

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 7 от 15.06. 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Д.И. Софина
2023 г.
Приказ № 88 от 17.06. 2023 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 СБ507400BBB02FAC49F694BA10A42772
Подпись: Софина Галина Николаевна
Действителен с 25.09.2023 до 25.12.2024

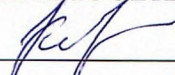
**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**


ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

для обучающихся по специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

СОГЛАСОВАНО:





Санкт-Петербург
2023 г.

Содержание

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
ПРАВИЛА ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ.....	4
ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	5
КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ основной профессиональной образовательной программы.....	27
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ ЗАДАНИЙ	46
ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.....	47
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗА ВЫПОЛНЕННОЕ ЗАДАНИЕ.....	48

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации по организации и проведению практических работ предназначены для реализации учебного плана по подготовке обучающихся по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) по укрупненной группе специальностей 38.00.00 Экономика и управление, профессиональной подготовке по профессии рабочих и должностям служащих: 20004 Агент коммерческий.

Практические занятия предназначены для обобщения, систематизации, углубления, закрепления полученных теоретических знаний на занятиях по освоению учебного модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» и умений применять полученные знания, выработки самостоятельности, ответственности, творческой инициативы при решении конкретных профессиональных задач на предприятиях торговли.

Методические рекомендации по организации и проведению практических работ составлены в соответствии с рабочей программой, на базе основного общего образования и могут быть использованы при подготовке обучающихся на базе полного среднего образования.

ПРАВИЛА ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ

Практические задания выполняются обучающимися на практических занятиях в соответствии с учебным расписанием занятий. Пропущенные практические занятия выполняются по согласованию с преподавателем в дни консультаций преподавателя.

К выполнению заданий допускаются обучающиеся:

- подготовленные к практической работе, имеющие тетрадь для практических работ, таблицы, шаблоны, канцелярские принадлежности;
- ознакомившиеся с целью и порядком выполнения задания;
- изучившие теоретические материалы, относящиеся к выполняемой работе по рекомендуемым учебникам, учебным элементам, конспектам.

Подготовленность обучающихся к выполнению заданий проверяется преподавателем индивидуально.

Результатом выполненного задания является отчет, согласно инструкции практического занятия. Отчет оформляется аккуратно, в полном соответствии с общепринятыми требованиями. Рисунки, схемы выполняются простым карандашом с применением чертежного инструмента, обозначения и записи выполняются шариковой ручкой. Допускается оформление одного отчета группой из 3 – 4 обучающихся, если это предусмотрено инструкцией. Минимум знаний, необходимых для защиты выполненного задания отражают контрольные вопросы или тесты в конце практического занятия.

Практические работы включают в себя: цель работы, задание, порядок выполнения, оформление работы, краткие теоретические сведения, тесты, список литературы, вспомогательные средства для выполнения работы.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения

Наименование темы	Наименование практического занятия	Количество часов
Тема 1.1. Методы товароведения	№ 1. Анализ товара с использованием методов товароведения	1
	№2. Классификация товара по группам.	1
Тема 1.2. Ассортимент товаров	№ 3. Изучение ассортимента и его показателей	1
	№ 4.Изучение потребительских свойств товара	1
Тема 1.3 Качество товаров.	№ 5. Оценка товара органолептическим методом	2
	Лабораторная работа № 1. Оценка качества товара лабораторным методом	2
Тема 1.4 Информация о товаре.	№ 6 Анализ товарного знака	1
	№ 7 Характеристика вида маркировки товара	1
	№8 Характеристика вида упаковки товара	1
Итого:		11

Практическое занятие №1.

Тема: « Анализ товара с использованием методов товароведения »

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории товароведения. Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ 03 МДК01.0 1 « Методы товароведения». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности
- Конспект

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Задача обучающихся: Проанализировать группу товара используя различные методы товароведения

Порядок выполнения :

1. Перечислите методы товароведения
2. Используя существующие методы товароведения, проанализируйте группу хлебобулочных товаров.

4. Составьте алгоритм действий по изучению данной группы товара.

5. Данные занесите в таблицу.

Методы товароведения	Группы товаров

Контрольные вопросы:

1. Что такое товароведение?

2. Что такое классификация товаров?

Практическое занятие №2.

Тема: « Классифицировать товары по товарным группам »

Целью практического занятия является овладение различными методами классификации товара. Практическое занятие проводится в лаборатории товароведения. Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ 03 МДК01.0 1 « Методы товароведения». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый обучающийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности
- Конспект

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Список литературы.

Основные источники:

1. ИД КноРус ЭБС Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения (СПО). Учебник, 2018 г.

Дополнительные источники:

1. Николаева М. А. « Теоретические основы товароведения» изд. Норма 2013г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
2. Райкова Е.Ю., Додокин Ю. В. « Теория товароведения» изд. Академия 2010г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
3. Сидоренко Ю. И. « Экспертиза продовольственных товаров» изд. ИНФА-М 2014г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
4. Рубцова Л. И, В. А. Тимофеева «Справочник продавца продовольственных товаров» изд. Феникс 2013 г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
5. Чалых Т. И. «Технология производства потребительских товаров» изд. Академия 2013г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 3 изд.

Отечественные журналы:

«Современная торговля»,

«Торговое оборудование»

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс: Товароведение – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>

2. Электронный ресурс: «Современная торговля»; – Режим доступа: www.sovtorg.panor.ru

3. Электронный ресурс: Сообщество профессиональной розничной торговли; – Режим доступа: www.retailer.ru

4. Электронный ресурс: Товароведение – Режим доступа: <http://www.iworld.ru/>

5. Электронный ресурс: – учебно-информационный проект Супер- розница Режим доступа: www.reteilerclub.ru

Задача обучающихся: Проанализировать группу товара и классифицировать товары по товарным группам

Порядок выполнения :

1. Ознакомьтесь с теоретической информацией
2. Дать определение классификации товара.
3. Назовите виды классификации товаров
4. Выберите оптимальный вид классификации для определённого вида товаров (виды товаров выберите самостоятельно – не менее 5).
5. Составьте схему классификации товаров.

Контрольные вопросы?

1. Что относится к средствам идентификации товаров?
2. Какие товары классифицируют иерархическим способом?

Практическое занятие №3.

Тема: « Изучение ассортимента представленных товаров»

Целью практического занятия является формирование умения анализировать представленный ассортимент товаров, знать показатели ассортимента . Практическое занятие проводится в лаборатории товароведения. Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК01.01 «Ассортимент товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый обучающийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности
- Конспект

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Список литературы.

Основные источники:

1. ИД КноРус ЭБС Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения (СПО). Учебник, 2018

Дополнительные источники:

1. Николаева М. А. « Теоретические основы товароведения» изд. Норма 2013г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
2. Райкова Е.Ю., Додокин Ю. В. « Теория товароведения» изд. Академия 2010г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
3. Сидоренко Ю. И. « Экспертиза продовольственных товаров» изд. ИНФА-М 2014г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
4. Рубцова Л. И, В. А. Тимофеева «Справочник продавца продовольственных товаров» изд. Феникс 2013 г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
5. Чалых Т. И. « Технология производства потребительских товаров» изд. Академия 2013г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 3 изд.

Отечественные журналы:

«Современная торговля»,
«Торговое оборудование»

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс: Товароведение – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>
2. Электронный ресурс: «Современная торговля»; – Режим доступа: www.sovtorg.panor.ru
3. Электронный ресурс: Сообщество профессиональной розничной торговли; – Режим доступа: www.retailer.ru
4. Электронный ресурс: Товароведение – Режим доступа: <http://www.iworld.ru/>
5. Электронный ресурс: – учебно-информационный проект Супер- розница Режим доступа: www.retailerclub.ru

Задача обучающихся: Проанализировать представленный ассортимент товара

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с теоретической информацией по теме занятия.
2. Рассмотрите ассортимент соков, представленных в каталоге производителя
3. Используя показатели ассортимента, составьте и заполните таблицу

Показатели ассортимента	Ассортимент товара

4. Сделайте вывод об ассортименте фирмы производителя соков.

Контрольные вопросы?

1. Что такое торговый ассортимент?
2. Что значит промышленный ассортимент?

Практическое занятие №4.

Тема: « Изучение потребительских свойств товаров»

Целью практического занятия является формирование умения анализировать представленный ассортимент товаров, знать показатели ассортимента данной группы товаров. Практическое занятие проводится в лаборатории товароведения. Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ 03 МДК03.01 «Ассортимент товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности
- Конспект

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Список литературы.

Основные источники:

1. ИД КноРус ЭБС Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения (СПО). Учебник, 2018 г.

Дополнительные источники:

1. Николаева М. А. « Теоретические основы товароведения» изд. Норма 2013г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
2. Райкова Е.Ю., Додокин Ю. В. « Теория товароведения» изд. Академия 2010г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
3. Сидоренко Ю. И. « Экспертиза продовольственных товаров» изд. ИНФА-М 2014г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
4. Рубцова Л. И, В. А. Тимофеева «Справочник продавца продовольственных товаров» изд. Феникс 2013 г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
5. Чалых Т. И. « Технология производства потребительских товаров» изд. Академия 2013г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 3 изд.

Отечественные журналы:

«Современная торговля»,
«Торговое оборудование»

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс: Товароведение – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>
2. Электронный ресурс: «Современная торговля»; – Режим доступа: www.sovtorg.panor.ru
3. Электронный ресурс: Сообщество профессиональной розничной торговли; – Режим доступа: www.retailer.ru
4. Электронный ресурс: Товароведение – Режим доступа: <http://www.iworld.ru/>
5. Электронный ресурс: – учебно-информационный проект Супер- розница Режим доступа: www.retailerclub.ru

Задача: Проанализировать ассортимент товара по потребительским свойствам

Порядок выполнения :

1. Ознакомьтесь с теоретической информацией по теме занятия.
2. Перечислите потребительские свойства товаров.
3. Рассмотрите несколько групп товаров по потребительским свойствам .
4. Данные запишите в таблицу.

Группа товаров	Потребительские свойства

Контрольные вопросы?

1. Что значит выбор номенклатуры потребительских свойств?
2. Влияют ли потребительские свойства на качество товаров?

Практическое занятие №5.

Тема: « Оценить качество товара органолептическим методом»

Целью практического занятия является формирование умения оценивать качество предоставленного товара органолептическим методом. Практическое занятие проводится в лаборатории товароведения. Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ 03 МДК01.0 1 « Качество товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности
- Конспект

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Список литературы.

Основные источники:

1. ИД КноРус ЭБС Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения (СПО). Учебник, 2018 г.

Дополнительные источники:

1. Николаева М. А. «Теоретические основы товароведения» изд. Норма 2013г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. образования 4 изд.
2. Райкова Е.Ю., Додокин Ю. В. «Теория товароведения» изд. Академия 2010г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. образования 4 изд.
3. Сидоренко Ю. И. «Экспертиза продовольственных товаров» изд. ИНФА-М 2014г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. образования 4 изд.
4. Рубцова Л. И, В. А. Тимофеева «Справочник продавца продовольственных товаров» изд. Феникс 2013 г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. образования 4 изд.
5. Чалых Т. И. «Технология производства потребительских товаров» изд. Академия 2013г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. образования 3 изд.

Отечественные журналы:

«Современная торговля»,
«Торговое оборудование»

Интернет-ресурсы:

1. Электронный ресурс: Товароведение – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>
2. Электронный ресурс: «Современная торговля»; – Режим доступа: www.sovtorg.panor.ru
3. Электронный ресурс: Сообщество профессиональной розничной торговли; – Режим доступа: www.retailer.ru
4. Электронный ресурс: Товароведение – Режим доступа: <http://www.iworld.ru/>
5. Электронный ресурс: – учебно-информационный проект Супер-розница Режим доступа: www.retailerclub.ru

Задача обучающихся: Оценить качество представленного товара органолептическим методом.

Порядок выполнения :

1. Ознакомьтесь с теоретической информацией
2. Ответьте на вопрос : на чём базируется органолептический метод?
3. Оцените качество хлебобулочных изделий органолептическим методом.
4. Полученные данные занесите в таблицу

Вид товара	Способ определения	Свойства товара

5. Сделайте вывод о качестве товара.

Контрольные вопросы?

1. Что такое качество товара?
2. Для чего необходим контроль качества товаров?

Практическое занятие №5.

Тема: « Оценить качество товара органолептическим методом»

Задача: Оценить качество представленного товара.

Порядок выполнения :

1. Ознакомьтесь с теоретической информацией
2. Вспомните - на чём базируется органолептический метод.
3. Оцените качество чулочно-носочных изделий органолептическим методом
4. Данные занесите в таблицу

Вид товара	Способ определения	Свойства товара

5. Сделайте вывод о качестве товара.

Контрольные вопросы?

1. Что такое дефект товара?
2. Как определяется скрытый дефект?

Лабораторное занятие №1.

Целью лабораторного занятия является формирование умения оценивать качество товаров лабораторными методами. Практическое занятие проводится в лаборатории товароведения. Выполнению занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ 03 МДК 01.01 «Качество товаров».

Тема: « Оценка качества товара лабораторными методами»

Задача: Оценить качество представленного товара лабораторными методами.

Оборудование: овоскоп.

Формы для работы: листы с заданием, таблица для заполнения результатов исследования.

Порядок выполнения :

1. Ознакомьтесь с теоретической информацией.
2. Вспомните - на чём базируется лабораторный метод.
3. Оцените качество яиц с помощью различных методов в соответствии с инструкционными картами.

