

БПОУ ВО «Грязовецкий политехнический техникум»

# **ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ**

по профессиональному модулю

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

Специальность: 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)

Преподаватель: Л.Ф.Дробанова

Грязовец  
2016 г.

**Пояснительная записка**

Пакет инструкционных карт разработан на основании программы профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

При изучении профессионального модуля следует постоянно обращать внимание на необходимость выполнения практических работ, т.к. практические навыки могут быть использованы в будущей практической деятельности.

**В результате изучения профессионального модуля студент должен уметь:**

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

Практические занятия проводятся в группе. Студенты работают в паре и индивидуально по инструкционной карте. Все практические работы оформляются в индивидуальной рабочей тетради. Практические работы рассчитаны на 2 часа, что отражено в тематическом плане.

**Перечень практических работ и отрабатываемых профессиональных и общих компетенций по МДК. 03. 01. «Теоретические основы товароведения» в соответствии с паспортом ФОС:**

<b>№ п/п</b>	<b>Название практической работы</b>	<b>Профессиональные и общие компетенции</b>
1	Изучение методов классификации и кодирования потребительских товаров.	ПК 3.3-3.4 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
2	Изучение ассортимента товаров.	ПК 3.1; ПК 3.4 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
3	Ознакомление с нормативно-технической документацией.	ПК 3.5-3.6; ПК 3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
4	Оценка качества товаров органолептическим методом.	ПК 3.3-3.6; 3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
5	Определение градаций качества товаров (товарных сортов, номеров, марок).	ПК 3.3-3.6; 3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
6	Определение сортности товаров.	ПК 3.3-3.6; 3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
7	Товарные потери. Ознакомление с нормами списания товарных потерь.	ПК 3.2-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
8	Решение ситуационных задач.	ПК 3.2-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
	Всего практических работ	<b>8</b>

## **Инструкционная карта № 1.**

**Тема:** Классификация и кодирование товаров.

**Наименование работы:** Изучение методов классификации и кодирования потребительских товаров.

**Цель:** - закрепить теоретические знания в области классификации и кодирования потребительских товаров;

- научиться распознавать разновидности методов классификации;
- формировать умения применять полученные знания на практике.

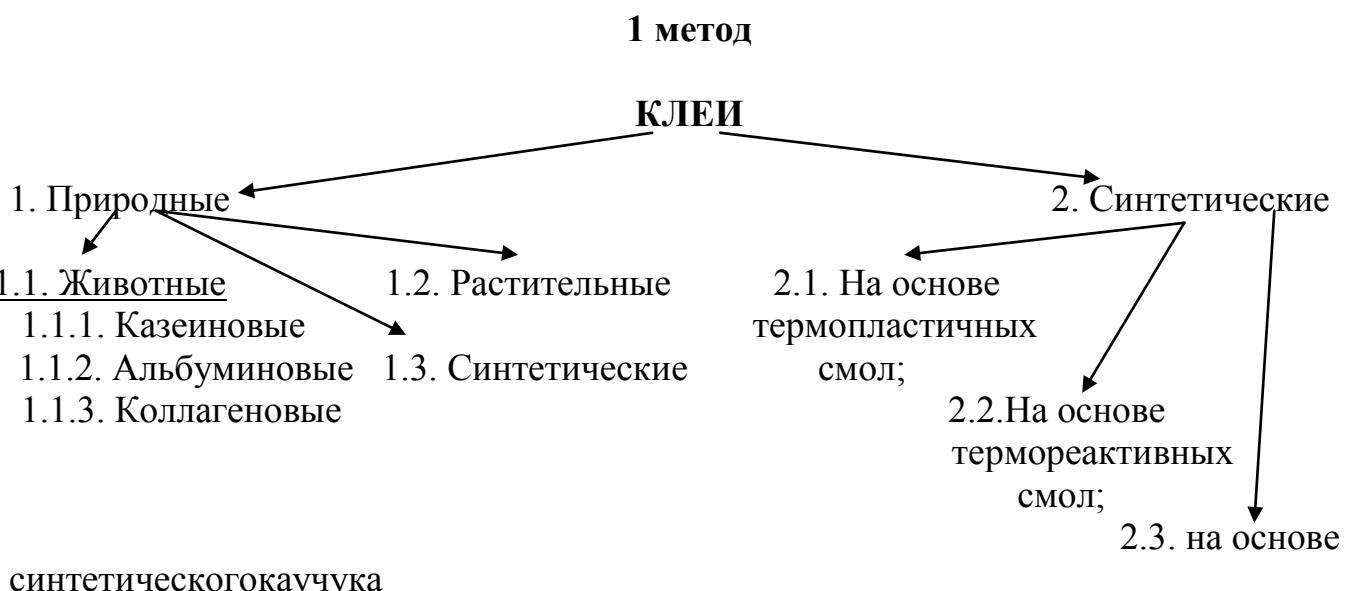
**Пособия для работы:** Опорный конспект по теме: «Классификация и кодирование товаров».

### **Ответьте на вопросы:**

1. Что такое метод?
2. Какие методы применяются в товароведении?
3. Какие методы относятся к эмпирическим?
4. Что такое идентификация?
5. Назовите цель кодирования.
6. Назовите достоинства иерархического метода классификации.
7. В чем заключаются недостатки иерархического метода классификации?
8. В чем достоинства и недостатки фасетного метода?

### **Задание 1.**

Определите, каким методом представлена система классификации kleев и мебели

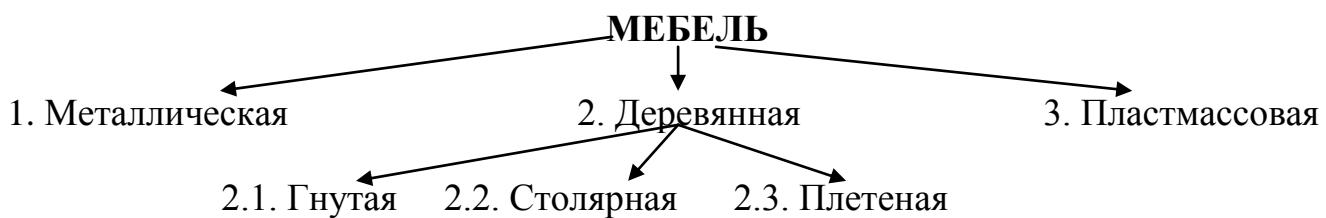


### **2 метод**

## **КЛЕЙ**

1. для древесины;
2. для кожи;
3. канцелярский;
4. универсальный и т.д.

## 1 метод



## 2 МЕТОД

### МЕБЕЛЬ

1. По виду:
  - банкетка;
  - стол;
  - стул.
2. По исходному материалу:
  - деревянная;
  - металлическая;
  - пластмассовая.
3. По способу производства:
  - гнутая;
  - столярная;
  - плетеная.

### Задание 2.

Составьте фасетным и иерархическим методами классификацию ассортимента трикотажных товаров:

- жакеты мужские из меланжевой полушерстяной аппаратной пряжи комбинированного переплетения (размеры: 92, 104);
- свитеры женские из полушерстяной камвольной пряжи комбинированного переплетения, пестровязаные (размеры: 92, 104);
- жилеты мужские из чистошерстяной гребенной пряжи комбинированного переплетения гладокрашеные (размеры: 104, 108).

Составить фасетным и иерархическим методами классификацию ассортимента керамической посуды:

- тарелка фарфоровая: край гладкий, украшение – деколь, диаметр 170 мм; край рельефный, украшение – трафарет, диаметр 175мм;
- кружка фарфоровая: с утолщенным дном, украшение – живопись, емкость 500 см<sup>3</sup>; с обычным дном, украшение – деколь, емкость 450см<sup>3</sup>.

**Сделайте вывод.**

### Рекомендуемая литература:

Минько Э.В. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Э.В. Минько, А.Э. Минько. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 156 с. — 978-5-4488-0148-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70617.html>

## **Инструкционная карта № 2.**

**Тема:** Ассортимент товаров и показатели ассортимента.

**Наименование работы:** Изучение ассортимента товаров.

**Цель:** - закрепить теоретические знания в области ассортимента;

- приобрести умения и навыки по составлению ассортиментного перечня магазина;

- приобрести умения по расчету ассортиментных показателей, их сравнительного анализа.

**Пособия для работы:** обучающие карты, образцы ассортиментного перечня.

### **Ответьте на вопросы:**

1. Что такое ассортимент товаров, и какими свойствами он характеризуется?
2. Что означает широта ассортимента?
3. Что характеризует полнота ассортимента?
4. Поясните понятие устойчивость, новизна и структура ассортимента.
5. Формирование ассортимента: понятие, этапы и влияющие факторы.

### **Задание 1.**

Изучите виды ассортимента (Приложение 1) и основные сведения в таблицу по форме:

№ п/п	Вид ассортимента	Характеристика вида ассортимента	Примечание
1	2	3	4

**Задание 2.** Составьте примерный ассортиментный перечень магазина (Приложения 2,3). Сделайте выводы о рациональности составленного вами ассортиментного перечня.

**Задание 3.Решите задачу:** Магазин реализует парфюмерные товары. В торговом зале имеется 23 наименования духов, из которых 5 наименований с восточными нотами, 12 наименований со свежими нотами, 6 наименований с цветочными ароматами. Из них наибольшим спросом пользуются духи со свежими нотами. Максимально возможная полнота ассортимента равна 30 наименованиям.

Спланируйте действия по формированию ассортимента, учитывая, что рынок парфюмерных товаров насыщен и рассчитайте:

- структуру ассортимента;
- коэффициент устойчивости спроса;
- коэффициент полноты ассортимента.

**Сделайте вывод.**

### **Рекомендуемая литература:**

Минько Э.В. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Э.В. Минько, А.Э. Минько. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 156 с.

## Приложение.

Расчет показателей ассортимента производится по формулам:

$$K_{ш} = \frac{Шф}{Шб} \cdot 100\%$$

Условные обозначения:

Кш – коэффициент широты, %;

Шф – фактическая широта наименований товаров разнородных и однородных групп (для учебных целей собирается информация только по одной группе);

Шб – базовая широта.

В качестве базовой широты могут быть приняты:

1. Максимальное количество наименований товаров исследуемой группы, обнаруженное во всех обследованных магазинах.

2. Количество наименований товаров исследуемой группы, регламентированное действующими стандартами (только для отечественных товаров).

3. Количество наименований товаров исследуемой группы, предлагаемое на рынке (информацию можно получить из рекламных изданий).

$$K_{п} = \frac{Пф}{Пб} \cdot 100\%$$

Кп – коэффициент полноты, %;

Пф – фактическое количество товаров однородной подгруппы;

Пб – базовая полнота, определяется аналогично базовой широте, но для конкретных подгрупп.

$$K_{у} = \frac{Уф}{Шб} \cdot 100\%$$

Ку – коэффициент устойчивости, %;

Уф – количество товаров однородной группы товаров, пользующихся устойчивым спросом (условно за критерий устойчивости следует считать наличие товара в продаже при начальном и конечном обследовании).

$$K_{н} = \frac{Нф}{Шб} \cdot 100\%$$

Кн – коэффициент новизны, %;

Нф – количество новых товаров, появившихся в обследованных фирмах, а также являющихся по мнению исследователя новыми.

## **Инструкционная карта № 3.**

**Тема:** Качество товара. Оценка качества товаров.

**Наименование работы:** Ознакомление с нормативно-технической документацией.

**Цель:** - ознакомиться с основными видами нормативно-технической документации;

- изучить основные разделы стандартов.

**Пособия для работы:** нормативно-техническая документация.

### **Ответьте на вопросы:**

1. Что такое сертификат?
2. Кем утверждается сертификат?
3. Что обозначают последние две цифры в номере стандарта?
4. Какие последствия ожидают производителей за несоблюдение требований стандарта?

### **Задание 1.**

Изучите сертификаты на продукцию (Приложение 1-4) и запишите в тетрадь, что должно в сертификате указываться обязательно.

### **Задание 2.**

Изучите 2-3 стандарта на продукцию и запишите основные его разделы в тетрадь. Выявите общность и различия стандартов.

### **Сделайте вывод.**

#### **Рекомендуемая литература:**

Минько Э.В. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Э.В. Минько, А.Э. Минько. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 156 с. — 978-5-4488-0148-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70617.html>

## **Инструкционная карта 4.**

**Тема:** Качество товара. Оценка качества товаров.

**Наименование работы:** Оценка качества товаров органолептическим методом.

**Цель:** - закрепить теоретические знания в области качества товаров;

- приобрести знания и умения по оценке качества товаров органолептическим методом.

**Пособия для работы:** натуральные образцы товаров, стандарты.

### **Ответьте на вопросы:**

1. Что такое качество товара?
2. Для чего необходимо знать правила определения качества товаров?
3. Кто проводит оценку качества товаров в торговых предприятиях?
4. Какие последствия ожидают руководителя торгового предприятия, если был принят товар ненадлежащего качества?
5. Какими документами необходимо пользоваться при оценке качества товаров?

### **Задание 1.**

Изучите правила определения качества товаров органолептическим методом (Приложение 1). Основные этапы запишите в тетрадь.

### **Задание 2.**

Проведите органолептическую оценку качества предложенного образца товара. Сравните данные со стандартом. Результаты оформите в виде таблицы:

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика показателя	Заключение о качестве товара
1	2	3	4
1.	Вкус и запах		
2.	Цвет и т.д.		
3.			

### **Сделайте вывод.**

#### **Рекомендуемая литература:**

Минько Э.В. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Э.В. Минько, А.Э. Минько. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 156 с. — 978-5-4488-0148-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70617.html>

## **Инструкционная карта 5.**

**Тема:** Качество товара. Оценка качества товара.

**Наименование работы:** Определение градаций качества товаров (товарных сортов, номеров, марок).

**Цель:** - приобретение умений определять градации качества товаров, изучение их отличительных признаков.

**Пособия для работы:** ГОСТы на разные виды продукции, подразделяющейся на товарные сорта по сырьевому, технологическому или комбинированному принципам; товары подразделяющиеся на товарные сорта, номера, марки.

### **Ответьте на вопросы:**

1. Какие товары признаются стандартными?
2. Дайте понятие «Оценка качества».
3. В чем заключается окончательное решение о градации качества товара?
4. Назовите категории или разряды, присвоенные объектам, имеющим то же самое функциональное применение, но различные требования к качеству.
5. Какой товар относится к нестандартному?
6. Для чего необходимо сравнивать действительные и базовые значения товара по всей номенклатуре выбранных показателей?

### **Задание 1.**

Используя стандарты, решите ситуационные задачи.

#### **Ситуация 1.**

В магазин поступила партия фарфоровых полупорционных тарелок 1с в количестве 500 штук. При выборочной приемке обнаружено:

- 1) деформация от наибольшего  $d$  1,5% в одном изделии;
- 2) малозаметная царапина на рисунке в одной тарелке;
- 3) заглазурован откол по краю, глубиной 2 мм в одной тарелке.

Ваши действия по принятию данной партии.

#### **Ситуация 2.**

Проверьте соответствия фактического сорта указанному в маркировке (2 сорт) куска жаккардовой скатерти цветной ткани из льняной пряжи. Длина ткани в куске - 2,5 м, ширина – 150 см. При осмотре обнаружено:

- волнистая кромка 4,5 м;
- нарушение ткацкого переплетения по ширине ткани размером 1,5 см;
- слеты от 4 нитей – три случая;
- масляные нити в виде штрихов длиной 3,5 см – четыре случая.

Можно ли данный кусок ткани реализовать?

Ваши действия при выявлении несоответствия.

#### **Ситуация 3.**

В магазин поступила партия фаянсовых тарелок 2 сорта  $d=200$  мм с бесцветной глазурью в количестве 100 штук. При приёмке обнаружено:

- 1) деформация  $d$  дна 3% в 3 штуках;
- 2) мушка на оборотной стороне  $d = 1$  мм – 2 штуки на  $2^x$  тарелках;
- 3) плесмина на оборотной стороне  $S = 120 \text{ mm}^2$  в одном изделии.

Ваши действия по принятию данной партии.

### **Рекомендуемая литература:**

Минько Э.В. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Э.В. Минько, А.Э. Минько. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 156 с. — 978-5-4488-0148-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70617.html>

## **Инструкционная карта 6.**

**Тема:** Технологический цикл товародвижения.

**Наименование работы:** Определение сортности товаров.

**Цель:** - научиться определять сортность товаров в соответствии к нормативным документам и применять соответствующее решение в сложившейся ситуации.

**Пособия для работы:** ГОСТы: - на ткани хлопчатобумажные, смешанные из пряжи химических волокон;

- изделия фарфоровые.

### **Ответьте на вопросы:**

7. Что такое проба?
8. Дайте понятие «Выборка».
9. Какие устанавливают правила отбора проб и выборок?
10. Назовите виды проб.
11. Дайте понятие «Приёмочное число».
12. От чего зависят приемочные и браковочные числа?
13. Когда бракуется партия товара?

### **Задание 1.**

Используя стандарты, решите ситуационные задачи.

#### **Ситуация 1.**

В магазин поступила партия фарфоровых полупорционных тарелок 1с в количестве 500 штук. При выборочной приемке обнаружено:

- 4) деформация от наибольшего  $d 1,5\%$  в одном изделии;
- 5) малозаметная царапина на рисунке в одной тарелке;
- 6) заглазуроан откол по краю, глубиной 2 мм в одной тарелке.

Ваши действия по принятию данной партии.

#### **Ситуация 2.**

Проверьте соответствие фактического сорта указанному в маркировке (2 сорт)

куска жаккардовой скатерти цветной ткани из льняной пряжи. Длина ткани в куске - 2,5 м, ширина – 150 см. При осмотре обнаружено:

- волнистая кромка 4,5 м;
- нарушение ткацкого переплетения по ширине ткани размером 1,5 см;
- слеты от 4 нитей – три случая;
- масляные нити в виде штрихов длиной 3,5 см – четыре случая.

Можно ли данный кусок ткани реализовать?

Ваши действия при выявлении несоответствия.

### **Ситуация 3.**

В магазин поступила партия фаянсовых тарелок 2 сорта  $d=200$  мм с бесцветной глазурью в количестве 100 штук. При приёмке обнаружено:

- 4) деформация  $d$  дна 3% в 3 штуках;
- 5) мушка на оборотной стороне  $d=1$  мм – 2 штуки на 2<sup>x</sup> тарелках;
- 6) плесмина на оборотной стороне  $S = 120 \text{ mm}^2$  в одном изделии.

Ваши действия по принятию данной партии.

### **Рекомендуемая литература:**

Минько Э.В. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Э.В. Минько, А.Э. Минько. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 156 с. — 978-5-4488-0148-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70617.html>

## **Инструкционная карта 7.**

**Тема:** Формирование и сохранение качества и количества товаров. Хранение товаров. Товарные потери.

**Наименование работы:** Ознакомление с нормами списания товарных потерь.

**Цель:** - овладение умениями определения и расчёта фактических и нормируемых потерь потребительских товаров.

**Пособия для работы:** нормы естественной убыли продовольственных товаров, утвержденные приказом Министерства торговли СССР от 21.05.1987 №085.

*Нормы естественной убыли на отдельные виды непродовольственных товаров.*

*Весы аналитические и/или технологические. Натуральные образцы товаров.*

### **Ответьте на вопросы:**

1. Какие товарные потери нормируются?
2. Что означает термин «предельные нормы» и когда он применяется?
3. По каким ценам списываются товары?
4. Применяются ли нормы естественной убыли к товарам, поступившим в торговое предприятие в фасованном виде?

**Задание 1.** Ознакомьтесь с нормами естественной убыли и правилами их списаниями

**Задание 2.** Определите естественную убыль натуральных образцов товаров.

Техника выполнения задания зависит от объекта исследования, а также

процессов, обуславливающих естественную убыль.

В таблице 1. приведена краткая характеристика объектов и особенности техники определения ЕУ.

Таблица 1.

**Техника определения ЕУ в зависимости от особенностей объекта исследований**

Объекты исследования	Процессы, вызывающие ЕУ	Техника определения ЕУ
1	2	3
Продовольственные товары: Свежие плоды и овощи (целиком или части) Сыр, колбаса, хлеб (кусочки по 20-50г) Непрод. товары: крем, зубная паста (5-10г)	Испарение воды + дыхание  Испарение воды  Испарение воды	В начале занятий взвешивают не менее 3-5 объектов одного наименования товара (например, 3 яблока или кусочек сыра) Взвешенные образцы оставляют при комнатной температуре на 1-2 часа. Через 1-2 часа исследуемые образцы вновь взвешивают.
Сыпучие прод. товары: мука, крахмал, манная крупа, сахар	Распыл, растреска	Взвесьте в бумажный пакет определенное количество сыпучего товара (например: 200г). Расфасуйте это количество на пять бумажных упаковок произвольной массы. Каждую упаковку вновь взвесьте. Бумажную упаковку замените полиэтиленовыми мешочками и вновь повторить взвешивание
Непрод. товары: мел, цемент, гипс, стиральный порошок и др.	Распыл, растреска	
Жидкие товары: продовольственные: Вода, молоко, растительное масло и др.	Разлив	В мерный цилиндр или мензурку №1 наливают жидкий объект и замеряют объем (например: 500мл). После этого отмеривают по 100 мл жидкости др. цилиндром (№2,3 и т.д.) и каждую отмеренную часть переливают в отдельный стаканчик. После этого все части сливают в цилиндр или мензурку № 1.
Непродовольственные товары: олифа, растворители	Разлив, улетучивание компонентов	

Результаты измерений записывают в тетрадь в виде таблицы 2.

Таблица 2.

