций:

- ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
- ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
- ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК.7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
- ОК.12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий
- ПК 1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
- ПК 2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению и списанию.
- ПК 3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
- ПК 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность
- ПК 5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
- ПК 6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
- ПК 7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
- ПК 8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

В методических указаниях предлагаются к выполнению практические работы, предусмотренные учебной рабочей программой ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров». Методические указания для практических работ включают следующие темы по МДК 03.02. «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»: зерномучные товары, свежие овощи, плоды и продукты их переработки, кондитерские изделия, вкусовые товары, молочные товары, яйца и яйца продукты, мясо и мясные товары, рыба и рыбные товары, масложировые товары, текстильные товары, швейные изделия, трикотажные товары, обувные товары, пушно-меховые товары, стеклянные бытовые товары, керамические бытовые товары, хозяйственные товары на основе пластмасс, металлохозяйственные товары, бытовые химические товары, строительные материалы, мебельные товары, бытовые электротовары и домашние машины, парфюмерные товары, косметические товары, ювелирные товары, игрушки, музыкальные товары.

При разработке содержания практических работ учитывался уровень сложности освоения студентами соответствующей темы, общих и профессиональных компетенций, на формирование которых направлен ПМ.03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров».

Выполнение практических работ в рамках МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», позволяет освоить комплекс работ по выполнению распознавания ассортимента, оценке качества, распознаванию дефектов. В каждом практическом занятии (товароведение продовольственных товаров) есть задание по органолептической оценке качества. Сначала даётся методика определения качества продукта, а потом предлагается определить самостоятельно качество товара, сравнивая с требованиями ГОСТа, и результаты записать в таблицу. Обязательно студенту надо сделать заключение по работе. Это задание предусматривает самостоятельную работу, которая вырабатывает у студентов умение самостоятельно мыслить, анализировать и делать выводы.

Данная методическая разработка направлена на выработку умений и навыков студентов в грамотной органолептической оценке качества товаров, умении работать со стандартами на разные виды товаров. При отработке практического задания (товароведение непродовольственных товаров) студенту надо выполнить работу по выявлению потребительских свойств этой группы товаров, что требует от студентов проявление навыков анализа, поисковой деятельности, данная деятельность способствует формированию навыков ОК 7.

Методические указания включают в себя цели занятий, вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию. В них представлены различные варианты заданий по материалу на индикацию ассортимента образцов товаров, органолептическую оценку качества товара, на распознавание дефектов и болезней, чтение маркировки на товарных ярлыках, определения потребительских свойств.

Оценки за выполнение практических работ выставляются по пятибалльной системе. Оценки за практические работы являются обязательными текущими оценками по МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», ПМ.03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров», и выставляются в журнале теоретического обучения. Результаты выполнения практических работ студенты оформляют в тетрадях и сдают для проверки педагогу.

Методические указания по МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», ПМ.03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» имеют практическую направленность и значимость. Формируемые в процессе практических занятий умения могут быть использованы студентами в будущей профессиональной деятельности.

## **ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ**

### **К РАЗДЕЛУ 1. ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.**

#### *Практическая работа к теме: «Общие сведения о пищевых продуктах».* **Определение факторов, влияющих на качество пищевых товаров.**

##### **Цели работы**

- обобщение и систематизация материала по теме «Общие сведения о пищевых продуктах»;
- сформировать умения по определению факторов, влияющих на качество пищевых товаров;
- развитие общих компетенций по осуществлению поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

##### **Форма организации работы** – индивидуальная

##### **Студент должен**

- *знать:*  
факторы, влияющие на качество пищевых товаров;
- *уметь:*  
определять факторы, определяющие качество пищевых товаров.

##### **Форма отчетности по занятию:** выполнение заданий в тетради для практических работ

##### **Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению**

**Задание 1.** Проанализируйте требования к качеству двух стандартов на продукцию и установите регламентируемые стандартом показатели к одной из групп, входящих в номенклатуру потребительских свойств.

**Задание 2.** Выявите группы и подгруппы потребительских свойств и показателей качества товаров, относящиеся к обязательным показателям или предназначенные для идентификации (распознавания) ассортиментной характеристики товаров.

**Задание 3.** Разработайте предложения по совершенствованию номенклатуры потребительских свойств и включению наиболее значимых для обеспечения обязательных требований, а также требований, обеспечивающих создание потребительских предпочтений и безопасности.

##### **Последовательность выполнения и оформления работы.**

Для выполнения задания 1:

- Изучите требования к качеству двух стандартов на продовольственные товары.
- Установите регламентируемые стандартом показатели к одной из групп, входящих в номенклатуру потребительских свойств.
- Проанализируйте номенклатуру потребительских свойств и показателей качества товаров по рассматриваемым стандартам и/или для установления необходимости и достаточности этой номенклатуры
- Каждый студент работает индивидуально, анализируя раздел «Требования к качеству» не менее двух стандартов или ТУ на продукцию. Рекомендуется подбирать разные стандарты или ТУ для каждого студента.

Для выполнения задания 2:

- Повторите тему «Потребительские товары» по учебнику (домашнее задание).
- Проанализируйте данные таблицы-2
- Выявите группы и подгруппы потребительских свойств и показателей качества товаров, относящиеся к обязательным показателям.
- Установите показатели, предназначенные для идентификации (распознавания) ассортиментной характеристики товаров.
- Отнесите регламентируемые стандартом показатели к одной из групп, входящих в номенклатуру потребительских свойств.

Для выполнения задания 3:

- Проанализируйте данные таблицы-3-4
- Разработайте предложения по совершенствованию номенклатуры потребительских свойств и включению наиболее значимых для обеспечения обязательных требований.

### **Практическая работа к теме: «Зерномучные товары».**

#### **Идентификация и оценка качества зерномучных товаров, соблюдение условий и сроков хранения**

##### **Цели работы**

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

##### **Форма организации работы – индивидуальная**

##### **Студент должен**

- *знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

- *уметь:*

идентифицировать товары;

соблюдать оптимальные условия хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

##### **Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

1. Назовите продукты из зерна
2. Какие крупы производят из гречихи?
3. Какие крупы продают в магазине из риса?
4. Что такое пшено?
5. Какие крупы готовят из овса?
6. Как оценивается качество крупы?
7. Опишите условия и сроки хранения круп.
8. Что такое мука?
9. Назовите виды муки
10. Как пшеничную муку высшего сорта отличить от пшеничной муки второго сорта
11. Какой показатель определяет сорт пшеничной муки?
12. Какие продукты готовятся из муки пшеничной высшего сорта (второго сорта?)
13. Что такое макаронные изделия?
14. Из какого сырья готовят хлеб?
15. Дайте характеристику ржаному хлебу
16. Как можно охарактеризовать ржано-пшеничный хлеб по органолептическим показателям?
17. Опишите пшеничный хлеб
18. Как оценить качество хлеба?
19. Опишите условия и сроки хранения хлеба

##### **Форма отчетности по работе: выполнение заданий в тетради для практических работ**

#### **Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению**

##### **Задание 1. Идентификация круп.**

Изучите образцы круп, характеристику их по опорному конспекту и заполните на крупы таблицу

### Характеристика образцов круп

Образец крупы	Зерно	Внешний вид	Цвет	Товарные сорта, марки, №	Время варки	Развариваемость

#### Задание 2. Органолептическая оценка качества муки.

Определите вид и сорт муки. Затем определите запах муки: его устанавливают по небольшому количеству (около 20г) муки, высыпанной на ладонь и согретой дыханием (при необходимости более четкой проверки запаха муки несколько граммов муки ссыпают в стакан, заливают теплой водой (60°), закрывают стеклом. Через 1-2 мин воду сливают и определяют запах вторично.

Определите вкус муки и наличие в нём хруста. Для этого разжевывают 1-2 пробы муки. Цвет муки можно определять в сухой или мокрой пробе. При сухом способе сравнивают цвет испытуемого образца с пробой муки, цвет которой является эталонным. Для этого обе пробы (по 3-5г) укладывают шпателем (ложкой) на стекле на некотором расстоянии, а затем таким же стеклом подпрессовывают, но так, чтобы образцы совместились, но не смешивались. Цвет сравнивают или визуально или через лупу (если эталона нет, то цвет муки сравнивают с признаками, указанными в стандарте). При мокром способе используют прибор Пекара. Если его нет, то пробы испытуемой и эталонной муки тоже подпрессовывают, не смешивая их. Затем муку с боков подравнивают и одновременно уплотняют. Лопатку с уплотненными образцами муки осторожно отпускают в наклоненную банку с водой комнатной температуры и выдерживают там до прекращения выделения из муки пузырьков воздуха (1-2мин). Вынув лопатку из воды, образцы 2-3мин подсушивают на воздухе, а затем рассматривают их цвет визуально или через лупу. Данные занесите в таблицу.

#### Оценка качества муки

Вид, сорт муки	Цвет	Запах	Вкус	Хруст	Заключение о качестве

#### Задание 3. Идентификация ассортимента хлебобулочных изделий.

Изучите наиболее распространенные виды хлеба и булочных изделий, используя данные опорного конспекта (данные интернета), результаты запишите в таблицу

#### Ассортимент хлебобулочных изделий

Ассортимент	Группа	Вид и сорт муки	Дополнительное сырьё	Внешний вид, цвет, масса	Вкус, состояние мякиша

#### Задание 4. Органолептическая оценка качества хлебобулочных изделий.

Определите название образца хлебобулочного изделия, его массу взвешиванием, сравните с нормами по соответствующему ГОСТу.

Измерьте (если они есть) длину и ширину трещин и надрывов, определите крупные ли они, и с такими трещинами хлеб не реализуется или мелкие (см. ГОСТ).

Разрежьте хлеб, измерьте толщину корки и установите, есть ли отслоение корки от мякиша.

Определите состояние мякиша и опишите: пропечённость, наличие комков и следов непромеса, пористость, эластичность, свежесть. Небольшая липкость допустима лишь в заварных сортах хлеба. Пористость может быть более развитой в верхней части хлеба, где не должно быть плотных участков мякиша, в которых нет пор. Эластичность проверяется надавливанием на мякиш пальцами. Углубление должно выравниваться. Признаком чёрствости является крошливость мякиша.

Разжевыванием образца хлеба определить его вкус и запах. Недопустимыми дефектами вкуса и запаха является пересолённость, горечь и другие посторонние привкусы и запах, а также хруст от минеральной примеси. Полученные данные занести в таблицу.



### Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий

Название изделия	Масса	Внешний вид, корка, трещины	Состояние мякиша	Вкус	Запах	Заключени е.
------------------	-------	-----------------------------	------------------	------	-------	-----------------

#### Задание 5. Органолептическая оценка качества макаронных изделий.

**Цель:** изучить виды и сорта макаронных изделий по образцам и стандарту на макаронные изделия.

*Порядок проведения работы:*

1. Изучить представленные образцы макаронных изделий;
2. Определите виды и сорта макаронных изделий, распределите их по типам (найти общие признаки в этой классификации);
3. Определите диаметр макаронных изделий;
4. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Тип	Сорт	Вводимые добавки	Цвет

#### Задание 6. Органолептическая оценка качества бараночных изделий.

**Цель:** закрепить умения в определении органолептической оценки образцов бараночных изделий по стандартам.

*Порядок проведения работы:*

1. Определить форму изделия;
2. Внимательно изучите поверхность сушек (должна быть гладкая, глянцевая, без вздутий и крупных трещин);
3. Определите цвет;
4. Разломите бараночное изделие, определите внутреннее состояние (цвет на изломе, пропеченность, разрыхленность);
5. Продемонстрируйте имеющийся образец, определите вкус, запах;
6. Полученные данные сведите в следующую таблицу.