Задание
<p><i>Приготовить вкусное, полезное блюдо можно только из доброкачественных продуктов.</i></p> <p><i>Проведите исследования по определению доброкачественности яиц. Для этого:</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. <i>Организируйте работу в группах. Распределите обязанности членов группы, по выполнению задания определив, в том числе ответственного за соблюдение правил безопасного труда.</i>2. <i>Проведите исследования, используя инструкционные карты. Заполните таблицу.</i>3. <i>Обсудите результаты исследования. Сравните свою таблицу с эталоном. Сделайте выводы о работе каждого члена группы.</i>

Инструкционная карта
Определение доброкачественности яиц
Способ № 1
Оборудование и материалы: яйца, настольная лампа или специальный прибор для просвечивания яиц (овоскоп).
<ol style="list-style-type: none">1. Возьмите в руки яйцо, осмотрите его. Диетическое яйцо должно иметь чистую, целую, крепкую, блестящую скорлупу, на которой стоит штамп с указанием даты снесения яйца.2. Заложите яйцо между большим и средним пальцами правой руки, поднесите к включенной электролампочке или поместите его в специальный прибор для просвечивания – овоскоп: - если яйцо хорошо просвечивается, то оно свежее;

- если при просвечивании желток и белок более темные, то это означает, что яйцо долго хранилось;
- иногда при просвечивании в яйце видны темные пятна – это скопление бактерий и плесени; такое яйцо не может использоваться в пищу.

3. Заполни таблицу.

**Инструкционная карта
Определение доброкачественности яиц**

Способ № 2

Оборудование и материалы: яйца, стакан с подсоленной водой, ложка.

1. Опустите яйцо в прозрачный стакан с соленой водой:

- несвежее яйцо останется на поверхности воды и не будет тонуть (рис. А);
- недостаточно свежее яйцо плавает чуть выше дна и тонет медленно (рис.Б);
- свежее яйцо тонет быстро (рис. В).



А



Б



В

2. Заполни таблицу.

**Инструкционная карта
Определение доброкачественности яиц**

Способ № 3

Оборудование и материалы: яйца, блюдца.

1. Разбейте яйцо на блюдце и посмотрите, в каком состоянии будут находиться белок и желток:

- если яйцо свежее, то белок будет прозрачным и плотным, желток сохраняет свою форму;
- у долго хранившихся яиц белок расплывается по тарелке, иногда бывает мутным;
- если содержимое яйца имеет резкий неприятный запах и прожилки крови, то такое яйцо испортилось и его нельзя употреблять в пищу.

2. Заполни таблицу.

Эталон-таблица.

Определение доброкачественности яиц.

Яйцо куриное	Показатели оценки качества				Вывод
	Характер скорлупы	Структура яйца при просвечивании	Положение при опускании в воду	Состояние белка и желтка	
Образец 1	Скорлупа не достаточно чистая, крепкая, блестящая.	При просвечивании желток и белок темные (в яйце видны темные пятна).	Яйцо остается на поверхности воды и не тонет.	Содержимое яйца имеет резкий неприятный запах и прожилки крови.	Яйцо несвежее.
Образец 2	Скорлупа не достаточно чистая, крепкая, блестящая.	При просвечивании желток и белок более темные, то это означает, что яйцо долго хранилось;	Яйцо плавает чуть выше дна и тонет медленно.	Белок расплывается по тарелке, (может быть мутным).	Не достаточно свежее, долго хранилось.
Образец 3	Скорлупа чистая, целая, крепкая, блестящая стоит штамп с указанием даты снесения яйца.	Яйцо хорошо просвечивается.	Яйцо тонет быстро.	Белок прозрачный и плотный, желток сохраняет свою форму	Яйцо свежее.

Таблица. Определение доброкачественности яиц.

Яйцо куриное	Показатели оценки качества				Вывод
	Характер скорлупы	Структура яйца при просвечивании	Положение при опускании в воду	Состояние белка и желтка	
Образец 1					
Образец 2					

Образец 3					

5. Сделайте вывод о качестве товара.

Контрольные вопросы?

1. Кто оценивает качество при приёмке товара?
2. Какой документ подтверждает качество товаров?

Практическое занятие № 6.

Тема: « Анализ товарного знака.»

Целью практического занятия является формирование умения анализировать информацию о товаре, знать требования к товарной информации. Практическое занятие проводится в лаборатории «Товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ 03 МДК01.0 1 «Информация о товаре». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности
- Конспект

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Список литературы.

Основные источники:

1. ИД КноРус ЭБС Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения (СПО). Учебник, 2018

Дополнительные источники:

1. Николаева М. А. «Теоретические основы товароведения» изд. Норма 2013г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. образования 4 изд.

2. Райкова Е.Ю., ДодокинЮ. В. « Теория товароведения» изд. Академия 2010г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
3. СидоренкоЮ. И. « Экспертиза продовольственных товаров» изд.ИНФА-М 2014г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
4. Рубцова Л. И, В. А. Тимофеева «Справочник продавца продовольственных товаров» изд. Феникс 2013 г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
5. Чалых Т. И.« Технология производства потребительских товаров» изд. Академия 2013г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 3 изд.

Отечественные журналы:

«Современная торговля»,

«Торговое оборудование»

Интернет-ресурсы:

1.Электронный ресурс: Товароведение– Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>

2. Электронный ресурс: «Современная торговля»; – Режим доступа: www.sovtorg.panor.ru

3. Электронный ресурс: Сообщество профессиональной розничной торговли; – Режим доступа: www.retailer.ru

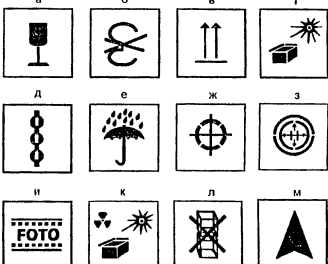
4.Электронный ресурс: Товароведение – Режим доступа: <http://www.iworld.ru/>

5.Электронный ресурс: – учебно-информационный проект Супер- розница Режим доступа: www.reteilerclub.ru

Задача обучающихся: Проанализировать товарный знак

Порядок выполнения :

- 1.Ознакомьтесь с теоретической информацией
2. Вспомните, какие виды классификации товарных знаков вы знаете.
3. К какой группе относятся представленные товарные знаки.
- 4 . Значение товарных знаков для потребителя.

Товарный знак	Значение
	<p>1.</p>

<p style="text-align: center;">48 PACKAGING SYMBOLS</p>		<p>1.</p>

Контрольные вопросы?

1. Зачем нужны товарные знаки?
2. Что обозначают манипуляционные знаки?

Практическое занятие №7.

Тема: «Характеристика вида маркировки товара.»

Целью практического занятия является формирование умения анализировать информацию о товаре, знать требования к товарной информации (маркировке товара). Практическое занятие проводится в лаборатории «Товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ 03 МДК 01.0 1 «Информация о товаре». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Список литературы.

Основные источники:

1.ИД КноРус ЭБС Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения (СПО). Учебник, 2018

Дополнительные источники:

1. НиколаеваМ. А. « Теоретические основы товароведения» изд.Норма 2013г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
2. Райкова Е.Ю., ДодокинЮ. В. « Теория товароведения» изд. Академия 2010г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
3. СидоренкоЮ. И. « Экспертиза продовольственных товаров» изд.ИНФА-М 2014г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
4. Рубцова Л. И, В. А. Тимофеева «Справочник продавца продовольственных товаров» изд. Феникс 2013 г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
5. Чалых Т. И.« Технология производства потребительских товаров» изд. Академия 2013г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 3 изд.

Отечественные журналы:

«Современная торговля»,
«Торговое оборудование»

Интернет-ресурсы:

- 1.Электронный ресурс: Товароведение– Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>
2. Электронный ресурс: «Современная торговля»; – Режим доступа: www.sovtorg.panor.ru
3. Электронный ресурс: Сообщество профессиональной розничной торговли; – Режим доступа: www.retailer.ru
- 4.Электронный ресурс: Товароведение – Режим доступа: <http://www.iworld.ru/>
- 5.Электронный ресурс: – учебно-информационный проект Супер- розница Режим доступа: [www. reteilerclub.ru](http://www.reteilerclub.ru)

Задача обучающихся: Проанализировать маркировку предложенного товара.

Порядок выполнения :

- 1.Ознакомьтесь с теоретической информацией.

2. Перечислите требования к маркировке товара .
3. Назовите самый эффективный способ маркировки товара.
- 4 . Объясните значение маркировки для потребителя.
5. Расшифруйте штриховой код маркировки товара.
6. Составьте алгоритм расчёта контрольного числа штрихового кода.



ОБРАЗЕЦ ШТРИХОВОГО КОДА 4607099091375



Структура основных штриховых кодов Международной системы товарной нумерации (EAN)



Как правильно читать штрих-код?



- Сложить цифры, стоящие на четных местах штрих-кода;
- полученную сумму умножить на 3;
- Сложить цифры, стоящие на нечетных местах (кроме контрольной)
- Сложить цифры, полученные в пунктах 2 и 3;
- Отбросить десятки;
- Из числа 10 вычесть полученное в пункте 5;
- Результат должен совпадать с контрольной цифрой.

Код	Страна	Код	Страна	Код	Страна	Код	Страна
00-13	США и Канада	488	Таджикистан	627	Кувейт	784	Парагвай
200-299	Для внутренних нужд предприятий	489	Гонконг	628	Саудовская Аравия	786	Эквадор
30-37	Франция	50	Великобритания	629	ОАЭ	789	Бразилия
380	Болгария	520	Греция	64	Финляндия	80-83	Италия
383	Словения	528	Ливан	690-692	КНР	84	Испания
385	Хорватия	529	Кипр	70	Норвегия	850	Куба
387	Босния и Герцеговина	531	Македония	729	Израиль	858	Словакия
400-440	Германия	535	Мальта	73	Швеция	859	Чехия
45 и 49	Япония	539	Ирландия	740	Гватемала	860	Сербия
460-469	Россия	54	Бельгия и Люксембург	741	Сальвадор	865	Монголия
470	Киргизия	560	Португалия	742	Гондурас	867	КНДР
471	Тайвань	569	Исландия	743	Никарагуа	869	Турция
474	Эстония	57	Дания	744	Коста-Рика	87	Нидерланды
475	Латвия	590	Польша	745	Панама	880	Южная Корея
476	Азербайджан	594	Румыния	746	Доминиканская республика	884	Камбоджа
477	Литва	599	Венгрия	750	Мексика	885	Таиланд
478	Узбекистан	600-601	ЮАР	759	Венесуэла	888	Сингапур
479	Шри-Ланка	609	Маврикий	76	Швейцария	890	Индия
480	Филиппины	611	Марокко	770	Колумбия	893	Вьетнам
481	Белоруссия	613	Алжир	773	Уругвай	899	Индонезия
482	Украина	619	Тунис	775	Перу	90-91	Австрия
484	Молдова	621	Сирия	777	Боливия	93	Австралия
485	Армения	622	Египет	779	Аргентина	94	Новая Зеландия
486	Грузия	625	Иордания	780	Чили	955	Малайзия
487	Казахстан	626	Иран				



www.shutterstock.com · 350980079


 GN012010502171500025910138414
 Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров
ГРУДКА С КОЖЕЙ ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА
 замороженная, групповая
 ТУ 9214-212-23476484-10
 Содержит в 100г: белок 19г, жир 10г
 Энергетическая ценность: 1700ккал, 711,756кДж
 Срок годности при -18С° - 6 мес -12С° -3 мес
 ООО "Новгородский Север", участок птицеводства
 "Боншава" Россия, 173525, Новгородская обл.,
 Новгородский р-н, д. Чевальево, т. (8162)682-635,
 (8162)680-795
 госветнадзор № 34-11-09
 фактический адрес: Новгородская обл., Новгородский
 р-н, Участок птицеводства "Боншава", д. Боншава, т.
 (8162)50-00-47, т/ф (8162)50-00-42

Дата выработки: 05.02.17
 годен до: 04.08.17
 Масса нетто: 15кг





9* ш
 5.077*кг
 Масса нетто:



29.07.17
 25.01.17
 700
 5% Скорость в 100
 -18С° в мес:
 -12С° -3 мес
 -8С° -6 мес
 заморозка на полке
ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ
 Сиромукты птмн
 077FF020902971




 охлажденным

Состав продукта: свинина
 Пищевая ценность: белок – 18,0 г, жир – 30,0 г, калорийность – 342 ккал (1437 кДж)
 Срок годности: 5 суток при температуре от 0 °С до плюс 4°С
 ТУ 9214-001-37461925-13 с изм. №1-3

Масса нетто: 21,100 кг.





Изготовлено и упаковано: 13.02.2017 г. 19:08:48

ИТАНИЯ



Контрольные вопросы?

1. Значение штрихового кодирования?
2. Кем присваивается штриховой код товара?

Пояснительная записка к практическому занятию №8.

Целью практического занятия является уметь анализировать информацию о товаре , знать требования к товарной информации . Практическое занятие проводится в лаборатории «Товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ 03 МДК01.0 1 «Информация о товаре ». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности
- Конспект

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Список литературы.

Основные источники:

1.ИД КноРус ЭБС Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения (СПО). Учебник, 2018

Дополнительные источники:

1. НиколаеваМ. А. «Теоретические основы товароведения» изд.Норма 2013г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
2. Райкова Е.Ю., ДодокинЮ. В. « Теория товароведения» изд. Академия 2010г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
3. СидоренкоЮ. И. «Экспертиза продовольственных товаров» изд.ИНФА-М 2014г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
4. Рубцова Л. И, В. А. Тимофеева «Справочник продавца продовольственных товаров» изд. Феникс 2013 г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
5. Чалых Т. И.« Технология производства потребительских товаров» изд. Академия 2013г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 3 изд.

Отечественные журналы:

«Современная торговля»,
«Торговое оборудование»

Интернет-ресурсы:

- 1.Электронный ресурс: Товароведение– Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>
2. Электронный ресурс: «Современная торговля»; – Режим доступа: www.sovtorg.panor.ru
3. Электронный ресурс: Сообщество профессиональной розничной торговли; – Режим доступа: www.retailer.ru
- 4.Электронный ресурс: Товароведение – Режим доступа: <http://www.iworld.ru/>
- 5.Электронный ресурс: – учебно-информационный проект Супер- розница Режим доступа: www.reteilerclub.ru

Практическое занятие №8.