**Результаты измерений при определении ЕУ**

Объекты исследования	№ образца	Результаты измерений		ЕУ, %	
		начальные, $x_0$	конечные, $x_k$	фактическая	начисленная
1	2	3	4	5	6
Исследуемый товар	1 2 3 4 5				

**Рекомендуемая литература:**

Минько Э.В. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Э.В. Минько, А.Э. Минько. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 156 с. — 978-5-4488-0148-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70617.html>

## **Инструкционная карта 8.**

**Тема:** Формирование и сохранение качества и количества товаров. Хранение товаров. Товарные потери.

**Наименование работы:** Решение ситуационных задач.

Расчёт фактических и нормируемых потерь естественной убыли. Прогнозирование экономической эффективности хранения товаров по действующим нормам.

**Цель:** - овладение умениями определения и расчёта фактических и нормируемых потерь потребительских товаров.

**Пособия для работы:** нормы естественной убыли продовольственных товаров, утвержденные приказом Министерства торговли СССР от 21.05.1987 №085.

Нормы естественной убыли на отдельные виды непродовольственных товаров.

### **Ответьте на вопросы:**

1. Что представляют собой количественные потери?
2. Кем утверждаются нормы естественной убыли продовольственных товаров?
3. В каких случаях производят списание товаров и продуктов в пределах норм естественной убыли?

#### **Задание 1.**

Решите ситуационные задачи.

#### **Ситуация 1.**

При зачистке сливочного масла осталось 150 г штраффа. Можно ли его списать за счёт норм естественной убыли?

#### **Ситуация 2.**

После завеса тары (коробка из-под печенья) обнаружилась разница между фактической массой тары и массы тары, указанной на маркировке. Ваши действия? Можно ли списать разницу за счет норм естественной убыли?

#### **Ситуация 3.**

В магазин поступило 100 кг фасованного печенья. Будут ли применяться нормы естественной убыли к этой партии печенья?

#### **Ситуация 4.**

Какие нормы применяются к магазинам района Крайнего Севера?

#### **Ситуация 5.**

Повысятся ли нормы естественной убыли на скоропортящиеся товары, если в магазине отключили электроэнергию на 2 часа и вследствие этого возникли товарные потери?

#### **Рекомендуемая литература:**

Минько Э.В. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / Э.В. Минько, А.Э. Минько. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Профобразование, 2017. — 156 с. — 978-5-4488-0148-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70617.html>

**Перечень практических работ и отрабатываемых  
профессиональных и общих компетенций  
по МДК. 03. 02. «Товароведение продовольственных и непродовольственных  
товаров»  
в соответствии с паспортом ФОС:**

<b>№ п/п</b>	<b>Название практической работы</b>	<b>Профессиональные и общие компетенции</b>
1	Расчет энергетической ценности продовольственных товаров.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
2	Исследование маркировки и штрихового кодирования.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
3	Идентификация ассортимента пряностей и приправ и оценка их качества органолептическим методом.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
4	Идентификация и оценка качества зерномучных товаров.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12,
5	Идентификация ассортимента и оценка качества макаронных изделий.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
6	Идентификация ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий, определение его качества органолептическим методом.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
7	Изучение видов луковых овощей и оценка их качества.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
8	Идентификация видов свежих плодов, органолептическая оценка их качества по стандарту.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
9	Исследование ассортимента овощных консервов.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
10	Идентификация ассортимента и оценка качества переработанных плодов и овощей.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
11	Ознакомление с ассортиментом алкогольных напитков.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
12	Исследование ассортимента слабоалкогольных напитков.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
13	Идентификация видов минеральной воды, соков, сокосодержащих напитков, морсов по образцам и стандарту.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
14	Идентификация ассортимента и товарных сортов чая, определение его качества органолептическим методом.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
15	Исследование видов сахара и оценка качества органолептическим методом.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
16	Идентификация ассортимента карамели и оценка её качества органолептическим	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4

	методом.	ОК 6-7, 12
17	Идентификация ассортимента и оценка качества варенья, джема и повидло.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12,
18	Идентификация ассортимента и оценка качества конфетных изделий.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК12
19	Идентификация ассортимента печенья и оценка его качества.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
20	Идентификация ассортимента витаминизированных, диетических и лечебных кондитерских изделий.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
21	Идентификация ассортимента растительных масел и оценка его качества органолептическим методом.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
22	Изучение классификации, ассортимента и показателей качества маргарина по стандарту.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
23	Идентификация ассортимента молока, поступающего в торговлю и оценка его качества органолептическим методом.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
24	Идентификация ассортимента кисломолочных продуктов и оценка их качества органолептическим методом.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
25	Идентификация ассортимента масла коровьего и оценка его качества по органолептическим показателям.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
26	Изучение маркировки молочных консервов.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
27	Идентификация ассортимента и правила маркировки твердых сычужных сыров.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
28	Определение вида и категории яиц.	ПК 3.1-3.8 ОК 1- 4, ОК 6-7, ОК 12
29	Ознакомление с тканями домашних убойных животных.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
30	Разделка говядины, свинины и баранины для розничной торговой сети.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
31	Правила клеймения и маркировки мяса убойных животных.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
32	Идентификация ассортимента мяса домашней птицы.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
33	Идентификация ассортимента варенных колбас и оценка качества их качества.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
34	Идентификация ассортимента полукопченых, копченых, сырокопченых колбас.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
35	Идентификация ассортимента мясных консервов и оценка их качества.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
36	Определение видов субпродуктов.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12

37	Определение видов и семейств промысловых рыб.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
38	Изучение основ построения ассортимента мороженой рыбы.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
39	Идентификация ассортимента соленой рыбы и органолептическая оценка её качества.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
40	Идентификация ассортимента рыбы горячего копчения.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
41	Идентификация ассортимента и оценка качества икры рыб.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
42	Идентификация ассортимента рыбных консервов. Дефекты рыбных консервов.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
43	Изучение морфологии нерыбного водного сырья животного и растительного происхождения.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
44	Идентификация ассортимента детских продуктов.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
45	Идентификация ассортимента пищевых концентратов и органолептическая оценка их качества.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
46	Расшифровка маркировки непродовольственных товаров.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
47	Идентификация ассортимента из пластмасс.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
48	Идентификация ассортимента товаров бытовой химии.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
49	Идентификация ассортимента товаров из стекла.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
50	Идентификация ассортимента металлической посуды и оценка её качества.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
51	Идентификация ассортимента мебельных товаров.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
52	Исследование ассортимента строительных товаров.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
53	Товароведная характеристика ассортимента бытовых холодильников, морозильников и стиральных машин.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
54	Идентификация ассортимента пылесосов и машин для механизации кухонных работ.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
55	Идентификация ассортимента проводниковых и электроустановочных изделий, проводов, шнурков.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
56	Маркировка и клеймение ювелирных изделий.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12

57	Идентификация ассортимента тканей.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
58	Идентификация ассортимента швейных и трикотажных изделий.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
59	Определение сортности швейных товаров.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
60	Изучение видов и деталей кожаной обуви.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
61	Изучение методов крепления низа обуви.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
62	Определение качества кожаной обуви.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
63	Идентификация ассортимента головных уборов и проверка правильности их маркировки.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
64	Идентификация ассортимента косметических товаров.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
65	Идентификация ассортимента парфюмерных товаров.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
66	Идентификация ассортимента текстильной, кожаной галантереи и определение сорта лент.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4 ОК 6-7, ОК 12
67	Идентификация ассортимента книжных товаров.	ПК 3.1-3.8 ОК 1-4, ОК 6-7, ОК 12
	Всего практических работ	<b>67</b>

## **Инструкционная карта № 1.**

**Тема:** Химический состав продовольственных товаров. Пищевая ценность.

**Наименование работы:** Расчет энергетической ценности продовольственных товаров.

**Цель занятия:** Изучить химический состав продовольственных товаров (витамины) и уметь рассчитать их энергетическую ценность; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Формирование умений систематизировать знания, полученные из справочной и учебной литературы; обеспечение подготовленности обучающихся к использованию теоретических знаний в практической деятельности.

Уметь рассчитать энергетическую ценность продовольственных товаров; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** справочная литература по товароведению, учебник по товароведению, калькулятор.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Что понимается под термином «качество»?
2. Какое значение имеют минеральные вещества для организма человека?
3. Какие пищевые продукты состоят почти полностью из углеводов?
4. Какие товары могут быть конкурентоспособными на рынке?

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

Заполнить таблицу:

Наименование витамина	Значение для организма человека	В каких продуктах содержится	Суточная потребность, мг
А			
Каротин			
Д			
Е			
С			
B <sub>1</sub>			
B <sub>2</sub>			
B <sub>6</sub>			
B <sub>12</sub>			
РР			
Р			

### **Задание 3.**

Определить теоретическую калорийность 1 стакана (200г) молока коровьего, если пищевая ценность в 100г:

Жира – 2,5г

Белков – 2,8г

Углеводов – 4,7г

#### **Задание 4.**

Рассчитать энергетическую ценность сливок (500г), если пищевая ценность в 100г:

Жира – 10г

Белков – 3г

Углеводов – 4г

#### **Контрольные вопросы:**

1. Какие из перечисленных минеральных веществ относятся к:

- а) Макроэлементам;
- б) Микроэлементам.

#### **Ответы:**

- Кальций;
- Железо;
- Фосфор;
- Цинк;
- Калий;
- Магний;
- Йод;
- Марганец.

2. Дайте определение:

- а) Авитаминоза;
- б) гиповитаминоза;
- в) Гипервитаминоз.

3. Какие показатели характеризуют доброкачественность продовольственных товаров?

4. Какое значение имеют витамины в питании?

#### **Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4.

2. Ответить на контрольные вопросы.

#### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## Инструкционная карта № 2.

**Тема:** Пищевая ценность.

**Наименование работы:** Исследование маркировки и штрихового кодирования.

**Цель занятия:** Знать, изучать, уметь изобразить информацию, наносимую на маркировку товаров; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Формирование умений систематизировать знания, полученные из справочной и учебной литературы; обеспечение подготовленности обучающихся к использованию теоретических знаний в практической деятельности.

**Пособия для работы:** справочная литература по товароведению, учебник по товароведению, калькулятор.

### Вопросы по допуску к занятию:

1. Что понимается под термином «маркировка»?
2. Цель нанесения на продукцию предупредительных знаков?

#### Задание 1.

Зарисуйте знак соответствия или качества товара.

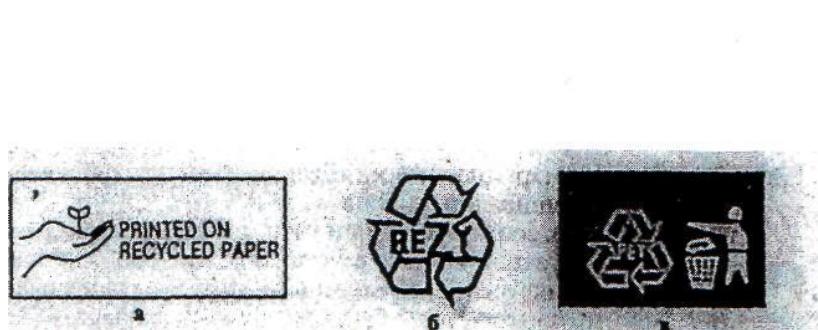
#### Задание 2.

Дайте расшифровку штрихового кода:

50 123 45678900

#### Задание 3.

Распознайте и напишите название и значение экознаков по подгруппам:



#### Задание 4.

Зарисуйте знак (букву), обозначающую пищевые добавки.

### Контрольные вопросы:

1. Перечислите сведения, которые нанесены на упаковку предложенного товара.

2. Какие знаки относятся к престижным? Их значение.

**Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3,4.

2. Ответить на контрольные вопросы.

**Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

**Инструкционная карта № 3.**

**Тема:** Вспомогательные продовольственные товары.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента пряностей и приправ и оценка их качества органолептическим методом.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

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

**Пособия для работы:** ГОСТы на пряности и приправы, справочник товароведа т.2, плакаты. Учебник товароведения. Натуральные образцы пряностей, технические весы, сосуд вместимостью 600 мл (диаметром 75-100 мм и высотой 120-140 мм), фильтровальная бумага, спирт этиловый.

**Вопросы по допуску к занятию:**

1. В чем заключается пищевая ценность пряностей?
2. По каким признакам классифицируют пряности?
3. Чем отличается ваниль от ванилина?

**Задание № 1.**

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

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

Группа пряностей	Название	Форма (зарисовать)	Размер	Цвет	Вкус	Аромат	Назначение в пищевой промышленности, кулинарии
1	2	3	4	5	6	7	8

### **Задание 3.**

Определите качество натурального образца черного перца.

#### **Порядок выполнения задания**

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

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

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

Результаты оценки качества черного перца оформите следующей таблицей:

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

#### **Контрольные вопросы:**

1. В каких условиях необходимо хранить пряности?
2. Какую пряность используют как краситель для подкрашивания сливочного масла, сыров?

#### **Оформление отчёта:**

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

#### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## **Инструкционная карта № 4.**

**Тема:** Мука. Крупа.

**Наименование работы:** Идентификация и оценка качества зерномучных товаров.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как профессионально-значимых качеств личности.

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

**Пособия для работы:** натуральные образцы муки, стандарт, учебник товароведения.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Что такое мука?
2. Назовите виды муки.
3. Какой показатель определяет сорт пшеничной муки?

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2. Идентификация муки.**

Изучить вид и сорт муки по натуральным образцам, стандартам.

#### **Порядок выполнения задания:**

1) на лист чистой бумаги насыпьте по отдельности образцы каждого сорта муки, положите сверху чистый лист бумаги и хорошо разровняйте муку, приглаживая сверху рукой. После этого верхний лист бумаги снимите;

2) внимательно рассмотреть каждый сорт муки, обратив особое внимание на цвет, наличие отрубей (заметны или незаметны невооруженным глазом) и крупность помола. Крупность помола можно также проверить, растирая небольшое количество муки между пальцами;

3) для определения вида и сорта муки изучить образцы и заполнить следующую таблицу:

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

### **Задание 3. Органолептическая оценка качества муки.**

Определить органолептическое качество муки 1-2 образцов по стандартам.

#### **Порядок выполнения задания:**

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

Вид и сорт муки	Показатели качества				Заключение о качестве
	Цвет	Запах	Вкус	Хруст	
1	2	3	4	5	6

#### **Контрольные вопросы:**

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

#### **Сделайте вывод.**

#### **Оформление отчёта:**

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

#### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

### **Инструкционная карта № 5.**

**Тема:** Макаронные изделия.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента и оценка качества макаронных изделий.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

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

**Пособия для работы:** натуральные образцы товаров, плакаты, планшеты, упаковки товаров, стандарты.

**Вопросы по допуску к занятию:**

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

**Задание № 1.**

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

**Задание 2.**

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

*Порядок проведения работы:*

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

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

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

*Порядок проведения работы:*

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

Тип изделия	Показатели качества					Заключение о качестве
	Внешний вид	Поверхность	Цвет	Запах	Вкус	
1	2	3	4	5	6	7

**Контрольные вопросы:**

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

**Оформление отчёта:**

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

**Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

**Инструкционная карта № 6.**

**Тема:** Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий, определение его качества органолептическим методом.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

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

**Пособия для работы:** натуральные образцы хлеба и хлебобулочных изделий, стандарт, учебник товароведения.

**Вопросы по допуску к занятию:**

1. Назовите основное и вспомогательное сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий.
2. По каким признакам происходит классификация хлеба?

**Задание 1.**

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

**Задание 2. Идентификация хлеба и булочных изделий.**

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

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

**Задание 3. Органолептическая оценка качества хлеба и булочных изделий.**

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

*Порядок проведения работы:*

1. Определить или уточнить название хлеба в соответствии с требованиями стандарта.
2. Внешний вид хлебного изделия определить по форме, состоянию поверхности, цвету.
3. Определить состояние мякиша на разрезе путем надавливания на поверхность всего изделия или его половины. Углубление должно выровняться.
4. Разрезать хлеб и измерить толщину корки, установив, есть ли отслоение корки от мякиша.

Чем эластичнее изделие, тем более высокая пористость хлеба и выше его качество. Одновременно обратить внимание на равномерность пор. Кроме того, обратить внимание на наличие комочеков и следов непромеса, посторонних включений, непропеченных мест и т.п. Хлебные изделия не должны быть липкими. Небольшая липкость допускается в заварных сортах хлеба. Если замечена крошливость мякиша, это свидетельство о признаках черствого хлеба.

5. Определить вкус и запах хлеба разжевыванием.
6. Внести полученные данные в следующую таблицу и сделать вывод о соответствии изделия требованиям стандарта.

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

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

**Контрольные вопросы:**

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

**Сделайте вывод.**

**Оформление отчёта:**

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

**Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## **Инструкционная карта № 7.**

**Тема:** Товароведная характеристика плодовых и вегетативных овощей.

**Наименование работы:** Изучение видов луковых овощей и оценка их качества.

**Цель занятия:** Изучить виды луковых овощей и уметь дать оценку качества по стандарту, воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь дать оценку качества луковых овощей; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы лука, линейка, нож, стандарт, весы, учебник товароведения.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Что относят к луковым овощам?
2. Назовите, значение лука для организма человека.
3. Что придает луковым овощам острый вкус и аромат?

### **Задание № 1.**

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

2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

### **Задание 2.**

Опишите наиболее важные признаки строения репчатого лука.

### **Порядок выполнения и оформления задания**

1. Измерьте высоту лука (от основания пятки до начала шейки) и максимальный диаметр, определите индекс формы (отношение ширины к высоте) и сделайте вывод о типе лука по форме.
2. Разрежьте луковицу вдоль, зарисуйте ее строение и надпишите название мясистых чешуй, конусовидных чешуй зачатков и пятку.
3. Попробуйте лук и установите степень остроты вкуса. Определите окраску наружной рубашки и мясистых чешуй.
4. Сделайте вывод, к какому хозяйствственно-ботаническому сорту по типу, форме и другим признакам относится исследованный образец.

### **Задание 3.**

Определите качество луковых овощей.

### **Краткие пояснения к заданию**

- согласно ГОСТу 27166-86 «Лук репчатый свежий реализуемый» к отходам относят загнившие, запаренные и подмороженные, поврежденные стеблевой нематодой и клещами;
- к нестандартным относят луковицы (сверх допустимых ГОСТом количеств); размером по наибольшему поперечному диаметру менее 3 см для овальных обычновенного сорта и менее 4 см остальных форм; менее 4 см для овальных отборного сорта и менее 5 см других форм; механически поврежденные,

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

### ***Порядок выполнения задания***

1. Ознакомьтесь со стандартом на лук. Изучите технические требования, предъявляемые к луковым овощам. В тетрадь выпишите основные показатели качества лука репчатого.
2. Определите качество образца лука репчатого. На основании требований стандарта составьте акт оценки качества образца.

### ***Решите задачи***

1. При приемке в магазине лука репчатого (сорт Арзамасский) в среднем образце обнаружены следующие дефекты (в %): треснувшие луковицы с длиной пера от 15 до 20 см – 6; частично оголенные – 5; луковицы с шейкой длиной от 5 до 10 см – 5; с недостаточно подсохшей шейкой – 0,8. Дайте заключение о качестве лука.
2. При приемке на базе лука репчатого обнаружены следующие дефекты (в %): Запаренные луковицы – 5; подмороженные – 6; заболевшие шейной гнилью – 3. Дайте заключение о качестве лука репчатого.

### **Контрольные вопросы:**

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

### **Оформление отчёта:**

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

### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

### ***Приложение к инструкционной карте № 7.***

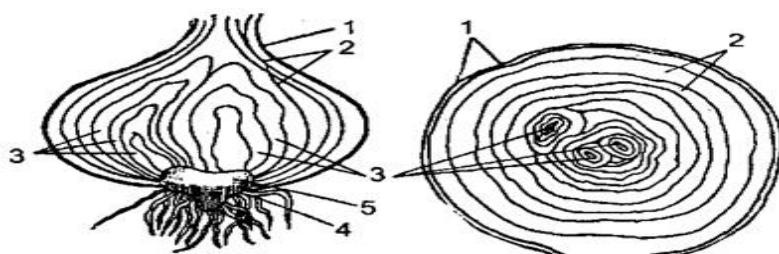


Рис. 1. Строение луковицы:

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

## **Инструкционная карта № 8.**

**Тема:** Товароведная характеристика плодовых и вегетативных овощей

**Наименование работы:** Идентификация видов свежих плодов, органолептическая оценка их качества по стандарту.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

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

**Пособия для работы:** Справочник товароведа, т.1, учебник товароведения, стандарты и натуральные образцы.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

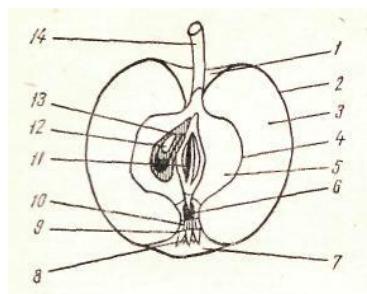
- 1.На какие товарные сорта делят яблоки?
2. В какой стадии зрелости снимают яблоки зимних сортов?
- 3.Чем различаются потребительская и съемная степени зрелости?