Показатель	Соответствие стандарту	Характеристика образца
Внешний вид: поверхность форма цвет		
Качество: вкус запах хрупкость		

### ***Практическая работа к теме: «Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки».*** **Идентификация и оценка качества свежих плодов и овощей, соблюдение условий и сроков хранения.**

#### **Цели работы**

- обобщение и систематизация материала по теме «Свежие плоды и овощи»;
- сформировать умения оценить качество товаров и устанавливать их градации качества;
- развитие общих компетенций: соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий;

- развитие профессиональных компетенций работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

**Форма организации работы**– групповая.

**Студент должен**

*знать:*

особенности товароведения продовольственных товаров;

*уметь:*

оценить качество товаров и устанавливать их градации качества;

**Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

1. Назовите группы овощей
2. Назовите группы плодов
3. Перечислите плодовые овощи
4. Перечислите вегетативные овощи
5. Какие плоды называются семечковыми?
6. Какие плоды называются косточковыми
7. Назовите подгруппы и виды ягод
8. Обоснуйте высокую пищевую ценность плодов и овощей
9. Назовите лечебные свойства свежих плодов и овощей
10. Какие показатели определяют качество свежих овощей (свеклы)?
11. Назовите градацию качества свежего картофеля
12. Какие овощи называются нестандартными?
13. Что такое отход?
14. Назовите товарные сорта яблок поздних сроков созревания
15. Охарактеризуйте требования к качеству яблок высшего сорта
16. Назовите болезни картофеля (капусты)
17. Какие болезни могут ухудшить качество винограда?
18. Какие условия и сроки хранения яблок?
19. Как должен готовиться картофель на хранение?

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

### **Формирование навыков в идентификации и оценке качества свежих плодов и овощей, соблюдении условия и сроков хранения**

#### **Задание 1. Определение качества свежих овощей.**

Пояснение к заданию: на свежие овощи, поступающие на базу (ГОСТы, заготавливаемые и поставляемые) устанавливают следующие градации качества: стандартные, нестандартные, брак.

Стандартной является продукция, отвечающая всем требованиям действующих стандартов и технических условий. К ней относится как бездефектная, так и дефектная продукция, но последняя в пределах установленных ГОСТом допускаемых отклонений.

Нестандартной считается дефектная продукция, предусматриваемая отклонениями, но сверх установленных норм.

Брак – эта продукция, не допускаемая стандартами, т. е. употребление её в пищу опасно для здоровья человека.

Картофель, морковь, свёкла, лук, томаты, капуста, реализуемые в торговле, по качеству делятся на классы.

Используя ГОСТы, проведите оценку качества образцов свежих овощей, результаты запишите в таблицу

#### **Оценка качества свежих овощей**

Вид овощей	Внешний вид	Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм	Допустимые отклонения	Наличие и вид заболевания	Заключено о качестве.
Картофель					
Свёкла					

Морковь					
Лук.....					

## Задание 2. Определение болезней свежих плодов и овощей.

**Задача № 1.** В магазин поступила партия свежих плодов и овощей. При оценке качества которых выявлено наличие болезней:

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

Используя данные сайта «Знай, товар» определите, какие заболевания выявлены у плодов и овощей, причины их образования, меры предупреждения этих болезней. Данные запишите в таблицу

### Изучение болезней свежих плодов и овощей

Название овоща, плода	Название болезни	Причины образования	Меры предупреждения

**Задание 3.** На базу поступила партия состоящая из 5000кг картофеля в контейнерах, 300 кг лука репчатого в мешках, 500 кг моркови в сетчатых мешках, 700 кг яблок в коробках, 300 кг груш в коробках. В корзинках по 1 кг и поддонах клубника. Изучите условия и сроки хранения этих товаров, данные запишите в таблицу

Название товара	Способ укладки	Условия хранения	Срок хранения

## Практическая работа к теме: «Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки».

### Идентификация и оценка качества плодоовощных товаров, распознавание дефектов, соблюдение условий и сроков хранения

#### Цели работы

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

**Форма организации работы** – групповая

**Студент должен**

*знать:*

основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;

*уметь:*

идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества.

#### Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе

1. Назовите плодоовощные товары
2. Что такое консервы?
3. Чем овощные закусочные консервы отличаются от натуральных?

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

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

### Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению

#### Задание 1. Распознавание ассортимента плодоовощных консервов.

Изучите ассортимент плодоовощных консервов в магазинах, результаты запишите в таблице

**Ассортимент плодоовощных товаров**

Ассортимент, производитель	Группа	Состав	Масса	Цена

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

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

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

**Оценка качества образца овощных консервов (сушеных плодов)**

Показатели	По ГОСТУ	Показатели образца

Заключение:

#### Задание 3. Изучение дефектов консервов

С помощью таблицы изучите дефекты бомбаж, хлопуща, плоское скисание, ржавые банки, потемнение верхнего слоя, потемнение содержимого, сделайте соответствующие записи в тетрадь

**Дефекты плодоовощных консервов**

Дефекты	Характеристика	Причины.
Бомбаж м\б	Банка вздувается, заливная жидкость мутная, могут выделяться пузырьки или пена. Консервы не пригодны в пищу.	Не выдержаны условия стерилизации, не погибшие м\о развиваются, выделяется газ.
Плоское скисание	В консервах скапливается молочная кислота, продукт приобретает резкий	В результате нарушения санитарных норм и правил

	кислый вкус. В пищу непригодны.	производства развиваются негазообразующие м\о в основном в консервах с низкой кислотностью.
Бомбаж химический.	Вздутие банки из-за скопления водорода. Чаще соки, компоты, маринады. В пищу не используют.	Происходит взаимодействие кислоты продукта с оловом и железом металлических банок.
Бомбаж физический.	Вздутие банок. Пригодность консервов в пищу решается органами санитарного надзора.	Чрезмерное наполнение содержимым, особенно при низких температурах замораживания, при этом увеличивается объём содержимого.
Бомбаж ложный	Вздутие одного или двух концов банок при стерилизации консервов, не исчезающее при охлаждении, при надавливании на крышки они могут восстановиться в прежнее положение. Реализации по разрешению СЭС.	Нарушение стерилизации
Хлопуша	Лёгкое вздутие доньшек или крышек, которые при надавливании могут восстанавливаться, или при надавливании на один конец вздувается другой конец банки.	Стерилизация консервов в банках из тонкого и сталистого металла. Консервы в пищу пригодны.
«Птички»	Появление небольшого вспучивания на конце банки возле фальца с характерным изломом металла.	Несоблюдение режима охлаждения консервов. Консервы пригодны в пищу.
Вогнутые крышки	Консервы пригодны в пищу, если не нарушена герметичность.	В стеклянных банках при стерилизации в результате завышенного противодействия в автоклавах.
Помятость корпуса	В металлических банках	Небрежное обращение с банками при транспортировании и хранении.
Подтёчные банки	Появление содержимого на корпусе консервов	Разгерметизация банок. Консервы непригодны в пищу.
Ржавые банки	Пятна ржавчины. Ржавчина может быть лёгкой степени – консервы реализуют после протирки. Если образовались раковины – не реализуют консервы.	Нарушение оловянного или лакового покрытия консервов, плохая промывка после стерилизации, хранение при высокой ОБВ.
Потемнение верхнего слоя	Консервы пригодны в питание	Окисление слоя 2-3см кислородом воздуха, оставшегося в невакуумированных банках над продуктом.
Потемнение в центре	Банки пригодны в пищу после отделения тёмного слоя.	Очень медленное охлаждение томатной пасты, повидла, джема.
Потемнение всего содержимого	Пригодны в пищу	Образуются меланоидины при высокой Т стерилизации или медленном охлаждении, или хранении при Т более 30°

Чёрные пятна на поверхности содержимого консервов	Встречается в зелёном горошке, обеденных консервах и др.	Контакт содержимого с внутренней поверхностью. Банок вызывает образование сернистого олова. Плохо лужёный металл или плохого качества.
Потемнение внутренней поверхности	В металлических банках темнеет металл – синевато-коричневые пятна, нерастворимая плёнка. Чаще в зелёном горошке, фасоль, обеденные консервы (содержащие много белков)	Взаимодействие сероводорода и меркаптанов продукта с оловом на внутренней поверхности банки
Чёрные мелкие частицы в заливочной жидкости	Внешний вид ухудшается, но в пищу пригодны.	Взаимодействие сернистых соединений содержимого с железом, образование сернистого железа, который в виде частиц попадает в заливку.

Выберите дефекты консервов, которые относятся к критическим дефектам, малозначительным и значительным

### **Практическая работа к теме: «Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия».**

#### **Идентификация и оценка качества конфет и карамельных изделий, изучение факторов, сохраняющих качество**

#### **Цели работы**

- обобщение и систематизация материала по теме «Конфетные и карамельные изделия»;
- сформировать умения идентифицировать товар, применять методы товароведения;
- развитие общих компетенций по организации собственной деятельности, выборе типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценке их эффективности и качества;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность.

#### **Форма организации работы – групповая**

#### **Студент должен**

*знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

*уметь:*

оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества.

#### **Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

1. Какие товары относятся к группе кондитерских товаров?
2. Назовите групп кондитерских товаров
3. Какие товары относятся к фруктово-ягодным?
4. Как готовится мармелад?
5. Как готовится пастила
6. Назовите виды мармелада
7. Назовите виды пастилы
8. Что такое карамель?
9. Как классифицируется карамель?
10. Назовите три ассортиментных вида карамели
11. Какие показатели качества определяют качество карамели?
12. Укажите условия и сроки хранения карамели

13. Дайте товароведную характеристику конфет
14. Назовите группы конфет
15. Назовите виды корпусов конфет
16. Приведите примеры корпуса, особенности его получения и название конфеты
17. Какие показатели оценивают качество конфет
18. Назовите дефекты конфет
19. Какие должны быть условия транспортирования и хранения конфет?

**Форма отчетности по работе:** письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

**Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению**  
**Формирование навыков в идентификации и оценке качества конфет и карамельных изделий, изучение факторов, сохраняющих качество**

**Задание 1. Идентификация ассортимента карамели и конфет**

Задание: изучите вид начинок карамели, используя ГОСТы. Карамель: «Слива», «Медок», «Бим-Бом», «Му-му», «Мозаика»; конфеты: «Грецкий орех», «Весна», «Кызыл-кум» и заполните таблицу

**Ассортимент карамели и конфет**

Название	Вид начинки (корпуса)	Особенности приготовления	Условия хранения	Сроки хранения

**Задание 2. Органолептическая оценка качества карамели по стандарту**

Сделать заключение о качестве предложенных образцов карамели по ГОСТ 6477-88 Карамель.

Общие технические условия

Определяя качество упаковки открытой карамели без защитной обработки поверхности в жестяных, бумажнолитых банках обращают внимание на оклейку. При этом проверяют плотность облепания карамели подвёрткой и этикеткой, наличие или отсутствие надрывов на этикетках, расположение рисунка и надписей на этикетке, не выступает ли фольга, этикетка и подвёртка должны плотно облепать изделие, не прилипать к его поверхности, а краска с этикетки не переходить на поверхность изделий и не пачкать рук

Проверяют в карамели правильность и чёткость формы, отсутствие, грубых заусениц и искривлений, количество деформированных карамельных изделий. Определяют состояние поверхности ошупыванием, устанавливают липкая или сухая поверхность, легко или с разрывами отделяется подвёртка (этикетка) от поверхности карамели при развёртывании, имеются ли комки (слипшиеся изделия), открытые швы и трещины, через которые может вытекать начинка; равномерно ли распределена обсыпка у обсыпных сортов; имеется ли блеск у глянцевавшихся и дражированных сортов. Наличие легко рассыпающихся при встряхивании комков допускается только для открытой карамели, без защитной обработки поверхности. У глазированной карамели проверяют равномерность слоя глазури, отсутствие пятен и “поседения”

Цвет определяют, осматривая изделия при хорошем освещении. Они должны быть равномерной окраски, без пятен. Для определения качества начинки разрезают несколько изделий и проверяют, не засахарилась ли фруктовая ликёрная начинка

Затем дегустацией определяют консистенцию начинок, которая должна быть у ореховых, марципановых, масляно-сахарных (прохладительных) начинок мягкая, а у помадных – мелкокристаллическая, нежная.