Тема: «Характеристика вида упаковки товара»

Задача: Проанализировать упаковку товара

Порядок выполнения :

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 42-57
2. Перечислите требования к упаковке товара
3. Перечислите виды упаковки.
4. Назовите самый эффективный способ упаковки товара
5. Данные занесите в таблицу

Товар	Вид упаковки
Верхняя одежда	
Головные уборы	
Галантерея металлическая	
Растительное масло	

Контрольные вопросы?

1. Назовите материалы, используемые для производства упаковки?
2. Назовите свойства упаковки?

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

основной профессиональной образовательной программы
по специальности Коммерция (по отраслям) по укрупненной группе специальностей
38.00.00 Экономика и управление, профессиональной подготовке по профессии рабочих и
должностям служащих: 20004 Агент коммерческий

ПМ.03 МДК.03.01 «Теоретические основы товароведения»

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК 03.01
«Теоретические основы товароведения» Формой аттестации МДК 03.01 является
дифференцированный зачёт.

№ п\п	Контролируемые разделы	Код	Наименование
	МДК01.01	контролируемой компетенции	оценочного средства
1.	Тема 1. Методы товароведения	ПР3.1 УО 3.1;3.2	Практические работы № 1;2 Устный опрос
2.	Тема 2. Ассортимент товаров	ПР 3.4; 3.2 УО 3.4;3.1 Т 3.1	Практические работы № 3;4 Устный опрос Тест
3.	Тема 3.Качество товаров	ПР 3.4;3.1 УО 3.4;3.1 Т3.4	Практические работы № 5-6;7-8 Устный опрос Тест
4.	Тема 4.Информация о товаре	ПР 3.3;3.1 УО3.3;3.1	Практические работы № 9;10;11 Устный опрос

2. СТРУКТУРА КОМПЕТЕНЦИЙ

Тема рабочей программы	Знания	Умения
Тема1. Методы товароведения	Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы	Применять методы товароведения, идентифицировать товары
Тема2. Ассортимент товаров	классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп	формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
Тема3. Качество товаров	оценивать качество товаров и устанавливать градации качества	оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества
Тема 4. Информация о товаре	маркировку; условия и сроки транспортирования и хранения	идентифицировать товары;

3. МАТРИЦА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.

Тема рабочей программы	Вид контроля			
	Практические работы	Устный опрос	Тест	Зачёт
Тема1. Методы товароведения	ПР3.1	УО 3.1;3.2		
Тема2. Ассортимент товаров	ПР 3.4; 3.2	УО 3.4;3.1	Т 3.1	
Тема3. Качество товаров	ПР 3.4;3.1	УО 3.4;3.1	Т3.4	

Тема 4.	ПР 3.3;3.1	УО3.3;3.1		
Информация о товаре				

4. ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.

№ п\п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Устный опрос	Средство контроля, организованное как беседа преподавателя с обучающимся, связанные с обучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объёма знаний обучающегося по определённому разделу, теме, проблеме и т.д.	Вопросы по темам и разделам МДК
2.	Практическая работа.	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определённой методике.	Комплект заданий для выполнения практической работы
3.	Тест.	Система стандартизированных знаний, позволяющих автоматизировать процедуру измерений уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых средств.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

ТЕСТЫ.

Тема 1. Методы товароведения.

Задание 1.

Вопрос 1. Какие основные понятия применяются в курсе товароведение потребительских товаров?

1. предмет дисциплины;
2. цели курса;
3. продукция, товар, товароведение;
4. задачи товароведения;
5. структура предмета.

Вопрос 2. Как именуется материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей?

1. продукция;
2. товар;
3. предмет;
4. потребительная стоимость;

5. продукт.

Вопрос 3. Когда продукция становится товаром?

1. когда она потребляется;
2. когда имеет цену;
3. когда становится потребительной стоимостью;
4. когда она становится объектом купли-продажи;
5. когда предлагается на рынке.

Вопрос 4. Чем является материальная продукция, предназначенная для купли-продажи?

1. потребительной стоимостью;
2. продуктом;
3. объектом купли;
4. объектом продажи;
5. товаром.

Вопрос 5. Чем обладает товар как сложное понятие и не менее сложный материальный объект?

1. физическими свойствами;
2. определенными потребительными свойствами;
3. индивидуальными качествами;
4. материальной структурой;
5. сортностью.

Задание 2.

Вопрос 1. Кто дал одно из первых определений товароведения?

1. Варрон;
2. Вавилов И.;
3. Колумелла;
4. Себициус М.;
5. Линней.

Вопрос 2. Кто дал определение товароведения: «Потребительные стоимости товаров составляют предмет особой дисциплины – товароведения»?

1. Вавилов И.;
2. Себициус М.;
3. Линней;
4. Маркс К.;
5. Бургаве.

Вопрос 3. В каком году зафиксировано определение: «Товароведение представляет собой естественно-научную дисциплину, предметом которой является потребительная стоимость товаров»?

1. 1960 г.;
2. 1961 г.;
3. 1962 г.;
4. 1963 г.;
5. 1964 г.

Вопрос 4. Кому принадлежит высказывание: «Есть наука со скучным названием – товароведение. Книги по товароведению можно читать как увлекательную повесть о жизневедении»?

1. Паустовскому К.;
2. Болотову А.;
3. Толстому Л.;
4. Менделееву Д.;
5. Пастеру Л.

Вопрос 5. Что является предметом товароведения?

1. качество товаров;
2. свойства товаров;
3. знания о товарах;
4. характеристика товаров;
5. потребительные стоимости товаров.

Задание 3.

Вопрос 1. Из каких разделов состоит товароведение потребительских товаров?

1. общей и особенной частей;
2. вступительного и главного разделов;
3. теоретического и практического разделов;
4. общей части и частного товароведения;
5. вступительного, основного и заключительного разделов.

Вопрос 2. Рассмотрению каких основ посвящена общая часть товароведения?

1. практических;
2. теоретических;
3. частных;
4. специфических;
5. характерных.

Вопрос 3. Какая часть товароведения анализирует состояние и перспективы развития соответствующего сегмента рынка, классификацию товаров на ассортиментные группы?

1. частное товароведение;
2. теоретическая;
3. практическая;
4. специальная;
5. основная.

Вопрос 4. Назовите принцип товароведения, определяемый пригодностью товаров, процессов или услуг к совместному использованию, не вызывающему нежелательных взаимодействий:

1. эффективность;
2. безопасность;
3. взаимозаменяемость;
4. интегрированность;
5. совместимость.

Вопрос 5. Назовите принцип товароведения, определяемый пригодностью одного товара, процесса или услуги для использования вместо другого товара, процесса или услуги, в целях выполнения одних и тех же требований:

1. эффективность;
2. интегрированность;
3. взаимозаменяемость;
4. сопряженность;
5. совместимость.

Задание 4.

Вопрос 1. Назовите принцип товароведения, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, процессов или услуг:

1. систематизация;
2. интегрированность;
3. совокупность;
4. совместимость;
5. взаимозаменяемость.

Вопрос 2. Назовите дату публикации книги И.Г. Людовицы «Основы полной торговой системы»:

1. 1754 г.;
2. 1755 г.;
3. 1756 г.;
4. 1757 г.;
5. 1758 г.

Вопрос 3. Кто был автором первых российских учебников по товароведению?

1. Наумов А.М.;
2. Киттара М.Я.;
3. Ходнев А.Н.;
4. Бениг И.;
5. Петров П.П.

Вопрос 4. С какого года в Российских коммерческих учебных заведениях товароведение начали изучать как самостоятельную учебную дисциплину?

1. с 1838 г.;
2. с 1839 г.;
3. с 1840 г.;
4. с 1841 г.;
5. с 1842 г.

Вопрос 5. Сколько импортных товаров, поступивших на российский рынок, бракуется Госторгинспекцией?

1. от 5 до 50%;
2. от 10 до 60%;
3. от 20 до 70%;
4. от 30 до 80%;
5. от 40 до 90%.

Задание 5.

Вопрос 1. Назовите объекты товароведной и коммерческой деятельности:

1. продукты;
2. вещи;
3. товары;
4. сырье;
5. полуфабрикаты.

Вопрос 2. На что направлена товароведная деятельность, как составляющая часть коммерческой?

1. на товары и сопутствующие им торговые услуги;
2. на контроль качества;
3. на подготовку к продаже;
4. на соблюдение условий хранения;
5. на контроль потребительских свойств.

Вопрос 3. Сколько основополагающих характеристик имеют товары как объекты товароведной деятельности?

1. одну;
2. две;
3. три;
4. четыре;
5. пять.

Вопрос 4. Назовите основополагающие характеристики товаров как объектов товароведной деятельности:

1. органолептические, функциональные;

2. физические, потребительские;
3. химические, технические;
4. внешние, внутренние;
5. ассортиментные, качественные, количественные, стоимостные.

Вопрос 5. Назовите товароведные характеристики товаров:

1. потребительские, физические;
2. ассортиментные, качественные, количественные;
3. технические, структурные;
4. внешние, внутренние;
5. функциональные, стоимостные.

Задание 6.

Вопрос 1. Благодаря каким характеристикам продукция приобретает полезность для потребителей и становится товаром?

1. потребительским, стоимостным;
2. ассортиментным, качественным и количественным;
3. техническим, структурным;
4. внешним, внутренним;
5. функциональным, экономическим.

Вопрос 2. Как называется совокупность отличительных свойств, признаков предмета или явления?

1. характеристика;
2. ассортимент;
3. качество;
4. количество;
5. свойства.

Вопрос 3. Как называется совокупность отличительных видовых свойств и признаков товаров, определяющих их функциональное и/или социальное назначение?

1. качественная характеристика;
2. потребительские свойства;
3. номенклатура товаров;
4. ассортиментная характеристика товаров;
5. количественная характеристика.

Вопрос 4. Назовите определение совокупности внутривидовых потребительских свойств, обладающих способностью удовлетворять разнообразные потребности:

1. потребительские свойства;
2. номенклатура товаров;
3. ассортимент товаров;
4. количественная характеристика;
5. качественная характеристика товаров.

Вопрос 5. Какая характеристика товаров имеет решающее значение для потребительских предпочтений?

1. количественная;
2. ассортиментная;
3. качественная;
4. субъективная;
5. объективная.

Задание 7.

Вопрос 1. Назовите определение совокупности определенных внутривидовых свойств, выраженных с помощью физических величин и единиц их измерения:

1. качественная характеристика;

2. количественная характеристика товаров;
3. ассортиментная характеристика;
4. потребительские свойства;
5. стоимостная характеристика.

Вопрос 2. На сколько групп подразделяются субъекты товароведной деятельности?

1. на одну;
2. на две;
3. на три;
4. на четыре;
5. на пять.

Вопрос 3. Назовите субъектов товароведной деятельности:

1. специалисты, маркетологи;
2. руководители, коммерсанты;
3. эксперты, предприниматели;
4. товароведы-специалисты и потребители товаров;
5. технологи, организаторы.

Вопрос 4. Во взаимодействии с какими специалистами осуществляют свою деятельность товароведы?

1. с технологами и маркетологами;
2. с экономистами;
3. с менеджерами;
4. с дистрибьюторами;
5. с продавцами.

Вопрос 5. Какие категории товароведов нужны на производстве и в торговле?

1. ведущие специалисты;
2. товароведы-маркетологи;
3. товароведы-эксперты;
4. главные специалисты;
5. товароведы-технологи (инженеры) и товароведы-организаторы.

Задание 8.

Вопрос 1. В каком федеральном законе России дано определение термина «потребитель»?

1. Конституция РФ;
2. Гражданский кодекс РФ;
3. «О сертификации продукции и услуг»;
4. «О защите прав потребителей»;
5. «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

Вопрос 2. Какой характер носит взаимодействие товароведа с потребителем?

1. прямой;
2. косвенный;
3. непосредственный;
4. регулярный;
5. опосредованный.

Вопрос 3. На что направлена товароведная деятельность?

1. на реализацию товаров;
2. на контроль качества;
3. на изучение товарных характеристик;
4. на удовлетворение запросов потребителей;
5. на реализацию товарной номенклатуры.

Вопрос 4. Каким путем товароведы участвуют в стимулировании сбыта?

1. путем формирования сегментов спроса;
2. при помощи поддержки продаж;

3. путем позиционирования товаров;
4. путем подготовки товаров к реализации;
5. путем показа достоинств товаров.

Вопрос 5. Как реализуются теоретические знания товароведа?

1. через определение ассортимента;
2. через оценку качества товаров;
3. посредством диагностики дефектов;
4. при идентификации товарных партий;
5. через определенные товароведные навыки и конкретные решения проблем.

Задание 9.

Вопрос 1. Сколько групп методов применяется в товароведении?

1. одна;
2. две;
3. три;
4. четыре;
5. пять.

Вопрос 2. Назовите методы, применяемые в товароведении:

1. технологические;
2. аналитические;
3. эмпирические;
4. научного познания и практической товароведной деятельности;
5. физико-химические.

Вопрос 3. Как называется метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений?

1. измерительный;
2. технический;
3. эмпирический;
4. аналитический;
5. органолептический.

Вопрос 4. Как называется метод определения значений показателей качества с помощью органов чувств?

1. физический;
2. биологический;
3. диагностический;
4. психологический;
5. органолептический.

Вопрос 5. Как называются методы научного познания, основанные на мысленном или фактическом разложении целого на составные части?

1. эмпирические;
2. органолептические;
3. аналитические;
4. физические;
5. математические.

Задание 10.