### **Задание 1.**

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

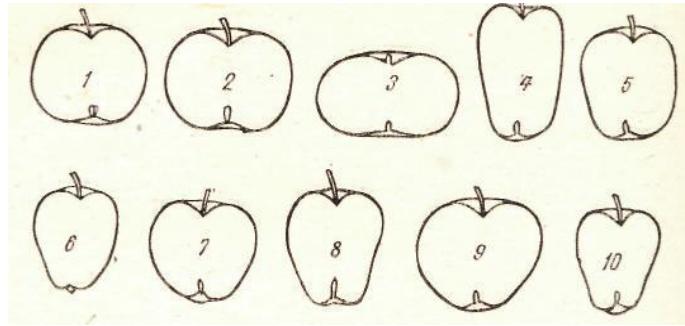
### **Задание 2.**

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



#### **Строение яблока:**

1 – верхняя ямка (воронка); 2 – кожница; 3 – мякоть внешняя; 4 – сосудистые пучки; 5 – мякоть внутренняя; 6 – подчащечная трубка; 7 – блюдце; 8 – чащелистики; 9 – остатки тычинок; 10 – остатки пестика; 11 – осевая полость; 12 – семена; 13 – семенные камеры (гнезда); 14 – плодоножка



### Формы яблок:

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

### Задание 3.

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

Данные запишите по следующей форме:

Вид плода (название)	Название помологического сорта	Размер плода	Форма	Характеристика плода по сроку созревания	Окраска	Использование
1	2	3	4	5	6	7

### Задание 4.

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

### Порядок выполнения задания

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

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

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

### Задание 5.

Проведите органолептическую оценку яблок по натуральным образцам и стандартам.

## **Порядок проведения работы**

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

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

4. Укажите, какие имеются повреждения и болезни на яблоках.
5. Сделайте заключение о качестве и укажите, к какому сорту относятся имеющиеся образцы.

### **Дополнительное задание:**

#### ***Решите задачу***

В магазин поступила партия яблок Ренет Семиренко в ящиках по 25 кг. Масса партии 1 т. В сопроводительных документах значилось качество: стандарт – 96%, нестандарт – 4%. При приемочном контроле в объединенной пробе обнаружено наличие 3 кг яблок, неоднородных по форме: 0,5 кг плодов загнивших, 1,5 кг плодов, поврежденных плодожоркой. Рассчитайте фактическое качество (% стандартной, нестандартной продукции и отхода).

### **Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4, 5.

### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## **Инструкционная карта № 9.**

**Тема:** Продукты переработки плодов и овощей и их товароведная характеристика.

**Наименование работы:** Исследование ассортимента овощных консервов.

**Цель:** Исследовать ассортимент овощных консервов и уметь расшифровать литографическое обозначение на крышках овощных консервов; воспитание ответственности, точности, самостоятельности, как профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь дать товароведную характеристику образцов овощных консервов и расшифровать литографическое обозначение на крышках банок; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** стандарты, учебник товароведения, образцы консервов.

**Вопросы по допуску к занятию:**

1. Какие консервы относят к закусочным?
2. В чем заключается разница между натуральными и закусочными консервами?
3. Какие консервы являются натуральными?

**Задание № 1.**

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

**Задание 2.**

Используя натуральные образцы, стандарты и планшеты с этикетками овощных консервов, заполнить следующую таблицу:

Наименование группы консервов (например, натуральные)	Состав	Добавления
1	2	3

**Задание 3.**

Расшифровать литографическое обозначение на крышках овощных консервов:

1-й ряд – 1132;  
2-й ряд – 200701;  
3-й ряд – К76.

**Задание 4.**

Дать характеристику пороков плодовых баночных консервов в виде следующей таблицы:

Вид порока	Характеристика	Причины, вызывающие порок
1	2	3

**Контрольные вопросы:**

1. Что представляет собой плодовый соус?
2. Как определяется сорт плодовых консервов?

**Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## **Инструкционная карта № 10.**

**Тема:** Продукты переработки плодов и овощей и их товароведная характеристика.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента и оценка качества сушеных плодов и овощей.

**Цель:** 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

ассортиментную принадлежность; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

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

**Пособия для работы:** натуральные образцы сушеных плодов и овощей, стандарт, учебник товароведения.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Что такое урюк, кайса, курага?
2. Чем отличается изюм от кишмиша?
3. Назовите виды сушеных плодов.

### **Задание № 1.**

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

### **Задание 2.**

Запишите деление сушеных плодов и овощей на товарные сорта, пользуясь стандартами и Справочником товароведа, т.1. Форма записи:

Вид сушеных плодов и овощей	Деление на товарные сорта	Основные показатели качества по стандарту
1	2	3

### **Задание 3.**

Дайте краткую сравнительную характеристику сущеного винограда заводской обработки, пользуясь стандартом. Данные запишите по следующей форме:

Виноград сушеный заводской обработки							
Без семян				С семенами			
Название	Цвет	Размер	Товарный сорт	Название	Цвет	Размер	Товарный сорт
1	2	3	4	5	6	7	8

**Контрольные вопросы:**

1. В чем заключается заводская обработка плодов?
2. При какой сушке виноград сохраняет наиболее естественный цвет?

**Оформление отчёта:**

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

**Дополнительное задание*****Решите задачу***

Дайте заключение о качестве сушеного винограда сабзы, если в объединенной пробе массой 500 г оказалось: цвет ягод золотистый, вкус кисло-сладкий, масса 100 шт. ягод – 41, недоразвитых ягод – 2 г, механически поврежденных – 45 г, с плодожорками – 20 г. Возможна ли реализация данной партии, если в качественном удостоверении указан высший сорт? Ваши действия как руководителя.

**Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

**Инструкционная карта № 11.**

**Тема:** Товароведная характеристика натуральных, специальных, ароматизированных и игристых вин.

**Наименование работы:** Ознакомление с ассортиментом алкогольных напитков.

**Цель:** Сформировать умения идентифицировать товары; 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Пособия для работы:** Стандарты на алкогольные напитки, виноградные вина, Справочник товароведа, т.2, учебник товароведения.

**Вопросы по допуску к занятию:*****Задание № 1.***

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

***Задание 2.***

Пользуясь стандартами, учебником товароведения, проанализируйте ассортимент основных ликероналивочных изделий по содержанию в них спирта и

сахара. Результаты запишите по следующей форме:

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

### Задание 3.

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

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

Результаты запишите по следующей форме:

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

### Контрольные вопросы

- Что такое морсы, настои, ароматизированные спирты?
- Какой тип ликеров рекомендуется использовать лишь в качестве добавки к чаю или кофе?
- Почему малоспиртовые ликерные вина хорошо сохраняются?

### Оформление отчёта:

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

**Инструкционная карта № 12.**

**Тема:** Пиво: особенности производства, классификация, ассортимент, торговые марки.

**Наименование работы:** Исследование ассортимента слабоалкогольных напитков.

**Цель занятия:** Исследовать ассортимент слабоалкогольных напитков; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь дать товароведную характеристику образцов по всем признакам классификации; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы, каталоги, журналы, плакаты, альбомы, стандарты, учебник.

**Вопросы по допуску к занятию:**

1. Какие напитки относят к слабоалкогольным напиткам?
2. Какое значение в производстве пива имеет солод?
3. Требования к качеству пива.

**Задание № 1.**

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

**Задание № 2.**

Пользуясь стандартами, каталогами, учебником товароведения, проанализируйте ассортимент слабоалкогольных напитков. Результаты запишите по следующей форме:

Наименование	Способ обработки	Цвет	Группа	Упаковка, объем	Производитель
1	2	3	4	5	6

**Задание № 3.**

Проанализировать маркировку, нанесенную на предложенном образце товара и сделать вывод о соответствии к её требованиям.

## **Контрольные вопросы**

1. Перечислите наиболее распространенные дефекты пива.
2. На какие группы делится квас в зависимости от применяемого сырья?
3. Чем отличается брага от пива?

## **Оформление отчёта:**

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

## **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## **Инструкционная карта № 13.**

**Тема:** Характеристика безалкогольных напитков.

**Наименование работы:** Идентификация видов минеральной воды, соков, нектаров, морсов по образцам и стандарту.

**Цель:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

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

## **Вопросы по допуску к занятию:**

4. Что представляют собой минеральные воды?
5. Классифицируйте минеральные воды в зависимости от происхождения.
6. Как получают искусственные минеральные воды?
7. Назовите условия хранения минеральной воды.

## **Задание № 1.**

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

## **Задание 2.**

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

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

Ассортимент минеральных вод	Состав	Лечебное назначение	Объем	Упаковка	Производитель
1	2	3	4	5	6

Столовые: «Вологодская» и т.д.				
Лечебно-столовые:				
Лечебные:				

### **Задание 3.**

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

Заполните ассортимент напитков по группам, указанным в следующей таблице:

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

### **Задание 4.**

Дайте оценку качества безалкогольного газированного напитка по органолептическим показателям.

#### **Порядок выполнения задания**

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

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

### ***Контрольные вопросы***

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

### **Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4.
2. Ответить на контрольные вопросы.

### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

### **Инструкционная карта № 14.**

**Тема:** Товароведная характеристика ассортимента чая и кофе.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента и товарных сортов чая, определение его качества органолептическим методом.

**Цель:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Пособия для работы:** Стандарты на товары; образцы натуральных товаров, чайник электрический, фарфоровые чашки.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

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

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

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

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

### **Задание 3.**

Определите оценку качества чая органолептическим методом.

*Порядок выполнения работы:*

- 1) осмотрев пачку (коробку), по упаковке и маркировке определите наименование чая, вид по способу получения, состояние упаковки;
- 2) вскройте пачку (коробку) и проверьте качество упаковки;
- 3) насыпьте 1-2 чайные ложки чая на лист белой бумаги и определите уборку по внешнему виду сухого листа;
- 4) для определения вкуса, аромата, цвета настоя, цвета разваренного листа возьмите по 5 г сухого чая, поместите в фарфоровые чашки и залейте кипящей водой. Определение вкуса, аромата проводите после образования настоя (через 5-10 мин);
- 5) остудите напиток до 40°С и попробуйте. Цвет настоя, аромат, вкус, цвет разваренного листа сопоставьте с требованиями стандарта по характеристике сортов чая;
- 6) результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Чай	Внешний вид сухого чая	Настой	Аромат и вкус	Цвет разваренного листа	Сорт чая
1	2	3	4	5	6

**Сделайте вывод.**

### **Контрольные вопросы**

#### **Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4.
2. Ответить на контрольные вопросы.

#### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## **Инструкционная карта № 15.**

**Тема:** Сахар и его заменители.

**Наименование работы:** Исследование видов сахара и оценка его качества органолептическим методом.

**Цель:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

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

### **Вопросы по допуску к занятию:**

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

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

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

### **Порядок выполнения задания**

1. Проверьте точность показания весов.
2. Взвесьте по 10 г глюкозы, фруктозы, сахарозы, мальтозы и лактозы.
3. Отмерьте мензуркой в 5 стаканов по 100 мл дистиллированной воды, подогретой до 60-80<sup>0</sup>C.
4. Растворите каждый отвешенный сахар в отдельном стакане с водой, перемешивая стеклянной палочкой.
5. Попробуйте каждый из пяти растворов сахара и пронумеруйте их по степени сладости, начиная с наиболее сладкого. Результаты запишите.

### **Задание 3.**

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

### **Порядок выполнения задания**

- Для определения внешнего вида образец сахара-песка высыпьте на лист белой бумаги и разровняйте линейкой слоем не толще 0,5 см. Внимательно рассмотрите слой сахара-песка, обратив внимание, насколько однородны его кристаллы, хорошо ли выражены их грани, каков цвет и блеск, нет ли слипшихся кристаллов и посторонних примесей.
- Отвесьте 5 г сахара-песка и всыпьте его в стакан. Добавьте 50 мл дистиллированной воды и размешайте до полной растворимости. Возьмите в рот глоток этого раствора и подержите 25-30 с, установив вкус, наличие или отсутствие посторонних привкусов.
- Наполните сахаром-песком  $\frac{3}{4}$  объема стеклянной банки с притертой пробкой и оставьте стоять в течение часа. Затем откройте банку и определите запах сахара, наличие или отсутствие посторонних запахов.
- Образец сахара-песка всыпьте на лист белой бумаги в виде горки. Наблюдайте, что происходит с сахаром, если около горки постукивать карандашом. Сделайте вывод о сыпучести сахара.
- Насыпьте на сухую ладонь 12-15 г сахара-песка, сожмите, а затем, быстро разжав, высыпьте сахар на бумагу. Посмотрите, не остались ли на ладони кристаллы сахара. Сделайте вывод о влажности сахара-песка. Сравните полученные результаты с требованиями стандарта и сделайте вывод. Данные сведите в таблицу:

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

### ***Контрольные вопросы***

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

### ***Решите задачу***

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

### ***Сделайте вывод.***

### ***Оформление отчёта:***

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

**Литература:** Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## **Инструкционная карта № 16.**

**Тема:** Товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий, карамели, конфетных изделий.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента карамели и оценка её качества органолептическим методом.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

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

**Пособия для работы:** натуральные образцы карамели, муляжи, планшеты, стандарт, учебник товароведения.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

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

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

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

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

Карамель	Вид начинки	Способ приготовления	Способ обработки поверхности
1	2	3	4

### **Задание 3.**

Проведите органолептическую оценку качества карамели по натуральным образцам и стандарту.

*Порядок проведения работы:*

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

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

8) на основе полученных данных ответьте на:

**контрольные вопросы:**

какой из перечисленных образцов карамели дольше сохраняется? Почему? От чего это зависит?

**Сделайте вывод.**

**Оформление отчёта:**

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

**Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

**Инструкционная карта № 17.**

**Тема:** Товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий, карамели, конфетных изделий.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента и оценка качества варенья, джема, повидло.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.  
**Умения и навыки:** Уметь дать оценку качества варенью, джему, повидло;  
применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.  
**Пособия для работы:** натуральные образцы варенья, джема, повидло, стандарт, учебник товароведения.

#### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Что такое сухое варенье?
2. Чем вызывается засахаривание варенья?
3. Что такое джем и чем он отличается от варенья?
4. Чем отличается повидло от желе?

#### **Задание 1.**

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

#### **Задание 2.**

Ознакомьтесь с ассортиментом варенья по натуральным образцам и дайте ему оценку качества органолептическим методом.

#### *Порядок выполнения задания:*

- 1) образец варенья положите на блюдце, перемешайте стеклянной палочкой и определите аромат (он должен быть близок к аромату соответствующих плодов);
- 2) ложкой возьмите немного варенья (сироп с плодами), попробуйте его и установите степень сладости, кислотности, выраженности вкуса (соответствия виду плодов), наличие или отсутствие карамелизованного сахара;
- 3) налейте варенье в стакан из бесцветного стекла, поднимите его на уровень глаз, встаньте против света и установите, каков цвет варенья, прозрачен ли сироп, равномерно ли распределены плоды в сиропе, имеется ли засахаривание;
- 4) ложкой возьмите несколько плодов из варенья, положите их на блюдце и установите, однородны ли они по плотности, размеру, окраске и отличаются ли по цвету от свежих плодов?
- 5) сопоставьте полученные результаты с показателями стандарта и установите стандартность образца.

Результаты запишите в виде таблицы:

Показатели	ГОСТ	Факт	Заключение
1	2	3	4
Наименование образца: Малиновое и т.д.			

#### **Задание 3.**

Проведите органолептическую оценку качества джема по натуральным образцам и стандарту.

*Порядок проведения работы:*

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

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

8) на основе полученных данных ответьте на:

#### **Контрольные вопросы:**

#### **Оформление отчёта:**

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

#### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

### **Инструкционная карта № 18.**

**Тема:** Товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий, карамели, конфетных изделий.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента и оценка качества конфетных изделий.

**Цель:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь дать оценку качества конфетных изделий; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы конфетных изделий, стандарт, учебник товароведения.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Классифицируйте конфетные изделия в зависимости от способа изготовления и отделки.
2. Что представляет собой помадная конфетная масса?
3. Назовите ассортимент конфет по видам корпусов (начинок).

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

Пользуясь учебником, стандартом, Справочником товароведа, ознакомьтесь с ассортиментом конфет, имеющихся в магазине. Результаты запишите.

Название конфет	Открытые или завернутые	Глазированные или неглазированные	Вид корпуса
1	2	3	4

### **Задание 3.**

Определите органолептическое качество глазированных конфет в завертке.

#### **Порядок выполнения задания:**

1. Осмотрите каждую конфету из образца, установите, плотно ли прилегают этикетка и подвертка, соответствует ли маркировка требованиям стандарта, четкий ли рисунок на этикетке, не пачкает ли она краской.
2. Разверните каждую конфету и установите, имеет ли она четкие грани, правильную форму и однородную окраску и глазировку, нет ли помятостей, потеков, заусениц, прилипших крошек, «поседения».
3. Снимите осторожно скальпелем глазировку и сложите ее на блюдечко, а затем по окраске и вкусу установите, какая она - шоколадная или гидрожировая.
4. Определите вид и качество корпуса конфет. Для этого разломите освобожденный от глазировки корпус конфеты и установите: для помадно-легко ли он разламывается, нет ли засахаренности, каков его аромат и характер отдушки; для мармеладно-желейного - какова его консистенция, нет ли резинистости; соответствует ли его вкус и аромат плодам, из которых он приготовлен; для марципанового и орехового - из каких орехов приготовлен, нет ли вкуса испорченного ядра: для ликерного - какова консистенция жидкости; характерны ли вкус и аромат ликера, нет ли засахаренности и т.д.
5. Сравните полученные результаты с требованиями стандарта и сделайте заключение о качестве конфет.

### **Контрольные вопросы:**

1. Чем отличаются конфеты от карамели?
2. Что такое грильяж?
3. С какими корпусами конфеты хранятся наименьший срок и почему?

### **Дополнительное задание:**

## *Решите задачу*

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

### **Оформление отчёта:**

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

### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## **Инструкционная карта № 19.**

**Тема:** Мучные кондитерские изделия.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента печенья и оценка его качества.

**Цель:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь идентифицировать ассортимент печенья и дать оценку качества предложенных образцов; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы печенья, стандарт, учебник товароведения.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

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

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

Ознакомление ассортимента изделий проводится на предложенных образцах мучных кондитерских изделий (различные виды печенья, пряников, вафель). При осмотре образцов обратите внимание на различия по внешнему виду (окраске

поверхности, рисунку) между сахарным и затяжным печеньем, галетами и крекером, между заварными и сырцовыми пряниками. Изучите виды вафель в зависимости от начинок.

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

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

Характеристику ассортимента вафель оформить в виде таблицы:

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

Характеристику ассортимента пряников оформите в виде таблицы:

Наименование пряников	Группа	Сорт муки	Форма	Состояние поверхности	Толщина, мм	Срок хранения, мес.
1	2	3	4	5	6	7

### Задание 3.

Определите органолептически качество печенья.

#### Порядок выполнения

1. Определите качество подвертки в пачке печенья. Для этого вскройте этикетку и установите вид бумаги, из которой изготовлена подвертка. Рассмотрите, плотно ли завернуто печенье в подвертку, правильно ли сделаны складки на торцевых частях, нет ли надорванности, не чувствуется ли запах краски.
2. Разверните подвертку и, перекладывая печенье в пачке, установите форму, размеры и рисунок. Зарисуйте их, обведя печенье карандашом. Линейкой измерьте длину и ширину печенья. Установите, правильно ли уложено печенье в пачке, т.е. рисунком в одну или разные стороны. Подсчитайте количество штук целого печенья и лома.
3. Взвесьте печенье без этикеток и подвертки. При несовпадении массы печенья с указанной на этикетке определите отклонение массы и выявите соответствие допуска стандарту.
4. Определите вид печенья и его цвет. Обратите внимание имеются ли наклоны на поверхности печенья, однородны ли ее окраска с верхней и нижней сторон, установите интенсивность этой окраски.

5. Разломите 1 шт. печенья и по излому определите равномерность поверхности печенья, форму и размеры пор.
6. Возьмите половинку печенья и, растирая пальцами, установите его хрупкость.
7. Определите запах печенья, его отдушку (ванильная, лимонная) и свежесть, т.е. нет ли запахов плесени, затхлости, салистости.
8. Возьмите в рот кусочек печенья и, разжевывая его, определите вкус, т.е. степень сладости, нет ли посторонних привкусов (прогорклости, салистости, щелочности и др.).
9. Сравнивая полученные результаты с показателями стандарта, установите стандартность печенья.

### ***Контрольные вопросы:***

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

### **Дополнительное задание:**

#### ***Решите задачу:***

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

### **Оформление отчёта:**

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

### **Литература:**

Дубцов Г.Г.З Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

### **Инструкционная карта № 20.**

**Тема:** Мучные кондитерские изделия.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента витаминизированных, диетических и лечебных кондитерских изделий.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности,

самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

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

**Пособия для работы:** натуральные образцы товаров, плакаты, планшеты, упаковки товаров, стандарты.

### **Задание № 1.**

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

### **Задание 2.**

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

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

### **Задание 3.**

Используя предложенные образцы товаров дать им оценку качества органолептическим методом.

Результаты выполненной работы оформите в виде таблицы:

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

### **Контрольные вопросы:**

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

### **Оформление отчёта:**

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

### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## **Инструкционная карта № 21.**

**Тема:** Растительные масла.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента растительных масел и оценка его качества органолептическим методом.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как профессионально-значимых качеств личности.

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

**Пособия для работы:** натуральные образцы товаров, плакаты, планшеты, упаковки товаров, стандарты.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

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

### **Задание № 1.**

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

### **Задание 2.**

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

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

### **Задание 3.**

Проведите органолептическую оценку качества трех видов растительных масел.