Вкус и аромат – во время дегустации карамельных изделий устанавливают степень выраженности вкуса и аромата (характерного для изделий каждого наименования), нет ли резкого вкуса и запаха эссенций у карамели без начинок, салостого и прогорклого привкуса у карамели с жиросодержащими начинками.

Во всех карамельных изделиях тщательно проверяют наличие посторонних запахов и привкусов, которые стандартами не допускаются. Результаты оценки качества запишите в таблицу

### Оценка качества карамели

Ассортимент	Завёртка, способ обработки поверхности	Форма	Состояние поверхности	Цвет	Начинка	Вкус и аромат	Заключение

#### Задание 3. Дефекты карамельных и конфетных изделий

Изучите дефекты, оформите запись в виде таблицы.

При излишнем уваривании начинок карамели фруктово-ягодных, молочных и других *теряется аромат, темнеет окраска*, появляется *привкус карамелизованного сахара*, консистенция становится вязкой и тягучей. Недостаточное уваривание и повышенная влажность такой начинки, как фруктово-ягодная, тем более недопустимы, так как при хранении в ней частично *растворяется карамельная оболочка*.

*Трещины на поверхности карамели* обычно появляются при формировании карамельной массы в переохлаждённом, перетяннутом состоянии. И наоборот, высокая температура карамельной массы при формировании способствует искривлению формы, образованию нечёткого рисунка карамели.

Неправильная регулировка формующего механизма приводит к образованию заусениц, рубцов, отбитых углов карамели.

Наиболее часто встречающийся дефект карамели - *увлажнении поверхности*, которое проявляется в слипании не завернутых изделий или в прилипании этикетки либо подвёртки. Причины возникновения увлажнения различны: повышенное содержание редуцирующих веществ или влаги в карамельной массе; повышенная относительная влажность в хранилище (более 75%).

*Засахаривание* карамели возможно при хранении в очень сухом воздухе, при недостатке в ней редуцирующих веществ. Начавшееся с поверхности засахаривание проникает внутрь. Качество такой карамели снижается: она становится непрозрачной: она становится непрозрачной, окраска тускнеет.

При хранении карамели с начинками, содержащими жир, возможно *прогоркание жира*. Оно замедляется при понижении температуры хранения. Возможно, кроме того, ухудшение или ослабление аромата карамели вследствие окисления ароматических веществ.

При приёмке в конфетах могут быть обнаружены дефекты, возникшие вследствие нарушения правил и режимов транспортирования. Например, конфеты, которые перевозят в вагонах и контейнерах с повреждениями крыши, стен или пола, могут *быть увлажнены*. При транспортировании в зимнее время при минусовых температурах может происходить *«размерзание»* конфет с ликёрными корпусами вследствие различных коэффициентов расширения глазури и корпуса, а также расслоение конфет с вафельной прослойкой. В летнее время при перевозке конфет в контейнерах возможно *плавление глазури* и конфет с корпусами, содержащими жир.

В конфетах могут быть обнаружены также дефекты производственного характера, связанные с нарушением технологического процесса. К таким дефектам относятся: *деформация изделий*; неровная, с раковинами и лопнувшими пузырями поверхность неглазированных конфет; включения в помаде в виде темных точек; *тусклая и светлая шоколадная глазурь*; неравномерное распределение глазури.

*Консистенция* конфет существенно зависит от точности соблюдения технологических режимов, при нарушении которых возможны такие отклонения, как крупнокристаллическая структура помады или скопления крупных кристаллов сахара в ней; грубая разработка масс пралине; грубый помол кофе в массах с добавлением кофе; *затяжистая консистенция* сбивных и жележных конфет; *грубокристаллическая корочка* ликёрных конфет; расслаивание корпусов с вафельной прослойкой и другие.

К недостаткам вкуса конфет относятся: *слабый аромат мёда*; привкус *подгоревших орехов*; резко выделяющийся запах спирта или эссенции при избыточном добавлении их в массу.

Одной из причин, вызывающих быстрое *поседение шоколадной глазури*, является несоблюдение режима её темперирования, которое заключается в постепенном охлаждении глазури при одновременном перемешивании. При недостаточном темперировании и быстром охлаждении глазури какао-масло кристаллизуется в неустойчивые формы, которые при хранении конфет перекристаллизуются в устойчивые формы и выделяются на поверхности глазури в виде капель.



Жировое поседение может возникнуть, кроме того, в результате хранения конфет под прямыми солнечными лучами.

Для помадных неглазированных конфет характерно *высыхание* в результате несоблюдения режимов хранения. Консистенция конфет становится твёрдой, несвойственной свежей помаде. В конфетах с ликёрными корпусами процесс высыхания может привести к засахариванию корпуса.

Для конфет, приготовленных с использованием орехов, молока, сливочного масла, гидратированных жиров характерно *прогоркание жиров*, поэтому конфеты, содержащие жир, надо хранить при пониженных температурах.

В конфетах, покрытых шоколадной глазурью, иногда наблюдается *разрыв глазури*. Это связано с развитием в помадной массе осмофильных дрожжей, которые вызывают брожение сахара или причиной может быть глазирование конфет в холодном состоянии, а хранение при более высоких температурах.

№	Название дефекта	Причина	Допустимый/не допустимый дефект

### **Практическая работа к теме: «Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия».**

#### **Идентификация, оценка качества, распознавание дефектов мучных кондитерских изделий**

##### **Цели работы:**

- обобщение и систематизация материала по теме: «Мучные кондитерские изделия»;
- сформировать умения идентифицировать товар, применять методы товароведения;
- развитие общих компетенций по организации собственной деятельности, выборе типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценке их эффективности и качества;
- развитие профессиональных компетенций классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность.

##### **Форма организации работы – групповая**

##### **Студент должен**

*знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных однородных групп, оценку их качества, маркировку;

*уметь:*

оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества.

##### **Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

1. Назовите сырье для мучных кондитерских изделий
2. Какие товары называются мучными кондитерскими изделиями?
3. Какие виды печенья вы знаете?
4. В чем особенность получения сахарного печенья
5. Осветите особенность получения затяжного печенья
6. Назовите ассортимент сахарного (затяжного) печенья
7. В чем особенность получения сдобного печенья?
8. Назовите ассортимент сдобного печенья
9. Что такое крекеры?
10. Какие вы знаете виды крекеров?
11. Как готовятся пряники?
12. Назовите виды пряников
13. Как можно отличить затяжные пряники от сырцовых?
14. Дайте товароведную характеристику вафель
15. Что такое кексы?
16. Как готовятся бисквиты?
17. В чем особенность получения тортов?
18. Из каких полуфабрикатов готовятся торты?
19. Чем пирожные отличаются от тортов?

20. По каким показателям определяют качество печенья?  
 21. Назовите дефекты печенья  
 22. Какие условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий?

**Форма отчетности по работе:** письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

### Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению

#### Задание 1. Анализ особенностей приготовления разных видов печенья

Охарактеризуйте особенности рецептуры и приготовления видов печенья, используя данные сайта <http://www.znaytovar.ru/> и заполните таблицу

Характеристика разных видов печенья

Название	Особенности рецептуры	Особенности приготовления	Внешние отличия	Ассортимент

#### Задание 2. Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий

*Органолептическая оценка качества пряников осуществляется следующим образом.*

1. Установите качество упаковки и название пряников, их вид.
2. Определите правильность формы и её соответствие названию пряников.
3. Установите характер верхней и нижней поверхности, а для глазированных пряников - равномерность глазировки.
4. Разрежьте ножом образец и установите пропечённость, отсутствие (или наличие) непромеса, закала, равномерность распределения начинки.
5. Возьмите небольшой кусочек образца в рот и определите вкус и запах пряника, наличие или отсутствие посторонних привкусов и запахов.

Сравнивая показатели с требованиями ГОСТ15810-96 Изделия кондитерские пряничные или ГОСТ 24901-89 Печенье, заполните таблицу:

Оцените качество предложенных образцов печенья (пряников, вафель), данные запишите в таблицу

Оценка качества мучных кондитерских изделий

Наименование	Форма	Поверхность	Обработка поверхности	Начинка	Вид в изломе	Вкус и запах	Заключение о качестве

#### Задание 3. Решение задач

**Задача 1.** При проверке массы 50 плиток шоколада «Ванильный» обнаружено, что масса нетто плитки, указанная на маркировке 60г. Фактически оказалось: 30 плиток массой 60г; 10 плиток – 58,5г; 10 плиток – 57,5г. Соответствуют ли отклонения по массе плиток шоколада допустимым нормам по стандарту?

**Задача 2.** Дать заключение о качестве печенья «Школьное» (средняя масса одной штуки 10г), в расфасовке по 400г обнаружено 2 штуки печенья с односторонними надрывами, 1 шт. надломанного печенья, 1 шт. с вкраплением крошек.

**Задача 3.** Дать заключение о качестве весового печенья «Мария», масса нетто коробки 12кг, если обнаружено 300г печенья с односторонними надрывами, надломанных изделий – 600г, изделий с углублениями более 20мм – 480г

**Задача 4.** Определите качество печенья развесного сахарного «Чайное», если в объёмной пробе массой 800г надломанного печенья – 52г.

**Задача 5.** Определите качество печенья развесного «Сухарики с изюмом», масса нетто коробки 5кг, при приёмке выявлены следующие показатели: поверхность печенья неподгорелая, без вздутий; цвет тёмно-жёлтый, равномерный; 200г надломанных изделий.

**Практическая работа к теме: «Вкусовые продукты».**  
**Идентификация и оценка качества кофе.**

**Цели работы**

- обобщение и систематизация материала по теме «Чай, кофе, чайные и кофейные напитки»;
- сформировать умения по применению методов товароведения;
- 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, контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

**Форма организации работы** – индивидуальная.

**Студент должен**

*знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

*уметь:*

идентифицировать товар; соблюдать оптимальные условия хранения товаров.

**Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

1. Как получается чай?
2. Какие виды чая вы знаете?
3. В чем отличие черного чая от зеленого?
4. Что такое красный чай?
5. Как классифицируют чай по величине чаинок и обработке?
6. Какие показатели определяют сорт чай?
7. Укажите градацию качества чая?
8. Что такое чайные напитки?
9. Как обрабатывают кофе зерна?
10. Какие вы знаете ботанические сорта кофе
11. Назовите ассортимент кофе
12. Как ароматизируют чай?
13. Укажите градацию качества кофе
14. Чем отличается кофе молотый в зернах высшего сорта от первого?
15. Назовите дефекты кофе
16. Что собой представляют кофейные напитки?