Вопрос 1. Назовите научное описание основных признаков, характеризующих изучаемые товары:

1. анализ;
2. диагноз;
3. идентификация;
4. группировка;

5. классификация.

Вопрос 2. На каких данных базируется анализ товаров?

1. аналитических;
2. системных;
3. экспериментальных;
4. характерных;
5. частных.

Тема 2. Ассортимент товаров.

Тест.

Задание 1

Вопрос 1. Какие товары выделяются из множества всех товаров по признаку назначения?

1. потребительские, промышленные и товары для управленческой деятельности;
2. одежда;
3. обувь;
4. ткани;
5. меха.

Вопрос 2. Из каких элементов состоит структура кода:

1. букв;
2. цифр;
3. штрихов;
4. символов;
5. алфавита, основания, разряда, длины.

Вопрос 3. Назовите систему знаков, принятых для образования кода.

1. буквы;
2. цифры;
3. штрихи;
4. алфавит кода;
5. символы.

Задание 2.

Вопрос 1. Как называется образование и присвоение кода из чисел натурального ряда?

1. серийный метод кодирования;
2. последовательный метод кодирования;
3. порядковый метод кодирования;
4. иерархический метод классификации;
5. фасетный метод классификации.

Вопрос 2. Какой метод позволяет осуществлять кодирование объектов, классифицируемых по одному или нескольким обусловленным или случайным признакам?

1. порядковый метод кодирования;
2. серийный метод кодирования;
3. последовательный метод кодирования;
4. иерархический метод классификации;
5. фасетный метод классификации.

Вопрос 3. Как называется совокупность правил и методов кодирования классификационных группировок и объектов классификации заданного множества товаров?

1. принцип кодирования;

2. структура кодирования;
3. метод кодирования;
4. система кодирования;
5. практика кодирования.

Вопрос 4. Назовите официальный документ, представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов классификационных группировок и объектов классификации:

1. глоссарий;
2. справочник;
3. определитель;
4. кодекс;
5. классификатор.

Вопрос 5. Назовите признак, указывающий на принадлежность классификатора к определенной группировке в зависимости от уровня его утверждения и сферы применения:

1. принцип классификатора;
2. категория классификатора;
3. метод классификатора;
4. структура классификатора;
5. отраслевой классификатор.

Задание 3.

Вопрос 1. В каком году была издана классификационная часть отраслевого классификатора продукции (ОКП)?

1. 1984 г.;
2. 1985 г.;
3. 1986 г.;
4. 1987 г.;
5. 1988 г.

Вопрос 2. Сколько классификационных группировок в порядке возрастания кодов включала классификационная часть ОКП?

1. 10 тыс.;
2. более 20 тыс.;
3. 30 тыс.;
4. около 60 тыс.;
5. 50 тыс.

Вопрос 3. На сколько ступеней классификации была распределена вся продукция в классификационной части отраслевого классификатора продукции?

1. на одну;
2. две;
3. три;
4. четыре;
5. пять.

Вопрос 4. Назовите ступени классификации, на которые была распределена вся продукция в классификационной части ОКП:

1. класс, подкласс, группа, подгруппа, вид;
2. сорт;
3. разряд;
4. степень;
5. раздел.

Вопрос 5. Как называется множество товаров, удовлетворяющих обобщенные группы потребителей?

1. вид товаров;
2. сорт товаров;
3. класс товаров;
4. группа товаров;
5. разряд товаров.

Задание 4.

Вопрос 1. Как называется набор товаров, формируемый по определенным признакам и удовлетворяющий разнообразные, аналогичные и индивидуальные потребности?

1. сорт товаров;
2. класс товаров;
3. ассортимент товаров;
4. назначение товаров;
5. номенклатура товаров.

Вопрос 2. К чему принято относить в товароведении сорта, как градации качества товаров одного вида и наименования?

1. к сортаменту;
2. к ассортименту;
3. к наименованию;
4. к виду;
5. к номенклатуре.

Вопрос 3. Как называется перечень однородных и разнородных товаров общего или аналогичного назначения?

1. сортамент;
2. ассортимент;
3. наименование;
4. товарная номенклатура;
5. тип товаров.

Вопрос 4. Назовите классификацию ассортимента потребительских товаров:

1. классы;
2. группы, подгруппы, виды, разновидности;
3. сорта;
4. типы;
5. ряды.

Вопрос 5. Как называется набор товаров, формируемый организацией торговли или общественного питания с учетом ее специализации, потребительского спроса и материально-технической базы?

1. сортамент;
2. номенклатура;
3. перечень товаров;
4. смешанный ассортимент;
5. торговый ассортимент.

Задание 5.

Вопрос 1. Каким может быть ассортимент товаров в зависимости от характера потребностей?

1. специфическим;
2. недостаточным;
3. количественным;
4. реальным, прогнозируемым и учебным;
5. сформированным.

Вопрос 2. Как называется количество видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп?

1. реальный ассортимент;
2. широта ассортимента;
3. ассортимент видов товаров;
4. ассортимент разновидностей товаров;
5. суммарное количество товаров.

Вопрос 3. Как называется способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности?

1. полнота ассортимента;
2. реальный ассортимент;
3. широта ассортимента;
4. удовлетворительный ассортимент;
5. действительный ассортимент.

Вопрос 4. Как следует определить способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары?

1. полнота ассортимента;
2. реальный ассортимент;
3. удовлетворительный ассортимент;
4. широта ассортимента;
5. устойчивый ассортимент.

Вопрос 5. Как могут быть охарактеризованы потребители товаров устойчивого ассортимента?

1. постоянные потребители;
2. устойчивый сегмент рынка;
3. «консерваторы во вкусах и привычках»;
4. потребители с постоянными предпочтениями;
5. надежные покупатели.

Задание 6.

Вопрос 1. Назовите одно из направлений ассортиментной политики организации, проводимой в условиях насыщенного рынка:

1. насыщение;
2. новизна;
3. обновление;
4. устойчивость;
5. рациональность.

Вопрос 2. Как называется минимально допустимое количество видов товаров повседневного спроса, определяющих профиль розничной торговли организации?

1. ассортимент;
2. ассортиментный минимум (перечень);
3. товары повседневного спроса;
4. реальный рациональный ассортимент;
5. структура ассортимента.

Вопрос 3. Как определяется способность набора товаров наиболее полно удовлетворять реально обоснованные потребности разных сегментов потребителей?

1. реальный ассортимент;
2. ассортиментный минимум;
3. оптимальный минимум;
4. ассортиментный перечень;
5. рациональность ассортимента.

Вопрос 4. Назовите свойство набора товаров разных групп, характеризующее степень их близости по обеспечению рационального товародвижения, реализации или использования:

1. гармоничность ассортимента;
2. оптимальность ассортимента;
3. реальность ассортимента;
4. рациональность ассортимента;
5. качественность ассортимента.

Вопрос 5. Какой ассортимент товаров отличается наибольшей гармоничностью?

1. смешанный;
2. качественный;
3. групповой;
4. реальный;
5. оптимальный.

Задание 7

Вопрос 1. Назовите одну из основополагающих характеристик товара, оказывающих решающее влияние на создание потребительских предпочтений и формирование конкурентоспособности:

1. качество;
2. потребительские свойства;
3. свойство;
4. назначение;
5. надежность.

Вопрос 2. Что означает объективная способность товара (или продукции), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении (эксплуатации)?

1. качество;
2. потребительские характеристики;
3. назначение;
4. свойство;
5. надежность.

Вопрос 3. Назовите показатели, предназначенные для выражения простых свойств товаров:

1. комплексные показатели;
2. единичные показатели;
3. простые показатели;
4. сложные показатели;
5. качественные показатели.

Вопрос 4. Назовите показатели, принятые за основу при сравнительной характеристике показателей качества:

1. количественные показатели;
2. единичные показатели;
3. показатели качества;
4. оптимальные показатели;
5. базовые показатели.

Вопрос 5. Какие показатели имеют решающее значение при оценке качества товаров?

1. базовые;
2. качественные;
3. определяющие;
4. потребительские;
5. комплексные.

Задание 8.

Вопрос 1. Как называется способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности, а также потребности в их систематизации?

1. функциональное назначение;
2. социальное назначение;
3. классификационное назначение;
4. назначение товара;
5. универсальное назначение.

Вопрос 2. Как называется способность товаров удовлетворять социальные потребности?

1. свойства функционального назначения;
2. свойства социального назначения;
3. свойства классификационного назначения;
4. свойства утилитарного назначения;
5. свойства потребительского назначения.

Вопрос 3. Как называется предельная возможность эксплуатации товаров, зафиксированная в нормативных документах?

1. ресурс;
2. гарантия;
3. пригодность;
4. безотказность;
5. срок эксплуатации.

Вопрос 4. Назовите способность товаров восстанавливать свои исходные свойства, в первую очередь функциональное назначение, после устранения выявленных дефектов:

1. ресурс;
2. безотказность;
3. долговечность;
4. сохраняемость;
5. ремонтпригодность.

Вопрос 5. Назовите способность товара поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без значительных потерь в течение определенного срока:

1. ресурс;
2. прочность;
3. сохраняемость;
4. долговечность;
5. качество.

Задание 9.

Вопрос 1. На сколько периодов можно разделить этап хранения товаров?

1. на один;
2. на два;
3. на три;
4. на четыре;
5. на пять.

Вопрос 2. Назовите периоды этапа хранения товаров:

1. производственный период;
2. складской период;
3. транспортный период;
4. складского хранения у изготовителя, в оптовой и розничной торговле и домашнего хранения у потребителя;
5. хранение в системе сбыта.

Вопрос 3. Назовите способность товаров создавать ощущения удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей в соответствии с антропометрическими, психолого-физиологическими характеристиками потребителя:

1. эргономические свойства;
2. потребительские свойства;
3. эксплуатационные свойства;
4. антропометрические свойства;
5. психолого-физиологические свойства.

Вопрос 4. Назовите способность товаров при потреблении (эксплуатации) соответствовать в наибольшей степени измеряемым характеристикам потребителя:

1. комфортность товара;
2. удобство при потреблении;
3. потребительские свойства;
4. эксплуатационные характеристики;
5. антропометрические свойства.

Вопрос 5. Назовите способность товаров выражать общественные ценности и удовлетворять эстетические потребности человека:

1. эстетика товара;
2. эксплуатационные характеристики;
3. эстетические свойства;
4. выразительность и совершенство товара;
5. потребительские свойства.

Задание 10.

Вопрос 1. Назовите проявление вкусов потребителей, сформированных или сложившихся в определенной общественной среде, через внешнее оформление товаров:

1. стиль;
2. мода;
3. дизайн;
4. форма;
5. композиция.

Вопрос 2. Как называется способность товаров не оказывать вредного воздействия на окружающую среду при их эксплуатации или потреблении?

1. безопасность;
2. полезность;
3. экологически чистый продукт;
4. экологические свойства;
5. безопасные потребительские свойства.

Вопрос 3. Какие элементы учитываются при сертификации всех пищевых продуктов, при подтверждении соответствия их показателем безопасности?

1. мышьяк, ртуть, кадмий, свинец, медь, цинк, железо;
2. бронза, золото;
3. олово, кадмий;
4. алюминий, цезий;
5. серебро, стронций.

Вопрос 4. Назовите категории или разряд, присвоенный объектам, имеющим то же самое функциональное применение:

1. качество;
2. стандарт;
3. показатель;
4. требование;
5. градация, класс, сорт.

Вопрос 5. Назовите товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей:

1. не стандарт;
2. дефект;
3. брак;
4. бракованный товар;
5. несортный товар.

Задание 11.

Вопрос 1. Какая характеристика товаров является одной из основополагающих?

1. количественная;
2. качественная;
3. стандартная;
4. органолептическая;
5. технологическая.

Вопрос 2. Что следует различать при определении количественной характеристики товаров?

1. потребительские свойства;
2. наименование товаров;
3. свойства товаров;
4. единичные экземпляры товаров и товарные партии;
5. комплексные упаковочные единицы.

Вопрос 3. Как называется совокупность единичных экземпляров товаров и комплексных упаковочных единиц, объединенных по определенному признаку?

1. группа товаров;
2. товарная партия;
3. товарный поток;
4. товарная масса;
5. тождество товаров.

Вопрос 4. Какой показатель используют для характеристики разброса (рассеивания) действительных значений показателей качества единичных экземпляров товаров?

1. качества;
2. стабильности;
3. однородности;
4. серийности;
5. отклонения.

Вопрос 5. Какими единицами измерения представлены размерно-массовые характеристики отдельных товаров и товарных партий?

1. весом;
2. абсолютными величинами;
3. производными величинами;
4. основными величинами;
5. массой, длиной, площадью, объемом.

Задание 12.

Вопрос 1. Назовите величину, чаще всего применяемую для характеристики оборудования, тары или складских помещений:

1. масса;
2. длина;
3. объем;
4. площадь;
5. расстояние.

Вопрос 2. Назовите самую распространенную физическую величину, применяемую для характеристики жидких товаров:

1. объем;
2. масса;
3. вес;
4. площадь;
5. длина.

Вопрос 3. Назовите основную физическую величину, характеризующую теплодинамическое состояние, как единых экземпляров товаров, так и товарных партий:

1. градусы;
2. теплоемкость;
3. температура;
4. теплопроводность;
5. объем.

Вопрос 4. Какой коэффициент используется при оценке качества материалов для изготовления одежды и обуви, характеристике теплоизоляционных материалов?

1. коэффициент теплоемкости;
2. теплофизических свойств товара;
3. суммарный коэффициент;
4. расчетный коэффициент;
5. коэффициент теплопроводности.

Вопрос 5. Что относится к специфическим физическим свойствам товарных партий?

1. теплоемкость;
2. объемная (насыпная) масса, скважистость;
3. масса;
4. объем;
5. теплопроводность.