*Краткое методическое указание:*

**Вкус и запах** большинства растительных масел специфичны для каждого вида, и по характеру вкуса и запаха можно установить природу испытуемого масла (подсолнечное, соевое, кукурузное и т.д.). Проба на вкус и запах позволяет обнаружить присутствие некоторых летучих веществ, например эфирных масел и растворителей, в частности бензина в экстракционных маслах. Этот показатель характеризует степень свежести масла. Масло прогорклое, с резким жгучим вкусом, а также затхлое, с запахом плесени или гнили считается недоброкачественным.

**Запах** масел определяется при температуре 20<sup>0</sup> С путем нанесения продукта тонким слоем на стеклянную пластинку или растиранием на ладони или тыльной части поверхности руки. Для усиления запаха масла можно нагреть до 50<sup>0</sup> С.

**Вкус** определяют дегустацией масла при комнатной температуре.

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

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

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

Прозрачность масла определяется после отстаивания его в цилиндре в количестве в 100 см<sup>3</sup> в течение 24 часов при комнатной температуре. Оставшееся масло рассматривают на белом фоне в проходящем и отраженном свете.

Результаты выполненной работы оформите в виде таблицы:

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

**Заключение** об установлении вида и сорта масла: \_\_\_\_\_

#### **Контрольные вопросы:**

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

#### **Оформление отчёта:**

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

#### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## **Инструкционная карта № 22.**

**Тема:** Характеристика ассортимента животных топленых жиров и маргариновой продукции.

**Наименование работы:** Изучение классификации, ассортимента и показателей качества маргарина по стандарту.

**Цель занятия:** Обобщить, систематизировать теоретические знания по теме, выработать умения в проведении оценки качества маргарина по органолептическим показателям; воспитание ответственности, точности, самостоятельности, как профессионально-значимых качеств.

**Знания и умения:** Уметь дать товароведную характеристику предложенных образцов маргарина и проверять качество органолептическим методом в соответствии с требованиями стандарта; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** ГОСТ Р 52178 «Маргарины. Общие технические условия». Образцы товаров. Гастрономический нож.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

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

### **Задание № 1.**

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

2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

### **Задание № 2.**

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

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

### **Задание № 3.**

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

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

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

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

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

Результаты выполненной работы занесите в таблицу.

Форма записи:

Образец №\_\_\_\_\_ Наименование  
маргарина \_\_\_\_\_

Показатель	Характеристика по ГОСТ	Характеристика показателей	Примечание
1. Цвет			
2. Запах и вкус			
3. Консистенция и внешний вид			

**Заключение** о качестве маргарина \_\_\_\_\_

#### **Задание № 4.**

##### **Решите задачу**

Дайте заключение о качестве маргарина Любительского, имеющего чистый, выраженный молочный вкус и запах, со слабым привкусом сливочного масла, консистенция при  $+18^{\circ}\text{C}$  пластичная, поверхность среза блестящая, цвет светло-желтый, однородный, массовая доля жира 85%, влаги и летучих веществ 14%, соли 0,4%. При проверке массы нетто в 10 пачках по 250 г (по маркировке) обнаружено: 2 пачки имеют массу 247 г; 1 пачка – 245 г; 1 пачка – 255 г; остальные – 250 г. Возможна ли реализация данного маргарина?

#### **Контрольные вопросы:**

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

#### **Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1,2,3,4.
2. ответить на контрольные вопросы.

#### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## Инструкционная карта № 23.

**Тема:** Товароведная характеристика молока и сливок

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента молока, поступающего в торговлю и оценка его качества органолептическим методом.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь дать товароведную характеристику молока и оценку его качества органолептическим методом; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** упаковки товаров, образцы натуральных товаров, планшеты с упаковками, ГОСТы.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Почему молоко имеет высокую усвояемость?
2. По каким признакам производится классификация молока?
3. Назовите дефекты молока.

#### **Задание № 1.**

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

#### **Задание 2.**

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

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

#### **Задание 3.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Заключение** по результатам органолептической оценки \_\_\_\_\_

#### **Контрольные вопросы:**

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

#### **Оформление отчёта:**

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

#### **Задание для самостоятельной работы:**

Составьте таблицу дефектов молока по следующей форме:

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

#### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## Инструкционная карта № 24.

**Тема:** Лечебные и диетические кисломолочные продукты.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента кисломолочных продуктов и оценка их качества органолептическим методом.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь дать товароведную характеристику кисломолочных продуктов и оценку их качества органолептическим методом; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** упаковки товаров, образцы натуральных товаров, планшеты с упаковками, ГОСТы.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Чем характеризуется пищевая ценность кисломолочных продуктов?
2. Чем отличается ряженка от других кисломолочных продуктов?
3. Какой кисломолочный продукт получают из кобыльего молока?

#### **Задание 1.**

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

2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

#### **Задание 2.**

Изучите ассортимент кисломолочных продуктов по натуральным образцам, упаковкам и стандартам. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Наименование товара	Содержание жира, %	Емкость г/л	Производитель
1	2	3	4

#### **Задание 3.**

Проведите оценку качества предложенных образцов кисломолочных продуктов в соответствии с требованиями ГОСТ.

*Порядок проведения работы:*

4. Внимательно посмотрите на упаковку данных образцов.
5. Продегустируйте, определите цвет, вкус, запах и консистенцию товаров.
6. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Наименование товара	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция
1	2	3	4	5

4. Дайте заключение о качестве.

**Контрольные вопросы:**

1. Какой творог имеет зернистую консистенцию?
2. Чем отличаются творожные изделия от творожных полуфабрикатов?
3. Как изменяются свойства сметаны при замораживании?
4. Чем вызвано появление черных, зеленых или розовых вкраплений на поверхности творога?

**Оформление отчёта:**

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

**Задание для самостоятельной работы:**

Составьте таблицу дефектов молока по следующей форме:

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

**Литература:**

Дубцов Г.Г. З Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

**Инструкционная карта № 25.**

**Тема:** Масло коровье.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента масла коровьего и оценка его качества по органолептическим показателям.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь дать товароведную характеристику масла коровьего и

оценку его качества органолептическим методом; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** упаковки товаров, образцы натуральных товаров, планшеты с упаковками, ГОСТы.

**Вопросы по допуску к занятию:**

1. Почему на сливочном масле образуется желтый налет (штафф)?
2. Что представляет собой топленое масло?
3. Какое сливочное масло на сорта не делят?

**Задание № 1.**

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

**Задание 2.**

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

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

**Задание 3.**

Проведите балльную оценку качества сливочного масла.

*Порядок выполнения задания:*

1.Ознакомьтесь со стандартом «Коровье масло». Особое внимание уделите классификации масла, органолептическим показателям, а также системе балльной оценки.

2.Определите качество упаковки и маркировки масла, а также тщательность заделки концов пергамента. Выпишите маркировку и сравните с требованиями стандарта.

3.Определите внешний вид и консистенцию масла.

Для этого осмотрите образец масла и установите плотность. Однородность и сухость его поверхности, наличие или отсутствие мутной слезы, крохливиности, мажущейся консистенции.

4.Определите вид и вкус масла.

Для этого немного масла положите на кончик языка, прокатите по гортани, а затем сделайте вывод, к какому виду относится масло: сладкое или кислосливочное, соленой или несоленое. Установите также, имеет ли масло чистый вкус, нет ли в нем посторонних привкусов, а если есть, то какие?

5.Определите запах масла.

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

6.Определите цвет масла.

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

7.Определите вид и качество масла по ГОСТу.

8.Для этого полученные результаты сопоставьте со стандартом и сделайте вывод о

качестве масла (установите товарный сорт). Результаты оформите в виде таблицы:

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

### Дополнительное задание.

#### **Задание 4.**

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

#### **Контрольные вопросы:**

1.Как определяют качество масла из коровьего молока?

#### **Оформление отчёта:**

3. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3,4.
4. Ответить на контрольные вопросы.

#### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

### **Инструкционная карта № 26.**

**Тема:** Товароведная характеристика сухих и сгущенных молочных консервов.

**Наименование работы:** Изучение маркировки молочных консервов и оценка их качества органолептическим методом.

**Цель занятия:** Закрепить теоретические знания по теме; изучить маркировку молочных консервов, выработать умения проведения экспертизы качества молочных консервов; развитие общих компетенций по осуществлению поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь дать расшифровку молочных консервов; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** Натуральные образцы консервов; планшеты с этикетками молочных консервов; плакаты» ГОСТы на анализируемые виды консервов.

#### **Вопросы по допуску к занятию:**

- 1.Дайте понятие – «сухие молочные консервы».
- 2.Назовите ассортимент сухих молочных консервов.
- 3.Назовите способы консервирования молока?

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

Используя натуральные образцы и ГОСТы на анализируемые виды консервов изучите их маркировку.

Определите полноту маркировки на этикетке потребительской тары (запишите информацию с этикетки и сравните с требованиями ГОСТ Р 51074). Используя ГОСТ 23651 «Продукция молочная консервированная. Упаковка и маркировка», расшифруйте маркировку жестяных банок сгущенных молочных консервов. Определите дату выработки и гарантийный срок хранения.

### **Задание 3.**

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

Результаты оценки оформите в виде таблицы:

<b>Показатель</b>	<b>Характеристика по ГОСТ</b>	<b>Характеристика показателей</b>	<b>Заключение</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
1. Вкус и запах			
2. Консистенция			
3. Цвет			

Форма записи № образца \_\_\_\_\_ . Вид консервов \_\_\_\_\_

### **Контрольные вопросы:**

1. В чем выражается загустение молочных консервов?
2. С какими дефектами молочные консервы не допускаются в продажу?
3. От чего зависит цвет молочных консервов?

### **Оформление отчёта:**

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

### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

### **Инструкционная карта № 27.**

**Тема:** Товароведная характеристика твердых сыров.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента и правила маркировки твердых сырчужных сыров.

**Цель занятия:** Сформировать умения идентифицировать товары, оценивать

качество товаров и устанавливать их градации качества, расшифровывать маркировку; 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

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

**Пособия для работы:** плакаты, планшеты, ГОСТ 7616 «Сыры сычужные твердые. Технические условия».

#### **Вопросы по допуску к занятию:**

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

#### **Задание №1.**

1. Записать в тетрадь тему, наименование работы, цель занятия.
2. Ответить на контрольные вопросы.

#### **Задание №2.**

Изучить ассортимент сыров по плакатам, планшетам, стандартам.

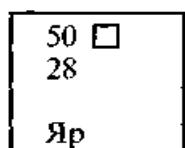
#### **Порядок проведения работы:**

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

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

#### **Задание №3.**

Расшифровать производственную маркировку сыра:



#### **Задание №4.**

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

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

#### **Контрольные вопросы:**

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

#### **Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1,2,3,4.
2. Ответить на контрольные вопросы.

#### **Литература:**

Дубцов Г.Г.З Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

#### **Инструкционная карта № 28.**

**Тема:** Классификация яйца и продуктов его переработки.

**Наименование работы:** Определение вида и категории яиц.

**Цель:** научиться определять вид и категорию яиц, уметь применить полученные знания в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** ГОСТ Р 52121 – «Яйца Куриные пищевые. Технические условия», натуральные образцы, весы.

#### **Ответьте на вопросы:**

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

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

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

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

### **Задание 3.**

Определите по натуральным образцам вид и категорию яиц.

*Краткие пояснения к заданию:*

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

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

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

*Решите задачи:*

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

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

**Оформление отчёта:**

Сделать необходимые записи согласно заданий 1,2,3.

**Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

**Инструкционная карта № 29.**

**Тема:** Рынок мясных товаров. Классификация мяса.

**Наименование работы:** Ознакомление с тканями домашних убойных животных.

**Цель:** Ознакомиться с тканями мяса домашних убойных животных и уметь распознать основные ткани мяса в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** учебник товароведения; ГОСТ 7269 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести».

***Ответьте на вопросы:***

1. Что понимается под термином мясо?
2. Что такое «мраморность» мяса?
3. Какие из костей содержат наибольшее количество жира?
4. В каком производстве особенно ценится парное мясо?
5. Как отличить размороженное мясо от охлажденного?

**Задание 1.**

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

**Задание 2.**

Пользуясь учебником товароведения продовольственных товаров, дайте характеристику тканей, входящих в состав мяса домашних животных. Результаты запишите по следующей форме:

<b>Основные ткани мяса</b>	<b>Примерное количество основных тканей, %</b>	<b>Разновидности основных тканей</b>	<b>Краткая характеристика тканей</b>
1	2	3	4

***Решите задачу:***

Сделайте заключение о качестве мяса, если поверхность туши влажная, цвет

поверхности зеленоватый, а на разрезе – темный, при надавливании пальцем ямка не восполняется, жир серый с кислым запахом, бульон мутный.

**Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

**Инструкционная карта № 30.**

**Тема:** Мясные товары.

**Наименование работы:** Разделка говядины, свинины и баранины для розничной торговой сети.

**Цель занятия:** Изучить научные основы деления туши на мясные отруби по сортам; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Формирование умений систематизировать знания, полученные из нормативной документации и учебной литературы; обеспечение подготовленности обучающихся к использованию теоретических знаний в практической деятельности.

**Пособия для работы:** ГОСТ 7595 «Мясо. Разделка говядины для розничной торговли», ГОСТ Р 52601 «Мясо, Разделка говядины на отруби. Технические условия», 7597 «Мясо – свинина. Разделка для розничной торговли». Учебник товароведения, плакаты разделки туш убойных животных для розничной торговли, фломастеры.

**Вопросы по допуску к занятию:**

4. Какие отруби говяжьей туши относятся ко 2-му сорту?
5. Какие части говяжьей туши содержат наибольшее количество костей?
6. Что положено в основу разделки мясных туш на части (отруби) и сорта по стандарту?

**Задание № 1.**

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

**Задание 2.**

Зарисуйте схемы разделки каждой туши. Заштрихуйте части туш 1-го сорта красным карандашом, 2-го сорта – зеленым, 3-го сорта – черным. На каждой части укажите сорт римскими цифрами и напишите его название.

**Задание 3.**

Составьте таблицу средних (по массе) выходов по отдельным частям говядины, телятины, баранины и свинины по нижеприведенной форме. Укажите их сортовые показатели и кулинарное назначение.

Сортовые показатели	Вид мяса			
	Говядина	Телятина	Баранина	Свинина

1	2	3	4	5
1. Масса туши или полутуши, кг				
2. Название и масса отруба				
3. Сорт, ... 1-й 2-й 3-й				
1	2	3	4	5
4. Кулинарное назначение отрубов 1-го сорта 2-го сорта 3-го сорта				

#### **Задание № 4.**

Решите ситуационную задачу:

В магазин поступила партия мяса свинины в количестве 10 туш по 85 кг, в шкуре с толщиной шпика между 6 и 7 позвонками 3,5 см.

Определите категорию свинины, выход по сортам, форму и количество клейм.

#### **Контрольные вопросы:**

1. Назовите отличительные особенности охлажденного и мороженого мяса.
2. назовите категории упитанности говядины, баранины, свинины.

#### **Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3,4.
2. Ответить на контрольные вопросы.

#### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

#### **Инструкционная карта № 31.**

**Тема:** Мясные товары.

**Наименование работы:** Правила клеймения и маркировки мяса убойных животных.

**Цель занятия:** Ознакомиться с классификацией и маркировкой мяса; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Формирование умений систематизировать знания, полученные из нормативной документации; обеспечение подготовленности обучающихся к использованию теоретических знаний в практической деятельности.

**Пособия для работы:** Стандарты на мясо; «Инструкция по товароведческой маркировке мяса»; «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».

**Вопросы по допуску к занятию:**

1. Какая информация содержится на клейме и штампе?
2. Кто имеет право на ветеринарное клеймение мяса?
3. Когда производится клеймение мяса?

**Задание № 1.**

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

**Задание 2.**

Ознакомьтесь с правилами клеймения туши говядины, свинины и баранины разной упитанности по «Инструкции товароведческой маркировки мяса». Работу оформите в виде таблицы:

Вид мяса	Категория упитанности	Форма клеймения	Место расположения и общее количество клейм
1	2	3	4
Говядина	Первая		
Говядина	Тощая		
Свинина и т.д.	Первая		

**Задание 3.**

Изучите «Инструкцию по ветеринарному клеймению мяса» и заполните таблицу:

Вид клейма, штампа	Размер клейма, штампа, мм	Информация на клейме	Пути использования мяса
1	2	3	4
Овальное клеймо			
Прямоугольное клеймо			
Ветеринарный штамп			
Дополнительный штамп			

**Контрольные вопросы:**

1. В чем отличие товароведной и ветеринарной маркировки мяса убойных животных?
2. Что применяют для удлинения сроков хранения охлажденного мяса?

**Оформление отчёта:**

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

**Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## **Инструкционная карта № 32.**

**Тема:** Мясо домашней птицы и дичи.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента мяса домашней птицы.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

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

### **Вопросы по допуску к занятию:**

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

### **Задание № 1.**

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

### **Краткое методическое указание**

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

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

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

Тушки птицы подразделяют на полупотрошеные, потрошеные и потрошеном с комплектом потрохов и шеей.

**Полупотрошеные** – тушики с удаленным кишечником и клоакой, зобом и яйцеводом (у женских особей).

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

**Потрошеные с комплектом потрохов и шеей** – потрошеные тушики, в полость которых вложен комплект обработанных потрохов (печень, сердце, мышечный желудок) и шея, упакованных в полимерную пленку, целлофан или пергамент.

В зависимости от температуры в толще грудных мышц тушки подразделяют на **остывшие** (температура не выше +25<sup>0</sup>); **охлажденные** (температура от 0 до +4<sup>0</sup>C); **мороженые** (температура не выше -8<sup>0</sup>).

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

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

Вид птицы	Характеристика упитанности (нижние пределы)	
	Первая категория	Вторая категория
Цыплята		
Бройлеры-цыплята		
Куры		
Утятка		
Утки		
Гусята		
Гуси		
Индюшата		
Индейка		
Цесарята		
Цесарки		

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

Допустимые дефекты		Недопустимые дефекты
Для I категории	Для II категории	

**Задание № 4. Решите задачу.** Дайте заключение о качестве партии кур со следующими показателями: клюв и слизистая оболочка ротовой полости тусклые, с незначительным затхлым запахом, глазное яблоко частично ввалившееся, цвет кожи серовато-желтый, подкожный жир без постороннего запаха, внутренний жир с легким посторонним запахом.

#### Контрольные вопросы:

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

2. Условия и сроки хранения мяса птицы.?

#### Оформление отчёта:

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4.

2. Ответить на контрольные вопросы.

#### Литература:

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## Инструкционная карта № 33.

**Тема:** Колбасные изделия.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента вареных колбас и оценка их качества.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

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

### **Задание № 1.**

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

### **Задание 2.**

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

Данные записать в таблицу:

Наименование изделия	Состав фарша	Вид на разрезе
1	2	3

### **Задание 3.**

Определить качество вареных колбас по двум образцам и стандарту.

*Порядок выполнения работы:*

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

Показатель	Образец №1 (наименование)	Образец №2 (наименование)
1	2	3
Внешний вид		

Консистенция		
Вид фарша на разрезе		
Запах и вкус		
Форма		

Сделать вывод.

#### **Задание 4.**

Решить задачи:

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

#### **Контрольные вопросы:**

- Для каких колбас допустим белый налёт на поверхности?
- В какие колбасы не добавляют нитраты?

#### **Оформление отчёта:**

- Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4.
- Ответить на контрольные вопросы.

#### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

### **Инструкционная карта № 34.**

**Тема:** Полукопчёные, копчёные, сырокопчёные колбасы.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента полукопчёных, копчёных, сырокопчёных колбас.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

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

**Пособия для работы:** Стандарты, учебник.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Чем отличаются вареные колбасы от полукопчёных?
2. Условия и сроки реализации полукопчёных и копчёных колбас.

### **Задание № 1.**

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

### **Задание 2.**

Пользуясь стандартами, учебником, ознакомьтесь с ассортиментом полукопчёных, копчёных, сырокопчёных колбас и составьте таблицу основных сырьевых материалов, входящих в рецептуру колбас по следующей форме:

Название колбас	Нормы сырья (в кг на 100 кг)									
	Говядина		Свинина		Грудинка свиная	Шпик свиной боковой с содержанием мышечной ткани не более 28 %	Крахмал или мука	Размер кусочков шпика	Форма, размер, вязка батона	
	1 сорта	жирная	нежирная	полужирная						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

### **Задание 3.**

Пользуясь стандартами и учебником товароведения, перечислите дефекты колбас, с которыми они не допускаются в розничную торговлю. Результаты запишите по форме:

Название колбасного изделия	Название дефекта	Характеристика	Причина возникновения
1	2	3	4

### **Дополнительное задание**

Решите задачу:

В магазин поступила партия Польской колбасы массой 344 кг, средняя масса батона 0,35 кг. Каков должен быть средний образец для наружного осмотра и лабораторного исследования?

### **Оформление отчёта:**

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

### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## **Инструкционная карта № 35.**

**Тема:** Мясные консервы.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента мясных консервов и оценка их качества.

**Цель занятия:** Идентифицировать ассортимент мясных консервов и уметь дать оценку их качества органолептическим методом по стандарту; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** уметь идентифицировать ассортимент и дать оценку качества мясных консервов органолептическим методом; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности;

**Пособия для работы:** натуральные образцы товаров, упаковки товаров, стандарты.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Что такое мясные консервы?
2. Какое сырьё используют для получения консервов?
3. В чём особенность термической обработки консервов?

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

Изучить ассортимент и рецептуру консервов по натуральным образцам и упаковкам товаров. Данные оформить в таблицу:

Ассортимент	Группа	Рецептура	Маркировка
1	2	3	4

### **Задание 3.**

Расшифровать маркировку мясных консервов:

23 09 96                            01 12 97

1 01 В                              2 07

А 52                                A 1

### **Задание 4.**

Дать оценку качества мясных консервов органолептическим методом.

*Порядок выполнения:*

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

Расшифруйте маркировку консервов.

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 кусочков, наличие или отсутствие посторонних запахов. Разжмейте 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:

Показатели	ГОСТ	ФАКТ
1	2	3

Вывод: \_\_\_\_\_

### Задание 5.

Идентифицировать дефекты мясных консервов

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

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

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

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

*Хлопуша* – лёгкое вздутие донышек или крышек в результате стерилизации консервов в банках из тонкого и сталистого металла. Донышки 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 жироудерживающая 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.

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

Дефекты, распределить на группы: дефекты внешнего вида и дефекты внутреннего содержимого консервов, заполнив таблицу.

Дефект	Группа	Характеристика	Причины
1	2	3	4

**Контрольные вопросы:**

1. По каким показателям оценивают качество говядины тушеной?
2. Как отличить по маркировке консервы «Говядина тушеная» высшего сорта?

**Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4, 5.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

**Инструкционная карта № 36.**

**Тема:** Мясные субпродукты.

**Наименование работы:** Определение видов субпродуктов.

**Цель занятия:** Идентифицировать ассортимент мясных субпродуктов и уметь дать оценку их качества органолептическим методом по стандарту; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** уметь идентифицировать ассортимент и дать оценку качества мясных субпродуктов органолептическим методом; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности;

**Пособия для работы:** натуральные образцы товаров, упаковки товаров, стандарты.

**Ответьте на вопросы:**

1. Что положено в основу деления мясных субпродуктов на категории?
2. За что ценится говяжья печень?

**Задание 1.**

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

**Задание 2.**

Используя раздаточный материал, определите виды субпродуктов и дайте им товароведную характеристику. Данные оформите в виде таблицы:

№ образца	Наименование субпродукта	Характеристика
1	2	3

**Задание 3.**

Дать органолептическую оценку предложенными образцам субпродуктов. Данные записать по форме:

№	Показатели	ГОСТ	Факт	Заключение
1	2	3	4	5

**Контрольные вопросы:**

1. Какие субпродукты не допускаются к реализации в розничной торговой сети?
2. Каковы сроки реализации мясных субпродуктов.

**Оформление отчёта:**

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

**Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

**Инструкционная карта № 37.**

**Тема:** Классификация рыбных товаров.

**Наименование работы:** Определение видов и семейств промысловых рыб.

**Цель:** научиться определять семейства и виды рыб по предложенными образцами; уметь применить полученные знания в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** планшеты с рисунками рыб; плакаты; учебник «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами».

**Ответьте на вопросы:**

1. Каких рыб относят к семейству осетровых?
2. Почему одну из рыб семейства лососевых называют красной?
3. Каких рыб используют для вяления?
4. У каких рыб вкусовые свойства улучшаются после посола?
5. Из каких рыб получают вкусные балычковые изделия?
6. В чем заключается пищевая ценность мяса рыбы?

**Задание 1.**

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

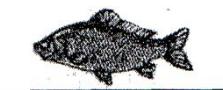
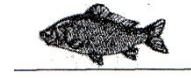
**Задание 2.**

Определите семейство и виды рыб по планшетам с рисунками рыб. Полученные результаты сведите в следующую таблицу:

Внешние признаки			Семейство	Название рыб
Окраска	Наличие боковой линии	Количество и расположение плавников		
1	2	3	4	5

**Задание 3.**

Заполните следующую таблицу:

Семейство	Вид	Характеристика мяса	В каком виде поступают в продажу
1	2	3	4
Осетровые	Осетр 	Белое, жирное, вкусное	В живом, мороженом, копченом, консервированном
			
			
			

**Литература:**

Дубцов Г.Г.З Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

**Инструкционная карта № 38.**

**Тема:** Товароведная характеристика замороженной и охлажденной рыбы.

**Наименование работы:** Изучение основ построения ассортимента мороженой рыбы.

**Цель занятия:** Изучить основы построения ассортимента мороженой рыбы; 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** уметь идентифицировать ассортимент и дать оценку качества мороженой рыбы органолептическим методом; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности;

**Пособия для работы:** натуральные образцы товаров, плакаты, стандарт ГОСТ 1168 «Рыба мороженая. Технические условия».

**Вопросы по допуску к занятию:**

3. Какова основная цель разделки рыбы?
4. Какие наиболее часто встречающиеся способы разделки рыбы охлажденной и мороженой вы знаете?

**Задание № 1.**

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

**Задание 2.**

Пользуясь, ГОСТ 1168 «Рыба мороженая. Технические условия», изучите и законспектируйте классификацию мороженой рыбы по видам разделки. Данные оформите в таблицу 1.

## Виды разделки мороженой рыбы

Вид разделки рыбы	Характеристика
1	2
Неразделанная	
Жаброванная	
Зябренная	
Обезглавленная и т.д.	

### **Задание 3.**

Проведете органолептическую оценку качества образца мороженой рыбы, пользуясь указанным выше ГОСТом. При органолептической оценке мороженой рыбы оценивают следующие показатели: **внешний вид**: упитанность, чистота поверхности, наличие потускнения поверхности, характер окраски (естественность, наличие покраснения, багрово-красная окраска, наличие кровоподтеков у осетровых, наличие пятен различного цвета у камбалы, изменение окраски морского окуня до бледно-розовой), пожелтение кожи, наличие наружных поверхностей (следов объячеивания и др.), нерестовые изменения; **разделка**; **консистенция после размораживания, запах после размораживания** (без порочащих признаков, запах в жабрах, запах окислившегося жира у лососевых рыб и т.д.).

После окончания данной работы заполните таблицу:

Показатель	Характеристика по ГОСТ		Фактическая характеристика
	первый сорт	второй сорт	
1	2	3	4
Внешний вид (после размораживания)			
Разделка			
Консистенция (после размораживания)			
Запах (после размораживания или варки)			

По окончании данной работы сформулируйте **заключение** о соответствии органолептических показателей исследуемого образца рыбы требованиям стандартов.

### **Контрольные вопросы:**

1. Назовите дефекты, которые могут возникнуть при нарушении технологии замораживания.
2. Подразделяют ли мороженую рыбу на сорта?

### **Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3.

2. Ответить на контрольные вопросы.

### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## Инструкционная карта № 39.

**Тема:** Солёная рыба.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента соленой рыбы и органолептическая оценка ее качества.

**Цель:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Пособия для работы:** образцы соленых рыболоваров, разделочная доска, нож, линейка, вилка. ГОСТ 7448 «Рыба соленая. Технические условия». ГОСТ 815 «Сельди соленые. Технические условия».

### *Ответьте на вопросы:*

1. Какие процессы происходят при посоле рыбы?
2. Какие способы посола рыбы применяются?
3. Назовите дефекты соленых рыбных товаров.
4. Чем отличается простой способ посола от улучшенного?

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

Изучите ГОСТ 7448 «Рыба соленая. Технические условия» и ГОСТ 815 «Сельди соленые. Технические условия». Законспектируйте в рабочую тетрадь классификацию рыбы по товарным сортам и по видам разделки (неразделанная, жаброванная, зябренная, обезглавленная, полупотрошена, потрошена с головой, потрошена обезглавленная, потрошена семужной резки, пласт с головой, обезглавленный пласт, пласт клипфиксной разделки, полуласт, палтусная разделка, тушка полупотрошена, спинка, теша, кусок, боковник, ломтики). Работу оформите в виде таблицы:

<i>Вид разделки рыбы</i>	<i>Характеристика</i>
1	2
Неразделанная	
Жаброванная	
Зябренная и т.д.	

### **Задание 3.**

Проведите органолептическую оценку образца соленой рыбы.

При органолептической оценке соленой рыбы следует обращать внимание на следующие показатели: внешний вид (чистота поверхности; потускнение поверхности; наличие или отсутствие удаляемого с поверхности желтоватого налета, пожелтение на разрезах брюшка, под кожное пожелтение, не проникшее или проникшее в толщу мышц, не связанного или связанного с окислением жира; наличие осадка соли, белка, жира на поверхности); наружные повреждения (повреждение жаберных крышек, трещины, срывы кожи, повреждение чешуи сетями, сбитая чешуя, лопнувшее брюшко без значительного обнажения или со значительным обнажением внутренностей, без выпадения или с выпадением внутренностей); разделка консистенции; вкус и запах (наличие или отсутствие запаха окислившегося жира на поверхности, в брюшной полости, в мышцах; наличие или отсутствие кислого запаха в жабрах; посторонний привкус).

Данную работу оформите в виде таблицы:

Показатель	Характеристика по ГОСТ		Фактическая характеристика
	Первого сорта	Второго сорта	
1. Внешний вид			
2. Наружные повреждения			
3. Разделка			
4. Консистенция			
5. Вкус и запах			

По окончании данной работы сформулируйте заключение о соответствии органолептических показателей исследуемого образца соленой рыбы требованиям стандарта.

### Дополнительное задание

*Решите задачу:*

Дайте заключение о качестве сельди соленой атлантической, неразделанной, с содержанием жира 10%, соли 11%, если в бочке (масса нетто 150 кг) обнаружено: рыба, имеющая под кожное пожелтение жира, не проникшее в толщу мяса; слабый запах окислившегося жира; 20 кг рыб со слегка лопнувшим брюшком. Определите вид сельди по содержанию жира и соли. Можно ли реализовать данную рыбу? Ваши действия.

### **Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий.

### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## Инструкционная карта № 40.

**Тема:** Копчёная рыба.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента рыбы горячего копчения.

**Цель:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Пособия для работы:** ГОСТ 7447 «Рыба горячего копчения. Технические условия».

### *Ответьте на вопросы:*

1. По каким органолептическим показателям отличается рыба горячего копчения от холодного?

2. Каков режим хранения рыбных товаров горячего копчения?

#### **Задание 1.**

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

2. Ответить на вопросы по допуску к занятию.

#### **Задание 2.**

Пользуясь, ГОСТ 7447 «Рыба горячего копчения. Технические условия», изучите и законспектируйте способы разделки рыбы горячего копчения в таблице:

Вид разделки рыбы	Характеристика
1	2
Неразделанная	
Жаброванная и т.д.	

#### **Задание 3.**

Пользуясь, ГОСТ 7447 «Рыба горячего копчения. Технические условия», изучите и законспектируйте требования стандарта к качеству рыбы горячего копчения. Данную работу оформите в виде таблицы:

Показатель	норма по ГОСТ	фактические данные
1	2	3
Внешний вид		
Цвет чешуйчатого (или кожного) покрова		
Консистенция мяса		
Вкус и запах		
Разделка		

#### **Задание 4.**

Пользуясь, ГОСТ 7447 «Рыба горячего копчения. Технические условия», изучите и законспектируйте условия и сроки хранения рыбы горячего копчения.

Работу оформите в таблице:

Нормативный документ	Вид рыбы и способ копчения	Температура хранения	Срок хранения
1	2	3	4
ГОСТ 7445	Осетр горячего копчения		
ГОСТ 11482			

#### **Дополнительное задание:**

#### **Решите задачу**

При проверке качества сельди тихоокеанской жирной с головой горячего копчения установлены следующие показатели качества: размер рыбы от 22 до 24 см, сельдь равномерно прокопчена, мясо легко отделяется от позвоночника, поверхность чистая, темно-золотистого цвета, чешуя удалена, кожа морщинистая, заметны светлые пятна, натеки жира почти по всей поверхности тушек, консистенция сочная, вкус приятный, свойственный доброкачественной сельди горячего копчения, без каких-либо посторонних признаков. Небольшие повреждения брюшка и местами редкая вздутисть кожи, 4% рыбы с отломанными головами. Дайте заключение о качестве рыбы в соответствии с требованиями стандарта. Установите возможность реализации.

#### **Контрольные вопросы:**

1. Какие дефекты наиболее часто встречаются в рыбе горячего копчения? Причины их возникновения.

#### **Оформление отчёта:**

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

#### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

#### **Инструкционная карта № 41.**

**Тема:** Икра рыб и икорные товары.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента и оценка качества икры рыб.

**Цель занятия:** Идентифицировать ассортимент икры рыб и уметь дать оценку их качества органолептическим методом по стандарту; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** уметь идентифицировать ассортимент и дать оценку качества икры рыб органолептическим методом (по задаче); применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности;

**Пособия для работы:** ГОСТы на икру осетровых, лососевых, частиковых рыб; справочник товароведа, т.2.; учебник товароведения.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Каковы отличительные особенности химического состава и пищевой ценности икры белковой зернистой?
2. Каков принцип классификации икры рыб?

#### **Задание № 1.**

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

#### **Задание № 2.**

Изучите классификацию и ассортимент икры рыб по стандарту.

Оформите в виде нижеследующей таблицы, укажите деление ее на товарные сорта.

Икра осетровых рыб			Икра лососевых рыб		Икра частиковых рыб	
зернистая	паюсная	ястычная	зернистая	ястычная	деликатесная	пробойная

**Задание № 3.** Изучите требования к качеству зернистой икры осетровых рыб, используя стандарты, учебник товароведения, справочник товароведа, т.2.

Показатели качества	Зернистая икра баночная осетровых рыб, сорт			Паюсная икра баночная осетровых рыб, сорт		
	высший	1-й	2-й	высший	1-й	2-й
Внешний вид						
Консистенция						
Вкус и запах						
Массовая доля поваренной соли, % не более						
Наличие консервантов						
Влажность, % не более						

#### **Контрольные вопросы:**

- 1.Какова особенность упаковки зернистой баночной икры осетровых рыб?
- 2.Что означает маркировка 000, 00, 0, X - ?
- 3.Каковы сроки хранения икры рыб на базах и в магазинах?

#### **Дополнительное задание:**

#### **Решите задачу**

При оценке качества белковой икры зернистой обнаружено следующее: цвет икры черный, однородный по всей массе; вкус и запах, близкие к икре зернистой из осетровых рыб; икринки одинакового размера, но около 20% лопнувших; при легком нажатии целых икринок они лопаются. Содержание соли по данным лаборатории 6%. Дайте заключение о качестве товара в соответствии с требованиями стандарта.

#### **Оформление отчёта:**

- Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4.
- Ответить на контрольные вопросы.

**Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

**Инструкционная карта № 42.**

**Тема:** Рыбные консервы и пресервы.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента рыбных консервов Дефекты рыбных консервов.

**Цель занятия:** Идентифицировать ассортимент рыбных консервов; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** уметь идентифицировать ассортимент; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности;

**Пособия для работы:** Образцы рыбных консервов; ГОСТ Р. 51074-97 «Информация для потребителя. Продукты пищевые. Общие требования».

**Вопросы по допуску к занятию:**

- Как группируют закусочные консервы в масле?
- Из какой рыбы вырабатывают шпроты?
- Как возникает ржавчина на банках?
- Чем рыбные пресервы отличаются от рыбных консервов?

**Задание № 1.**

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

**Задание № 2.**

Изучите классификации и ассортимент рыбных консервов по учебнику товароведения, справочнику товароведа, а также по стандарту на рыбные консервы. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

<i>Группа консервов по существующей классификации</i>	<i>Наименование консервов</i>
1	2
<i>Натуральные консервы:</i> а) в бульоне; б) в желе; в) в собственном соусе.	
<i>Закусочные консервы:</i> а) в томатном соусе; б) в масле; в) в масляно-томатной заливке; г) рыбные паштеты; д) пасты.	
<i>Рыборастительные консервы:</i> <i>Рыбные консервы для детского и диетического питания.</i>	

Здесь же дайте классификацию и ассортимент консервов рыбных в масле: сардины в масле, шпроты в масле, рыба, бланшированная в масле и т.д.

### **Задание № 3.**

Изучите по стандарту упаковку и маркировку продукции в металлической таре, обратите внимание на:

- а) предельные отклонения массы нетто для отдельных банок от указанных на этикетах, а также на суммарную массу нетто проверенных банок;
- б) требования к внешнему виду банок;
- в) отклонения от требований стандарта к внешнему виду банок;
- г) дефекты, с которыми консервы не допускаются в продажу;
- д) маркировку на этикетке;
- е) особенности оформления этикетки детских и диетических консервов;
- ж) маркировку банок условными цифровыми и буквенными обозначениями;
- з) маркировку на ящиках.

Расшифруйте маркировку нескольких образцов рыбных консервов.

### **Контрольные вопросы:**

1. Что означает дефект «старение», «птички»?

### **Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий.

**Литература:** Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## **Инструкционная карта № 43.**

**Тема:** Нерыбное водное сырье.

**Наименование работы:** Изучение морфологии нерыбного водного сырья животного и растительного происхождения

**Цель занятия:** Изучить морфологию нерыбного водного сырья животного и растительного происхождения; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности;

**Пособия для работы:** натуральные образцы товаров, упаковки товаров, стандарты.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. В чем заключаются диетические и лечебные свойства нерыбного водного сырья?
2. Чем различаются ракообразные?

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

Составьте таблицу подробной классификации нерыбного водного сырья животного и растительного происхождения, пользуясь учебником

**товароведения.**

**Задание 3.**

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

Составьте таблицу по следующей форме:

Наименование ракообразных	Внешний вид (описание)	Особенности химического состава	В каком виде поступает в продажу	Кулинарное назначение	Режим и срок хранения
1	2	3	4	5	6

**Задание 4.**

Такое же задание выполнить по головоногим моллюскам.

**Контрольные вопросы:**

1. Чем различаются двустворчатые моллюски, устрицы, мидии, морские гребешки?
2. Какова пищевая ценность и лечебные свойства морских водорослей?

**Дополнительное задание:**

Дайте рекомендации по использованию кальмара.

\

**Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий.

**Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

**Инструкционная карта № 44.**

**Тема:** Товароведная характеристика продуктов детского питания.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента детских продуктов.

**Цель занятия:** Сформировать умения идентифицировать товары, контролировать режимы хранения и сроки годности; 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь идентифицировать ассортимент товаров, контролировать режимы хранения и сроки годности; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы продуктов детского питания, каталоги, стандарт, учебник товароведения.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Дать понятие «продукты детского питания».
2. Что относится к важным компонентам полноценного питания ребёнка?
3. Что является основной пищей детей в первые шесть месяцев жизни?

#### **Задание 1.**

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

#### **Задание 2.**

Ознакомьтесь с ассортиментом продуктов детского питания по натуральным образцам, каталогам, учебнику. Данные оформите в таблицу:

№ п/п	Наименование ПДП	Вид сырья	Способ технологической обработки	Степень измельчения	Вид тары
1	2	3	4	5	6

#### **Задание 3.**

Ознакомьтесь с режимами хранения и сроками годности ПДП, результаты запишите.

Группы и виды ПДП по срокам хранения	Режим хранения			Сроки годности, мес., не более
	Температура, °C	OVB, %, не более	3	
1	2	3	4	
<b>Скоропортящиеся:</b> жидкие кисломолочные продукты (кефир, творог и т.п.) адаптированные молочные смеси				
<b>Среднего срока хранения:</b> сухие на молочной основе сухие на зерновой основе				
<b>Длительно хранящиеся:</b> плодовоощные консервы мясные консервы рыбные консервы				

#### **Контрольные вопросы:**

6. Какие ПДП являются основными поставщиками углеводов?
7. Перечислите ассортимент продуктов **специального назначения**.

#### **Оформление отчёта:**

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

**Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

### **Инструкционная карта № 45.**

**Тема:** Пищевые концентраты

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента пищевых концентратов и органолептическая оценка их качества.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь дать товароведную пищевых концентратов и оценку его качества органолептическим методом; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы товаров, плакаты, стандарты, каталоги.

#### **Вопросы по допуску к занятию:**

- 1.Значение пищевых концентратов в питании человека.
- 2.По каким признакам классифицируются пищевые концентраты?

**Задание № 1.**

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

**Задание №2.**

Распознайте ассортимент пищевых концентратов, имеющихся на планшетах.

Взятое сырье и добавления указаны в маркировке концентратов. Результаты занесите в следующую таблицу:

Концентраты	Назначение	Рецептура		Масса, г
		Основное сырье	Добавления	
Цитрусовый торт	Полуфабрикат мучных изделий	Пшеничная мука	Сахар, соль, яичный порошок, разрыхлитель	500
1	2	3	4	5

**Задание 3.**

Проверьте соблюдение сроков реализации пищевых концентратов, имеющихся на планшетах.

*Порядок проведения работы:*

- 1) по этикетке установите наименование концентрата, дату изготовления, гарантийный срок хранения;

- 2) определите фактический срок хранения концентрата;  
 3) результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Концентрат	Дата		Срок хранения, мес		Заключение
	изготовления	проверки	гарантийный	фактический	
Крем заварной	27.12.11	01.02.12	3	2	Годен к употреблению
1	2	3	4	5	6

#### **Задание №4.**

Дайте оценку качества пищевых концентратов по внешнему виду.

*Порядок проведения работы:*

- 1) по этикетке установите вид и наименование концентрата;
- 2) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Концентрат	Состояние завертки и этикетки	Содержание надписи на этикетке	Заключение о качестве
Картофель хрустящий «Московский», 50 г	Пакет фольги целый с рисунком	Состав, пищевая ценность, дата изготовления, срок и условия хранения	Соответствует ТУ
1	2	3	4

#### **Контрольные вопросы:**

1. В рецептуру какого концентрата входит крахмал?
2. От чего зависят гарантийные сроки хранения пищевых концентратов?
3. Назовите ассортимент концентратов вторых блюд в зависимости от основного сырья.

#### **Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4.
2. Ответить на контрольные вопросы.

#### **Литература:**

Дубцов Г.Г.3 Товароведение продовольственных товаров, 2015.- ОИЦ «Академия».

## **Инструкционная карта № 46.**

**Тема:** Общая характеристика непродовольственных товаров.

**Наименование работы:** Расшифровка маркировки непродовольственных товаров.

**Цель занятия:** Знать, изучать, уметь изобразить информацию, наносимую на маркировку товаров; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Формирование умений систематизировать знания, полученные из справочной и учебной литературы; обеспечение подготовленности обучающихся к использованию теоретических знаний в практической деятельности.

**Пособия для работы:** инструкционная карта, образцы товаров.

**Вопросы по допуску к занятию:**

1. Какое значение имеет маркировка товаров?
2. Каковы виды маркировки товаров?
3. Какие информационные знаки может содержать маркировка?

**Задание № 1.**

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

**Задание №2.**

Используя приложение 1, зарисуйте товарный знак и дайте его характеристику.

**Задание 3.**

Расшифруйте маркировку предложенных образцов товаров и сделайте соответствующие записи в тетрадь.

**Контрольные вопросы:**

1. В каких целях производители применяют товарные знаки?
2. На какой срок регистрируются товарные знаки в России?

**Оформление отчёта:**

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

**Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

**Инструкционная карта № 47.**

**Тема:** Классификация и ассортимент товары из пластмасс.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента изделий из пластмасс.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь идентифицировать ассортимент товаров из пластмасс; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы изделий из пластмасс, каталоги и

учебные пособия с образцами изделий из пластмасс, измерительные приборы (линейки, мерные стаканы).

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Назовите отличительные признаки полиэтилена и полипропилена.
2. Какие виды пластмасс применяют для изготовления крышек для стеклянных банок?
3. Как подразделяют дефекты из пластмасс в зависимости от происхождения?

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

1) Ознакомьтесь по каталогам, учебным пособиям с образцами изделий из пластмасс;

2) подберите из предложенных образцов по 3-4 изделия каждой группы по назначению и определите:

- а) наименование изделия (стакан, миска, бидон или др.);
  - б) назначение (для сухих или горячих продуктов и т.д.);
  - в) вид пластмассы (приложение 1);
  - г) способ формирования (литье под давлением, прессование, экструзия и др. – по наличию боковых швов, литника, характеру поверхности);
  - д) вид отделки (гладкая, с гравировкой, украшением «деколь», «живопись» или «печать»);
  - е) фасон изделия:
    - форму (цилиндрическая, коническая, круглая или др.);
    - конструкцию (с крышкой, ручкой, носиком или др.);
  - ж) размер (вместимость полых изделий измерьте мерным стаканом по объему воды, у полых изделий круглой формы измерьте диаметр и высоту, у изделий овальной и прямоугольной формы – длину, ширину и высоту);
- 3) комплектность (штучные или комплектные).

Результаты запишите в таблицу:

Наименование изделия	Назначение	Материал изготовления	Способ выработки	Вид отделки	Фасон		Размер (мм, мл)	Комплектность
					форма	конструкция		
1	2	3	4	5	6	7	8	9

### **Задание 3.**

Изучите особенности маркировки товаров хозяйственного назначения из пластмасс:

- 1) прочитайте и расшифруйте маркировочные реквизиты, указываемые на самом изделии и потребительской таре. Обратите внимание на предупредительные надписи, наносимые на изделия, контактирующие и не контактирующие с пищевыми

продуктами;

2) зарисуйте в тетради манипуляционные знаки, которые наносят на транспортную тару.

#### **Задание 4.**

Проверьте качество предложенных образцов изделий из пластмасс органолептическим методом:

1) изучите дефекты изделий из пластмасс (дефекты состава, формования и отделки) (приложение 2). Запишите в тетрадь дефекты, недопустимые в пластмассовых изделиях;

2) проверьте качество предложенных образцов изделий из пластмасс, пользуясь следующими приемами:

- а) маркировку (четкость и полноту реквизитов);
- б) определите вид пластмассы по внешнему виду (цвету, физическому состоянию, звуку при ударе и другим признакам);
- в) осмотрите внешний вид изделия (поверхность должна быть без трещин, короблений, вздутий, раковин, царапин; рисунки – четкими и правильными);
- г) поставьте изделие на ровную поверхность и проверьте его устойчивость;
- д) осмотрите изделие по месту разъема – детали должны свободно сопрягаться, крышки плотно закрепляться и открываться.

Полученные результаты запишите в таблицу:

Наименование изделия	Вид пластмассы	Качество маркировки	Обнаруженные дефекты	Заключение о качестве
1	2	3	4	5

#### **Контрольные вопросы:**

1. Какие компоненты из состава пластмасс придают им механическую прочность, теплостойкость и химическую стойкость?

2. Назовите дефекты, недопустимые в изделиях из пластмасс.

#### **Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4.

2. Ответить на контрольные вопросы.

#### **Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

## Дефекты изделий из пластмасс

Название дефекта	Характеристика дефекта
<i>Дефекты формования</i>	
Коробление	Искривление формы изделия вследствие различия температур сердечника и матрицы пресс-формы, извлечения их формы неохлажденного (для термопластов) или неотверденного (для реактопластов) изделия, неравномерной усадки компонентов пластмассы.
Трещины	Узкие щели в изделиях вследствие значительного внутреннего напряжения при нарушении температурного режима формования, а также излишней влажности формовочной смеси
Раковины	Пустоты в изделиях, которые образуются при выпадении посторонних включений или разрушении крупных вздутий. Усадочные раковины возникают при чрезмерно большой усадке отдельных компонентов смеси.
Вздутия	Мелкие или крупные выпуклости на поверхности, возникающие при повышенном содержании влаги в формовочной смеси, нарушении режима формования (слишком быстрое движение сердечника, нагнетающего воздух, малое удельное давление и др.).
Сколы	Углубления на поверхности изделий, возникающие при механических повреждениях.
Заусеницы	Острые выступы на краю и дне изделия.
Стыки технологические	Видимые линии соединения (спая)порций литьевой массы, образующиеся при перегреве массы и малом давлении формования.
Разводы	Заметные следы растекания пластмассы в виде полос или пятен вследствие различной вязкости расплавленной формовочной смеси.
Блой (грат)	Утолщения на поверхности прессованных изделий по месту разъема формы вследствие избытка и малой текучести пресс-порошка.
Риски и царапины	Результат обработки поверхности крупнозернистым абразивным материалом или повреждения от загрязненной формы.
Выступание литника	Неудаленный и незачищенный остаток литника на нелицевой поверхности изделия.
Следы от выталкивателя	Выступы и углубления на корпусе, возникающие при выталкивании из формы незатвердевшего изделия.
Следы от разъема формы	Утолщенный шов на поверхности изделия от затекания пластмассы при неплотном соединении частей формы.
Матовость	Пятна пониженного блеска, образующиеся при недостаточной полировке и смазке формы, низкой температуре или недостаточной выдержке прессования.
<i>Дефекты состава</i>	
Инородные включения	Видимые посторонние включения.
Пониженная механическая прочность	Возникает при малом или избыточном содержании наполнителя.
Повышенное водопоглощение	Результат избыточного количества гигроскопических наполнителей.
<i>Дефекты отделки</i>	
Пониженная стойкость окраски – миграция красителя при трении о смоченную водой хлопковую белую ткань; нечеткий рисунок смещение составных частей декора; припуски и искажения	

рисунка; отслоение деколи, текстурированной бумаги или ткани; потерю глянца; растекание красителя и др.

#### *Недопустимые дефекты*

Раковины, трещины, разводы, облой, коробление свыше 0,5% габаритных размеров, миграция красителя, следы зачистки, смещение составных частей рисунка и растекание красителя, искажающие внешний вид изделия.

### **Инструкционная карта № 48.**

**Тема:** Товары бытовой химии: понятие, классификация. Общая характеристика ассортимента.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента товаров бытовой химии.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь идентифицировать ассортимент головных уборов; проверить правильность их маркировки; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы бытовой химии в ассортименте, каталоги, плакаты, стандарты.

#### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Классифицируйте синтетические моющие средства по назначению.
2. Какие средства для стирки относят к вспомогательным?
3. Что является основным сырьем для производства хозяйственного мыла?

#### **Задание 1.**

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

#### **Задание 2.**

1) Ознакомьтесь с ассортиментом синтетических моющих средств, вспомогательных средств для стирки, чистящих средств по каталогам, учебным пособиям, образцам. Запишите в тетрадь:

а) основные вещества, входящие в состав синтетических моющих средств и укажите их назначение;

б) ассортимент моющих и чистящих средств различных групп по назначению;

2) дайте товароведную характеристику предложенных образцов моющих и чистящих средств по признакам классификации. Результаты запишите в таблицу:

Наименование	Группа	Назначение	Состав	Консистенция	Способ	Вид	Масса, г	Произ-
--------------	--------	------------	--------	--------------	--------	-----	----------	--------

товара					применения	упаковки		водитель
1	2	3	4	5	6	7	8	9

2) Проверьте качество предложенных образцов моющих и чистящих средств.

Определите:

- а) состояние и качество упаковки;
- б) четкость и полноту маркировки;
- в) дату выпуска и срок годности;
- г) органолептические показатели качества (внешний вид, цвет, запах, однородность консистенции).

Сделайте заключение о качестве моющих и чистящих средств.

### **Задание 3.**

1. Ознакомьтесь с ассортиментом клеящих материалов и проверьте качество клея органолептическим методом:

1) дайте определения понятия клеящих материалов, повторите их классификацию;

2) ознакомьтесь по каталогам, образцам и инструкциям по использованию с ассортиментом клеящих материалов. Запишите в тетрадь:

- а) наименования kleев различного назначения и происхождения;
- б) назначение герметиков;

3) рассмотрите предложенные образцы kleев и, пользуясь маркировкой, запишите характеристику в таблицу:

Наименование kleя	Назначение	Состав	Происхождение	Консистенция	Степень готовности	Вид упаковки, масса	Производитель	Способ применения и хранения
1	2	3	4	5	6	7	8	9

4) проверьте качество предложенных образцов kleя. Определите:

- а) целостность и качество упаковки;
- б) четкость и полноту маркировки;
- в) дату выпуска и срок годности;
- г) органолептические показатели качества (цвет, однородность консистенции, запах).

Сделайте заключение о качестве клеящих материалов.

### **Контрольные вопросы:**

1. Каково назначение кондиционеров для белья, антистатика, кальцинированной соды?

### **Оформление отчёта:**

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

### **Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

## Инструкционная карта № 49.

**Тема:** Классификация и ассортимент стеклянных и керамических товаров.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента товаров из стекла.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь идентифицировать ассортимент товаров из стекла; проверить правильность их маркировки; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** Образцы стеклянных бытовых товаров, ручка, линейка, карандаш.

### Ответьте на вопросы:

1. Что представляет собой стекло?
2. Из каких этапов состоит обработка стеклянных изделий?
3. Как получают изделия с нацветом?
4. От чего зависит окрашивание стекла в нежелательные цвета?
5. Каким способом получают украшение «иризация»?

### Задание 1.

#### 1. Рассмотрите внешний вид изделий:

- а) определите наличие или отсутствие следов от формы, четкость рисунка;
- б) измерьте верхний и нижний диаметры изделий, толщину стенок;
- в) определите среднюю массу одноименных выдувных, прессованных изделий;
- г) дайте заключение о способах выработки предложенных образцов изделий (выдувание, прессование, прессовыдувание);
- д) обратите внимание на отличие номерной шлифовки от гравировки, алмазной грани от гравировки;
- е) научитесь распознавать виды разделок.

Полученные результаты сведите в следующую таблицу:

№ п/п	Наименование изделия	Толщина стенок, мм	Верхний и нижний диаметр, мм	Средняя масса. г	Характер поверхности	Способ выработки	Вид разделки
1	2	3	4	5	6	7	8

### Контрольные вопросы:

1. В чем отличие хрустяля от обычного стекла?
2. С какой целью стеклотовары подразделяют по форме и размеру?

**Оформление отчёта:**

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

**Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

**Инструкционная карта № 50.**

**Тема:** Металлическая посуда: классификация и видовой ассортимент.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента металлической посуды и оценка её качества.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности, как профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь идентифицировать товары и дать товароведную характеристику образцов по всем признакам классификации, проверять маркировку; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы товаров, каталоги, плакаты, учебные пособия.

**Вопросы по допуску к занятию:**

1. Как классифицируют металлическую посуду?
2. Назовите основные требования к качеству металлической посуды?
3. Чем украшают мельхиоровую посуду?

**Задание 1.**

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

**Задание 2.**

Изучить ассортимент металлической посуды по каталогам, журналам, образцам изделий в последовательности:

- а) чугунная посуда (черная и эмалированная);
- б) стальная посуда (черная, эмалированная, оцинкованная, луженая, крашеная);
- в) посуда из нержавеющей стали;
- г) алюминиевая посуда (листовая и литая);

д) посуда из сплавов на основе меди.

Отметить видовой ассортимент посуды, технические характеристики, потребительские свойства, факторы, влияющие на цену;

Дать товароведную характеристику предложенных образцов металлической посуды по всем признакам классификации. Результаты работы записать в таблицу:

Наименование изделия	Назначение	Материал изготовления, вид покрытия	Способ изготовления	Вид украшения	Размер, см <sup>3</sup> , мм
1	2	3	4	5	6

### **Задание 3.**

Изучить особенности маркировки металлической посуды. Прочитать и расшифровать маркировочные реквизиты на предложенных образцах изделий.

### **Задание 4.**

Изучить стандарт на металлическую посуду и определить качество образца:

- а) маркировку (четкость и полноту реквизитов);
- б) осмотреть внешний вид изделия (посуда должна иметь правильную форму, поверхность должна быть гладкой без трещин, заусенцев, пористости, вмятин);
- в) определить устойчивость посуды на плоской горизонтальной поверхности;
- г) проверить симметричность ручек, ушек и прочность их крепления;
- д) определить величину зазора между корпусом и крышкой (крышки по размерам должны соответствовать изделиям, плотно прилегать по всему периметру к корпусу посуды);
- е) налить в изделие воду до основания борта и определить его вместимость;
- ж) проверить четкость и симметричность рисунка;
- з) дать заключение о качестве.

Результаты записать в тетрадь.

### **Контрольные вопросы:**

1. Какие показатели качества металлической посуды подлежат обязательной сертификации?

### **Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4.
2. Ответить на контрольные вопросы.

### **Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

### **Инструкционная карта № 51.**

**Тема:** Классификация и видовой ассортимент мебели.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента мебельных товаров.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности, как профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь идентифицировать товары и дать товароведную характеристику образцов по всем признакам классификации, проверять маркировку; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы товаров, каталоги, плакаты, учебные пособия.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Назовите основные материалы, применяемые в производстве мебели.
2. Как подразделяют ассортимент мебели по функциональному назначению?
3. Как подразделяют мебель по общей конструкции?

#### **Задание 1.**

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

#### **Задание 2.**

Изучите ассортимент мебельных товаров:

- 1) повторите классификацию мебельных товаров (Приложение 1);
- 2) по каталогам, проспектам, журналам изучите ассортимент мебели и отметьте:
  - а) основные направления стиля мебели;
  - б) новые модели текущего сезона;
  - в) новое в конструкции и эстетическом оформлении мебели;
- 3) рассмотрите предложенные образцы мебели и дайте им товароведную характеристику по всем признакам классификации. Результаты запишите в таблицу:

Наименование мебели	Назначение		Материал изготовления	Способ производства	Конструкция	Комплектность	Размеры
	Эксплуатационные	Функциональные					
1	2	3	4	5	6	7	8

#### **Задание 3.**

**Изучите особенности маркировки и упаковки мебели:**

1) изучите правила маркировки и упаковки мебели. Отметьте, какую дополнительную информацию указывают в маркировке детской мебели и на изделиях, входящих в состав гарнитуров или наборов;

2) расшифруйте маркировочные реквизиты двух образцов мебели и запишите их в таблицу:

Маркировочные реквизиты	Образец 1	Образец 2
1.Наименование изделия		
2.Наименование страны-изготовителя		
3.Наименование фирмы-изготовителя и её юридический адрес		
4.		
5.		

3) ознакомьтесь с эксплуатационными документами, прилагаемыми к сборно-разборной мебели. Укажите назначение этих документов, ознакомьтесь с содержанием информации;

4) запишите особенности упаковки мебели. Зарисуйте манипуляционные знаки, наносимые на тару.

#### **Контрольные вопросы:**

1. Каковы гарантийные сроки эксплуатации для бытовой корпусной мебели, мягкой, а также импортной мебели?
2. Назовите дефекты внешнего вида материалов, используемых для изготовления мебели.

#### **Оформление отчёта:**

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

#### **Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

## **Инструкционная карта № 52.**

**Тема:** Классификация и ассортимент строительных товаров.

**Наименование работы:** Исследование ассортимента строительных товаров.

**Цель занятия:** Исследовать ассортимент строительных материалов различных групп по назначению; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь дать товароведную характеристику образцов по всем признакам классификации и проверять качество органолептическим методом в соответствии с требованиями стандарта; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы строительных материалов, каталоги, журналы, проспекты, плакаты, альбомы, коллекции образцов, стандарты, учебник.

**Вопросы по допуску к занятию:**

1. Классифицируйте строительные товары по происхождению.
2. Назовите ассортимент рулонных кровельных материалов.
3. Как подразделяют минеральные вяжущие вещества?

**Задание 1.**

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

**Задание 2.**

Изучите ассортимент минеральных вяжущих веществ:

- 1) по каталогам, стандартам и образцам изучите ассортимент минеральных вяжущих веществ;
- 2) запишите в тетрадь:
  - а) назначение воздушной извести;
  - б) отличие формовочного гипса от строительного;
  - в) разновидности цементов;
  - г) марки цементов по механической прочности;
- 3) изучите особенности маркировки, упаковки и хранения минеральных вяжущих веществ. Дайте товароведную характеристику предложенных образцов минеральных вяжущих веществ; заполните таблицу 1.

Таблица 1.

Наименование	Группа	Назначение	Сырьевой состав	Марка	Время схватывания	Производитель
1	2	3	4	5	6	7

**Задание 3.**

Изучите ассортимент облицовочных и отделочных материалов:

- 1) по каталогам, альбомам, образцам изделий изучите ассортимент облицовочных и отделочных материалов;
- 2) рассмотрите образцы рулонов обоев и дайте им характеристику; заполните таблицу 2.

Вид обоев	Назначение	Характер поверхности	Размер, см		Потребительские свойства
			длина	ширина	
1	2	3	4	5	6

3) определите необходимое число рулонов обоев для комнаты периметром 14м (длиной стен 4 и 3м) и высотой потолка 2,5м при ширине рулона 0,53м и длине 10,05м.

Для того чтобы рассчитать количество рулонов, нужно знать площадь обоев в рулоне и площадь стен, которые вы хотите оклеить. Чтобы, узнать площадь обоев, ширину обоев умножаем на длину рулона:

$$0,53 \times 10,05 = 5,33 \text{ м}^2.$$

Затем рассчитаем площадь комнаты. Например, если комната имеет стены длиной 5 и 3м, а высота потолка 2,5м, её площадь:

$$(5 \times 2,5 + 3 \times 2,5) \times 2 = 40 \text{ м}^2.$$

Из этого значения вычитаем площадь двери ( $0,8 \times 2 = 1,6 \text{ м}^2$ ) и площадь окна (например,  $1,2 \times 1,5 = 1,8 \text{ м}^2$ ). Получаем

$$40 - 1,6 - 1,8 = 36,6 \text{ м}^2.$$

Значит, вам нужно  $36,6 : 5,33 = 6,8$  рулона. Покупаем 7. Если обои требуют подгонки по рисунку, то прибавьте еще 1-2 рулона.

### **Контрольные вопросы:**

1. Какие обозначения должна содержать маркировка обоев?
2. Как транспортируют ящики с листовым стеклом?

### **Оформление отчёта:**

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

### **Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

## **Инструкционная карта № 53.**

**Тема:** Электробытовые товары.

**Наименование работы:** Товароведная характеристика ассортимента бытовых холодильников, морозильников и стиральных машин.

**Цель занятия:** Формирование умений дать товароведную характеристику выбранному товару; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь дать товароведную характеристику выбранного товара; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** инструкционная карта; тетрадь для практических работ; упаковки из-под конкретного товара; паспорта товаров; каталоги; нормативно-техническая документация; образцы товаров.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Назовите основные узлы холодильников разных типов.
2. Перечислите дефекты покрытия стиральной машины, соприкасающегося с бельем.
3. Классифицируйте стиральные машины по степени автоматизации процесса стирки, полоскания и отжима.

**Задание 1.**

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

**Задание 2.**

Дайте товароведную характеристику предложенных образцов бытовых холодильников и морозильников по всем признакам классификации. Заполните таблицу:

Таблица 1.

*Характеристика образцов бытовых холодильников и морозильников*

Марка и модель	Назначение	Тип	Способ установки	Число камер	Элементы комфорта	Способ оттайки испарителя	Общий объем, дм <sup>3</sup>	Производитель
1	2	3	4	5	6	7	8	9

**Задание 3.**

Изучите маркировку холодильников и расшифруйте условные обозначения, пользуясь руководством по эксплуатации.

**Задание 4.**

Дайте товароведную характеристику предложенных образцов бытовых холодильников и морозильников по всем признакам классификации. Заполните таблицу:

Таблица 2.

*Характеристика образцов стиральных машин*

Марка и модель	Тип	Способ активации	Способ загрузки	Число баков	Элементы комфорта	Технические параметры	Производитель
1	2	3	4	5	6	7	8

**Задание 5.**

Расшифруйте условные обозначения стиральных машин:

- а) СМА-4 ФБ «Вятка-автомат»;
- б) СМР-1,5 «Рига-8».

**Контрольные вопросы:**

1. Назовите достоинства и недостатки компрессионного, абсорбционного и термоэлектрического холодильников.
2. В чем отличие стиральных машин активаторного типа от барабанного?

**Оформление отчёта:**

- Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4, 5.
- Ответить на контрольные вопросы.

**Задание для самостоятельной работы:**

Пользуясь эксплуатационными документами, изучите электротехнические параметры и размеры двух образцов холодильников. Данные оформите в таблице:

Таблица 3.

*Характеристика электротехнических параметров образцов холодильников*

Наименование	Марки холодильников
Габаритные размеры: (высота*ширина*глубина), см	
Общий внутренний объем, л	
Полезный объем холодильной камеры, л	
Полезный объем низкотемпературного отделения, л	
Способ оттайки испарителя	
Величина температуры в холодильной камере	
Величина температуры в НТО	
Потребляемая мощность, Вт	
Класс расхода электроэнергии, кВт/год	
Климатическое исполнение	

**Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

**Инструкционная карта № 54.**

**Тема:** Электробытовые товары.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента пылесосов и машин для механизации кухонных работ.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь идентифицировать ассортимент проводниковых и электроустановочных изделий, проводов, шнуров; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы изделий, каталоги, плакаты, учебные пособия.

**Вопросы по допуску к занятию:**

- Каково предназначение машин для механизации кухонных работ?

2. Что является рабочими частями соковыжималок?
3. По каким показателям оценивают качество миксера?
4. Как определяется качество соковыжималок?
5. В чем отличие кофейной мельницы от кофемолки?

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

Изучите ассортимент пылесосов и полотеров:

1) по каталогам, журналам, образцам изделий и эксплуатационным документам, прилагаемым к ним. Изучите ассортимент пылесосов. Отметьте характерные особенности новых марок пылесосов, их внешнего оформления, материалы, использованные для их изготовления, элементы комфортности;

2) изучите основные электротехнические параметры пылесосов. Пользуясь руководством по эксплуатации, заполните таблицу:

Параметр	Марки пылесосов	
Потребляемая мощность, Вт		
Расход воздуха, л/с		
Максимальное разрежение, кПа		
Вместимость пылесборника, г		
Масса, кг		

3) дайте товароведную характеристику предложенных образцов пылесосов и полотеров по признакам классификации; заполните таблицу:

Марка пылесосов	Назначение	Характер эксплуатации	Конструкция	Элементы комфортности	Оформление	Производитель
1	2	3	4	5	6	7

4) изучите особенности маркировки и упаковки пылесосов и полотеров.

Расшифруйте условные обозначения предложенных образцов изделий;

5) проверьте качество предложенного образца пылесоса, используя следующие приемы:

- а) правильность маркировки;
- б) заводской и паспортный номера;
- в) комплектность пылесоса;
- г) наличие повреждений;
- д) электробезопасность;
- е) включите пылесос в сеть и проверьте его работоспособность (функционирование);
- ж) сделайте заключение о качестве.

Результаты запишите в тетрадь.

### **Задание № 2.**

Дать товароведную характеристику выбранного товара (кухонного комбайна, электрокофемолки, мясорубки, миксера, соковыжималки, посудомоечной машины) по следующим показателям:

- а) технические данные (номинальное напряжение, номинальная потребляемая мощность и т.д.);
- б) внешний вид;
- в) комплектность;
- г) правила ухода и хранения;
- д) дополнительная информация.

**Контрольные вопросы:**

1. Назовите виды посудомоечных машин.
2. В чем состоит универсальность привода кухонных машин?
3. Какой электропривод имеют современные кухонные машины?

**Оформление отчёта:**

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

**Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

**Инструкционная карта № 55.**

**Тема:** Бытовые электронные товары.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента проводниковых и электроустановочных изделий, проводов, шнуров.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь идентифицировать ассортимент проводниковых и электроустановочных изделий, проводов, шнуров; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы изделий, каталоги, плакаты, учебные пособия.

**Вопросы по допуску к занятию:**

1. Назовите предназначение проводов и шнуров.
2. Назовите главные преимущества люминесцентных ламп перед лампами накаливания.

3. Классифицируйте светильники по месту установки.

**Задание 1.**

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

**Задание 2.**

1. Изучите конструкцию, ассортимент проводов и шнуроов и проверьте качество образцов органолептическим методом:

- 1) изучите конструкцию проводов и шнуроов по плакатам, отрезкам кабельных изделий, пользуясь следующими приемами:
  - а) оголите конец провода или шнура, подсчитайте число токоведущих жил;
  - б) определите число проволок, и материал токоведущих жил;
  - в) определите материал изоляции (резина, пластмасса, прорезиненная ткань, лак, эмаль и ли др.);
  - г) зарисуйте поперечное сечение нескольких проводов и шнуроов;
  - д) установите отличительные признаки провода и шнура, составьте марку образца (используйте инструкционную карту по расшифровке условных обозначений);
- 2) проверьте качество образцов проводов и шнуроов органолептическим методом:
  - а) маркировку (четкость и полноту реквизитов);
  - б) внешний вид изделий (изоляция не должна иметь механических повреждений, пузырей, трещин, вздутий, проминов);
  - в) сделайте заключение о качестве;
- 3) результаты запишите в таблице 1:

Таблица 1.

*Характеристика образцов проводов и шнуроов*

Марка провода, шнура	Материал		Количество жил	Конструкция (схема)	Область применения	Заключение о качестве
	жилы	изоляции				
1	2	3	4	5	6	7

4) расшифруйте условные обозначения проводов и шнуроов:

ПРДШ – 380, АПР – 660, АПВ – 380, ШБРС – 380.

**Задание 3.**

Решите следующую торговую ситуацию:

Из предложенных образцов бытовых светильников предложите покупателю:

- а) светильник для освещения зоны отдыха;
- б) освещения гостиной;
- в) освещения кухни;
- г) освещения детской комнаты.

Свой выбор обоснуйте. Дайте характеристику выбранного вами светильника и составьте перечень советов покупателю при продаже.

**Контрольные вопросы:**

1. Какие электротовары считаются наиболее безопасными?
2. Назовите важнейшие показатели качества проводниковых изделий.

**Оформление отчёта:**

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

**Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

**Инструкционная карта № 56.**

**Тема:** Ювелирные товары и часы.

**Наименование работы:** Маркировка и клеймение ювелирных изделий.

**Цель занятия:** Изучить ассортимент, маркировку и клеймение ювелирных изделий; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь дать товароведную характеристику образцов по всем признакам классификации, расшифровывать маркировку, наносимую на ювелирные изделия; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы ювелирных изделий, каталоги, учебные пособия.

**Вопросы по допуску к занятию:**

1. Какие материалы используют для изготовления ювелирных товаров?
2. Что означает проба драгоценного металла? Назовите пробы золота, серебра, платины.

**Задание 1.**

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

**Задание 2.**

Изучите ассортимент ювелирных изделий:

1) по каталогам, учебным пособиям, образцам ознакомьтесь с ассортиментом ювелирных изделий и сгруппируйте ассортимент по назначению; заполните таблицу:

Группа	Подгруппа	Виды изделий
1	2	3
Предметы личных украшений		
Предметы сервировки стола		
Предметы украшения интерьера		
Предметы туалета		
Принадлежности для письма		
Курительные принадлежности		
Принадлежности для часов		
Сувенирные изделия		

- 2) рассмотрите ассортимент предметов личных украшений. Запишите в тетрадь:
- применяемые для их изготовления материалы;
  - отличительные особенности кулона, медальонов, колье, ожерелье;
  - размеры колец, цепочек, браслетов;
- 3) рассмотрите ассортимент ювелирных изделий других групп по назначению. Отметьте применяемые для изготовления материалы, виды отделки, конструктивные особенности и размеры;
- 4) дайте товароведную характеристику предложенных образцов изделий по всем признакам классификации. Результаты работы запишите в таблицу, форму которой выберите самостоятельно.

### **Задание 3.**

Изучите клеймение, маркировку ювелирных изделий:

- укажите нормативные акты, регламентирующие маркировку (клеймение) изделий из драгоценных металлов;
- ознакомьтесь с правилами и порядком нанесения клейма на ювелирные изделия из драгоценных металлов;
- изучите различные виды клейм и зарисуйте их формы в тетрадь.

### **Задание 4.**

Расшифруйте маркировочные реквизиты на этикетке изделия из драгоценного металла. Результаты запишите в таблице:

Наименование ювелирного изделия	Маркировочные реквизиты и их расшифровка	
	Лицевая сторона	Оборотная сторона
1	2	3

### **Задание 5.**

**Решите ситуационную задачу:** подберите покупателю ювелирное изделие (вид и назначение изделия выберите самостоятельно). Дайте характеристику потребительских свойств в зависимости от применяемых материалов, отделки, конструкции и составьте перечень советов о правилах обращения и ухода за ним.

### **Контрольные вопросы:**

- Чем определяется ценность ювелирных изделий?
- Назовите признаки классификации, используемые для товароведной характеристики ювелирных изделий.

### **Оформление отчёта:**

- Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4, 5.
- Ответить на контрольные вопросы.

### **Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

## **Инструкционная карта № 57.**

**Тема:** Текстильные товары.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента тканей.

**Цель занятия:** Сформировать умения идентифицировать товары; расшифровывать маркировку 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности, как профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь идентифицировать товары различного сырьевого состава; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** инструкционная карта; тетрадь для практических работ; образцы тканей различного сырьевого состава.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Назовите, с какой целью осуществляется отделка ткани?
2. Перечислите потребительские свойства тканей.
5. Какие нити называются основными и уточными?

### **Задание № 1.**

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

### **Задание № 2.**

Изучите ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей:

### **Последовательность выполнения:**

- 1) повторите классификацию тканей (Приложение 1) и запишите в тетрадь признаки классификации;
- 2) рассмотрите образцы хлопчатобумажных тканей. Ознакомьтесь с наименованиями тканей различных групп по назначению и отметьте особенности их внешнего вида, строение лицевой поверхности;
- 3) рассмотрите образцы льняных тканей. Ознакомьтесь с наименованиями тканей, их внешним оформлением за счет применяемых видов переплетений и отделки;
- 4) рассмотрите образцы шерстяных тканей. Ознакомьтесь с наименованиями тканей, их внешним оформлением, переплетениями, отделкой. Установите отличительные признаки камвольных и суконных тканей (сравните их по толщине, массе, четкости ткацкого рисунка), чистошерстяных и с применением химических волокон (сравните их по упругости);
- 5) рассмотрите образцы шелковых тканей каждой подгруппы. Отметьте отличительные особенности тканей в зависимости от применяемых видов

- тканей и пряжи, переплетений и отделки (сравните их по упругости, жесткости, блеску и характеру поверхности);
- 6) дайте характеристику предложенных образцов тканей различного сырьевого состава по всем признакам классификации. Результаты запишите в таблицу 1:

Таблица 1

*Характеристика образцов тканей различного сырьевого состава*

Номер образца	Наименование ткани	Волокнистый состав	Группа по назначению	Переплетение	Отделка	Ширина
1	2	3	4	5	6	7

**Задание 3.**

Изучите особенности маркировки и упаковки тканей:

- 1) прочитайте и расшифруйте маркировку (Приложение 2) на товарном ярлыке и клейме рулона ткани (отреза);
- 2) зарисуйте и расшифруйте символы по уходу за тканью;
- 3) запишите в тетрадь особенности упаковки тканей.

**Задание 4.**

Предложите ткань покупателю для пошива:

- а) детского постельного белья;
- б) мужского верхнего костюма;
- в) повседневного женского платья;
- г) подкладки для верхней одежды.

Свой выбор обоснуйте. Какими потребительскими свойствами обладает выбранная вами ткань? Составьте перечень рекомендаций по уходу за тканью.

**Контрольные вопросы:**

1. Назовите основные дефекты ткачества.
2. Какие показатели качества относятся к дополнительным?

**Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

## **Инструкционная карта № 58.**

**Тема:** Классификация и ассортимент швейных и трикотажных товаров.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента швейных и трикотажных изделий.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности, как профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь идентифицировать товары и дать товароведную характеристику образцов по всем признакам классификации, проверять маркировку; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы товаров, каталоги, плакаты, учебные пособия.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Назовите виды трикотажа.
2. Перечислите потребительские свойства трикотажа.
3. Что входит в ассортимент верхнего трикотажа?
4. Классифицируйте трикотажные изделия.

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

Рассмотрите данные трикотажные изделия, и назови их наименование.



**1.**



**2.**



3.



4.

### Задание 3.

Дайте характеристику образцам мужских, женских и детских изделий.  
Полученные результаты оформите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Сырьёвой состав	Способ производства	Основные элементы конструкции	Характер переплетения	Способ отделки	Назначение
1	2	3	4	5	6	7

### Контрольные вопросы:

#### Оформление отчёта:

- Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4.
- Ответить на контрольные вопросы.

#### Литература:

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

### Инструкционная карта № 59.

**Тема:** Швейные и трикотажные товары.

**Наименование работы:** Определение сортности швейных изделий.

**Цель занятия:** Оценить качество швейных изделий, определить сорт; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь дать оценку качества швейных изделий и определить их сорт; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** ГОСТ 12566-88

#### Вопросы по допуску к занятию:

- На какие группы по назначению подразделяют швейные изделия?
- Назовите признаки классификации, используемые для товароведной характеристики одежды.
- Что определяет фасон швейного изделия?

### **Задание 1.**

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

#### *Краткие методические пояснения*

Сорт швейных изделий устанавливают сопоставлением результатов контроля качества с требованиями, изложенными в ГОСТ 12566-88, а также по совокупности производственных дефектов и пороков внешнего вида материала с учетом отклонений по контролируемым признакам.

Швейные изделия выпускают двух сортов. В изделиях 1-сорта допускаются отклонения, указанные в табл.1 ГОСТ 12566-88. Дополнительно по двум наименованиям возможно превышение отклонений на величину разницы между значениями для 1-го сорта и 2-го сортов, но не равное значению 2-го сорта.

В изделиях 2-го сорта разрешены отклонения, приведенные в вышеуказанной таблице. По трем наименованиям дополнительно допускается превышение отклонений на величину разницы между значениями для 1-го и 2-го сортов.

Внимательно исследуют изделия, укороченные и обуженные по основным местам измерений. Так, изделия самого малого роста, укороченные в пределах межростовой разницы, относят ко 2-му сорту.

Изделия самого малого размера, обуженные в пределах межразмерной разницы, считают 2-м сортом, а прилегающего силуэта – нестандартными.

Могут быть производственные дефекты, недопустимые для 1-го и 2-го сортов.

Все части и детали изделий согласно ГОСТ 12566-88 подразделяют на закрытые и открытые. На закрытых частях и деталях изделий пороки внешнего вида материала не учитывают, если они не нарушают ее целостность. Подкладка относится к закрытым деталям изделия, но в ней не разрешены пороки внешнего вида, нарушающие ее целостность, - полосы от недосек, заметно выражены пятна.

Сорт изделия в зависимости от числа местных пороков внешнего вида одежды определяют в соответствии с формой 1.

**Форма 1.**

Сорт	Пальтово-костюмный ассортимент		Платьево-блузочный ассортимент и верхние сорочки		Изделия бельевые и для новорожденных	Головные уборы	Корсетные изделия
	Для ростов 74-152см	Для ростов выше 152см	Для ростов 74-152см	Для ростов выше 152см			
1-й	2	4	2	4	2	1	2
2-й	4	6	3	6	3	2	3

Распространенные пороки внешнего вида материала верха в изделиях 1-го сорта не допускаются, а в изделиях 2-го сорта разрешаются, если они не нарушают целостности материала.

Определив сорт проверяемых изделий, результаты записывают в тетрадь, давая подробную характеристику обнаруженных производственных дефектов и пороков внешнего вида материала, указывая причины их возникновения.

Установленный сорт швейных изделий обосновывают, ссылаясь на соответствующие таблицы стандартов.

*Пример 1.* При проверке качества мужского демисезонного пальто полуприлегающего силуэта на открытых частях и деталях изделия были обнаружены следующие производственные дефекты:

петли расположены на неодинаковом расстоянии от края борта (различие составляет 0,4 см) и одна от другой (различие составляет 0,7 см);

один борт пальто короче другого на 0,9 см;

разная длина прорези правого и левого кармана (различие составляет 0,7 см).

Сопоставляют величины этих дефектов с данными табл. I ГОСТ 12566-88. Они превышают предусмотренные в ГОСТе отклонения для изделий 1-го сорта, но не превышают разницы между значениями 1-го и 2-го сортов, число этих отклонений более двух. Поэтому изделие считается изделием 2-го сорта.

*Пример 2.* При проверке качества мужского костюма обнаружено, что в верхней части левого рукава имеется заметный опал. В этом случае изделие относят к несортному.

### **Задание 2.**

Установить сорт шелковой женской блузки, 46 размера, рост 152-156 см, верхняя часть полочек и спинки выполнена из кружевного полотна. При осмотре обнаружено: искривленный край низа изделия на длине 15 см; на спинке утолщение нити до 3-кратной толщины в 1 месте; перекос рисунка на деталях из кружевного полотна размером 2,5% от ширины детали; несимметричность концов воротника на 0,2 см и несимметричность клапанов на 0,6 см.

### **Задание 3.**

Определить сорт женской куртки из натуральной кожи на подкладке из искусственного меха, 40 размера, рост 152 см, спортивного стиля, застежкой "молния" во всю длину, с прорезными карманами и съемным капюшоном, если обнаружено *на деталях из кожи*: на нижней части рукава в 1 месте закрашенная царапина, не задевающая дерму, размером 3,7 см; на капюшоне в 2 местах - пятна размером 0,3 см<sup>2</sup> каждое; *на меховой подкладке*: на спинке в 1 месте запекание ворса; на рукаве стригальная дорожка длиной 2 см.

### **Задание 4.**

Установить сорт полуспортивного мужского костюма, 48 размера, рост 170-172 см, классического стиля. В результате экспертизы обнаружено *на пиджаке*:

- один борт по сравнению с другим укорочен на 0,9 см; несовпадение ярковыраженного рисунка материала - полосок по среднему шву спинки на 0,3 см; местные утолщения нитей утка до 5-кратной толщины в 1 месте;

- *на брюках*: полоса от сбитого ткацкого рисунка на гульфике.

### **Контрольные вопросы:**

1. Чем отличается пальто от полупальто, комбинезон от полукомбинезона, платье

от халата, грация от полуграции?

2. Расшифруйте обозначение на товарном ярлыке швейного изделия:  
170-100-94.

### **Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4.
2. Ответить на контрольные вопросы.

### **Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

### **Инструкционная карта № 60.**

**Тема:** Обувные товары.

**Наименование работы:** Изучение видов и деталей кожаной обуви.

**Цель занятия:** Изучение видов и деталей кожаной обуви; умение их распознавать и давать товароведную характеристику образцов по всем признакам классификации; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Изучить виды и детали кожаной обуви; уметь их распознать и дать товароведную характеристику образцов по всем признакам классификации; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** альбом «Обувные товары», образцы кожаной обуви в ассортименте.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Назовите детали верха обуви.
2. Перечислите основные функции обуви.
3. Как подразделяются детали обуви по степени износа?

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

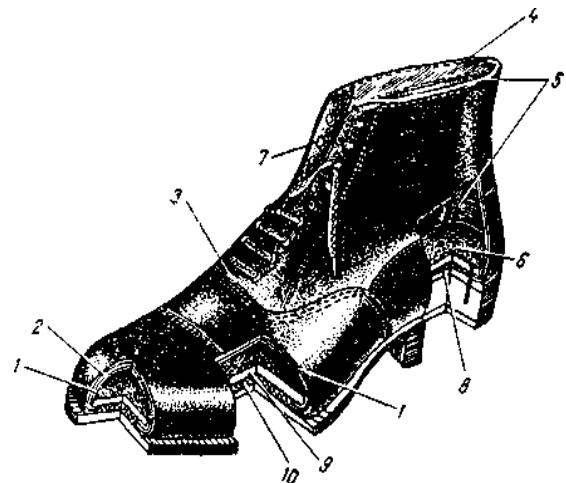
Пользуясь альбомом обувные товары, изучите виды обуви и дайте им характеристику. Данные оформите в следующей таблице:

Вид обуви	Характеристика
1	2

### **Задание 3.**

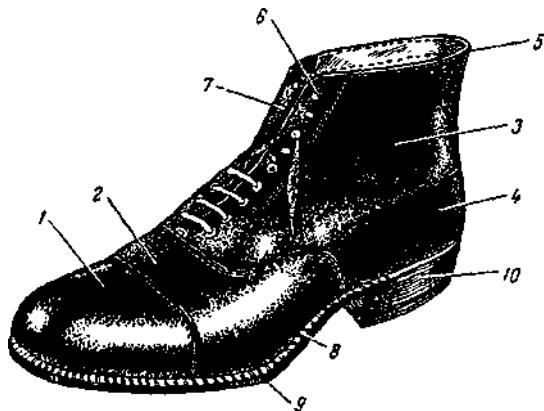
Изучите по предложенным образцам детали кожаной обуви и данные сведите в следующую таблицу:

Детали верха обуви	Виды обуви		
	Сапоги	Ботинки	Туфли
1	2	3	4



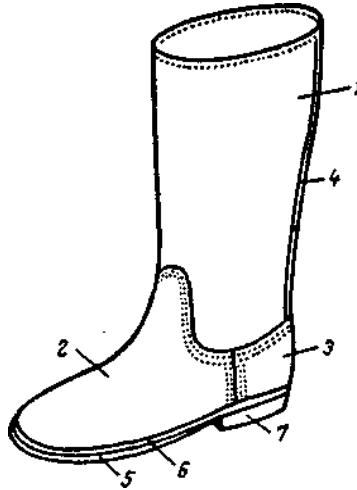
#### **Внутренние и промежуточные детали ботинка:**

I - основная подкладка; 2 - жесткий подносок;  
 3 - закрепка; 4 - штаферка, 5 - внутренний задний  
 ремень; 6 - жесткий задник; 7 - подбочняк;  
 8 - теленок; 9 - стелька; 10 - простишка



#### **Наружные детали ботинка:**

1 - носок; 2 - союзка; 3 - берцы; 4 - задинка; 5 –  
 задний наружный ремень; 6 - подбочник; 7 –  
 язычок; 8 - рант; 9 - подошва; 10 - каблук



### **Наружные детали сапога:**

- 1 - голенище; 2 - перед; 3 - задинка;  
4 - задний наружный ремень; 5 -  
подошва; 6 - подложка; 7 - каблук

### **Контрольные вопросы:**

1. Какие требования предъявляются к подкладочным кожам?
2. В чем заключается ценность обуви из натуральной кожи?

### **Оформление отчёта:**

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

### **Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

### **Инструкционная карта № 61.**

**Тема:** Обувные товары.

**Наименование работы:** Изучение методов крепления низа обуви.

**Цель занятия:** Изучение методов крепления низа обуви; умение их распознавать и давать товароведную характеристику образцов по всем признакам классификации; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** уметь распознать и дать товароведную характеристику образцов по всем признакам классификации; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** рисунки методов крепления обуви, учебник «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами», ручка, карандаш, линейка.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Назовите способы формования заготовки.
2. Перечислите группы методов крепления деталей низа обуви к заготовке верха.

3. С какой целью проводят украшение деталей верха обуви?

**Задание 1.**

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

**Задание 2.**

Используя рисунки методов крепления обуви, изучите их и дайте им характеристику. Данные оформите в следующую таблицу:

Метод крепления подошвы	Характеристика
Химический метод крепления.	
Клеевой и т.д.	Подошву прикрепляют к заготовке kleem

**Контрольные вопросы:**

1. На что влияют методы крепления обуви?

**Оформление отчёта:**

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

**Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

**Инструкционная карта № 62.**

**Тема:** Обувные товары.

**Наименование работы:** Определение качества кожаной обуви.

**Цель занятия:** Формирование навыков проверки качества обуви органолептическим методом, пользуясь методикой осмотра; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь дать товароведную характеристику выбранного товара и оценить его качество органолептическим методом, пользуясь методикой осмотра; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** инструкционная карта; тетрадь для практических работ; каталоги, образцы кожаной обуви в ассортименте, с дефектами и без них, ГОСТ 28371- 89 «Обувь. Определение сортности».

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Чем отличается модельная обувь от обуви массового пошива?
2. В каких случаях покупатель имеет право обменять обувь?

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

Проверьте качество образцов кожаной обуви органолептическим методом, пользуясь приемами осмотра:

- 1) используя приложение 1, изучите приемы осмотра пары обуви, освойте их последовательность, выясните цель каждого из них и то, какие дефекты с помощью данных приемов можно обнаружить;
- 2) проверьте качество двух пар обуви путем внешнего осмотра согласно ГОСТ 28371- 89 «Обувь. Определение сортности». Результаты запишите в таблицу:

Вид обуви	Прием осмотра	Дефекты, обнаруженные при осмотре	Вывод о качестве
1	2	3	4

### **Приемы осмотра кожаной обуви**

1. Правую полупару возьмите в правую руку, левую – в левую руку и соедините их внутренними сторонами носочной частью от себя, подошвой вниз. Осмотрите фасадную часть обуви: проверьте наличие дефектов на деталях, нажимая большими пальцами на ночки, определите их формоустойчивость. Установите парность носков и союзок по цвету, материалу, отделке; определите качество выполнения швов, наличие перекосов деталей (рис. а).
2. Полупары расположите пятонной частью к себе, подошвами вниз. Определите жесткость, упругость и высоту задника, правильность положения задних наружных ремней или швов, качество оформления пятонной части, установки каблука. Проверьте жесткость задников, плотность прилегания каблуков к подошве прощупыванием (рис. б).
3. Полупары соедините по линии заднего наружного ремня или шва, подошвой вниз, наружной стороной к себе. Внешним осмотром и измерением проверьте парность обуви по высоте берцев, задников, каблуков, наличие дефектов обувных материалов, качество выполнения швов (рис. в).
4. Полупары расположите подошвами вверх, носками от себя. Внешним осмотром проверьте состояние ходовой поверхности подошвы и каблука, парность обуви по размерам подошв и каблуков. По необходимости измерьте ширину, длину подошвы и каблука (рис. г).
5. Полупары совместите ходовой поверхностью друг с другом, повернув обувь внутренней стороной к себе. Внешним осмотром проверьте парность обуви по длине и толщине подошвы, наличие дефектов, качество отделки и соединительных швов (рис. д).
6. Каждую полупару проверьте подошвой вниз, заготовкой вверх. Левой рукой прощупайте материал верха и проверьте его качество. Определите качество

отделки, частоту строчек, правильность расположения блочек, крючков (рис. е).

7. Каждую полупару проверьте на упругость геленка, качество и гибкость подошвы, прочность крепления подошвы с деталями верха. Упругость геленка устанавливают, нажав большим пальцем на геленочную часть стельки внутри обуви (рис. ж).

8. Проверьте каждую полупару внутри. Осмотром и ощупыванием определите наличие складок, разрывов, бугров, пятен, загрязнений внутри обуви, острых окончаний гвоздей и неровностей на поверхности подкладки и стельки (рис. з).

9. Проверьте правильность и четкость маркировки на внутренней части каждой полупары обуви, качество приклеивания подкладки к заднику, состояние заднего внутреннего ремня, состояние швов на подкладке, качество закрепления блочек и крючков (рис. и).

### **Задание 3.**

*Решите торговую ситуацию:*

1) из образцов кожаной обуви предложите покупателю:

- а) выходные туфли для молодой девушки;
- б) летнюю обувь для девочки 5 лет;
- в) зимнюю обувь для пожилого мужчины;
- г) женскую домашнюю обувь;

2) свой выбор обоснуйте. Дайте характеристику потребительских свойств обуви в зависимости от материала изготовления верха и низа обуви, метода крепления низа обуви, отделки, конструкции;

3) составьте перечень советов по уходу за обувью и правил обращения с ней.  
Укажите гарантийный срок носки обуви.

### **Контрольные вопросы:**

1. Какие дефекты могут возникнуть при неправильном хранении кожаной обуви?

2. Как маркируют и упаковывают кожаную обувь?

### **Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3.

2. Ответить на контрольные вопросы.

### **Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

## **Инструкционная карта № 63.**

**Тема:** Пушно-меховые и овчинно-шубные товары.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента головных уборов и проверка правильности их маркировки.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь идентифицировать ассортимент головных уборов; проверить правильность их маркировки; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** натуральные образцы изделий, каталоги, плакаты, учебные пособия.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. К какой товарной группе относятся следующие виды полуфабрикатов: норка, каракуль, кролик, сурок, тюлень?
2. От каких показателей зависит теплозащитность шкурки?
3. От чего зависит износостойкость меховой шкурки? Шкурки каких животных наиболее износостойки?

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

Изучите ассортимент меховых головных уборов:

- 1) по каталогам, плакатам, образцам изделий изучите ассортимент меховых головных уборов. Запишите в тетрадь:
  - а) признаки классификации меховых головных уборов;
  - б) фасоны женских и мужских головных уборов;
  - в) виды применяемых пушно-меховых полуфабрикатов;
  - г) зарисуйте различные виды головных уборов и укажите детали: колпак, тулья, козырек, наушники, поля, назатыльник и др.;
- 3) рассмотрите предложенные образцы меховых головных уборов и дайте им характеристику, результаты запишите в таблицу:

Вид головного убора	Половозрастное назначение	Материал		Фасон
		вид полуфабриката	колпак	
1	2	3	4	5

### **Задание 3.**

Проверьте правильность маркировки:

### **Контрольные вопросы:**

1. От чего зависит сорт мехового изделия?
2. В каких условиях нужно хранить меховые изделия?

### **Оформление отчёта:**

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

### **Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

### **Инструкционная карта № 64.**

**Тема:** Косметические товары.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента косметических товаров.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь идентифицировать ассортимент книжных товаров; читать и расшифровывать маркировку; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** инструкционная карта; тетрадь для практических работ; учебные пособия; каталоги; стандарты; образцы натуральных товаров.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Классифицируйте косметические товары по назначению.
2. Назовите ассортимент комбинированных средств для ухода за волосами.
3. Как подразделяют ассортимент красок для волос по стойкости окраски?

### **Задание № 1.**

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

### **Задание № 2.**

1. Изучите ассортимент средств по уходу за кожей и проверьте качество образцов органолептическим методом:

### **Последовательность выполнения:**

- 1) Ознакомьтесь с ассортиментом средств по уходу за кожей по каталогам, учебным пособиям и образцам готовой продукции. Отметьте:
  - а) виды товаров, относящихся к данной группе;
  - б) разновидности кремов по назначению, составу и консистенции;
- 2) изучите особенности маркировки и расшифруйте маркировочные реквизиты на

- образцах товаров;
- 3) дайте товароведную характеристику предложенных образцов косметических средств по всем признакам классификации. Результаты запишите в таблице 1:

Таблица 1.

*Характеристика средств по уходу за кожей*

Наименование и назначение	Состав	Тип кожи	Консистенция	Пол и возраст потребителей	Место и время применения	Вид и объем упаковки	Фирма-производитель
1	2	3	4	5	6	7	8

**Задание 3.**

Изучите ассортимент средств по уходу за волосами и проверьте качество образцов органолептическим методом:

- 1) ознакомьтесь с ассортиментом средств по уходу за волосами по каталогам, учебным пособиям, образцам готовой продукции в такой последовательности:
- а) средства для мытья головы и ухода за волосами;
  - б) средства для окраски волос;
  - в) средства для укладки волос и сохранения прически;
  - г) средства по уходу за кожей головы;
- 2) дайте товароведную характеристику предложенных образцов средств по уходу за волосами по всем признакам классификации. Результаты запишите в таблицу 2.

Таблица 2.

*Характеристика средств по уходу за волосами*

Наименование товара	Подгруппа	Назначение	Состав	Пол и возраст потребителя	Консистенция	Тип волос	Вид упаковки, масса	Фирма-производитель
1	2	3	4	5	6	7	8	9

**Задание 3.**

Проверьте качество предложенных образцов товаров. Определите: качество маркировки, упаковки и органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах). Результаты работы запишите в таблице 3.

Таблица 3.

*Определение качества косметических товаров*

Наименование	Качество маркировки	Качество упаковки	Органолептические показатели			Заключение о качестве
			внешний вид	цвет	запах	
1	2	3	4	5	6	7

**Задание 4.**

Из предложенных образцов косметических средств составьте набор покупателю

для подарка. Охарактеризуйте каждое изделие, расскажите о потребительских свойствах и способах применения.

**Контрольные вопросы:**

1. Назовите наиболее важный показатель качества шампуней; от чего зависит этот показатель и его оптимальное содержание.
2. Какие требования предъявляются к декоративной косметике?

**Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

**Инструкционная карта № 65.**

**Тема:** Парфюмерные товары.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента парфюмерных товаров.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь идентифицировать ассортимент парфюмерных и косметических товаров; читать и расшифровывать маркировку; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** инструкционная карта; тетрадь для практических работ; каталоги «Парфюмерные товары», образцы парфюмерных товаров в ассортименте, учебные пособия.

**Вопросы по допуску к занятию:**

1. Классифицируйте парфюмерные товары по половозрастному признаку.
2. Назовите парфюмерные товары по консистенции.
3. От каких показателей зависят функциональные свойства парфюмерии?

**Задание 1.**

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

**Задание 2.**

1. Изучите ассортимент парфюмерных товаров:

1) ознакомьтесь с ассортиментом парфюмерных товаров по каталогам, образцам готовой продукции, учебным пособиям, нормативным документам в соответствии с признаками классификации;

2) приведите примеры парфюмерной продукции каждой подгруппы и заполните таблицу:

Подгруппа	Стойкость запаха, ч	Содержание композиции, %	Ассортимент
1	2	3	4
Духи			
Парфюмерная вода			
Туалетная вода			
Одеколон			
Душистая вода			

3) изучите особенности маркировки парфюмерных товаров. Расшифруйте маркировочные реквизиты двух образцов изделий;

4) ознакомьтесь с видами упаковочных средств парфюмерных товаров (видами флаконов, упаковочными средствами, футлярами);

5) рассмотрите предложенные образцы парфюмерных товаров (не менее трех образцов) и, пользуясь маркировкой, дайте им товароведную характеристику по всем признакам классификации. Результаты запишите в таблицу:

Наименование изделия	Консистенция	Пол и возраст потребителя	Группа качества	Характер запаха	Тип запаха	Цвет	Содержание композиции	Стойкость запаха	Вид упаковки	Способ нанесения	Объем, мл	Комплектность	Фирма-производитель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

### Контрольные вопросы:

- Где и какие запахи в маркетинге применяют для стимулирования покупательского спроса?
- Могут ли запахи вызывать аллергическую реакцию? Если да, то какую?

### Оформление отчёта:

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

### Литература:

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

## **Инструкционная карта № 66.**

**Тема:** Галантерейные товары.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента текстильной, кожаной галантереи и определение сорта лент.

**Цель занятия:** Сформировать умения идентифицировать товары; расшифровывать маркировку 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности, как профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь идентифицировать товары по всем признакам классификации, определить сорт предложенных образцов лент ; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** инструкционная карта; тетрадь для практических работ; каталоги; альбом «Текстильная галантерея», образцы товаров в ассортименте, учебные пособия, сантиметровая лента, линейка, стандарт.

### **Вопросы по допуску к занятию:**

1. Назовите подгруппы текстильной галантереи.
2. Как различают сумки по назначению?
3. Какие изделия относят к лентоткацким?

### **Задание 1.**

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

### **Задание 2.**

Исследуйте ассортимент кручёных изделий:

1) ознакомьтесь с ассортиментом ниток по альбому «Текстильная галантерея», по каталогам, образцам готовой продукции, учебным пособиям;

2) получите образцы ниток и определите:

- а) назначение (швейные, вышивальные, вязальные или штопальные);
- б) сырьевой состав (хлопчатобумажные, льняные, шелковые, шерстяные или смешанные);
- в) отделку (суровые, отбеленные, крашеные, матовые или глянцевые);
- г) число сложений; для этого раскрутите нить, разделите на отдельные стренги и подсчитайте их (3, 6, 9 или 12 сложений – швейные хлопковые нитки; 12-16 сложений - натуральные шелковые; 9, 12, 15 или 18 сложений – искусственные и синтетические; 2 или 4 сложения - вышивальные, вязальные или штопальные);
- д) торговый номер, обозначающий толщину ниток (экстра - № 10-120, прима - № 10-40, специальные № 10-40, причем чем ниже торговый номер, тем нитки толще и прочнее;
- е) марку (экстра, прима и специальные – швейные; мулине – вышивальные; ирис, гарус – вязальные);
- ж) степень крутки (сильная, средняя или слабая);

з) намотку (на катушки или бобины).

Результаты запишите в таблицу:

Название и назначение	Сырьевой состав	Отделка	Число сложений	Степень крутки	Торговый номер	Намотка
1	2	3	4	5	6	7

### **Задание 3.**

Изучите ассортимент лентоткацких изделий и проверьте качество образцов в соответствии с требованиями стандарта органолептическим методом:

- 1) ознакомьтесь с ассортиментом лент по альбому «Текстильная галантерея», по каталогам, образцам готовой продукции, учебным пособиям;
- 2) получите образцы лент и определите:
  - а) назначение (декоративно-отделочные, прикладные или одежно-вспомогательные);
  - б) сырье (хлопчатобумажные, шелковые, полуusherстяные и др.);
  - в) вид переплетения (полотняное, саржевое, атласное и др.);
  - г) отделку (гладкоокрашенные, пестротканые или отбеленные);
  - д) ширину (от 4 до 220мм, измерив ее с точностью до 0,5 мм в трех местах – в середине и на расстоянии 20 см от концов. Рассчитайте среднее арифметическое значение этих измерений);
- 3) на основании полученных данных установите наименование ленты (атласная, капроновая, шляпная, корсажная, брючная, эластичная и др.);
- 4) проверьте качество предложенных образцов лент:
  - а) положите ленту на горизонтальную поверхность и осмотрите с лицевой стороны при отраженном свете;
  - б) выявите дефекты внешнего вида и установите их наименование;
  - в) сделайте заключение о качестве;
  - г) результаты проделанной работы запишите в таблицу:

Наименование ленты	Назначение	Сырье	Вид переплетения	Отделка	Ширина, мм	Заключение о качестве
1	2	3	4	5	6	7

### **Задание 4.**

Исследуйте ассортимент товаров для хранения документов и денег, дорожных принадлежностей:

- 1) ознакомьтесь с ассортиментом товаров для хранения документов и денег, дорожных принадлежностей по каталогам, образцам изделий.

Запишите в тетрадь:

- а) общие признаки классификации изделий данной подгруппы;
  - б) отличительные признаки кошелька, портмоне и бумажника;
  - в) конструктивные особенности чемоданов и обозначение их размеров;
  - г) назначение деловых, бюварных и адресных папок;
  - д) назначение несессеров;
- 2) прочитайте и расшифруйте маркировочные реквизиты образцов изделий;

3) дайте товароведную характеристику предложенных образцов по всем признакам классификации. Результаты запишите в таблицу, форму которой выберите самостоятельно.

**Контрольные вопросы:**

1. На какие группы подразделяют дефекты кожгалантерейных изделий?
2. Чем различаются кожи – замша и лайка?

**Оформление отчёта:**

1. Сделать необходимые записи согласно заданий 1, 2, 3, 4.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>

**Инструкционная карта № 67.**

**Тема:** Книжные товары.

**Наименование работы:** Идентификация ассортимента книжных товаров.

**Цель занятия:** 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; воспитание ответственности, точности, самостоятельности как, профессионально-значимых качеств личности.

**Умения и навыки:** Уметь идентифицировать ассортимент книжных товаров; читать и расшифровывать маркировку; применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности.

**Пособия для работы:** инструкционная карта; тетрадь для практических работ; виды полиграфических изданий в ассортименте, каталоги, учебные пособия, стандарты.

**Вопросы по допуску к занятию:**

1. Назовите виды полиграфических изданий.
2. Какие признаки классификации используются для товароведной характеристики книжных изданий?
3. Чем отличаются между собой книга, брошюра и листовка?

**Задание 1.**

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

**Задание 2.**

1. Изучите конструкцию книги:

1) рассмотрите книгу и дайте характеристику её основных элементов. Результаты запишите в таблицу 1.

Таблица 1

**Характеристика конструкции образцов книг**

Наименование книги	Вид обложки и переплет	Содержание титульного листа	Рубрикация	Формат, шрифт, вид бумаги и иллюстраций	Справочно-вспомогательный раздел	Выходные данные
1	2	3	4	5	6	7

**Задание 3.**

Изучите ассортимент книжных товаров:

- 1) повторите классификацию книжных товаров (приложение 1);
- 2) по каталогам, образцам изучите ассортимент книжных товаров. Обратите внимание на их целевое назначение, внешнее оформление и объем;
- 3) рассмотрите предложенные образцы полиграфических изданий и дайте их товароведную характеристику по признакам классификации.

Результаты запишите в таблице 2.

Таблица 2

**Характеристика книжных изданий**

Вид издания	Целевое назначение	Знаковая природа информации	Состав основного текста	Объем	Структура	Периодичность	Вид обложки	Переплет
1	2	3	4	5	6	7	8	9

**Задание 4.**

Проверьте качество предложенных образцов книжных изданий органолептическим методом:

- 1) изучите требования стандарта к качеству книжных товаров;
- 2) проверьте внешний вид издания (отсутствие загрязнений типографской краской, мятых и рваных листов, прочность скрепления блока);
- 3) проверьте качество печати (печать должна быть четкой, одинакового тона, без непропечатанных, бледных или забитых краской участков);
- 4) установите полную комплектность блока и правильную последовательность страниц;
- 5) сделайте заключение о качестве, укажите обнаруженные дефекты. Результаты запишите в тетрадь.

**Дополнительное задание**

**Решите торговую ситуацию:**

Подберите покупателю книжное издание (назначение издания выберите самостоятельно) и дайте характеристику его потребительских свойств:

- а) функциональных (актуальность, достоверность, нравственность, доступность, художественность);
- б) эргономических (удобство удержания книги в руках, чтения, поиска нужного раздела, материала её ношения и хранения);
- в) эстетических (полиграфическое и художественное исполнение);
- г) надежности (долговечность и ремонтопригодность).

**Контрольные вопросы:**

1. Какую информацию содержит титульный лист книги?
2. Какие виды дефектов могут возникнуть при небрежном хранении и перевозке книжной и другой печатной продукции?
3. На какие виды подразделяются издания по целевому назначению?

**Оформление отчёта:**

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

**Литература:**

Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник / В.Е. Сыцко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. 2014. — 670 с. — 978-985-06-2538-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35556.html>