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

**Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению**

**Задание 1. Идентификация ассортимента и товарных сортов чая.**

Используя учебник Тимофеева в. А. Товароведение продовольственных товаров, изучите показатели качества чёрного и зелёного байхового чая и заполните таблицу

**Изучение сортов чая**

Сорт чая	Аромат и вкус	Настой	Цвет разваренного листа	Внешний вид чая	% кофеина	%танина

**Задание 2. Органолептическая оценка качества чая.**

Изучите правила заварки чая опорному конспекту. Заварите образцы чая и проведите оценку качества, используя ГОСТ 1938 - 90

Качество чая определяют специалисты (титестеры) по внешнему виду (уборке) и настою. Для этого примерно одинаковое количество исследуемых чаёв высыпают на чистые листы бумаги и изучают их внешний вид по однородности массы, цвету, скрученности листа, присутствию золотистого типса стеблей и пыли. Хорошая уборка байхового чая характеризуется однородными по размеру и состоянию, хорошо скрученными чайниками, которые для чёрного чая – чёрного цвета, для зелёного – зелёного, это свидетельствует о правильной переработке и сортировке чая. Наличие золотистого типса – признак высокого качества чая, благодаря использованию в производстве нежного материала, который в момент сбора имел серебристые волокна. Присутствие в чае стеблей, особенно красных, характерно для грубых чаёв, приготовленных из сырья позднего сбора. При определении цвета настоя, обращают внимание на интенсивность и характер окрасок (красная, коричневая, буроватая, зеленоватая и др). Лучшие чаи имеют медно-красный цвет настоя. Предпочтение отдают более интенсивно окрашенным образцам. Интенсивность настоя выражают словами: очень крепкая, крепкая, выше среднего, средняя, ниже средней, слабоватая или слабая. В оценке качества чая цвет настоя не является основным признаком. Тем не менее, каждому сорту чая соответствует определённый минимум интенсивности окраски, ниже которого понижается сортность продукции. Чёрная окраска чая или мутноватый настой – признак дефектности чая. При оценке вкуса из чашки набирают в рот глоток настоя и, не глотая, ополаскивают им рот. По вяжущему действию настоя на слизистую оболочку рта и дёсен, судят о его вкусе и терпкости. При этом обращают внимание на вяжущие свойства и полноту вкуса, которая характерна для хорошо экстрактивных чаёв. Ощущение терпкости должно удачно сочетаться с другими вкусовыми ощущениями. При отсутствии терпкости во вкусе, что характерно, например, для ферментированных чаёв, вкус чая называют плоским, пустым. Мелкий и гранулированный чай отличаются большей терпкостью и полнотой вкуса. При оценке ароматических свойств продукта, приподнимают крышку, подносят чайник к носу и, сильно втягивая воздух, определяют силу и характер аромата (розанистый, медовый, цитрусовый, миндальный, смесь запахов земляники и чёрной смородины др.), который наиболее выражен у листовых чаёв. При этом может быть травянистый запах, запах зелени, сырости, кислоты, затхлости, придымленности, прижаристости и другие несвойственные доброкачественному чаю запахи. Определяя цвет, разваренный лист опрокидывают из чайника на крышку и отжимают двумя пальцами. Самый лучший цвет разваренного листа соответствует цвету новой медной монеты. Дефектами окраски листа являются следующие оттенки: коричневый, зелёный, тусклый. Тёмный цвет разваренного листа и окраска настоя свидетельствуют о правильности технологических процессов. Результаты наблюдений запишите в таблицу

#### **Оценка качества образцов чая**

Образец	Уборка	Настой	Вкус и аромат	Разваренный лист	Заключение

### **Задание 3. Идентификация ассортимента кофе**

Изучите ассортимент кофе с помощью интернет-магазина и запишите результаты в таблицу

#### **Характеристика ассортимента кофе**

	Название	Вид упаковки	Масса	Цена

#### **Решение задач**

Задача 1.

Каково должно быть заключение лаборатории о качестве индийского чёрного байхового чая по следующим результатам испытаний: аромат и вкус – неясный, цвет настоя – яркий, прозрачный, интенсивный «выше-средний»; цвет разваренного листа – однородный, светло-коричневый оттенок; внешний вид – ровный, чайники скручены. Массовая доля влаги 6,7%, массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ – 38%; массовая доля мелочи – 3,0%; массовая доля металло-магнитной примеси – 0,0004%. Какому сорту соответствует чай? Может ли лаборатория выдать сертификат качества или протокол испытаний на данную партию чая? Кто правомочен выдать сертификат на основании проведённых испытаний?

Задача 2.

Партия импортного жареного кофе в зёрнах из Индии помологического сорта Робуста направлена на повторные испытания для признания сертификата соответствия. Может ли орган

сертификации выдать на указанную партию кофе сертификат соответствия ГОСТ Р по результатам анализа лаборатории: зёрна целые, равномерно обжарены, без признаков сырости на изломе, коричневого цвета с матовой поверхностью и остатками оболочки кофейных зёрен. Вкус и запах слабовыраженные, без посторонних привкусов и запахов. Массовая доля влаги – 4%, общей золы – 4%, золы нерастворимой в 10% - 0,095%, экстрактивных водорастворимых веществ – 20%, кофеина – 0,7%, металлопримесей – 0,0005%. Показатели безопасности соответствуют допустимым нормам. Какому сорту соответствует образец?

### **Практическая работа к теме: «Молочные продукты»**

#### **Идентификация и оценка качества молока и кисломолочных товаров, распознавание дефектов, соблюдение условий и сроков хранения**

##### **Цели работы**

- обобщение и систематизация материала по теме «Молоко и кисломолочные товары»;
- сформировать умения идентифицировать товар, применять методы товароведения;
- развитие общих компетенций: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- развитие профессиональных компетенций: участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

##### **Форма организации работы – групповая**

##### **Студент должен**

*знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных однородных групп, оценку их качества, маркировку;

*уметь:*

оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества.

##### **Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

1. Какая роль молока в питании человека?
2. Что называется молоком в техническом регламента № 88
3. Что такое молокосодержащий продукт?
4. Назовите отличия пастеризованного молока от стерилизованного
5. Назовите ассортимент молока
6. По каким показателям оценивается качество молока?
7. Назовите пороки молоки
8. Назовите показатели безопасности молока
9. Какие должны быть условия и сроки хранения молока?
10. Какие товары называются кисломолочными?
11. Что такое кефир?
12. Как получают ряженку?
13. Что такое йогурт?
14. Какими свойствами характеризуется ацидофилин?
15. Опишите требования к качеству ряженки
16. Какие могут быть пороки у кисломолочных товаров
17. Что такое творог?
18. Назовите ассортимент творога
19. Как получают сметану
20. Какой ассортимент сметаны?
21. Укажите условия и сроки хранения кисломолочных товаров

**Форма отчетности:** письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

## Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению

### Задание 1. Оценка качества молока

Возьмите образец молока, проверьте маркировку и определите конечную дату реализации. Вскройте пакет и налейте молоко в стакан. Определяя консистенцию молока, обращают внимание на её однородность. Консистенция молока может быть нарушена вследствие образования осадка на дне упаковки или отстоя жира на поверхности. Наличие осадка определяют, осматривая доньшко и стенки стакана. При взбалтывании скопившийся на поверхности жир должен легко распределяться в молоке. Цвет молока устанавливают при дневном или хорошем искусственном освещении. Запах следует определить сразу же после вскрытия упаковки, а также при опробовании молока. Возьмите ложку молока в рот и, распределив молоко по всему рту, установите наличие или отсутствие посторонних привкусов. Если молоко имеет несвойственную ему окраску или содержит посторонние примеси, его вкус не определяют.

Сделайте оценку качества молока, используя ГОСТ Р 52090-2003, и результаты запишите в таблицу

Оценка качества молока

Показатели	Требования ГОСТа	Показатели образца

### Задание 2. Идентификация ассортимента кисломолочных товаров

Используя данные сайта <http://www.znaytovar.ru/> и ГОСТ 51331-99 Йогурт изучите особенности кефира, йогурта, ряженки, напитка снежок и заполните таблицу

Ассортимент и особенности получения кисломолочных напитков

Наименование	% жира	Закваска	Сырье	Ассортимент

### Задание 3. Оценка качества кисломолочных продуктов

Сначала осматривают тару, укупорку, упаковку и маркировку, а затем сгусток кефира или простокваши, поверхность сметаны или творога. Полиэтиленовые пакеты с молочными продуктами должны быть герметичными, с четкой, правильной маркировкой. Осматривают поверхность сметаны, отсутствие плесени, загрязненность посторонними частицами, глянецовитость сметаны. Определяя консистенцию, переливают кефир в стакан, у него должна быть ровная поверхность. При определении консистенции сметаны в неё погружают мутовку или шпатель, затем поднимают и смотрят, как она стекает и есть ли крупинки жира и белка. Сметана густой консистенции стекает медленно, не сразу расплываясь на поверхности продукта в таре. Перемешивая творог, определяют связность массы, наличие плотных комков, отделившуюся сыворотку. Комки творога должны легко разрушаться при слабом надавливании шпателем. С понижением жирности консистенция творога может быть более плотной.

Цвет молочных продуктов устанавливается при дневном свете или хорошем искусственном освещении. Сметану, кефир наливают в стакан из бесцветного стекла, творог накладывают в тарелку и отмечают цвет и оттенки продуктов.

Запах надо определять сразу после вскрытия, а также при их опробовании. Возьмите чайной ложкой небольшое количество сметаны в рот, разотрите её языком и быстро (через 20-30сек) определите её вкус. Надо отметить характерные привкусы и запахи, как они выражены, а также наличие или отсутствие посторонних привкусов и запахов. У сметаны можно определить забеливающие свойства. Надо налить в стакан горячей воды и добавить чайную ложку сметаны, тщательно размешайте её в воде. Полная растворимость сметаны укажет на её хорошую забеливающую способность. Заполните таблицу

Оценка качества кисломолочных продуктов

Продукт	Внешний вид и консистенция	Цвет	Вкус и запах	Заключение о качестве

## Практическая работа к теме: «Молочные продукты»

### Идентификация, определение градации качества сыров и масла, распознавание дефектов

#### Цели работы

- обобщение и систематизация материала по теме «Масло коровье и сыры»;
- сформировать умения оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества.
- развитие общих компетенций: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- развитие профессиональных компетенций: участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

#### Форма организации работы – групповая

#### Студент должен

*знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных однородных групп, оценку их качества, маркировку;

*уметь:*

оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества, рассчитывать товарные потери.

#### Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе

1. Дайте определение маслу коровьему в соответствии с Техническим регламентом № 88
2. Как делается масло коровье?
3. Назовите виды коровьего масла
4. Назовите ассортимент масла сливочного
5. Чем отличается масло сливочное от крестьянского?
6. Что такое топленое масло?
7. Какая градация качества масла сливочного
8. Опишите сущность балльной системы оценки качества масла
9. Какие могут быть пороки у масла коровьего?
10. Что такое сыры?
11. В чем заключается роль сыров в питании человека?
12. Как классифицируются сыры?
13. В чем особенность получения твердых сычужных сыров?
14. Назовите твердые сычужные сыры
15. Какие сыры называются полутвердыми?
16. В чем сущность получения мягких сыров?
17. Назовите мягкие сычужные сыры
18. Какие сыры называются рассольными?
19. Как получают переработанные сыры?
20. Назовите группы переработанных сыров
21. Какой товар называется сырным продуктом?
22. С какими причинами связаны потери при хранении сыров?
23. От чего зависят нормы потерь?
24. Какая градация качества твердых сычужных сыров
25. От чего зависит сорт сыра
26. Объясните балльную систему оценки качества сыров
27. Назовите дефекты сыров
28. Укажите условия и сроки хранения сыров.

**Форма отчетности:** письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

#### Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению

#### Задание 1. Идентификация ассортимента масла

Осветите ассортимент коровьего масла с помощью сайта <http://www.znaytovar.ru/> и заполните таблицу

### Характеристика ассортимента масла коровьего

Ассортимент масла	Особенности сырья и получения	% жира	% воды	Товарные сорта

### Задание 2. Ассортимента сычужных сыров.

Освещение особенностей ассортимента сычужных сыров с помощью сайта <http://www.znaytovar.ru/> и дайте характеристику сырам Швейцарский, Голландский, Пошехонский, Российский, Латвийский, Камамбер, Рокфор, Сулугуни, Брынза в таблицу

### Характеристика ассортимента сыров

Сыр	Группа	Срок созревания	Внешний вид	Консистенция	Вкус, запах.	Рисунок на разрезе	% жира	Срок хранения на холоде при -3-0°

### Задание 3. Органолептическая оценка качества масла сливочного

Определите вид масла. Сладкосливочное имеет аромат пастеризованных сливок, для кисломолочных характерны свойства для сливочного масла аромат и вкус, а также кисломолочные, у Вологодского масла есть ореховый привкус и аромат.