Задание 13.

Вопрос 1. В каких единицах выражается объемная (насыпная) масса – масса единицы объема товаров?

1. в 1 м^3 ;
2. в $\text{т} \times \text{на } 1 \text{ м}^3$;
3. в $\text{кг} \times \text{на } 1 \text{ м}^3$;
4. в $\text{г} \times \text{на } 1 \text{ м}^3$;
5. в $\text{м} \times \text{на } 1 \text{ м}^3$.

Вопрос 2. Назовите показатель, применяемый при определении потребности в таре, складских площадях и транспортных средствах для обеспечения товародвижения:

1. скважистость;
2. объем (насыпной) массы;
3. аэропространство;
4. масса товара;
5. товарные партии.

Вопрос 3. Каким специфическим показателем характеризуется аэропространство товарной массы?

1. пористость;
2. рыхлость;
3. удельный вес;
4. скважистость;
5. объем товарной массы.

Вопрос 4. Для каких товаров устанавливаются специфические физические свойства единичных экземпляров товаров?

1. характеризующихся целостностью;
2. нестандартных;
3. уникальных;
4. специфических;
5. стандартных.

Вопрос 5. На какие группы можно подразделить специфические физические свойства единичных экземпляров товаров, характеризующихся целостностью?

1. технологические, вязкие;
2. ударные, пористые;
3. сжимающие, слоистые;
4. растягивающие, хрупкие;
5. структурно-механические, теплофизические, электрические, оптические, физические.

Задание 14.

Вопрос 1. Назовите особенности товаров, предъявляющиеся при ударных, сжимающих, растягивающих и других воздействиях:

1. химические свойства;
2. механические свойства;
3. физические свойства;
4. реологические свойства;
5. структурные свойства.

Вопрос 2. Какие свойства характеризуют способы товаров сопротивляться приложенным внешним силам или изменяться под их воздействием?

1. структурные;
2. внутренние;
3. физические;
4. механические (реологические);
5. оптимальные.

Вопрос 3. Как называется способность твердого тела сопротивляться разрушению при приложении к нему внешней силы при растяжении и сжатии?

1. прочность;
2. твердость;
3. упругость;
4. эластичность;
5. пластичность.

Вопрос 4. Как называется способность объекта изменять размеры, форму и структуру под влиянием внешних воздействий, вызывающих смещение отдельных частиц по отношению друг к другу?

1. смещение;
2. твердость;
3. упругость;
4. вязкость;
5. деформация.

Вопрос 5. От чего зависит деформация товара?

1. от площади воздействия;
2. времени действия;
3. от величины и вида нагрузки, структуры и физико-химических свойств;
4. характера воздействия;
5. динамики нагрузок.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ ЗАДАНИЙ

Вид работ	Критерии оценки	Баллы
Выполнение задания	Задание выполнено полностью с отличным качеством оформления отчета, рациональным использованием времени, самостоятельным планированием и организацией.	5
	Задание выполнено с незначительными недочетами, хорошее качество оформления отчета, соблюдение отведенного на выполнение задания времени, самостоятельное планирование и выполнение задания при несущественной помощи преподавателя.	4
	Удовлетворительное выполнение задания, помощь преподавателя в планировании и выполнении задания, отдельные ошибки и неточности в формулировках, оформлении отчета, нарушения в организации и планировании работы.	3
	Неудовлетворительное выполнение задания, с грубыми ошибками в отчете и защите работы, без соблюдения, отведенного на выполнение задания времени, неумение самостоятельно организовывать и планировать работу.	2
Выполнение задания с нарушениями сроков сдачи.	Задание выполнено во время консультаций, позже установленного срока оценивается по аналогичным критериям.	3

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Наименование темы	Наименование практического занятия	Количество часов
Тема 1 . Классификация продовольственных и непродовольственных товаров	№ 1. Классификация ассортимента продовольственных товаров	1
	№2. Классификация ассортимента непродовольственных товаров.	1
Тема 2. Химический состав и пищевая ценность товаров.	№ 3 Проанализировать химический состав продуктов	2
	№ 4 Характеристика пищевой ценности продукта.	2
Тема 3. Товароведная характеристика однородных групп товаров	№ 5. Идентификация зерномучных товаров	2
	№ 6. Характеристика зерномучных товаров	2
	№ 7 Идентификация плодоовощной продукции	2
	№ 8 Характеристика плодоовощной продукции	2
	№ 9 Идентификация вкусовых товаров	2
	№ 10 Характеристика вкусовых товаров	2
	№ 11 Идентификация молочных товаров	2
	№ 12 Характеристика мясопродуктов	1
Тема 4. Товарные потери.	№ 13 Характеристика условий хранения отдельных групп товаров	1
	№ 14 Определение товарных потерь	1
Тема 5. Текстильные товары.	№ 15 Характеристика ассортимента текстильных товаров.	2
	№ 16 Характеристика трикотажных и текстильных переплетений	2
	№ 17 Идентификация и изучение ассортимента швейных и трикотажных товаров.	3
	№ 18 Изучение ассортимента пушномеховых товаров.	2
	№ 19 Изучение градации качества швейных изделий.	1
Тема 6. Кожевенно- обувные товары.	№ 20 Характеристика сырья для производства кожаных изделий.	2
	№ 21. Идентификация изделия из кожи.	3
	№ 22 Характеристика обуви и изделий из кожи	2
	№ 23. Оценка качества изделий из кожи.	1
Тема 7. Парфюмерно- косметические,	№ 24 Товароведная характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров.	3

галантерейные и ювелирные товары.	№ 25 Анализ качества парфюмерно-косметических товаров	3
	№ 26 Характеристика галантерейных товаров	3
	№ 27. Работа с нормативными документами , регламентирующими качество ювелирных изделий.	1
	№ 28. Оценка качества и стоимости ювелирного изделия.	1
Тема 8. Посудохозяйственные и бытовые химические товары.	№ 29. Характеристика ассортимента силикатных и металлохозяйственных товаров	3
	№ 30. Оценка качества силикатных и металлохозяйственных товаров	3
	№31 Идентификация ассортимента бытовой химии.	2
Тема 9. Классификация и ассортимент электробытовых и мебельных товаров.	№ 32 Анализ ассортимента электробытовых товаров.	4
	№ 33 Характеристика ассортимента мебели.	3
	№34. Оценка качества мебели согласно нормативным документам.	2
	Итого:	70

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗА ВЫПОЛНЕННОЕ ЗАДАНИЕ

Вид работ	Критерии оценки	Баллы
Выполнение задания	Задание выполнено полностью с отличным качеством оформления отчета и защиты работы, рациональным использованием времени, самостоятельным планированием и организацией.	5
	Задание выполнено с незначительными недочетами, хорошее качество оформления отчета и защиты работы, соблюдение отведенного на выполнение задания времени, самостоятельное планирование и выполнение задания при несущественной помощи преподавателя.	4
	Удовлетворительное выполнение задания, помощь преподавателя в планировании и выполнении задания, отдельные ошибки и неточности в формулировках, оформлении отчета, защите работы, нарушения в организации и планировании работы.	3
	Неудовлетворительное выполнение задания, с грубыми ошибками в отчете и защите работы, без соблюдения, отведенного на выполнение задания времени, неумение самостоятельно организовывать и планировать работу.	2

Выполнение задания с нарушениями сроков сдачи.	Задание выполнено во время консультаций, позже установленного срока оценивается по аналогичным критериям.	4 - 2
--	---	-------

Пояснительная записка к практическому занятию №1.

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности
- Конспект

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №1.

Тема: «Классификация ассортимента продовольственных товаров»

Задача: Проанализировать группу товара, классифицировать по различным признакам.

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с теоретической информацией по теме.
2. Перечислите основные виды классификации ассортимента продовольственных товаров.
3. Перечислите признаки, применяемые для классификации данной группы товара.
4. Заполните таблицу .

№ п\п	Признаки классификации	Ассортимент товара

5. Какой вид классификации используется для данной группы товара.

Контрольные вопросы:

- 1.Что такое товароведение?
- 2.Для чего нужна классификация товаров?

Пояснительная записка к практическому занятию №2.

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности
- Конспект

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №2.

Тема: «Классификация ассортимента непродовольственных товаров.»

Задача: Проанализировать группу товара, классифицировать по различным признакам.

Порядок выполнения:

- 1.Ознакомьтесь с информацией учебного пособия по теме
- 2, Перечислите виды классификации ассортимента непродовольственных товаров.
3. Перечислите признаки, применяемые для классификации данной группы товара.
- 4.Заполните таблицу:

№ п\п	Признаки классификации	Ассортимент товара

5. Какой вид классификации используется для данной группы товара.

Контрольные вопросы?

- 1 .Что такое товароведение?
- 2.Для чего нужна классификация товаров?

Пояснительная записка к практическому занятию №3.

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности
- Конспект

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №3

Тема: «Анализ химического состава продукта»

Задача: Проанализировать химический состав

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 32-38
2. Используя данные образцы определите вид и разновидность крупы.
3. Перечислите вещества, входящие в состав продуктов
4. Составьте таблицу по теме: Витамины
5. Результаты органолептических показателей занесите в таблицу.

№ п\п	Наименование витамина	Группа растворимости	Значение для организма	В каких продуктах содержится	Суточное потребление	Воздействие обработкой

6. Сделайте вывод о полезных свойствах витамина С

Контрольные вопросы?

1. Какие вещества обуславливают энергетическую ценность?
2. Дайте определение авитаминоза?

Пояснительная записка к практическому занятию №4

Целью практического занятия является формирование умения различными методами проводить оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности
- Конспект

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №4/1

Тема: «Характеристика пищевой ценности продукта (шоколад)»

Задача: Проанализировать пищевую ценность

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 24-28
2. Используя данные образцы определите пищевую ценность шоколада
3. Перечислите вещества, входящие в состав шоколада
4. Результаты показателей занесите в таблицу.

Наименование продукта	Физиологическая ценность	Энергетическая ценность	Усвояемость	Пищевая ценность

6. Сделайте вывод о пищевой ценности шоколада

Контрольные вопросы?

1. В чём выражается пищевая ценность продукта?
2. Дайте определение гиповитаминоза?

Пояснительная записка к практическому занятию №4

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности
- Конспект

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №4/2

Тема: «Дать характеристику пищевой ценности продукта (сливочное масло)»

Задача: Проанализировать пищевую ценность

Порядок выполнения :

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Используя данные образцы, определите пищевую ценность сливочного масла
3. Перечислите вещества входящие в состав сливочного масла
4. Результаты показателей занесите в таблицу.

Наименование продукта	Физиологическая ценность	Энергетическая ценность	Усвояемость	Пищевая ценность

6. Сделайте вывод о пищевой ценности сливочного масла

Контрольные вопросы?

1. Перенасыщение организма витаминами называют?
2. Какие вещества обуславливают биологическую ценность продукта?

Пояснительная записка к практическому занятию №5.

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, лупа
- Конспект, лист чёрной бумаги
- Образцы муки

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №5/1

Тема: «Идентификация зерномучных товаров»

Задача: Идентифицировать вид муки

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Используя данные образцы, определите вид и сорт муки
 - Охарактеризуйте цвет каждого образца
 - Наличие отрубей
 - крупность помола (используя лупу)
4. Результаты показателей занесите в таблицу.

Вид муки	Цвет	Наличие отрубей	Крупность помола через сито	Крупность помола на ощупь

6. Сделайте вывод о сорте муки

Контрольные вопросы?

1. Перенасыщение организма витаминами называют?
2. Какие вещества обуславливают биологическую ценность продукта?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, лупа
- Конспект, лист чёрной бумаги
- Образцы макарон

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №5/2

Тема: «Идентификация зерномучных товаров»

Задача: Идентифицировать виды макарон

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Используя данные образцы, определите вид и сорт макарон
 - изучите стандарт
 - осмотром установите форму макарон, укажите тип
4. Результаты показателей занесите в таблицу.

Вид макарон	Тип	Форма	Диаметр	Длина	Использование в кулинарии

6. Сделайте вывод о виде и типе макарон

Контрольные вопросы?

1. чем различаются виды вермишели?
2. Какие дефекты в макаронных изделиях недопустимы?

Пояснительная записка к практическому занятию №9.

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, лупа
- Конспект, каталоги хлебобулочных изделий
- Образцы хлеба

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №6/1

Тема: «Характеристика зерномучных товаров»

Задача: Охарактеризовать ассортимент хлеба.

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Используя данные образцы, определите вид и сорт хлеба
 - изучите стандарт
 - осмотром установите физико –химические показатели.
4. Результаты показателей занесите в таблицу.

Наименование хлеба	Рецептура					
	Пшеничная мука		Ржаная мука		Наличие сахара	Наличие жира
	сорт	%	сорт	%		

6. Сделайте вывод о качестве хлеба

Контрольные вопросы?

- 1 .От чего зависит кислотность хлеба?
2. Какой хлеб называют подовым?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, лупа
- Конспект, каталоги хлебобулочных изделий
- Образцы бараночных изделий

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №6/2

Тема: «Характеристика зерномучных товаров»

Задача: Охарактеризовать ассортимент бараночных изделий

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Используя данные образцы, определите вид и сорт баранок
 - изучите стандарт
 - осмотром установите форму, рецептуру, основное и дополнительное сырьё
4. Результаты показателей занесите в таблицу.

Наименование изделия	Сорт муки	Содержание в %			форма	Внешние отличительные признаки
		сахара	жиров	Пр. добавки		

6. Сделайте вывод о качестве бараночных изделий.

Контрольные вопросы?

1. От чего зависит сорт муки?
2. Какой показатель влияет на сохранность зерна?