Качество масла устанавливают в его столбике, который вынимают щупом из контрольных единиц упаковки. Исследование проводят при T воздуха 10-12° и не ниже 6°.

Запах масла в столбике определяют сразу после его извлечения.

Для оценки вкуса от столбика шпателем отрезают небольшой кусочек и медленно расплавляют во рту. Последовательность восприятия привкусов следующая: солёность, медленнее воспринимается сладость, ещё медленнее кислый вкус и после всего горький привкус.

Признаком свежести масла и его высокого вкусового достоинства является сильный аромат. Если аромата нет, то приступают к определению вкусов, свойственных несвежему маслу. Проверяют наличие салостого, старого, нечистого, затхлого привкусов, а также лёгким прогорклости, которая выражается незначительным царапающим ощущением в горле.

О качестве обработки судят по распределению влаги в масле. Консистенцию устанавливают с помощью штапеля, который надавливают на столбик продукта, а также срезая ломтики толщиной 1,5-2мм. Обработка признаётся хорошей, если поверхность его на вид слабоблестящая и сухая или с мельчайшими капельками влаги. Наличие «слезы» на поверхности среза масла свидетельствует о его недостаточной обработке. Если в столбике масла просматриваются мелкие трещины или отрезанный ломтик распадается на отдельные куски с острыми гранями, то консистенция признаётся крошливой. Отсутствие гладкой поверхности и прилипание масла к ножу при отрезании ломтика свидетельствует о засаленной консистенции.

Цвет масла определяют, не разрушая столбика при дневном освещении. Он должен быть от белого до светло-жёлтого, равномерным по всей длине.

Качество посолки и вкуса масла устанавливают одновременно. Обращают внимание на равномерность посола, отсутствие кристаллов не растворившейся соли, излишне выраженный её вкус. Устанавливают плотность набивки масла в тару, правильность заделки пергамента, полноту данных и чёткость маркировки. Оцените образец масла, используя 20балльную систему, сделайте заключение о качестве и заполните таблицу

### Оценка качества масла коровьего

Показатели	Максимальное количество баллов	Показатели образца	Баллы образца

**Заключение:**



#### Задание 4. Органолептическая оценка качества сыра

Осматривая контрольный круг, головку, брусок, брикет или батон, устанавливают *форму* и соответствие её виду сыра, равномерность осадки, степень выпуклости боковых сторон, а также верхней и нижней поверхностей, округлённость граней. Затем изучают состояние парафинового покрытия, корки, подкоркового слоя. Парафиновый слой должен быть тонким, ровно покрывать всю поверхность (без трещин и наплывов), а корка сыра – тонкой и без повреждений; состояние подкоркового слоя проверяют, осматривая разрезанный сыр или его столбик, отобранный шупом.

*Рисунок* проверяют по звуку, издаваемому при постукивании головок рукояткой сырного шупа, а также осматривая столбик сыра или его поперечный разрез. Обращают внимание на развитость рисунка (т. е. количество глазков на поверхности разреза головки) равномерность его, на форму глазков.

Цвет сыра определяют при осмотре столбика или разреза головки. Он должен быть равномерным по всей массе. Белые пятна, бледный цвет, неравномерная окраска свидетельствует о неравномерной обсушке сырного зерна, пересоле или высокой кислотности, излишней обсушке сыра во время созревания.

*Консистенцию* сыра проверяют при лёгком сгибании столбика или ломтика продукта, а также при его нарезании, растирании пальцами, опробовании. Обращают внимание на нежность, пластичность, эластичность, ломкость при изгибе и отсутствие дефектов.

*Вкус и запах* – наиболее важные показатели сыра. Опробывая его, устанавливают чистоту вкуса и запаха, их выраженность, степень остроты, типичность. Использование недоброкачественного сырья, нарушение технологических операций, развитие нежелательной микрофлоры могут вызвать появление в сырах следующих дефектов: невыраженный, нетипичный вкус и запах; салитый, прогорклый, кислый, кормовой, гнилостный, тухлый, аммиачный привкусы и запахи. Проведите органолептический анализ испытуемых образцов сыра, определите сорт по 100балльной системе, результаты запишите в таблицу

Оценка качества сыра с помощью балльной системы

Наименование показателя	Макс. количество баллов	Характеристика показателя образца	Скидка баллов	Окончательная оценка, баллы

Заключение:

#### Задание 5. Решение задач

Задача 1. Определите качество сыра Голландского брускового, у которого следующие показатели качества: корка ровная, со слегка осыпавшимся парафином; вкус кисловатый, запах свойственный; рисунок состоит из глазков неправильной овальной формы; консистенция пластичная; цвет светло-жёлтый, однородный.

Задача 2. Укажите фактическое количество жира в 200г сыра Костромского

Задача 3. Определите товарный сорт сыра Костромского у которого слабовыраженные вкус и аромат, несвязная консистенция, неравномерный цвет, рваный рисунок, внешний вид удовлетворительный с повреждением корки, упаковка хорошая.

Задача 4. Определите товарный сорт сливочного солёного масла: вкус слабопригорелый, неравномерная посолка, мелкие капли на срезе масла, цвет неоднородный, упаковка удовлетворительная.

#### *Практическая работа к теме: «Яйца и яичные товары»*

#### **Идентификация и оценка качества куриных яиц, распознавание дефектов**

##### **Цели работы**

- обобщение и систематизация материала по теме «Яичные товары»;
- сформировать умения соблюдать оптимальные условия хранения и транспортирования, санитарно-эпидемические требования к ним;
- развитие общих компетенций: организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

- развитие профессиональных компетенций: обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями

**Форма организации работы – групповая**

**Студент должен**

*знать:*

условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемические требования к ним;

*уметь:*

соблюдать оптимальные условия хранения и транспортирования, санитарно-эпидемические требования к ним.

### **Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

1. Каково строение яиц?
2. Какую роль играют яйца в питании человека?
3. Назовите виды яиц, которые реализуются в магазине?
4. Как классифицируются яйца по весу?
5. Как классифицируются яйца по сроку снесения?
6. Какие яйца называются диетическими?
7. Какие яйца называются столовыми?
8. Какие градации качества у яиц куриных?
9. Какие требования к яйцам высшей категории?
10. По каким показателям оценивают качество яиц
11. Какие должны быть показатели у яиц диетических
12. Опишите показатели качества
13. Какие внешние повреждения могут быть на яйцах при реализации?
14. Как должны маркировать яйца при реализации?
15. Как упаковывают яйца?
16. Назовите недостатки яиц
17. Какие пороки не позволяют реализовать яйца?
18. Как поступят с диетическим яйцами при сроке хранения их 8 дней со дня снесения
19. Какие санитарные требования к реализации яиц?
20. Что такое пуга?
21. Как определяется размер пуги?

**Форма отчетности:** письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

### **Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению**

#### **Задание 1. Виды и категории яиц**

Изучите категории яиц с помощью ГОСТ Р 52121-2003 Яйцо куриное пищевое пункт 3.4.5., запишите результаты в таблицу

**Характеристика категорий яиц**

№	Название, вид, категория	Масса	Характеристика

#### **Задание 2. Методика оценки размера воздушной камеры яиц**

Изучите методику оценки воздушной камеры яиц по ГОСТ Р 52121-2003 пункт 7.4. решите задачу.

Задача 1. Определите категорию яиц, которые имеют маркировку 21. 04, продаются 26.04. масса 62 г, желток прочный, в центральной части, неподвижная воздушная камера 45 мм, на скорлупе единичные точки.

#### **Задание 3. Дефекты яиц**

*Малое пятно* – яйцо с одним или несколькими неподвижными пятнами под скорлупой с общим размером не более 1/8 поверхности скорлупы.

*Большое пятно* – яйцо с наличием пятен под скорлупой общим размером более 1/8 поверхности всего яйца.

*Красюк* – яйцо с однообразной рыжеватой окраской содержимого.

*Тёк* – яйцо с повреждённой скорлупой и подскорлупой оболочкой, хранившееся более одних суток, не считая дня снесения.

*Кровяное пятно* – яйца с наличием на поверхности желтка или в белке кровяных включений, видимых при овоскопировании, возникают в результате развития оплодотворённого зародыша, при хранении в условиях повышенных температур (при 21° и выше)

*Затхлое яйцо* – яйцо, адсорбирующее запах плесени или имеющее заплесневелую поверхность скорлупы.

*Тумак* – яйцо с испорченным содержимым под воздействием плесневых грибков и гнилостных бактерий. При овоскопировании яйцо непрозрачно, содержимое имеет гнилостный запах.

*Зелёная гниль* – яйцо с белком зелёного цвета и резким неприятным запахом.

*Миражное яйцо* – яйцо, изъятые из инкубатора как неоплодотворённое.

*Запашистое* – яйца с посторонним запахом.

*Выливкой* – яйца с частичным смешиванием желтка с белком.

*Присушка* – яйцо с присохшим к скорлупе желтком.

Результаты запишите в таблицу

Дефекты яиц

Название	Характеристика	Пищевые неполноценные технические

### ***Практическая работа к теме: «Мясо и мясные товары»***

#### **Идентификация и оценка качества мясных товаров, распознавание фальсифицированных товаров, соблюдение условий и сроков хранения**

##### **Цели работы**

- обобщение и систематизация материала по теме «Мясные товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества, рассчитывать товарные потери и списывать их;
- развитие общих компетенций: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
- развитие профессиональных компетенций .рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению и списанию.

**Форма организации работы** – групповая

##### **Студент должен**

*знать:*

применять методы товароведения;

*уметь:*

идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества, рассчитывать товарные потери и списывать их.

##### **Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

1. Что такое мясо?
2. Какие виды мяса могут быть?
3. Какую роль в питании играет мясо?
4. Как можно отличить мясо свинины от других видов животных?
5. Опишите признаки говядины?
6. Опишите признаки баранины.
7. Как отличить мясо молодых животных от взрослых?
8. Что такое субпродукты?

9. Опишите признаки свежести мяса
10. Какие показатели определяют качество мяса?
11. Какие причины вызывают потери мяса при хранении?
12. Какие виды мяса птицы?
13. Как обрабатывают тушки кур?
14. Почему мясо курицы считают диетическим?
15. Опишите требования к качеству тушки курицы
16. Какие могут быть дефекты у тушек курицы?
17. Укажите условия и сроки хранения

**Форма отчетности:** письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

### Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению

#### Задание 1. Определение свежести мяса.

Задача 1.

При осмотре туши говядины было обнаружено, что она покрыта заветрившейся корочкой подсыхания тёмного цвета, имеет с поверхности слегка затхлый запах, мясной сок слегка мутноватый, ямка при надавливании медленно восполняется, бульон мутный. Дайте заключение о качестве мяса, сделайте анализ с помощью ГОСТ Р 52601-2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия, результаты запишите в таблицу

#### Оценка качества мяса

Показатели	По ГОСТу	Фактически

#### Задание 2. Изучение ассортимента колбасных изделий.

Изучите ассортимент варёных колбас с помощью ГОСТ Р 52196-2003 Колбасы вареные и заполните таблицу

#### Ассортимент вареных колбас:

Ассортимент	Сорт	Рецептура	Структура	Внешний вид.

#### Задание 3. Органолептическая оценка качества варёных колбас.

Изучение внешнего вида начинают с осмотра поверхности изделий: установления чистоты, интенсивности окраски, сухости или увлажнённости, наличия или отсутствия загрязнений, плесени и слизи на поверхности, слипов, отёков жира или бульона под оболочкой, наплывов фарша над оболочкой и её морщинистости.

Липкость и ослизнение определяют, прикасаясь к продукту пальцами. Для установления глубины проникновения плесени под оболочку изделие надрезают острым ножом в месте плесневого налёта. Затем колбасные изделия надрезают вдоль батона. С одной половины батона колбасы снимают оболочку и проверяют равномерность распределения, форму, размер кусочков жира, состояние фарша или тканей мяса, есть ли дефекты колбасного фарша (серых пятен, жёлтого шпика), изделий.

Легко надавливая пальцем, проверяют консистенцию колбас на разрезе и, осторожно разламывая срез, - крошливость фарша.

Запах сначала определяют в глубине изделия сразу же после надреза оболочки и поверхностного слоя и быстрого разламывания батона. Затем устанавливают запах, вкус и сочность, пробуя ломтики изделий при комнатной температуре, отмечая наличие или отсутствие посторонних запахов, привкусов, степень выраженности аромата пряностей и копчений, солёность. Сосиски и сардельки оцениваются в разогретом виде.

Определяя вкус фарша разжёвыванием, обращают внимание на степень солёности, наличие или отсутствие посторонних привкусов. Полученные результаты запишите в таблицу

#### Оценка качества колбасы

Показатели.	По ГОСТ Р 52196-2003	Показатели образца.

Заключение:

#### **Задание 4. Решение задач**

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

Задача 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.

Задача 3. Рассчитайте естественную убыль на 2000кг мяса говядины замороженного, которое хранилось на хладокомбинате при температуре -18 °С в течение 2 месяцев.

#### **Практическая работа к теме: «Мясо и мясные товары»**

#### **Идентификация ассортимента, показателей качества мясных консервов, распознавание дефектов**

##### **Цели работы**

- 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;
- развитие профессиональных компетенций: производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

##### **Форма организации работы – групповая**

##### **Студент должен**

*знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку

*уметь:*

применять методы товароведения, оценивать качество товаров, устанавливать градацию качества

##### **Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

1. Что такое мясные консервы?
2. Какое сырьё 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

**Форма отчетности:** письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

#### **Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению**

##### **Задание 1. Идентификация ассортимента и рецептуры консервов.**

Изучите ассортимент и рецептуру мясных консервов с помощью сайта <http://www.znaytovar.ru/> и заполните таблицу

### Рецептура мясных консервов

Ассортимент	Группа	Рецептура	Маркировка

#### Задание 2. 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 3. Органолептическая оценка качества образца мясных консервов.

Установите целость 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 4. 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 негазиобразующих термофильных бактерий, которые попадают в консервы при нарушении санитарных норм. В процессе их жизнедеятельности образуется молочная кислота, придающая продуктам кислый вкус.

*Хлопуша* – лёгкое вздутие доньшек 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 оловянного 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* выделившимся бульоном, выплавленным жиром – небольшая влаго- и жиरोудерживающая 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.

*Макаронны 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

### **Практическая работа к теме: «Рыба и рыбные товары»**

#### **Идентификация и оценка качества рыбных товаров, распознавание дефектов, хранение**

##### **Цели работы**

- 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

##### **Форма организации работы – групповая**

##### **Студент должен**

*знать:*

оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества;

*уметь:*

оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества;

##### **Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

1. Какова роль рыбы в питании?
2. Назовите семейства рыбы
3. Какая рыбы 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 разделявают соленую рыбу?
12. Какая рыбы 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?

**Форма отчетности:** письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

### **Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению**

#### **Задание 1. Органолептическая оценка качества мороженой рыбы**

При контроле качества мороженой рыбы устанавливают её семейство и вид, величину, степень заморозенности тела, толщину и массу глазури, внешний вид, правильность разделки, консистенцию и запах после оттаивания. Для определения степени заморозенности 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, окунёвых, 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 рябя 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 кожу, 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.

### *Практическая работа к теме: «Масложировые товары»*

#### **Идентификация и оценка качества пищевых жиров, соблюдение условий и сроков хранения»**

#### **Цели работы**

- обобщение и систематизация материала по теме «Пищевые жиры»;
- сформировать умения оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества.
- развитие общих компетенций принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- развитие профессиональных компетенций участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

## Форма организации работы – групповая

### Студент должен

*знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

*уметь:*

оценивать качество товаров и устанавливать их градации их качества

### Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе

1. Назовите группы пищевых жиров
2. Как классифицируются растительные масла
3. Почему растительные масла полезны для здоровья?
4. Назовите градацию качества растительных масел
5. Как оценивают качество подсолнечного масла?
6. Какие могут быть дефекты у масла?
7. Опишите условия и сроки хранения подсолнечного масла
8. Назовите животные жиры
9. Какое сырьё используют для получения маргарина?
10. Назовите группы маргарина
11. Какие требования к качеству маргарина?
12. Что такое майонез?
13. Как получают майонез?
14. Какой ассортимент майонеза?
15. Какие условия и сроки хранения майонеза?

**Форма отчетности:** письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

### Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению

#### Задание 1 Идентификация ассортимента растительных масел.

Изучите ГОСТы на растительные масла и заполните таблицу

#### Характеристика ассортимента растительных масел

Вид масла	Способы очистки	Товарные сорта	Сроки хранения

#### Задание 2. Органолептическая оценка качества пробы растительного масла.

Измерьте температуру масла, довести её до 20°. Нанести тонким слоем 20капель масла на предварительно чисто вымытую и досуха вытертую стеклянную пластинку, определите по запаху вид и доброкачественность масла, установите, не чувствуется ли в масле посторонние запахи и какие. Запах масла можно определить и в подогретом до 80°образце (на водяной бане).

Небольшое количество масла (20°) возьмите в рот, разотрите её языком по нёбу и установите вкус. Свежее масло имеет вкус нежный, приятный, а недоброкачественное – острый, жгучий, с прогорклым привкусом.

Масло, имеющее температуру 20°, налейте в стакан (бледно-окрашенное на уровень 10см, а тёмноокрашенное на уровень 5см; рассматривайте масло на белом фоне сначала при проходящем, а затем при отражённом свете, используя матовую лампочку. Определите цвет и оттенок масла. Одновременно установите, прозрачное оно или мутноватое. Результаты наблюдений запишите в таблицу

#### Оценка качества образца растительного масла

Показатели	По ГОСТу	Фактически

### Задание 3. Идентификация ассортимента маргарина.

Изучите ассортимент и рецептуру маргарина с помощью сайта <http://www.znaytovar.ru/> и заполните таблицу

Ассортимент и рецептура маргарина

Ассортимент	Группа, использование	% Ж	% воды	Рецептура

### Задание 4. Органолептическая оценка качества маргарина

Отберите щупом пробу маргарина. Определите термометром температуру маргарина, по необходимости доведите температуру до 15-20°. Определите запах маргарина, разрезав образец маргарина чистым ножом. Сделайте новый срез и определите вкус маргарина, взяв из среза кусочек и разжевав его. Надавите на срез шпателем и установите консистенцию маргарина и его цвет. Сравните полученные результаты с требованиями ГОСТ, сделайте заключение о качестве. Результаты наблюдения запишите в таблицу

Оценка качества маргарина

Показатели	По Госту	Фактически	Сорт

### Задание 5. Решение задач

Задача 1. В ресторан поступил свиной жир высшего сорта без сертификата соответствия. Директор ресторана отправил 1 пачку на анализ для получения сертификата. При проверке качества в лаборатории обнаружено, что жир имеет желтоватый цвет, вкус приятный, поджаристый, консистенция мажеобразная, содержание влаги 0,2%, кислотное число 2мг КОН. Соответствует ли фактическое качество жира указанному сорту? Может ли лаборатория выдать на основании проведённого испытания сертификат соответствия? Если нет, то какой документ может быть выдан? Правильно ли отобрана средняя проба?

Задача 2. Какое заключение о качестве нерафинированного подсолнечного масла должна дать лаборатория, если по результатам анализа были выявлены следующие показатели: масло над осадком имеет «сетку», вкус и запах свойственные, без дефектов, цветное число – 20мг йода, йодное число – 130, кислотное число – 2,15мг КОН, отстой 0,09%, фосфорсодержащие вещества в пересчёте на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> – 0,052%, влага и летучие вещества – 0,20%, неомыляемые вещества – 0,15%. Может ли лаборатория выдать на основании указанных показателей сертификат соответствия? Кто правомочен выдать сертификат соответствия на основании результатов исследований?

Задача 3. Какое заключение о качестве нерафинированного подсолнечного масла должна дать лаборатория, если по результатам анализа были выявлены следующие показатели: масло над осадком имеет «сетку», вкус и запах свойственные, без дефектов, цветное число – 20мг йода, йодное число – 130, кислотное число 21,15мгКОН, влага и летучие вещества – 0,20%, неомыляемые вещества 1,15%. Может ли лаборатория выдать на основании указанных показателей сертификат соответствия?

Задача 4. В ресторан поступил свиной жир высшего сорта без сертификата соответствия. Директор ресторана отправил 1 пачку на анализ для получения сертификата. При проверке качества в лаборатории обнаружено, что жир имеет желтоватый цвет, вкус приятный, поджаристый, консистенция мажеобразная, содержание влаги 0,2%, кислотное число 2мг КОН. Соответствует ли фактическое качество жира указанному сорту? Может ли лаборатория выдать на основании проведённого испытания сертификат соответствия? Если нет, то какой документ может быть выдан? Правильно ли отобрана средняя проба?

Задача 5. Сделать заключение о качестве Столового маргарина, имеющего чистый вкус и аромат, лёгкую пластичную консистенцию, поверхность среза матовая, содержание жира 82%, соли 0,5%.

Задача 6. Средний образец молочного маргарина высшего сорта был направлен в испытательную лабораторию для получения сертификата соответствия. В лаборатории получены следующие результаты: вкус и запах чистые, молочные, консистенция при 18°С слегка мажущая, цвет неоднородный, поверхность среза массовая, кислотность – 2,3°, массовая доля жира 82%, влаги и летучих веществ 16%, соли – 0,5%. Соответствует ли фактическое качество маргарина его маркировке? Может ли лаборатория выдать сертификат соответствия?

Задача 7. Сделать заключение о качестве Столового маргарина, имеющего чистый вкус и аромат, лёгкую пластичную консистенцию, поверхность среза матовая, содержание жира 82%, соли 0,5%.

## **ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ К РАЗДЕЛУ 2. ТОВАРОВЕДЕНИЕ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.**

### *Практическая работа к теме: «Текстильные товары»*

#### **Распознавание ассортимента, потребительских свойств, оценка качества текстильных товаров**

##### **Цели работы**

- 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.

##### **Форма организации работы – групповая**

##### **Студент должен**

###### *знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

###### *уметь:*

идентифицировать товары

##### **Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

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 шерстяных 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.

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

##### **Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению**

**Цель:** изучить способы обработки, ткачества и виды текстильных тканей

##### **Задание 1. Анализ видов и свойств волокон**

Используя конспект, заполните таблицу, характеризуйте 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 <http://www.znaytovar.ru/>, 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?

### *Практическая работа к теме: «Швейные изделия»*

#### **Распознавание ассортимента, оценка качества швейных товаров**

#### **Цели работы**

- обобщение и систематизация материала по теме «Швейные 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.

#### **Форма организации работы – групповая**

**Студент должен**

знать:

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

уметь:

идентифицировать товары

### Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе

- 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?

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

### Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению

#### Задание 1. Характеристика ассортимента и классификации швейных товаров

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

Наименование	Характеристика	Производитель, состав	Цена
Платье			
Пиджак			

#### Задание 2. Порядок оценки качества швейных и трикотажных изделий

С помощью сайта <http://www.znaytovar.ru/> изучите порядок оценки качества швейных и трикотажных изделий, сделайте конспект.

#### Задание 3. Градация женской одежды по размерам разных систем

На сайте <http://www.lamoda.ru/> 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 <http://www.znaytovar.ru/> швейные трикотажные изделия, заполните таблицу.