Пояснительная записка к практическому занятию №7

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект,
- Образцы овощей

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №7/1

Тема: «Идентификация плодоовощной продукции»

Задача: Идентифицировать ассортимент свежих овощей

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 36-40

2. Используя данные образцы, определите вид и сорт овощей

- изучите внешний вид моркови и свёклы, сравнив с данными показателями по стандарту
- осмотром установите форму, цвет, моркови и свёклы
- разрежьте по наибольшему поперечному диаметру и определите размер
- изучите внутреннее строение корнеплодов (размер сердцевины у моркови, чередование колец у свёклы)
- продегустируйте, определите вкус

4. Результаты показателей занесите в таблицу.

Показатель	Морковь	Свёкла
Внешний вид		
Цвет		
Форма		
Внутреннее строение		
Диаметр		
Вкус и запах		

Консистенция		
--------------	--	--

6. Сделайте вывод о качестве овощей .

Контрольные вопросы?

1. Какой корнеплод самый ранний из овощей?
2. Как подразделяют картофель в зависимости от сроков реализации?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект,
- Образцы овощей

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №7/2

Тема: «Идентификация корнеплодов»

Задача: Охарактеризовать ассортимент овощей.

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Используя данные образцы, дайте характеристику овощам
 - изучите стандарт
 - осмотром установите форму, цвет, использование в кулинарии
- дайте краткую характеристику представленным овощам
4. Результаты показателей занесите в таблицу.

Наименование	Цвет	Форма	Витамины	Минералы	Использование в кулинарии
Репка					

Корень сельдерея					
Редис					
Брюква					
Редька					

6. Сделайте вывод о качестве овощей

Контрольные вопросы:

1. Укажите какая часть корнеплода более питательная?
2. Как зависит пищевая ценность от размеров сердцевины моркови?

Пояснительная записка к практическому занятию №13.

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект,
- Образцы плодов

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №13.

Тема: «Характеристика плодоовощной продукции»

Задача: Охарактеризовать ассортимент свежих плодов

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 36-40
2. Используя данные образцы, дайте характеристику плодам
 - изучите стандарт

- определите сорт яблок по внешнему виду
- проведите органолептическую оценку яблок

4. Результаты показателей занесите в таблицу.

Сорт	Внешний вид	Форма	зрелость	Вкус	Аромат	Консистенция	Размер

6. Сделайте вывод о качестве плодов.

Контрольные вопросы?

1. В какой стадии зрелости снимают яблоки зимних сортов?
2. Какие сорта импортных яблок вы знаете, назовите их отличительные особенности?

Пояснительная записка к практическому занятию №9

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект,
- Образцы плодов

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №9/1

Тема: «Идентификация вкусовых товаров»

Задача: Идентифицировать ассортимент чая

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Используя данные образцы, определите вид и сорт чая

- изучите внешний вид упаковки, сравнив с данными показателями по стандарту
- осмотром установите цвет и сорт чая
- поместив чай в фарфоровую кружку заварите его и остудив до температуры 40 градусов продегустируйте , определите вкус и цвет настоя

4. Результаты проделанной работы занесите в таблицу.

Чай	Внешний вид сухого чая	Настой	Аромат	Цвет	Сорт

6. Сделайте вывод о качестве чая

Контрольные вопросы?

- 1 . Какой чай по внешним признакам считается лучшим?
2. Почему чай высших сортов фасуют в фольгу?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект,
- Образцы плодов

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №9/2

Тема: «Идентификация вкусовых товаров»

Задача: Идентифицировать ассортимент пряностей

- 1.Ознакомьтесь с информацией учебного пособия

2. Используя данные образцы, определите вид пряности

- изучите внешний вид пряностей, сравнив с данными показателями по стандарту
- осмотром установите группу к которой принадлежат пряности
- обратите внимание на общие признаки пряностей при определении их группы

3. Результаты запишите в таблицу

Пряность	Группа	Использование

Контрольные вопросы

1. В чём особенности хранения пряностей?
2. Какой вид пряности употребляют для окрашивания продуктов в жёлтый цвет?

Пояснительная записка к практическому занятию Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект,
- Образцы плодов

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №9/3

Тема: «Идентификация вкусовых товаров»

Задача: Идентифицировать ассортимент соли

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Используя данные образцы, определите вид соли

- изучите внешний вид пряностей, сравнив с данными показателями по стандарту
- осмотром установите вид и способ добычи соли
- определите сорт и номер помола соли

3. Результаты запишите в таблицу

Вид соли по происхождению и способу добычи	Характер обработки	сорт	Номер помола

Контрольные вопросы

1. В чём особенности хранения соли?
2. Какой вид считается наиболее полезным ?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект,
- Образцы плодов

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №10/1

Тема: «Характеристика вкусовых товаров»

Задача: Оценить качество двух видов пряностей

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Используя данные образцы, дайте характеристику пряностям

- изучите стандарт

- определите к какой группе относятся образцы

- определите цвет, аромат и вкус пряностей сравнив их с показателями по стандарту

- дайте заключение по качеству образцов

3. Результаты показателей занесите в таблицу.

Наименование пряности	Показатель				Заключение о качестве
	цвет	Форма	Аромат	Вкус	

Контрольные вопросы

1. Какие пряности используют в хлебопекарном производстве?
2. Что положено в основу классификации пряностей?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект,
- Образцы плодов

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №10/2

Тема: «Характеристика вкусовых товаров»

Задача: Дать характеристику виноградным винам.

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 36-40
2. Используя данные образцы, дайте характеристику виноградным винам
 - изучите стандарт
 - определите, к какой группе относятся образцы
- определите цвет, аромат, содержание спирта и сахара в процентах
- определите правильность оформления внешнего вида бутылок
3. Результаты показателей занесите в таблицу.

Наименование вина	Производитель	Качество (ординарное марочное)	Цвет	Вместимость	Содержание	
					Сахар	Спирт

Контрольные вопросы?

1. Какие процессы происходят в бочках при выдержке вина?
2. Что наклеивают на пробку бутылки в России?

Пояснительная записка к практическому занятию №11

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, стандарт на молоко
- Образцы молока, мензурка 100 мл, весы, бумага, ложка

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №11/1

Тема: «Идентификация молочных продуктов»

Задача: Идентифицировать молоко.

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Используя данные образцы, идентифицируйте молоко
 - изучите стандарт
 - используя упаковку, определите, какой способ обработки молока
 - определите цвет и содержание жира в процентах
 - определите правильность оформления маркировки согласно стандарту
 - дайте краткую характеристику молока
3. Результаты показателей занесите в таблицу.

Наименование	Производитель	Краткая характеристика молока	Цвет	Объем	Вид термической обработки	
					Пастеризованное	Стерилизованное

Контрольные вопросы?

1. Какое молоко используется только для детского питания?
2. Чем вызываются дефекты молока?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, стандарт на молоко

- Образцы молока, мензурка 100 мл, весы, бумага, ложка

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно составленный документ и заполненная таблица.

Практическое занятие №11/2

Тема: «Идентификация молочных продуктов»

Задача: Идентифицировать сухое молоко

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 36-40

2. Используя данные образцы, идентифицируйте молоко

- изучите стандарт

- используя стакан, отмерьте горячей воды темп. 75 гр. 87.5 мл. и разведите в нём 12.5 мл. сухого молока. Размешайте и охладите его, установите нет ли постороннего запаха.

- определите интенсивность окраски и жирность молока, используя белую бумагу

- определите консистенцию молока

- установите вид молока по содержанию жира и способу производства, сравните с данными стандарта. Сделайте вывод

Показатели качества	Фактические	По стандарту
Вид сухого молока Вкус и запах А) растворённого Б) сухого		
Цвет А) растворённого Б) сухого		
Консистенция А) растворённого Б) сухого		

Контрольные вопросы?

1. Как определяют вкус и запах молока в спорном случае?

2. Сроки хранения сухого молока в магазине?

Пояснительная записка к практическому занятию №12

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, стандарт на мясные продукты
- Образцы копчёностей, деревянная шпилька, ножик, блюдец

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №12

Тема: «Характеристика мясопродуктов»

Задача: Дать характеристику мяскокопчёностям

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 36-40
2. Используя данные образцы, классифицируйте мяскокопчёности
 - Установите вид термической обработки мяса
 - Состояние поверхности, форму и вид на разрез
 - Определите цвет, запах
- С помощью линейки измерьте толщину шпика
3. Результаты показателей занесите в таблицу.

Наименование мяскокопчёности	Классификация мяскокопчёности		
	По виду сырья	Способ термической обработки	Показатели качества(цвет, запах консистенция)

1. Чем отличается грудинка от корейки?
2. Как маркируют свинокопчености?

Пояснительная записка к практическому занятию №13

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, стандарт на мясные продукты
- Образцы копченостей, деревянная шпилька, ножик, блюдец

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №13

Тема: «Характеристика условий хранения отдельных групп товаров»

Задача: Дать характеристику методам хранения замороженных продуктов.

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на странице 36-40
2. Перечислите сохраняющие факторы для хранения замороженных продуктов
3. Установите вид и способ хранения для разных групп товара.
4. Заполните таблицу

Наименование продукта	температура	влажность	Сроки хранения	Оборудование для хранения
Замороженные овощи				
Рыба				
Мясо				
Полуфабрикаты				

Контрольные вопросы?

1. Какое оборудование используют для хранения овощей на складе?
2. Какой транспорт используют для транспортировки мяса?

Пояснительная записка к практическому занятию №14

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, стандарт на мясные продукты
- Образцы копчёностей, деревянная шпилька, ножик, блюдец

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №14

Тема: «Определение товарных потерь»

Задача: Определить количество отходов при продаже продовольственных товаров.

Порядок выполнения:

1. Определите название исследуемого окорока и его массу.
2. Подготовьте окорок для продажи покупателю.
3. Определите процентное соотношение отходов и массы окорока по формуле

$$A * 100$$

$$B = \text{-----}$$

Б

Где А – масса шкуры и костей, кг

Б- масса окорока

4. Сравните полученные результаты с установленными нормами отходов и сделайте выводы.

5. Определите стоимость отходов

Пояснительная записка к практическому занятию №15

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, стандарт на текстильные изделия
- Образцы текстильных изделий, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №15/1

Тема: «Характеристика ассортимента текстильных изделий»

Задача: Дать характеристику ассортименту тканей

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Перечислите признаки классификации тканей
3. Проанализируйте ассортимент тканей в учебном магазине
4. Заполните таблицу

Наименование ткани	состав	Вид отделки	переплетение	Назначение

5. Сделайте вывод о представленном ассортименте тканей (широта полнота и глубина)

Контрольные вопросы

1. Что представляет собой ткань?
2. Дайте определение –пряжа это?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка, лупа, спиртовка, пинцет
- Конспект, стандарт на текстильные изделия
- Образцы текстильных волокон, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №15/2

Тема: «Характеристика ассортимента текстильных изделий»

Задача: Дать характеристику текстильным волокнам

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Перечислите признаки классификации волокон
3. Проанализируйте химический состав волокон
 - сравните степень упругости
 - определите длину волокна
 - определите скорость смачивания
 - определите характер горения (запах, цвет, форму)
 - отметьте прочность волокон в мокром виде
4. Заполните таблицу

№ образца волокно	Внешний вид	Продолжительность смачивания	Хар-р горения	Запах при горении	Изменение прочности		

Контрольные вопросы:

1. Перечислите натуральные волокна.
2. Синтетические волокна, напоминающие шерсть-...

Пояснительная записка к практическому занятию №16.

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка, лупа
- Конспект, стандарт на текстильные изделия
- Образцы текстильных изделий, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №16/1

Тема: Характеристика текстильного переплетения»

Задача: Дать характеристику текстильного переплетения

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Перечислите текстильные переплетения
3. Проанализируйте образцы текстильных переплетений
 - рассмотрите при помощи лупы нити основы и утка
 - определите класс и вид переплетения
 - определите влияние переплетения на свойства ткани
4. Заполните таблицу

Образец ткани	Нити основы и утка	Класс и вид переплетения	Влияние на свойства ткани

Контрольные вопросы?

1. Как получают мелкоузорчатые переплетения?
2. Чем отличаются полутораслойные переплетения от двухслойных?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка, лупа
- Конспект, стандарт на трикотажные изделия
- Образцы трикотажных полотен, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №16/2

Тема: «Характеристика трикотажному переплетению»

Задача: Дать характеристику трикотажного переплетения

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Перечислите виды трикотажных переплетений
3. Проанализируйте образцы трикотажных переплетений
 - изучите строение и схемы переплетений поперечно-вязаных переплетений
 - изучите схемы строения основовязаных полотен
 - определите наклон петель, сдвиг нитей, растяжимость и упругость трикотажного полотна
4. дайте характеристику предложенным образцам, результаты запишите в таблицу

Группа трикотажа	Вид переплетения	Особенности строения	Схема переплетения	Назначение трикотажа

Контрольные вопросы?

1. Что является основным в строении трикотажа?
2. Как различают изделия из пряжи по материалу?

Пояснительная записка к практическому занятию №17

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка, лупа
- Конспект, стандарт на трикотажные изделия
- Образцы трикотажных полотен, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №17/1

Тема: Характеристика ассортимента швейных изделий»

Задача: Дать характеристику и оценить качество женской одежды

Порядок выполнения:

- 1.Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Рассмотрите образцы швейных изделий
 - силуэт
 - форму
 - особенности кроя
3. Проведите контрольные измерения образцов
4. Результаты запишите в таблицу

Наименование изделия	силуэт	форма	Крой деталей	Отделка и фурнитура	Основные измерения деталей

Контрольные вопросы

1. Что является главным в моделировании одежды?
2. Что называется модой?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, стандарт на швейные изделия
- Образцы одежды, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №17/2

Тема: «Характеристика ассортимента швейных изделий»

Задача: Идентифицировать и дать характеристику швейным изделиям

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Изучите методику определения размера, роста, полноты швейных изделий
3. по каталогам и журналам мод рассмотрите виды и фасоны одежды, отметьте направление моды в текущем сезоне
4. Дайте характеристику нескольким образцам одежды.
5. Полученные данные сведите в таблицу

Наименование изделия	материал	пошив	отделка	размеры	фасон	Оценка худ.-эстетических показателей

Контрольные вопросы?

1. По каким показателям устанавливают сорт?
2. Какие части одежды относятся к закрытым?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, стандарт на трикотажные изделия
- Образцы одежды, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие 17/3

Тема: «Характеристика ассортимента трикотажных изделий»

Задача: Идентифицировать и дать характеристику бельевым трикотажным изделиям

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия и гостами на трикотажные изделия 9173-86, 10399-87, 20462-87
2. Отметьте особенности конструкции – джемпера, жакета, жилета, фуфайки. Комбинации.
3. Определите размеры и рост трикотажных изделий
4. Рассмотрите предложенные образцы и установите названия, вид и способ изготовления изделий
5. Полученные данные сведите в таблицу

Наименование изделия	Способ изготовления	размер	Вид переплетения	отделка

Контрольные вопросы?

1. В каких случаях применяют кеттельные стежки?
2. В зависимости от чего трикотажные изделия делят на 1 и 2 сорт?

Пояснительная записка к практическому занятию №18

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы меховой одежды, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №18/1

Тема: «Характеристика ассортимента пушномеховых товаров»

Задача: Охарактеризовать ассортимент женских меховых уборов

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Используя каталоги меховых изделий, дайте характеристику нескольким видам изделий
 - изучите стандарт
 - осмотром установите вид меха, наименование изделия и назначение
 - дайте краткую характеристику представленным изделиям
4. Результаты показателей занесите в таблицу.

Наименование изделия	Вид меха	Особенности конструкции	Назначение

Контрольные вопросы?

1. Почему каракуль относят к весенним видам мехового полуфабриката?
2. Что называют пушниной?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы меховой одежды, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №18/2

Тема: «Характеристика ассортимента пушномеховых товаров»

Задача: Охарактеризовать ассортимент и оценить качество головных меховых уборов

Порядок выполнения:

- 1.Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Используя каталоги меховых изделий, дайте характеристику нескольким видам изделий
 - изучите стандарт
 - осмотром установите вид меха, наименование изделия и назначение
 - дайте краткую характеристику представленным изделиям, отметьте фасон детали и размер головного убора
- 3.Научитесь определять размер головного убора
- 4.Ознакомьтесь с методикой проверки качества меховых изделий
- 5.произведите осмотр меховых головных уборов
4. Результаты показателей занесите в таблицу.

Вид головного убора	Вид меха	Фасон	Размер	Дефекты		Отклонения по качеству
				пошива	сырья	

Контрольные вопросы

1. Самый ноский мех?
2. Что называют меховым полуфабрикатом?

Пояснительная записка к практическому занятию №19

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы одежды, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №19

Тема: «Изучение градации качества швейных изделий.»

Задача: Оценить качество и определить сорт швейного изделия

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Ознакомьтесь с ГОСТ 12566-88 и установите, какие факторы оказывают влияние на качество швейных изделий.
3. Изучите последовательность проверки качества швейных изделий
4. Получите образцы и проведите бракераж
5. Результаты показателей занесите в таблицу.

Наименование изделия	маркировка	Отклонения по фасону	Дефекты материала	Дефекты пошива	Заключение по качеству

--	--	--	--	--	--

Контрольные вопросы?

1. С помощью, каких методов определяют качество швейных изделий?
2. Как определить размер мужской сорочки?

Пояснительная записка к практическому занятию №20

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы кожи, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №20

Тема: «Характеристика сырья для производства кожаных изделий»

Задача: Оценить качество и охарактеризовать ассортимент обувных кож

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Рассмотрите образцы кож - для низа обуви, для верха обуви
3. Определите названия натуральных образцов кожи. Проведите следующие исследования:
 - рассмотрите образцы кож с помощью лупы, определите по рисунку мери вид сырья
 - по поперечному срезу сделайте вывод о методе дубления
 - внимательно осмотрите поверхность кожи и установите способ её отделки
4. Полученные результаты запишите в таблицу

Вид сырья	Способ дубления	Способ отделки	Лицевая поверхность	Наименование кожи	Назначение

Контрольные вопросы:

1. Что является сырьём для обувных кож?
2. Виды кож, используемые для внутренней отделки обуви?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы кожи, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №20/2

Тема: «Характеристика сырья для производства кожаных изделий»

Задача: Оценить качество и охарактеризовать ассортимент искусственных обувных кож

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Рассмотрите образцы мягких искусственных кож, изучите ГОСТ 10124-76, 12632-79
3. Сгруппируйте образцы по следующим образцам
 - применяемая основа
 - материал покрытия
 - назначение (обувная, подкладочная, одежная)

4. Полученные результаты запишите в таблицу

№ образца	наименование	Основа	Материал покрытия	марка	Назначение

Контрольные вопросы:

1. Назовите самый ценный участок кожи?
2. Как называется кожа из шкур коз?

Пояснительная записка к практическому занятию №21

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы обуви, детали, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №21

Тема: «Идентификация деталей обуви»

Задача: Идентифицировать детали обуви и дать им характеристику

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
 2. Рассмотрите детали и порядок их соединения в сапогах, сандалиях, туфлях.
 3. Сгруппируйте детали по назначению
- детали низа обуви

- используемый материал
- детали верха обуви

4. Полученные результаты запишите в таблицу

Наименование обуви	Детали низа		Детали верха	
	название	материал	название	материал

Контрольные вопросы:

1. Деталь облегающая голень – называется?
2. Деталь охватывающая пяточную часть ноги, называют?

Пояснительная записка к практическому занятию №37.

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы обуви, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №37.

Тема: «Идентификация методов крепления обуви»

Задача: Идентифицировать методы крепления обуви и дать им характеристику

Порядок выполнения :

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 143-156
2. Рассмотрите методы крепления в сапогах, сандалиях, туфлях.

3. охарактеризуйте методы по назначению

4. Полученные результаты запишите в таблицу

Наименование обуви	Метод крепления	Характеристика крепления
Сандалии		
Сапоги мужские зимние		
Модельные туфли		

Контрольные вопросы:

1. Самый трудоёмкий метод крепления?
2. Назовите метод крепления основанный на применении резины с вулканизирующими добавками?

Пояснительная записка к практическому занятию №22

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы обуви, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №22

Тема: «Идентификация ассортимента резиновой обуви»

Задача: Идентифицировать ассортимент резиновой обуви и дать характеристику

Порядок выполнения:

- 1.Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 143-156

2.Рассмотрите ассортимент резиновой обуви используя ГОСТы.

3.Классифицируйте виды резиновой обуви.

- по виду
- по методу производства
- по материалу
- по назначению

4. Полученные результаты запишите в таблицу

Наименование обуви	Метод производства	Материал	Назначение

Контрольные вопросы:

1. Каким методом производят спортивную обувь?
2. Как резиновая обувь подразделяется по сортам?

Пояснительная записка к практическому занятию №23

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы обуви, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №23

Тема: «Оценка качества кожаной обуви»

Задача: Оценить качество обуви с помощью органолептической проверки

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 143-156
2. Рассмотрите ассортимент валяной обуви используя ГОСТ - 28371-89.
3. Оцените обувь попарно путём наружного осмотра (размер, полнота, меря, материал)
4. Проверьте маркировку.
5. Осмотрите обувь с разных сторон, проверьте парность обуви, отделку подошвы и набойки
6. Проверьте внутреннюю часть обуви
7. Определите упругость обуви
8. Сверьте обнаруженные дефекты с таблицами ГОСТа и установите сорт
9. Полученные результаты запишите в таблицу

Артикул	Размер	№ госта	Дефекты		Допустимые дефекты		Сорт	Примечание
			Наименование	Размер в см.	1 сорт	2 сорт		

Контрольные вопросы:

1. На сколько сортов подразделяют повседневную обувь?
2. Перечислите допустимые дефекты в модельной обуви 1-го сорта?

Пояснительная записка к практическому занятию №24

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы парфюмерной продукции, спиртометр, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие № 24

Тема: «Товароведная характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров»

Задача: дать характеристику ассортименту парфюмерных жидкостей

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 202-233
2. Изучите классификацию парфюмерных товаров
3. Получите образцы духов, одеколонов, туалетной воды
 - ознакомьтесь с маркировкой
 - дайте характеристику товару согласно маркировке
4. Полученные данные запишите в таблицу

Наименование товара	Производитель	композиция	Содержание спирта	НТД	Срок реализации

Контрольные вопросы:

1. Что представляют собой бальзамы?
2. Перечислите способы получения эфирных масел?

Пояснительная записка к практическому занятию №43.

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы парфюмерной продукции ,спиртометр , каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Пояснительная записка к практическому занятию №25

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы парфюмерной продукции ,спиртометр , каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №25/1

Тема: «Анализ качества парфюмерно- косметических товаров»

Задача: оценить качество парфюмерных жидкостей

Порядок выполнения:

- 1.Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Руководствуясь ГОСТами дайте характеристику парфюмерным жидкостям
 - определите цвет путём сравнения с эталоном
 - определите прозрачность, однородность жидкости (просмотрите на свет электролампы мощ.40 Вт)
- 3.Смочив полоски бумаги, определите запах и установите его соответствие ГОСТу 17237-98
- 4.Испытайте стойкость запаха с помощью смоченной и просушенной в парфюме марли
- 5.Определите спиртометром условную крепость, выраженную в объёмных процентах

6. Проверьте флакон и правильность его заполнения

7. Полученные данные занесите в таблицу

Группа Парфюмерных товаров	Характеристика по основным показателям			Наименование товара
	Цвет прозрачность	Стойкость запаха	Оформление флакона	

Контрольные вопросы:

1. Подлежат ли обмен и возврату парфюмерные товары?
2. Условия хранения парфюмерных товаров?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы гигиенической косметики, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №25/2

Тема: «Идентификация ассортимента гигиенической косметики»

Задача: Идентифицировать косметические кремы и дать им характеристику

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 202-233
2. Пользуясь каталогами и предоставленными образцами определите:

-назначение

-консистенция

-состав

3. Руководствуясь ГОСТами проверьте качество нескольких образцов, установите:

- консистенцию

-цвет

-запах

- температуру плавления (нанеся крем на тыльную сторону ладони)

- правильность упаковки и маркировки

4. данные занесите в таблицу

Наименование крема	Назначение	Оформление	Соответствие ГОСТу

Контрольные вопросы:

1. Назовите крем для глубокой очистки лица?

2. Назовите продукт жизнедеятельности животных и растительных организмов используемый в производстве косметики?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы туалетного мыла, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие № 25/3

Тема: «Анализ ассортимента и оценка качества косметических товаров»

Задача: оценить качество туалетного мыла

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 202-233

2. Изучите ассортимент туалетного мыла по ГОСТу 29188 .0-91

3. Рассмотрите 5-6 кусков мыла и определите:

- консистенцию

- состав

- назначение

- форму упаковки

- массу

- цвет и характер отдушки

6. Полученные данные занесите в таблицу

Наименование	Состав	Форма	Цвет	Запах	масса	Назначение	Консистенция

Контрольные вопросы:

1. Как подразделяют ассортимент зубных паст?
2. Назовите наиболее важный показатель качества шампуней?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы декоративной косметики, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Основные источники:

1.ИД КноРус ЭБС Теоретические основы товароведения (СПО). Учебник, Лифиц И.М., КноРус, 2018

2.ИД КноРус ЭБС Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров, учебное пособие (СПО)+ Приложение: Тесты, Ашряпова А.Х., КноРус, 2018

3.ИД КноРус ЭБС Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум (СПО) Ашряпова А.Х. КноРус, 2018

Практическое занятие № 25/4

Тема: «Классификация и идентификация косметических товаров»

Задача: Классифицировать и идентифицировать декоративную косметику

Порядок выполнения:

- 1.Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 202-233
- 2.Рассмотрите ассортимент декоративной косметики, классифицируйте его по определённым признакам
3. Получите образцы пудры и определите
 - вид декоративной косметики
 - назначение
 - состав
 - тон
 - консистенцию
 - производитель
4. Перечислите потребительски свойства показатели качества косметики
5. Полученные данные занесите в таблицу

Наименование	Назначение	Состав	Тон	Консистенция	Производитель

Контрольные вопросы:

1. Назовите средства по уходу за кожей?
2. Срок хранения декоративной косметики?

Пояснительная записка к практическому занятию №26

Целью практического занятия является формирование умения различными методами произвести оценку качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы галантерейных изделий, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №26/1

Тема: «Характеристика галантерейных товаров»

Задача: Изучить ассортимент и оценить качество текстильной галантереи

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Получите образцы лент и определите
 - сырьё
 - вид переплетения
 - отделку
 - назначение
3. Определите сорт полученных лент в зависимости от следующих показателей
 - наличие дефектов внешнего вида в соответствии с требованиями ТУ
 - количество разрезов на условном куске
4. Полученные данные сведите в таблицу

Наименование	Переплетение	Отделка	Сырьё	Дефекты внешнего вида	Кол-во разрезов	Ширина	Назначение

Контрольные вопросы:

1. Как разделяют зонты?
2. Назовите ассортимент галстуков?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы галантерейных изделий, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие № 26/2

Тема: « Анализ ассортимента и оценка качества галантерейных товаров»

Задача: Изучить ассортимент и оценить качество тюлегардинных изделий

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. Рассмотрите образцы тюля и отметьте отличительные признаки
 - вид пряжи (х/б, синтетика)
 - выработка (гладкая или с рисунком)
 - способ переплетения
 - отделка и ширина
3. Результаты сведите в таблицу

Вид тюля	Вид и номер пряжи	Вид переплетения	Отделка	Ширина

Контрольные вопросы:

1. Назовите виды художественной росписи?
2. Назовите виды переплетений тесьмы?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы галантерейных изделий, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №26/3

Тема: «Анализ ассортимента и оценка качества галантерейных товаров»

Задача: Изучить ассортимент и оценить качество кожаной галантереи

Порядок выполнения:

- 1.Ознакомьтесь с информацией учебного пособия
2. По каталогам рассмотрите виды сумок , отметьте их отличительные особенности
- 3.Получите образцы рассмотрите и определите
 - вид материала
 - конструкцию
 - группу сложности фасона и замка
 - характер обработки деталей-
 - особенности отделки
 - назначение
3. Результаты сведите в таблицу

Наименование изделия	Материал	Конструкция	Группа сложности фасона	Обработка деталей	Отделка	Назначение

Контрольные вопросы:

1. Как упаковывают галантерейные изделия?
2. Какие требования предъявляют к маркировке сумок?

Пояснительная записка к практическому занятию №27

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы ювелирных изделий, каталоги ювелирных изделий

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие № 51.

Тема: «Работа с нормативными документами, регламентирующими качество ювелирных изделий»

Задача: Изучить ассортимент и оценить качество ювелирных изделий

Порядок выполнения:

- 1.Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 233-251
2. По каталогам рассмотрите ассортимент ювелирных изделий , отметьте их отличительные особенности
- 3.Получите образцы рассмотрите и определите
 - вид материала, проба
 - конструкцию
 - группу сложности фасона и замка
 - характер обработки деталей и огранку вставки, если она есть
 - особенности отделки
 - назначение

3. Результаты сведите в таблицу

Наименование изделия	Вид материала	Конструкция	Вид и огранка вставки	Особенности отделки	Проба

Контрольные вопросы:

1. Что такое метрическая проба?
2. Какой сплав золота относится к низкопробному?

Пояснительная записка к практическому занятию №28

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы ювелирных изделий, каталоги ювелирных изделий

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №28

Тема: «Оценка качества и стоимости ювелирного изделия»

Задача: Изучить методы оценки качества ювелирных изделий

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 444-456
2. Получите образец ювелирного изделия и дайте ему характеристику
3. Внимательно изучите маркировку изделия, определите правильно ли она оформлена в соответствии с ГОСТом
4. Перечислите правила приёмки и хранения ювелирных изделий и название инструкции №731 от 2001 года

5. Заполните таблицу

	1 изделие	2 изделие
Наименование и назначение Ювелирного изделия		
Материал изготовления и проба		
Масса изделия		
Наименование ювелирного камня и его масса		
Вид огранки вставки		
Происхождение юв. камня		
Вид закрепки в касте		
Стоимость за грамм		

Контрольные вопросы:

1. Что такое именник?
2. Что такое белое золото?

Пояснительная записка к практическому занятию №29

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка
- Конспект, образцы керамических изделий, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №29/1

Тема: «Характеристика ассортимента силикатных и металлохозяйственных товаров»

Задача: Охарактеризовать и оценить качество керамических изделий

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 318-329

2. Изучите имеющуюся нормативно-техническую документацию на керамические изделия и дайте характеристику предложенным образцам

3. Ознакомьтесь с группами разделок и определите группу разделки образцов фарфора и фаянса

- по толщине и цвету черепка

- по звуку

- просвечиваемость

- масса, диаметр, вместимость

- вид глазури

4. Заполните таблицу

№ обр.	Наименование изделия	Масса, диаметр	Толщина, цвет черепка	Звук	Глазурь рисунок	Вывод

5. Сделайте вывод: к какой группе относятся изделия- фарфор или фаянс

Контрольные вопросы:

1. Дайте характеристику майоликовым изделиям?

2. Каковы особенности костяного фарфора?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка

- Конспект, образцы стеклянных изделий, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №29/2

Тема: «Характеристика ассортимента силикатных и металлохозяйственных товаров»

Задача: Охарактеризовать и оценить качество стеклянных изделий

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 318-329
2. Изучите имеющуюся нормативно-техническую документацию на стеклянные изделия и дайте характеристику предложенным образцам
3. Рассмотрите внешний вид изделий
 - определите наличие следов от формы
 - измерьте диаметр
 - определите массу изделия
 - дайте заключение о способе выработки
 - определите группу разделки

4. Заполните таблицу

Наименование изделия	Способ выработки	Размер	Вид разделки	Вид стекла	Масса	Дефекты

Контрольные вопросы:

1. Как маркируют изделия из стекла?
2. Перечислите способы формования стекла?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «Товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности, линейка

- Конспект, образцы металлических изделий, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие № 29/3

Тема: «Характеристика ассортимента силикатных и металлохозяйственных товаров»

Задача: Охарактеризовать и оценить качество металлоизделий

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 350-358
2. Изучите имеющуюся нормативно-техническую документацию на металлические изделия и дайте характеристику предложенным образцам
3. Рассмотрите внешний вид металлических изделий и определите:
 - технические характеристики
 - вид, форму
 - размер, вместимость
 - дайте заключение о материале и о виде защитного покрытия
4. Укажите факторы, влияющие на цену
5. Полученные данные запишите в таблицу

Наименование изделия	Изготовитель	Материал	Покрытие	Диаметр размер	форма	Назначение

Контрольные вопросы:

1. В чём недостаток чугунной посуды?
2. Каким образом наносят маркировку на металлическую посуду?

Пояснительная записка к практическому занятию №30

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и

непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности,
- Конспект, образцы моющих средств, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие № 30/1

Тема: «Идентификация ассортимента бытовой химии»

Задача: Идентифицировать ассортимент стиральных порошков и вспомогательных средств для стирки

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 285-295
2. Изучите ассортимент моющих средств, укажите:
 - признаки классификации стиральных порошков
 - компоненты, входящие в состав стиральных порошков
 - назовите отличительные признаки вспомогательных средств для стирки
3. Рассмотрите каталоги и изучите ассортимент стиральных порошков и средств для стирки
 - производители
 - масса и упаковка
 - консистенция
 - классификация по назначению
4. Результаты занесите в таблицу

Наименование	Производитель	Масса	Вид упаковки	Консистенция	Назначение	Дополнительные свойства

Контрольные вопросы:

1. За счёт каких соединений в смс осуществляется эффект отбеливания?
2. Какой компонент в смс обладает моющим действием?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности,
- Конспект, образцы клеящих материалов, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие № 31/2

Тема: «Идентификация ассортимента бытовой химии»

Задача: Идентифицировать ассортимент клеёв

Порядок выполнения:

- 1.Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 295-303
2. Изучите ассортимент клеящих материалов,
 - дайте определение процессу адгезии
 - классифицируйте клеящие материалы
 - назовите отличительные признаки клеев
- 3.Получите образцы клеящих материалов, проанализируйте
 - производителей
 - массу и упаковку
 - консистенцию
 - классификацию по назначению
4. Результаты занесите в таблицу

Наименование изделия	Производитель	Консистенция	Упаковка, масса	Назначение	Классификация по происхождению

Контрольные вопросы:

1. Что такое герметики?
2. Основные компоненты клея растительного происхождения?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности,
- Конспект, образцы лакокрасочных материалов, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие №31/3

Тема: «Идентификация ассортимента бытовой химии»

Задача: Идентифицировать ассортимент лакокрасочных материалов

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 303-325
2. Изучите ассортимент лакокрасочных материалов
 - перечислите состав лакокрасочных материалов
 - классифицируйте лакокрасочные материалы
 - дайте характеристику краскам
 - дайте характеристику эмалям
3. Получите несколько видов лакокрасочной продукции , проанализируйте
 - производителей
 - массу и упаковку

- консистенцию и состав
- классификацию по назначению

4. Результаты занесите в таблицу

Производитель	Упаковка объём	Состав	Консистенция	Назначение	свойства	Наименование

Контрольные вопросы:

1. Что такое олифа и где её применяют?
2. В чём состоит различие лаков и красок?

Пояснительная записка к практическому занятию №32

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности,
- Конспект, образцы электробытовых товаров, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие № 32/1

Тема: «Анализ ассортимента электробытовых товаров»

Задача: Идентифицировать и охарактеризовать ассортимент электробытовых товаров

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 401-419
2. Изучите ассортимент электробытовых товаров
 - перечислите признаки, по которым классифицируют электробытовые товары
3. классифицируйте электронагревательные приборы
 - по назначению

- мощности
- размерам или объёму
- по производителю
- по функциональности

4. Результаты занесите в таблицу

Наименование	Назначение	Мощность	Размер, объём	Производитель	Функции

Контрольные вопросы:

1. Значение мощности для электронагревательного прибора?
2. назовите приблизительное количество часов работы лампы накаливания?

Пояснительная записка к практическому занятию

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности,
- Конспект, образцы электробытовых товаров, каталоги

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие № 32/2

Тема: «Анализ ассортимента электробытовых товаров»

Задача: Идентифицировать и охарактеризовать ассортимент холодильников

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 401-419

2. Изучите ассортимент холодильников

- перечислите признаки, по которым классифицируют холодильники

3. классифицируйте холодильники

- по конструкции

- по назначению

- мощности

- размерам или объёму

- по производителю

- по функциональности

4. Результаты занесите в таблицу

Наименование холодильника	Конструкция	Назначение	Размер, объём	Производитель	Мощность	функции

1. Как классифицируют фены для сушки волос?
2. В чём различие тостера и ростера?

Практическое занятие № 32/3

Тема: «Анализ ассортимента электробытовых товаров.»

Задача: Идентифицировать и охарактеризовать ассортимент стиральных машин

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 401-419

2. Изучите ассортимент стиральных машин

- перечислите признаки, по которым классифицируют стиральные машины

3. классифицируйте стиральные машины и дайте им характеристику

- по конструкции и степени автоматизации

- материалу барабана

- скорость вращения барабана при отжиме

- мощности

- размерам или объёму обрабатываемого белья
- по производителю
- по функциональности

4. Результаты занесите в таблицу

Наименование	Конструкция и степень автоматизации	барабан	Скорость вращения	мощность	Размер, объём	Производитель	функции

Контрольные вопросы:

1. На что влияет скорость отжима белья?
2. Назовите группы экономичности стиральных машин?

Пояснительная записка к практическому занятию №33

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара . Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности,
- Конспект, образцы древесины, каталоги мебелиных товаров

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие № 33

Тема: «Характеристика ассортимента мебели»

Задача: Изучить классификацию и ассортимент мебели

Порядок выполнения:

- 1.Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 382-399
2. По каким признакам классифицируют мебель

3. Как подразделяют мебель по функциональному признаку
4. Нарисуйте схему классификации мебели
5. Какой вид кухонной мебели считается самым простым и функциональным
6. перечислите дефекты обработки деталей мебели
7. Выберите правильный ответ, какой дефект описан «плохо подобранные по текстуре и цвету шпоны, непрочные приклеенные к основе. С заломами, отставанием от края»
 - отклонения от линейных размеров
 - дефекты обработки деталей
 - дефекты сборки и соединений

Контрольные вопросы:

1. В чём различие тахты и кушетки?
2. Какие показатели учитывают при выборе тканей для обивки мебели?

Пояснительная записка к практическому занятию №34

Целью практического занятия является уметь различными методами для оценки качества товара. Практическое занятие проводится в лаборатории «товароведения». Выполнению практического занятия предшествует краткий теоретический курс по теме профессионального модуля ПМ.03 МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Практическое задание носит репродуктивный характер. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание с коллективным выводом.

Сопроводительные материалы.

- Канцелярские принадлежности,
- Конспект, образцы древесины, каталоги мебельных товаров

Отчёт о работе.

В данном практическом занятии формой отчёта является правильно заполненная таблица.

Практическое занятие № 34

Тема: «Оценка качества мебели согласно нормативным документам»

Задача: Изучить методы определения качества мебели

Порядок выполнения:

1. Ознакомьтесь с информацией учебного пособия на страницах 382-399
2. Изучите ассортимент представленной мебели
3. Подберите мебель для однокомнатной квартиры, опишите конструкционные особенности
4. Изучите ассортимент мебели по каталогам, отметьте:
 - основные направления стиля
 - виды применяемых материалов
 - новые виды отделки
 - рекомендуемые наборы мебели для различных помещений
5. Изучите НТД по мебели
 - требования к качеству
 - дефекты лицевых поверхностей
 - требования к замкам и деталям мебели
 - требования к маркировке, упаковке и хранению мебели
 - гарантийные сроки
6. Произведите комплексную оценку в баллах и заполните таблицу

Наименование изделия	Обнаруженные дефекты	Комфортабельность	Эстетические показатели	Заключение о качестве

Литература:

Основные источники:

1. ИД КноРус ЭБС Теоретические основы товароведения (СПО). Учебник, Лифиц И.М., КноРус, 2018
2. ИД КноРус ЭБС Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров, учебное пособие (СПО)+ Приложение: Тесты, Ашряпова А.Х., КноРус, 2018
3. ИД КноРус ЭБС Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Лабораторный практикум (СПО) Ашряпова А.Х. КноРус, 2018

Дополнительные источники:

1. Николаева М. А. «Теоретические основы товароведения» изд. Норма 2013г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
2. Райкова Е.Ю., Додокин Ю. В. «Теория товароведения» изд. Академия 2010г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
3. Сидоренко Ю. И. «Экспертиза продовольственных товаров» изд. ИНФА-М 2014г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
4. Рубцова Л. И, В. А. Тимофеева «Справочник продавца продовольственных товаров» изд. Феникс 2013 г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 4 изд.
5. Чалых Т. И. «Технология производства потребительских товаров» изд. Академия 2013г. Учебное пособие для учреждений сред. проф. Образования 3 изд.