№	Потребительские свойства	Характеристика
1	Эргономические	
2	Функциональные	
3	Эстетические	

**Практическая работа к теме: «Трикотажные товары».**  
**Распознавание ассортимента, оценка качества трикотажных товаров**

**Цели работы**

- обобщение и систематизация материала по теме «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.

**Форма организации работы**– групповая

**Студент должен**

*знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку.

*уметь:*

идентифицировать товары

**Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

- 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 Сорта трикотажных изделий
- 15 Какие требования предъявляются к качеству трикотажных изделий?

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

**Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению**

**Задание 1. Характеристика ассортимента и классификации трикотажных товаров**

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

Наименование	Характеристика	Производитель, состав	Цена
Платье			
Пиджак			

**Задание 2. Порядок оценки качества швейных и трикотажных изделий**

С помощью сайта <http://www.znaytovar.ru/> изучите порядок оценки качества швейных и трикотажных изделий, сделайте конспект

**Задание 3. Градация женской одежды по размерам разных систем**

На сайте <http://www.lamoda.ru/> 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 <http://www.znaytovar.ru/> швейные трикотажные изделия, заполните таблицу

№	Потребительские свойства	Характеристика
1	Эргономические	
2	Функциональные	
3	Эстетические	

#### **Практическая работа к теме: «Обувные товары» Идентификация, оценка качества, распознавание дефектов обуви**

##### **Цели работы**

- 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.

##### **Форма организации работы – групповая**

##### **Студент должен**

*знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

*уметь:*

идентифицировать товары

##### **Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

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?

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

#### **Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению**

##### **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

##### **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, околочки пяточной части, а также установку и отделку каблучков;

*Четвертый прием* – проверить дефекты на боковой наружной части обуви и парность ее по высоте берца, задников, каблучков.

*Пятый прием* – проверить обувь со стороны подошвы; определите дефекты крепления подошвы, парность обуви по клейменю 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 каблучков, неустойчивость к сухому и мокрому трению, непродуб, высокий и неровный ворс и др.

*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 меру 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.

*Вывхваты, 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 опойка 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 козьих 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 ( $60 \text{ }^\circ\text{C}$ ) 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.

*Кожи 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.

### ***Практическая работа к теме: «Пушно-меховые товары».***

#### **Идентификация, оценка качества, распознавание дефектов пушно-меховых изделий**

**Цель:** изучить пушно-меховое сырьё и ассортимент пушно-меховых товаров.

*Порядок проведения работы:*

1. Определить вид пушно-мехового сырья.
2. Различить образцы искусственного и натурального меха.
3. Определить вид пушно-мехового изделия, сырьё, фасон, половозрастная группа.
4. Определить размер.
5. Определить дефекты.
6. Полученные данные сведите в следующую таблицу.
7. Дайте заключение.

Вид сырья	Вид изделия	Материал	Фасон	Половозрастная группа	Размер	Дефекты

**Практическая работа к теме: «Стеклянные бытовые товары, керамические бытовые товары»**

**Изучение свойств и показателей стеклянных и керамических товаров**

**Цели работы**

- 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.

**Форма организации работы – групповая**

**Студент должен**

*знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку.

*уметь:*

применять методы товароведения.

**Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

1. Дайте определение стеклу и перечислите его основные виды.
2. В чем состоит отличие хрустала 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?

**Форма отчетности:** письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

**Задание для практической работы и инструктаж по ее 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; шликер — 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 — щербинки, осыпь края (мелкие повреждения края), острый край, следы понтии и др.; пороки украшения — неправильное расположение узоров, протравка гладких мест, неправильные грани и др. Результаты запишите в таблицу

### Характеристика пороков стеклянных товаров

Порок	Характеристика	Причина

### Задание 3. Идентификация ассортимента керамической посуды

Используя сайт <http://www.znaytovar.ru/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 <sup>3</sup> ), полуаппетитные (275—300 см <sup>3</sup> ), чайные (200—220 см <sup>3</sup> ), кофейные (110—130 см <sup>3</sup> ) и детские (60 см <sup>3</sup> ).	Фасоны фарфоровых чашек обозначаются обычно порядковыми номерами (39, 51, 54, 58 и т. д.)
2	Блюда		

### *Практическая работа к теме: «Хозяйственные товары на основе пластмасс. Металло-хозяйственные товары».*

#### **Изучение свойств и показателей товаров из пластмасс.**

#### **Цели работы**

- обобщение и систематизация материала по теме «Пластмассы. Товары бытовой химии. Металло-хозяйственные 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.

#### **Форма организации работы – групповая**

## Студент должен

*знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку.

*уметь:*

применять методы товароведения.

### Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе

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. Дайте определение металлам.
11. Какие металлы относят к черным и как их классифицируют?
12. Какие металлы относят к цветным, в чем специфика их классификации?
13. Назовите способы выработки, которые применяют для производства металлохозяйственных товаров.
14. Дайте классификацию и охарактеризуйте основные виды защитно-декоративных покрытий металлотоваров.
15. Какими способами украшают изделия из металлов?
16. Как классифицируют металлическую посуду?
17. Дайте общую характеристику ножевым изделиям и столовым приборам.
18. Приведите классификацию металлических инструментов по назначению.
19. Каковы основные требования к качеству металлической посуды?
20. Какие показатели качества металлической посуды подлежат обязательной сертификации?

**Форма отчетности:** письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

### Задание 1. Идентификация ассортимента изделий из пластмасс

С помощью сайта <http://www.martika-home.ru> 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 2. 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 3. Маркировка пластмасс

Используя сайт <http://ru.wikipedia.org/> (пластмассы) изучите маркировку основных видов пластмасс полиэтилентерефталат, полиэтилен высокой плотности, низкой плотности, полифинилхлорид, полипропилен, полистирол, результаты запишите в таблицу

**Маркировка изделий из пластмассы**

<b>Значок</b>	<b>Англоязычное название</b>	<b>Русское название</b>	<b>Применение</b>

**Задание 4. Ассортимент изделий из металлов**

Изучите ассортимент изделий из металлов, запишите таблицу

**Ассортимент изделий из металлов**

<b>№</b>	<b>Изделие</b>	<b>Металл</b>	<b>Состав</b>

**Практическая работа к теме: «Бытовые химические товары».**

**1. Моющие средства.**

**Цель:** ознакомиться с классификацией моющих средств.

**Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

1. Какие товары относят к товарам бытовой химии?
2. Охарактеризуйте ассортимент средств для стирки и мытья с учетом их классификации.
3. Какие показатели свойств средств для стирки и мытья определяют покупательские предпочтения?

*Порядок проведения работы:*

1. Изучить нормативно-технологическую документацию на стиральные порошки.
2. Изучить состав стиральных порошков.
3. Изучить производителя.
4. Изучить потребительские характеристики стиральных порошков.
5. Сравнить на соответствие качества стирального порошка с стандартом.
6. Полученные данные сведите в следующую таблицу.
7. Дайте заключение.

<b>Наименование изделия</b>	<b>Производитель</b>	<b>Сырьевой состав</b>	<b>Потребительские характеристики</b>	<b>Дефекты</b>

**Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению**

**Задание 1.** Идентификация ассортимента товаров бытовой химии

Изучите с помощью сайта <http://www.evisun.ru/> ассортимент товаров бытовой химии (не менее 7 групп) и заполните таблицу

**Ассортимент товаров бытовой химии**

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

**2. Лакокрасочные материалы.**

**Цель:** ознакомиться с классификацией лакокрасочных материалов по образцам.



### Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе

1. Как классифицируют лакокрасочные товары? Охарактеризуйте их основные виды.
2. В чем отличие эмалей от красок?
3. Каков принцип условного обозначения лакокрасочных товаров?

*Порядок проведения работы:*

1. Изучить нормативно-технологическую документацию на лакокрасочные материалы.
2. Изучить ассортимент, производителя.
3. Изучить состав.
4. Изучить потребительские свойства.
5. Изучить дефекты.
6. Полученные данные сведите в следующую таблицу.
7. Дайте заключение.

Наименование	Производитель	Сырьевой состав	Потребительские характеристики	Дефекты

### 3. Клеевые материалы.

**Цель:** ознакомиться с классификацией клеевых материалов по образцам.

### Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе

1. От чего зависит клеящая способность клея?
2. По каким признакам и как подразделяют ассортимент клея?
3. Какие показатели свойств определяют качество клея?

*Порядок проведения работы:*

1. Изучить нормативно-технологическую документацию на клеевые материалы.
2. Изучить ассортимент, производителя.
3. Изучить состав.
4. Изучить потребительские свойства.
5. Изучить дефекты.
6. Полученные данные сведите в следующую таблицу.
7. Дайте заключение.

Наименование	Производитель	Сырьевой состав	Потребительские характеристики	Дефекты

### *Практическая работа к теме: «Строительные материалы».*

#### **Цели:**

1. Формировать навыки, анализировать ассортимент строительных товаров
2. Развить умения делать выводы по выбору конкретных видов строительных товаров, принимать самостоятельные решения.
3. Развить умение самостоятельно подбирать необходимую для профессиональной деятельности информацию и применять ее с позиции решения профессиональных проблемных задач.

4. Развить навыки монологически высказываться, вести учебный диалог, ставить вопросы и отвечать, использовать приобретенные знания в конкретной ситуации.

**Оснащение:**

1. Опорные конспекты и презентации: «Традиционные строительные материалы», «Современные строительные материалы», «Санитарно-технические изделия», «Потребительские свойства», ассортиментные карты.
2. Образцы строительных материалов.
3. Компьютер, проектор, экран.

**Задание 1.** Изучить ассортимент строительных товаров по группам.

Из предложенных образцов традиционных и современных строительных материалов выбрать виды для строительства индивидуального дома и выделить предпочтительные потребительские свойства. Сделать соответствующие выводы.

Результаты работы оформить в таблице по форме:

**Таблица Товары для сооружения фундамента, стен и перегородок.**

Традиционные		Современные	
Виды	Потребительские свойства	Виды	Потребительские свойства
Древесные материалы: круглый лес		Газобетон	
Пиломатериалы		Пенобетон	
Готовые изделия		Гипсокартон	
Полуфабрикаты		Пенополистирол	

Выводы \_\_\_\_\_

---

***Практическая работа к теме: «Мебельные товары».***

**Цель:** ознакомиться с ассортиментом и методами определения качества мебели.

*Последовательность выполнения задания:*

1. Изучить ассортимент мебели учебной лаборатории, жилой комнаты.
2. Определите конструкционные особенности выбранного набора.
3. Дефекты, не допустимые на лицевой поверхности мебели.
4. Требования, которые предъявляют к деталям мебели, поставленные в разобранном виде.
5. Правила маркировки, упаковки, хранения мебели.
6. Гарантийный срок мебели.
7. Проверьте соответствие качества предложенных образцов мебели требованиям стандарта.
8. Произведите комплексную оценку качества мебели в баллах.
9. Полученные результаты сведите в таблицу.
10. Сделайте выводы.

Наименование изделия	Обнаруженные дефекты	Комфортабельность	Эстетические показатели	Заключение о качестве.

**Практическая работа к теме: «Бытовые электротовары и домашние машины».**

**Изучение потребительских свойств и оценка качества электробытовых товаров**

**Цели работы**

- 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.

**Форма организации работы – групповая**

**Студент должен**

*знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку.

*уметь:*

применять методы товароведения.

**Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

1. 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 стилированных машин?
5. Какие способы преобразования электрической энергии в тепловую используют в электронагревательных приборах?
6. Как по назначению классифицируют ассортимент электронагревательных приборов?
7. По каким признакам и как подразделяют ассортимент пылесосов?
8. Какие показатели свойств пылесосов важны при выборе их покупателями?
9. Какие могут быть электрочайники?
10. Какие показатели определяют качество электрочайников?
11. Укажите, какие функции выполняет микроволновки?
12. Назовите электробытовые приборы, которые есть у вас в квартире

**Форма отчетности:** письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

**Задание для практической работы и инструктаж по ее 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

Ассортимент электробытовых товаров

Вид	Марка	Характеристика	Стоимость

### Задание 4. Освещение функциональных свойств электротоваров

Опишите отличие электрофритюрницы от электротостера, электрокамина, электроконвектра и электрорадиатора <http://www.znaytovar.ru> 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 воздухопроводов 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.

### *Практическая работа к теме: «Бытовые электротовары и домашние машины».*

#### **Характеристика потребительских свойств и марок холодильников и стиральных машин**

#### **Цели работы**

- обобщение и систематизация материала по теме «Холодильники и стиральные машины»;
- 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.

#### **Форма организации работы –групповая**

#### **Студент должен**

*знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку.

*уметь:*

применять методы товароведения.

#### **Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

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?

**Форма отчетности:** письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

### Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению

#### Задание 1. Ассортимент бытовой техники

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

#### Задание 2. Потребительские свойства стиральных машин

Изучите потребительские свойства стиральных машин [http://www.znaytovar.ru/s/Potrebitelskie\\_svoystva\\_stira.html](http://www.znaytovar.ru/s/Potrebitelskie_svoystva_stira.html) и заполните таблицу

№	Название	Характеристика
1	<p style="text-align: center;"><b>Назначение</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Функциональные:</b></p> <p>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:</p>	
2	<p style="text-align: center;"><b>Надежность</b></p> <p>2.1. долговечности,            2.2. безотказности            2.3. ремонтпригодности</p>	

#### Задание 3. Потребительские свойства холодильников

Изучите потребительские свойства холодильников с помощью сайта <http://www.znaytovar.ru> и заполните таблицу

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

### *Практическая работа к теме: «Бытовые электротовары и домашние машины»*

#### Определение потребительских свойств и идентификация, оценка качества телевизоров

##### Цели работы

- 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..

**Форма организации работы** – групповая

**Студент должен**

*знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

*уметь:*

идентифицировать товары.

**Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

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?

**Форма отчетности:** письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ.

**Задание для практической работы и инструктаж по ее 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 <http://www.znaytovar.ru/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 — A и т. п.
3. Далее следует размер экрана (диагональ). Традиционно указывается в дюймах.
4. Следом идет буква, обозначающая год выпуска. A — 2008 год, B — 2009 год, C — 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.

### ***Практическая работа к темам: «Парфюмерные товары. Косметические товары».***

#### **Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров, распознавание дефектов**

#### **Цели работы**

- 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.

#### **Форма организации работы – групповая**

#### **Студент должен**

*знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

*уметь:*

идентифицировать товары

#### **Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе**

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:** письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

## Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению

### Задание 1. Изучение ассортимента парфюмерных товаров

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

#### Характеристика ассортимент 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

## Практическая работа к теме: «Ювелирные товары»

### Контроль и экспертиза качества ювелирных изделий, идентификация, расшифровка маркировки

#### Цели работы

- 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.

#### Форма организации работы – групповая

#### Студент должен

*знать:*

классификацию ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

*уметь:*

идентифицировать товары

#### Вопросы для проверки готовности студентов к практической работе

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?

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

### Задание для практической работы и инструктаж по ее выполнению

#### Задание 1. Анализ ассортимента ювелирных изделий

Используя средства интернет, найдите фотографии ювелирного изделия и дайте ему характеристику, заполните таблицу

Фотография	Способ изготовления	Способ крепления камня	Группа

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

#### *Практическая работа к теме: «Игрушки»*

**Цель:** ознакомиться с классификацией игрушек по образцам.

*Порядок проведения работы:*

1. Изучить нормативно-технологическую документацию игрушек.
2. Изучить ассортимент, производителя.
3. Изучить материалы.
4. Изучить потребительские свойства.
5. Изучить дефекты.
6. Полученные данные сведите в следующую таблицу.
7. Дайте заключение.

Наименование	Производитель	Сырьевой состав	Потребительские характеристики	Дефекты

#### *Практическая работа к теме: «Музыкальные товары».*

**Цель:** ознакомиться с классификацией музыкальных товаров по образцам.

*Порядок проведения работы:*

1. Изучить нормативно-технологическую документацию музыкальных товаров.
2. Изучить ассортимент, производителя.
3. Изучить материалы.
4. Изучить потребительские свойства.
5. Изучить дефекты.
6. Полученные данные сведите в следующую таблицу.
7. Дайте заключение.

Наименование	Производитель	Сырьевой состав	Потребительские характеристики	Дефекты

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ

1. Васильева Н.О. Товароведение бытовых электротехнических товаров: Учебное пособие для студ. высш. учеб. заведений / Н.О. Васильева. - М.: ИЦ Академия, 2004. - 336 с.
2. Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 576 с.
3. Герасимчик Г.А. Товароведение. Товары для туризма: Учебно-методическое пособие / Г.А. Герасимчик. - Мн.: ФУАинформ, 2007. - 416 с.
4. Голубенко, О.А. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.
5. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие для начального профессионального образования / Н.В. Гранаткина. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 256 с.
6. Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 174 с.
7. Демакова, Е.А. Товароведение и экспертиза мебельных товаров: Учебное пособие / Е.А. Демакова. - М.: КноРус, 2011. - 302 с.
8. Дзахмишева, И.Ш. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, М.В. Блиева, Р.М. Алагирова, С.И. Балаева. - М.: Дашков и К, 2012. - 346 с.
9. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 336 с.
10. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 336 с.
11. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - М.: Дашков и К, 2012. - 376 с.
12. Жебелева, И.А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы: Учебное пособие / В.И. Криштафович, И.А. Жебелева, В.И. Заикина; Под ред. В.И. Криштафовича. - М.: Дашков и К, 2012. - 184 с.
13. Земедлина, Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие для средних специальных учебных заведений / Е.А. Земедлина. - М.: ИЦ РИОР, 2013. - 156 с.
14. Золотова, С.В. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3-х т. Т. 3. Справочник по товароведению непродовольственных товаров: Учебное пособие для начального профессионального образования / С.В. Золотова. - М.: ИЦ Академия, 2010. - 224 с.
15. Золотова, С.В. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3-х т.Т. 1. Справочник по товароведению непродовольственных товаров: Учебное пособие для начального профессионального образования / С.В. Золотова. - М.: ИЦ Академия, 2010. - 448 с.
16. Ильина, М.Г. Товароведение непродовольственных товаров: Практикум: Учебное пособие для нач. проф. образования / М.Г. Ильина. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 192 с.
17. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. - М.: Юрайт, ИД Юрайт, 2013. - 463 с.
18. Калачев, С.Л. Товароведение и экспертиза транспортных средств личного пользования: Учебник / С.Л. Калачев. - М.: Дашков и К, 2012. - 312 с.
19. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - М.: Дашков и К, 2012. - 328 с.
20. Киладзе, А.Б. Товароведение и экспертиза животного сырья: Учебное пособие / А.Б. Киладзе. - СПб.: Просп. Науки, 2012. - 184 с.
21. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.
22. Коник, Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: учебное пособие / Н.В. Коник, Е.А. Павлова, И.С. Киселева. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2012. - 236 с.
23. Косолапова, Н.В. Товароведение текстильных, обувных, меховых и галантерейных товаров: Учебное пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, И.О. Рыжова. - М.: ИЦ Академия, 2010. - 80 с.

24. Куликова, Н.Р. Основы товароведения: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, В.П. Новопавловская, Н.С. Носова. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2012. - 336 с.
25. Куликова, Н.Р. Товароведение и экспертиза чая и кофе: Учебное пособие / Н.Р. Куликова. - М.: Дашков и К, 2013. - 168 с.
26. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 304 с.
27. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко. - М.: Дашков и К, 2013. - 660 с.
28. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для начального профессионального образования / З.П. Матюхина. - М.: ИЦ Академия, 2012. - 336 с.
29. Моисеенко, Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник / Н.С. Моисеенко. - Рн/Д: Феникс, 2010. - 379 с.
30. Муравина, И.В. Основы товароведения: Учебное пособие для начального профессионального образования / И.В. Муравина. - М.: ИЦ Академия, 2010. - 224 с.
31. Несмелов, Н.М. Товароведение и экспертиза текстильных товаров: Учебное пособие / В.В. Садовский, Н.М. Несмелов; Под ред. В.В. Садовский. - Мн.: БГЭУ, 2012. - 523 с.
32. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов / М.А. Николаева. - М.: НОРМА, 2013. - 448 с.
33. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 448 с.
34. Орленко, Л.В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров: Учебное пособие / Л.В. Орленко. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 272 с.
35. Петрище, Ф.А. Товароведение строительных товаров: Учебное пособие / Ф.А. Петрище, М.А. Черная. - М.: ИД ФОРУМ, ИНФРА-М, 2011. - 208 с.
36. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Е.Ю. Райкова. - М.: Дашков и К, 2013. - 412 с.
37. Репников, Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: Учебное пособие / Б.Т. Репников. - М.: Дашков и К, 2013. - 220 с.
38. Родина, Т.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова; Под ред. Л.Г. Елисеева. - М.: Дашков и К, 2013. - 930 с.
39. Самарин, В.И. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3-х т. Т. 2. Справочник по товароведению непродовольственных товаров: Учебное пособие для начального профессионального образования / В.И. Самарин. - М.: ИЦ Академия, 2010. - 336 с.
40. Сероштан, М.В. Коммерческое товароведение: Учебник / В.И. Теплов, М.В. Сероштан, В.А. Панасенко, В.Е. Боряев. - М.: Дашков и К, 2013. - 696 с.
41. Славнова, Т.П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров: Учебное пособие для бакалавров / Т.П. Славнова. - М.: Дашков и К, 2013. - 168 с.
42. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / В.А. Тимофеева. - Рн/Д: Феникс, 2013. - 494 с.
43. Трыкова, Т.А. Товароведение упаковочных материалов и тары: Учебное пособие / Т.А. Трыкова. - М.: Дашков и К, 2013. - 212 с.
44. Уварова, В.И. Социологические методы исследования в товароведении пищевых продуктов: Учебное пособие / В.И. Уварова, О.В. Евдокимова; Под ред. Т.Н. Иванова. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 256 с.
45. Уголев, Б.Н. Древесиноведение и лесное товароведение: Учебник / Б.Н. Уголев. (Воспроизводство и переработка лесных ресурсов). - М.: ИЦ Академия, 2011. - 272 с.
46. Ходыкин, А.П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник / А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко, Н.И. Волошко. - М.: Дашков и К, 2013. - 544 с.
47. Чалых, Т.И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова. - М.: Дашков и К, 2013. - 760 с.
48. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения / Г.В. Чебакова, И.А. Двнилова. - М.: КолосС, 2011. - 312 с.

49. Чижикова, О.Г. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров: Учебное пособие в схемах / О.Г. Чижикова, Е.С. Смертина, Л.А. Коростылева. - Рн/Д: Феникс, ИКЦ МарТ, 2010. - 208 с.
50. Щербаков, В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья / В.Г. Щербаков, В.Г. Лобанов. - М.: КолосС, 2012. - 392 с.
51. Яковенко, Н.В. Товароведение непродовольственных товаров: Рабочая тетрадь: Учебное пособие для начального проф. образования / Н.В. Яковенко. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 112 с.
52. ГОСТы по разным группам продовольственных и непродовольственных товаров
- 53 [www.zipsites.ru](http://www.zipsites.ru)
- 54 [www.ekonprdpr.narod.ru](http://www.ekonprdpr.narod.ru)
- 55 [www.aup.ru](http://www.aup.ru)
- 56 [www.ucheba.ru](http://www.ucheba.ru)
- 57 [www.stu72.ru](http://www.stu72.ru)
- 58 [www.pie.econ.msu.ru](http://www.pie.econ.msu.ru)
- 59 [www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru)