

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

УТВЕРЖДАЮ
Председатель Методического
совета
ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж
сферы обслуживания
и дизайна»
Протокол № 1
от «27» августа 2020 г.
_____ А.А.Сиверс

Методические рекомендации
по выполнению практических занятий
по МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

г.Симферополь
2020г.

Методические рекомендации

по выполнению практических занятий по МДК.02.01 **Розничная торговля продовольственными товарами**

для профессий среднего профессионального образования,
с учетом требований Федерального государственного
образовательного стандарта среднего профессионального образования по
профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

Разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»

Преподаватель высшей квалификационной категории:
Егорова Татьяна Георгиевна

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Паспорт
3. Требования к результатам освоения
4. Правила оформления практических занятий
5. Методические рекомендации по выполнению практических занятий
6. Критерии оценки выполненного задания
7. Список литературы

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации предназначены для овладения обучающимися умений и навыков практических занятий по определению основополагающих товароведных характеристик потребительских товаров, а также их информационному обеспечению.

Перечень тем соответствует рабочей программе МДК.02.01.

"Розничная торговля продовольственными товарами" разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

по междисциплинарному курсу МДК.02.01

"Розничная торговля продовольственными товарами"

Темы включают в себя практические занятия.

Каждое занятие имеет унифицированную структуру, включающую определение его целей, подготовительную работу обучающегося к нему, средства обучения, в отдельных случаях - объекты исследования, а также задания (от 2 до 6) и заключение. Благодаря такой структуре занятий обучающийся получает возможность овладеть дополнительными умениями оформлять результаты исследований, составлять таблицы, анализировать и обобщать их, делать заключения, что служит подготовительным этапом для выполнения более сложных исследовательских работ (курсовых, дипломных).

При выполнении практических занятий основным методом обучения является самостоятельная работа обучающегося с индивидуализацией заданий под управлением преподавателя.

Индивидуализация обучения достигается за счет выдачи обучающимся индивидуальных заданий, разнообразие которых осуществляется за счет подбора многовариантных комплектов стандартов, натуральных образцов, ситуационных задач и других средств обучения.

Индивидуализация обучения достигается также за счет обсуждения результатов выполнения заданий каждым обучающимся.

Оценка преподавателя выполненной работы обучающимся осуществляется комплексно: по результатам выполнения заданий и оформлению работы.

2. ПАСПОРТ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами

2.1. Область применения методических рекомендаций

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами предназначены для изучения и выполнения практических занятий по МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами товаров" в пределах основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

2.2. Цели и задачи методических рекомендаций:

Цель методических указаний: оказание помощи обучающимся в выполнении практических занятий по дисциплине профессионального модуля ПМ.02 "Продажа продовольственных товаров".

Методические указания основаны на требованиях к знаниям, умениям и навыкам обучающихся, предусмотренных государственным стандартом и содержат работы, которые позволят обучающимся самостоятельно овладеть фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности, и ориентированы на достижение целей.

1. Методические указания должны помочь студентам:

- расширить и углубить знания ассортимента различных групп продовольственных товаров и основных направлений его совершенствования в условиях рыночных отношений;

- выработать навыки в распознавании отдельных групп и видов товаров, обеспечивая правильную ориентировку в групповом и внутригрупповом ассортименте конкретных товаров;

- изучить потребительские свойства товаров, порядок приемки, методы оценки качества, приобрести необходимые навыки и выработать умение в определении качества товаров по органолептическим и физико-химическим показателям;

- изучить способы и правила упаковки, маркировки, условия хранения и особенности реализации различных видов товаров.

На практических занятиях будут использоваться методы активного обучения и различные формы контроля самостоятельной работы обучающихся, направленные на развитие их исполнительности и творческой активности.

В начале занятия преподаватель проверяет теоретическую подготовку обучающихся по теме практического занятия и дает разъяснения по выполнению работ.

На каждом занятии в группе назначается дежурный обучающийся, в обязанности которого входит получение учебно-методической и нормативной литературы, натуральных образцов пищевых продуктов, а также обеспечение порядка в лаборатории.

По окончании выполнения работ обучающиеся обсуждают полученные результаты под руководством преподавателя и представляют ему на подпись рабочие тетради с оформленными работами.

1. Цели изучения дисциплины:

формирование знаний, умений и приобретение компетенций в области товароведения продовольственных товаров

Задачи дисциплины– углубленное ознакомление обучающихся со следующими вопросами:

- состоянием и перспективам и развития продовольственного сектора рынка в России и за рубежом;
- потребительскими свойствами основных групп продовольственных товаров;
- классификацией и ассортиментом продовольственных товаров;
- особенностями оценки их качества;
- вопросами упаковки и маркировки

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

устанавливать градации качества пищевых продуктов;
 оценивать качество по органолептическим показателям;
 распознавать дефекты пищевых продуктов;
 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

знать:

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

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

| Профессиональные компетенции | Показатели оценки результата |
|--|--|
| ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. | <ul style="list-style-type: none"> - навыки в приёмке товаров по количеству и качеству - умения в оформлении сопроводительных документов в соответствии с нормативно-технической документацией |

| | |
|--|---|
| ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. | <ul style="list-style-type: none"> - умения в подготовке продовольственных товаров - умения в размещении и выкладке продовольственных товаров |
| ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. | - точность, лаконичность в проведении консультации о вкусовых особенностях и свойствах продовольственных товаров. |
| ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров. | - знание условий и сроков хранения, сроков годности и реализации продовольственных товаров |
| ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования | <ul style="list-style-type: none"> - точность взвешивания продовольственных товаров - правильность расчетов с покупателями - точность и скорость нарезки товаров |
| ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. | - умения осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей |
| ПК 2.7. Изучать спрос покупателей. | - умения и навыки в изучении спроса покупателей, в проведении маркетинговых исследований по продаже продовольственных товаров. |
| Общие компетенции | Показатели оценки результата |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Демонстрация интереса к будущей профессии, повышение мотивации к будущей профессии |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем | Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач, демонстрация эффективности и качества выполнения. |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести | Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |

| | |
|--|--|
| ответственность за результаты своей работы | |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Использование информационно-коммуникационных технологий. |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | Служба в ВС РФ |

3. Требования к результатам освоения

МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами

Согласно федеральному государственному

образовательному стандарту по данному направлению подготовки

обучающийся должен обладать следующей профессиональной

компетенцией:

– знанием основных потребительских

свойств продовольственных товаров, их классификацией и

ассортиментом, особенностями оценки качества, упаковки и маркировки.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

– основные понятия, термины и их определения в области товароведения продовольственных товаров;

– классификацию, химические и физические свойства, пищевую ценность продовольственных товаров;

- особенности оценки их качества, экспертизы, сертификации;
- требования, предъявляемые к упаковке и маркировке;
- условия и сроки хранения, процессы, происходящие при хранении.

Уметь:

- распознавать отдельные виды и наименования продовольственных товаров, входящих в групповой ассортимент;
- определять пищевую ценность продовольственных товаров;
- оценивать качество отдельных видов продовольственной продукции;
- обеспечивать сохранность товаров на различных этапах товародвижения;
- определять потери и применять мероприятия по их сокращению.

Владеть:

- навыками самостоятельного решения практических задач;
- навыками эффективного использования имеющихся ресурсов.

4. Правила оформления работы

1. Практические занятия оформляются в отдельной тетради.

2. Обучающийся должен четко написать название работы, ее цель, объекты и результаты исследования. Если предусмотрено оформление работ в виде таблиц, то необходимо все результаты занести в таблицу в тетради. После каждого занятия или в конце работы должно быть сделано заключение с обобщением, систематизацией или обоснованием результатов исследований.

3. В конце работы преподаватель ставит оценку или факт выполнения работы с подписью.

Итоговым контролем выполнения практических занятий является зачет каждой работы по результатам ее выполнения и устного сообщения с получением допуска к экзамену на последнем занятии.

При проведении зачетов целесообразно задавать теоретические контрольные вопросы по теме, предназначенные для обоснования полученных результатов или заключений.

Кроме того, при изучении МДК.02.01. "Розничная торговля продовольственными товарами" предусмотрено проведение практических занятий, которые проводятся либо в виде игровых конкурсов, либо в виде семинаров. Эти работы проводятся с группой из 25 человек.

| Критерии оценки | Критерии |
|------------------------|--|
| «Отлично» | Все задания выполнены полностью |
| «Хорошо» | При выполнении заданий допущены небольшие неточности |

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| «Удовлетворительно» | Выполнено часть заданий. |
| «Неудовлетворительно» | Задания не выполнено |

Практическое занятие № 1

Тема: Оказание первой доврачебной помощи пострадавшим от несчастного случая.

Цель работы: Отработка навыков оказания первой помощи пострадавшим.

Материально-техническое обеспечение урока: плакаты, средства по оказанию ПМП.

Организация работы:

Группа разбивается на III бригады. Каждая бригада получает задания и самостоятельно готовится к их выполнению. Через 40 минут показать результаты по оказанию первой МП.



APT 911

Задание № 1.

Оказание первой помощи пострадавшему при поражении электрическим током.

Пострадавший не в состоянии отделиться от источника поражения, человек без сознания.

Задание № 2.

Оказание первой помощи пострадавшему при артериальном порезе.

Задание № 3.

Оказание первой помощи пострадавшему при венозном порезе.

Задание № 4.

Оказание первой помощи пострадавшему при ожогах.

Задание № 5.

Оказание первой помощи пострадавшему при переломах.

После демонстрации заданий преподаватель вместе обучающимися разбирает ошибки и делает выводы.

Результаты заносятся в таблицу:

| Виды ПМП | Действия помощи | Меры предосторожности |
|--|-----------------|-----------------------|
| Оказание ПМП пострадавшему при поражении электрическим током | | |
| Оказание ПМП пострадавшему при артериальном порезе | | |
| Оказание ПМП пострадавшему при ожогах. | | |
| Оказание первой помощи пострадавшему при переломах. | | |

| | | |
|---|--|--|
| Оказание ПМП пострадавшему при венозном порезе. | | |
|---|--|--|

Вывод:

Домашнее задание: Повторить Оказание ПМП.

Практическое занятие № 2

Тема: Весоизмерительное оборудование. Распознавание видов торгового оборудования

Цель: Формировать умение самостоятельно работать с весоизмерительным торговым оборудованием, распознавать их, знать эксплуатацию и безопасных приемы работы; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: весы MER-322, весы MER-324, картинки оборудования, инструкционные карты.




Содержание работы:

Задание 1. Пользуясь инструкционной картой, заполнить таблицу и дать характеристику по эксплуатации видов весов

Задание 2. Отработать установку, устройство и взвешивание на весах.

Методические указания: Изучить виды торгового оборудования по рисункам.

Результаты записать в таблицу:

| Название весов | Устройс тво | Устано вка | Взвешива ние | Устойчив ость | |
|---|----------------|---------------|-----------------|------------------|--|
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |

По результатам работы сделать вывод: значение для торговли, для покупателя, охрана труда при работе с торговым оборудованием.

Домашнее задание: повторить тему "Торговое оборудование"

Практическое занятие № 3

Тема: Весоизмерительное оборудование. Распознавание видов торгового оборудования

Цель: Формировать умение самостоятельно работать с видами торгового оборудования, распознавать их, знать эксплуатацию и безопасных приемы работы; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: весы MER-322, весы MER-324, картинки оборудования, инструкционные карты.




Содержание работы:

Задание 1. Пользуясь инструкционной картой, заполнить таблицу и дать характеристику по эксплуатации видов весов

Задание 2. Отработать установку, устройство и взвешивание на весах.

Методические указания: Изучить виды торгового оборудования по рисункам.

Результаты записать в таблицу:

| Название весов | Устройс тво | Устано вка | Взвешива ние | Устойчив ость | Пределы взвешивания |
|---|----------------|---------------|-----------------|------------------|------------------------|
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |

По результатам работы сделать вывод: значение для торговли, для покупателя, охрана труда при работе с торговым оборудованием.

Домашнее задание: повторить тему "Торговое оборудование"

Практическое занятие № 4

Тема: Весоизмерительное оборудование. Распознавание видов торгового оборудования

Цель: Формировать умение самостоятельно работать с видами торгового оборудования, распознавать их, знать эксплуатацию и безопасных приемы работы; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: весы MER-322, весы MER-324, картинки оборудования, инструкционные карты.




Содержание работы:

Задание 1. Пользуясь инструкционной картой, заполнить таблицу и дать характеристику по эксплуатации видов весов

Задание 2. Отработать установку, устройство и взвешивание на весах.

Методические указания: Изучить виды торгового оборудования по рисункам.

Результаты записать в таблицу:

| Название весов | Устройс тво | Устано вка | Взвешива ние | Устойчив ость | Пределы взвешивания |
|---|----------------|---------------|-----------------|------------------|------------------------|
|  | | | | | |
|  | | | | | |
|  | | | | | |

По результатам работы сделать вывод: значение для торговли, для покупателя, охрана труда при работе с торговым оборудованием.

Домашнее задание: повторить тему "Торговое оборудование"

Инструкционная карта 5

**Тема: Весоизмерительное оборудование
Электронные весы MER-322**



| №п/п | Задание | Порядок выполнения |
|------|--|---|
| 1. | Включить весы | Нажать кнопку включения |
| 2. | Установить весы | Установить по уровню |
| 3. | Определить стоимость весового товара | Положить товар на площадку набрать цену 1кг |
| 4. | Определить стоимость нескольких покупок со сдачей | -Положить товар на площадку -набрать цену 1кг → нажать СУМ -убрать товар → -положить другой товар → -набрать цену 1кг → -нажать СУМ → -убрать товар → -нажать ИТГ → -нажать кнопку СДЧ → -ввести сумму покупателя без копеек (целое число) -в поле «стоимость» отобразится сумма сдачи → -для выхода в режим взвешивания нажать кл. СДЧ |
| 5. | Программирование цены | -нажать кнопку П → -набрать цену для запоминания → -нажать кнопку памяти любую (П1- П4) |

| | | |
|----|---------------------------------------|---|
| 6. | Определение стоимости товара без тары | -установить тару → -нажать T → -положить товар → -набрать цену 1кг → -для выхода нажать T |
|----|---------------------------------------|---|

Инструкционная карта

Тема: Весоизмерительное оборудование

Подтема: Электронные весы MER-324

Цель: Изучить порядок взвешивания на весах MER-324



| №п/п | Задание | Порядок выполнения |
|------|---|--|
| 1. | Включить весы | Нажать кнопку включения |
| 2. | Установить весы | Установить по уровню |
| 3. | Определить стоимость весового товара | -положить товар на площадку - -набрать цену 1кг |
| 4. | Определить стоимость нескольких покупок со сдачей | -Положить товар на площадку -набрать цену 1кг → нажать $\Sigma+$ -убрать товар -положить другой товар -набрать цену 1кг -нажать $\Sigma+$ - не снимая товар, нажать O - ввести сумму покупателя -на индикаторе «стоимость» отобразится сумма сдачи - для выхода нажать O -для выхода из режима суммирования нажать C |
| 5. | Программирование цены | -нажать кнопку M -нажать кнопку памяти любую -набрать цену для запоминания |

| | | |
|----|---------------------------------------|---|
| | | -нажать кнопку М |
| 6. | Определение стоимости товара без тары | -установить тару -нажать Т -положить товар -набрать цену 1кг -для выхода нажать Т |

Инструкционная карта

Тема: Весоизмерительное оборудование

Подтема: Электронные весы DS-700

Цель: Изучить порядок взвешивания на весах DS-700



| №п/п | Задание | Порядок выполнения |
|------|---|--|
| 1. | Включить весы | Нажать кнопку включения |
| 2. | Установить весы | Установить по уровню |
| 3. | Определить стоимость весового товара | -положить товар на площадку -набрать цену 1кг |
| 4. | Определить стоимость нескольких покупок со сдачей | -Положить товар на площадку -набрать цену 1кг → нажать $\Sigma+$ -убрать товар -положить другой товар -набрать цену 1кг -нажать $\Sigma+$ - не снимая товар, нажать О - ввести сумму покупателя -на индикаторе «стоимость» отобразится сумма сдачи - для выхода нажать О -для выхода из режима суммирования нажать С |
| 5. | Программирование цены | -нажать кнопку М -нажать кнопку памяти любую -набрать цену для запоминания -нажать кнопку М |

| | | |
|----|---------------------------------------|---|
| 6. | Определение стоимости товара без тары | -установить тару -нажать T -положить товар -набрать цену 1кг -для выхода нажать T |
|----|---------------------------------------|---|

Инструкционная карта

Тема: Весоизмерительное оборудование

Подтема: Электронные весы CAS

Цель: Изучить порядок взвешивания на весах CAS



| №п/п | Задание | Порядок выполнения |
|------|---|--|
| 1. | Включить весы | Нажать кнопку включения |
| 2. | Установить весы | Установить по уровню |
| 3. | Определить стоимость весового товара | -положить товар на площадку -набрать цену 1кг |
| 4. | Определить стоимость нескольких покупок со сдачей | -Положить товар на площадку -набрать цену 1кг → нажать $\Sigma+$ -убрать товар -положить другой товар -набрать цену 1кг -нажать $\Sigma+$ - не снимая товар, нажать O - ввести сумму покупателя -на индикаторе «стоимость» отобразится сумма сдачи - для выхода нажать O -для выхода из режима суммирования нажать C |
| 5. | Программирование цены | -нажать кнопку M -нажать кнопку памяти любую -набрать цену для запоминания -нажать кнопку M |

| | | |
|----|---------------------------------------|---|
| 6. | Определение стоимости товара без тары | -установить тару -нажать Т -положить товар -набрать цену 1кг -для выхода нажать Т |
|----|---------------------------------------|---|

Практическое занятие № 5

Тема: Подъемно-транспортное оборудование.

Цель: Распознавание подъемно-транспортного торгового оборудования. Формировать умение самостоятельно работать с видами торгового оборудования, распознавать их, знать эксплуатацию и безопасных приемы работы; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: картинки оборудования, инструкционные карты

Содержание работы:


Задание 1. Пользуясь инструкционной картой заполнить таблицу и дать характеристику по эксплуатации видов оборудования

Задание 2. Описать полную технику безопасности при эксплуатации оборудования.

Методические указания: Изучить виды торгового оборудования по рисункам.

Результаты записать в таблицу:

| Название оборудования | Устройство | Назначение | Принцип работы | Температура продукта | Санитарное состояние |
|---|------------|------------|----------------|----------------------|----------------------|
|  | | | | | |
|  | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
|  | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|

По результатам работы сделать вывод: значение для торговли, для покупателя, охрана труда при работе с торговым оборудованием.

Домашнее задание: повторить тему "Торговое оборудование"

Практическая занятие № 6

Тема: Режущее. Тепловое оборудование.

Цель: Распознавание видов торгового оборудования. Формировать умение самостоятельно работать с видами торгового оборудования, распознавать их, знать эксплуатацию и безопасных приемы работы; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: картинки оборудования

Содержание работы:


Задание 1. Пользуясь инструкционной картой заполнить таблицу и дать характеристику по эксплуатации видов оборудования

Задание 2. Описать полную технику безопасности при эксплуатации оборудования.

Методические указания: Изучить виды торгового оборудования по рисункам.

Результаты записать в таблицу:

| Название | Устройс тво | Назначение | Принцип работы | Температура продукта | Санитарно е состояние |
|---|----------------|------------|-------------------|-------------------------|--------------------------|
|  | | | | | |
|  | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
|  | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|

По результатам работы сделать вывод: значение для торговли, для покупателя, охрана труда при работе с торговым оборудованием.

Домашнее задание: повторить тему "Торговое оборудование"

Практическая занятие № 6

Тема: Распознавание видов торгового оборудования

Цель: Формировать умение самостоятельно работать с видами торгового оборудования, распознавать их, знать эксплуатацию и безопасных приемы работы; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: картинки оборудования, буклеты, инструкционные карты, карандаш, линейка.

Содержание работы:


Задание 1. Пользуясь инструкционной картой заполнить таблицу и дать характеристику по эксплуатации видов оборудования

Задание 2. Описать полную технику безопасности при эксплуатации оборудования.

Методические указания: Изучить виды торгового оборудования по рисункам.

Результаты записать в таблицу:

| Название | Устройство | Назначение | Принцип работы | Техника безопасности | Санитарное состояние |
|---|------------|------------|----------------|----------------------|----------------------|
|  | | | | | |
|  | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
|  | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|

По результатам работы сделать вывод: значение для торговли, для покупателя, охрана труда при работе с торговым оборудованием.

Домашнее задание: повторить тему "Торговое оборудование"

Практическая занятие № 7

Тема: Распознавание видов торгового холодильного оборудования

Цель: Формировать умение самостоятельно работать с видами торгового оборудования, распознавать их, знать эксплуатацию и безопасных приемы работы; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: картинки оборудования, буклеты, инструкционные карты, карандаш, линейка.


Содержание работы:


Задание 1. Пользуясь инструкционной картой заполнить таблицу и дать характеристику по эксплуатации видов оборудования

Задание 2. Описать полную технику безопасности при эксплуатации оборудования.

Методические указания: Изучить виды торгового оборудования по рисункам.

Результаты записать в таблицу:

| Название | Устройс тво | Назначение | Принцип работы | Техника безопасност | Санитарно е состояние |
|---|----------------|------------|-------------------|------------------------|--------------------------|
|  | | | | | |
|  | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
|  | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|

По результатам работы сделать вывод: значение для торговли, для покупателя, охрана труда при работе с торговым оборудованием.

Домашнее задание: повторить тему "Торговое оборудование"

Практическая занятие № 7

Тема урока: Распознавание видов торгового холодильного оборудования

Цель: Формировать умение самостоятельно работать с видами торгового оборудования, распознавать их, знать эксплуатацию и безопасных приемы работы; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: картинки оборудования, инструкционные карты



Содержание работы:

Задание 1. Пользуясь инструкционной картой заполнить таблицу и дать характеристику по эксплуатации видов оборудования

Методические указания: Изучить виды торгового оборудования по рисункам.

Результаты записать в таблицу:

| Название оборудования | Устройство | Назначение | Принцип работы | Температура продукта | Санитарное состояние |
|---|------------|------------|----------------|----------------------|----------------------|
|  | | | | | |
| | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
|  | | | | | |
|  | | | | | |

По результатам работы сделать вывод: значение для торговли, для покупателя, охрана труда при работе с торговым оборудованием.

Домашнее задание: повторить тему "Торговое оборудование"

Практическое занятие №8

Тема: Введение в товароведение

Тема: Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.

Маркировка товаров

Цель: Формировать у учащихся умение самостоятельно работать с образцами маркировок товаров, распознавать их виды, привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Тип урока: практический

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, образцы товаров с маркировкой.


Содержание работы:



Практическое занятие №1

Задание 1. Пользуясь знаниями по маркировке товаров, картинками маркировок на товарах, нарисуйте наиболее часто встречаемые знаки (12), укажите их необходимость. Укажите их наиболее типичные свойства.

Методические указания: Изучить виды маркировочных знаков

Результаты записать в таблицу:

| Вид маркировочного знака | Область применения | Расшифровка | Страна производитель | Расположение знака | Цвет |
|---|--------------------|-------------|----------------------|--------------------|------|
|  | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
|  | | | | | |
|  | | | | | |

По результатам работы сделать вывод: значение маркировочных знаков для потребителя

Домашнее задание: повторить тему Классификация групп, подгрупп и видов непродовольственных товаров. Маркировка товаров

Практическое занятие №8

1.Тема: Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров. Маркировка товаров

2.Рабочее место: аудитория.

3.Цель проведения урока: Формировать у учащихся умение самостоятельно работать с образцами маркировок товаров, распознавать их виды, привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

4.Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, образцы товаров с маркировкой.

5.Краткие сведения по теоретической части работы: Маркировочные знаки на упаковках, их значение.

6.Содержание и последовательность выполнения

Задание 1. Пользуясь знаниями по маркировке товаров, картинками маркировок на товарах, нарисуйте наиболее часто встречаемые знаки, укажите их необходимость. Укажите их наиболее типичные свойства.

Заполните таблицу:

| Вид маркировочного знака | Область применения | Расшифровка | Страна производитель | Расположение знака | Цвет |
|---|--------------------|-------------|----------------------|--------------------|------|
|  | | | | | |
|  | | | | | |



По результатам работы сделать вывод

7. Ответьте на вопросы

1. Что такое штрих-код?
2. Что должна содержать маркировка?
3. Как наносятся маркировочные знаки?
4. Какие потребительские свойства товаров защищает маркировка?
5. Перечислите какие знаки можно чаще увидеть на одежде?

8. После выполнения работы обучающийся должен:

- **Знать:** виды маркировочных знаков, их роль для потребителя.
 - **Уметь:** давать консультации по расшифровке маркировочных знаков
- Домашнее задание:** повторить тему "Маркировка товаров"

Практическое занятие №9

Тема: Химический состав пищевых продуктов

Цель: Закрепить знания обучающихся по основным химическим веществам, содержание их в продуктах и значение для организма.

Формировать у учащихся умение самостоятельно работать с таблицами химического состава, распознавать их виды, значение для организма, привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Тип урока: практический

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, таблицы химического состава.

Содержание работы:

Задание 1. Заполнить таблицу по химическому составу, значению для человека и содержанию их в продуктах.

Методические указания: Изучить химический состав пищевых продуктов, их значение на организм человека.

Результаты записать в таблицу: 10 минеральных веществ, 8 витаминов

| Название элементов или химических веществ | Продукты, содержащие вещества | Роль для организма | |
|---|-------------------------------|--------------------|--|
| | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

По результатам работы сделать вывод:

Домашнее задание: повторить тему Химический состав пищевых продуктов.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 10

Тема: Определение энергетической ценности пищевых продуктов.

Цель занятия: Уметь определять энергетическую ценность пищевых продуктов исходя из их химического состава, обобщать, делать вывод

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, таблицы химического состава.

1. Знакомство с понятиями пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов.
2. Определение пищевой и энергетической ценности продуктов.
3. Установление процента удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека, в основных пищевых веществах и энергии за счет рассматриваемых продуктов.

Теоретическая часть:

Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье человека. Для построения тканей и обеспечения процессов обмена веществ необходимы все составные части продуктов, однако, к основным пищевым веществам относят белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные вещества. Потребность в энергии удовлетворяется в основном за счет белков, жиров и углеводов.

Пищевая ценность - понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергию и органолептические достоинства. Характеризуется химическим составом пищевого продукта с учетом его потребления в общепринятых количествах.

Энергетическая ценность - количество энергии, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для обеспечения его физиологических функций.

Энергетическая ценность пищи характеризуется количеством тепла, выделяемого в организме человека при биохимических реакциях. Ее

измеряют в единицах тепловой энергии - килокалориях (ккал) или единицах энергии - килоджоулях (кДж) (1 ккал = 4.184 кДж).

Чтобы определить количество пищи, которое требуется человеку для восполнения его энергетических затрат, необходимо рассчитать калорийность потребляемой пищи.

Известно, что белки, жиры, углеводы и другие нутриенты при полном окислении в организме человека выделяют различное количество тепловой энергии:

1. 1 г усвояемых углеводов – 3.75 ккал или 15.7 кДж;
2. 1 г жиров – 9.0 ккал или 37.7 кДж;
3. 1 г белков – 4.0 ккал или 16.7 кДж;

Зная вышеуказанные энергетические коэффициенты, можно рассчитать калорийность всего дневного рациона или калорийность любого пищевого продукта, если известен его химический состав.

Пример. Определить энергетическую ценность 200 г пастеризованного коровьего молока, если в нем содержится (в %): белков – 3.5, жиров – 3.2; углеводов – 4.5.

Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для взрослого человека (18-59 лет)

| Пищевые вещества | Потребность |
|---|---------------|
| Белки, г | 58-117 (88)* |
| Жиры, г | 60-154 (107) |
| Усвояемые углеводы, г | 257-586 (422) |
| Органические кислоты, г | 2 |
| Энергетическая ценность: ккал - 2850; кДж - 11900 | |

1. В 200 г молока содержится:

белков $3.5 \times 2 = 7$ г;
 жиров $3.2 \times 2 = 6.4$ г;
 углеводов $4.5 \times 2 = 9$ г.

2. Зная калорийность 1 г белков, жиров, углеводов, можно рассчитать энергетическую ценность (в г): белков – 7, жиров – 6.4, углеводов – 9.

белков $4.0 \text{ ккал (16.7 кДж)} \times 7 = 28.0 \text{ ккал (116.9 кДж)}$;
 жиров $9.0 \text{ ккал (37.7 кДж)} \times 6.4 = 57.6 \text{ ккал (241.3 кДж)}$;
 углеводов $3.75 \text{ ккал (15.7 кДж)} \times 9 = 33.8 \text{ ккал (141.3 кДж)}$.

3. Следовательно, энергетическая ценность 200 г молока коровьего пастеризованного равна: $28.0 \text{ ккал (116.9 кДж)} + 57.6 \text{ ккал (241.3 кДж)} + 33.8 \text{ ккал (141.3 кДж)} = 119.4 \text{ ккал (499.5 кДж)}$.

Суточная потребность среднестатистического человека (г) составляет:

Белки 88
 Жиры 107
 Углеводы 422
 Органич. к-ты 2

Энергетич. цен. ккал 2850; кДж 11900

В 200 г пастеризованного коровьего молока содержится (г): белки - 7; жиры - 6.4; углеводы - 9. Процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в основных пищевых веществах и энергии составит:

белки $7 \times 100/88=7.95\%$;

жиры $6.4 \times 100/107=6.0\%$;

углеводы $9.0 \times 100/422=2.1\%$;

энерг. цен. $119.4(499.5 \text{ кДж}) \text{ ккал} \times 100/2850 \text{ ккал}(11900 \text{ кДж})= 4.2 \%$

Практическая часть: Работа ведется по индивидуальному заданию.

1. Определить энергетическую ценность продукта.
2. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

Вопросы для контроля знаний:

1. Что такое пищевая ценность продуктов?
2. Что такое калорийность продуктов?
- 3.

Практическая занятие №11

Тема: Стандартизация товаров

Цель: Изучить построение стандартов. Показать значение стандартов для определения качества продовольственных товаров.

Материально-техническое обеспечение: учебник, стандарты на продукцию ГОСТ Р 52090, 2003; ГОСТ Р 51074

Порядок выполнения работы:

Стандартизация – это эффективное средство организации общественных, производственных и экономических отношений в обществе.

Слова и означает- норма, образец, основа.

Цели стандартизации:

Стандартизация осуществляется: для повышения уровня безопасности жизни и здоровья граждан; имущества физических и юридических лиц; государственного и муниципального имущества; в области экологии; жизни и здоровья животных и растений; объектов с учетом риска возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

для обеспечения: конкурентоспособности продукции, работ; научно-технического прогресса; рационального использования ресурсов; совместимости и взаимозаменяемости технических средств (машин и оборудования, их составных частей, комплектующих изделий и материалов); информационной совместимости; сопоставимости результатов исследований(испытаний); подтверждения соответствия продукции, обеспечение качества продукции; государственных заказов, внедрения инноваций; выполнения поставок.

Основные задачи стандартизации:

- Установление оптимальных требований к номенклатуре и качеству продукции в интересах потребителей и государства, в том числе, обеспечивающих ее безопасность для окружающей среды, жизни, здоровья людей, имущества физических и юридических лиц;
- Обеспечение взаимопонимания между разработчиками, изготовителями, продавцами и потребителями (заказчиками) продукции (товаров, услуг, работ)
- Установление требований к объектам стандартизации на добровольной основе;
- Согласование и увязка показателей продукции, ее элементов, комплектующих изделий, сырья и материалов;
- Внедрение прогрессивных технологических процессов;
- Установление метрологических норм, правил, положений и требований;
- Нормативно-техническое обеспечение контроля (испытаний, анализа, измерений), сертификации и оценки качества продукции;
- Установление требований к технологическим процессам, в том числе в целях снижения материалоемкости, энергоемкости и трудоемкости, для обеспечения применения малоотходных технологий

Основные принципы отечественной стандартизации

– это добровольность применения национальных стандартов, взаимовыгодность, эффективность, доступность представления информации по стандартам, соответствие стандартов законодательству, открытость процессов разработки национальных стандартов, четкость и ясность изложения стандартов, с тем, чтобы обеспечить однозначность понимания их требований, недопустимость установления в стандартах требований, противоречащих техническим регламентам.

Стандарт может содержать требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикетках, правилам их нанесения

В зависимости от сферы действия различают категории стандартов:

- международный стандарт
- региональный стандарт
- национальный стандарт
- стандарт организации ТУ

Задание 1

Изучить принцип построения стандарта (наименование, номер, год утверждения, разделы стандарта, краткое содержание).

Записать таблицей в тетрадь

Задание 2

1. Изучить по ГОСТ Р 52090-2003 по каким показателям определяется качество молока.
2. Дать заключение о качестве: если в продажу поступило молоко жирностью 3,2%; цвет белый с синеватым оттенком, вкус кормовой.

Контрольные вопросы:

1. Какой орган осуществляет руководство российской национальной стандартизацией?
2. Назовите документы, применяемые в области стандартизации.
3. Кто может разрабатывать и утверждать стандарты организаций?
4. Назовите категории стандартов
5. Какое обозначение имеет национальный стандарт?
6. Назовите виды национальных стандартов РФ.
7. Как расшифровываются обозначения технических условий?

Практическое занятие №12

Тема: Зерномучные товары

Тема урока: Крупы

Цель: Формировать у учащихся умение самостоятельно работать с таблицами, образцами круп, привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Тип урока: практический

Материально-техническое обеспечение: инструкционные карты, таблицы химического состава.

Содержание работы:

Задание 1

Изучите ассортимент круп по представленным образцам и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) определите, из какого зерна получают данные крупы;
- 2) назовите, какие крупы подразделяют на сорта и номера;
- 3) назовите потребительские свойства круп (время варки и увеличение крупы в объеме при варке);
- 4) результаты сведите в следующую таблицу:

| Вид зерна | Вид крупы | Сорт или номер | Потребительские |
|-----------|-----------|----------------|-----------------|
|-----------|-----------|----------------|-----------------|

| | | | |
|--|--|--|----------|
| | | | свойства |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Задание 2

Проведите органолептическую оценку образцов круп.

Порядок проведения работы:

- 1) определите цвет крупы, сравнивая образец с характеристикой, данной в стандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпьте крупу тонким слоем и внимательно рассмотрите ее при дневном рассеянном свете;
- 2) определите вкус крупы путем разжевывания небольшого ее количества;
- 3) определите крупы, согрев дыханием образец или зажав его в ладони (не-свежая крупа имеет затхлый или плесневелый запах);
- 4) полученные данные сведите в следующую таблицу:

| Крупа | Цвет | Запах | Вкус | Заключение о качестве |
|-------|------|-------|------|-----------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Домашнее задание: повторить тему крупы.

Ответить на вопросы:

Тема: ЗЕРНОМУЧНЫЕ ТОВАРЫ КРУПА

1. Из каких частей состоит зерно?
2. Каковы химический состав и пищевая ценность круп?
3. Дайте характеристику таким видам круп, как хлопья. Геркулес, пшено, гречневая крупа ядрица.
4. Какие крупы получают из пшеницы (*выберите правильный ответ*):
 - а) пшено;
 - б) манную;
 - в) «Артек»?
5. Какие крупы содержат много железа и относятся к продуктам диетического питания?
6. Какой горох в зависимости от цвета и способа обработки лучше разваривается?
7. Допишите классификацию риса в зависимости от способа обработки:
 - а) шлифованный;
 - б)
 - в)
 - г)

8. Какие виды круп выпускает отечественная промышленность?
9. Какие крупы подразделяют на марки?
10. Какую крупу не надо варить?
11. Какая крупа варится дольше всех?
12. К какому виду круп относится толокно?
13. Чем отличается крупа ядрица от продела?
14. Какие процессы происходят в крупе при хранении?
15. Какая крупа дольше других круп не теряет своих свойств при хранении?
16. Допишите виды пшеничной крупы:
 - а)
 - б)
 - в)
 - г)
17. Что такое толокно?

Практическое занятие №13

Тема: Изучение классификации, ассортимента и оценка качества макаронных изделий.

Цель занятия: Изучить принципы классификации и формирования ассортимента макаронных изделий, получить навыки оценки качества изделий по стандартным показателям.

Материально-техническое обеспечение: образцы изделий, стандарт, линейка, стаканы.

Вопросы для проверки знаний обучающихся

1. Как классифицируют макаронные изделия?
2. Назовите показатели качества макаронных изделий?
3. Что относят к лому, крошке и деформированным макаронным изделиям?

Работа 1. Изучите по стандарту упаковку и маркировку представленных образцов макаронных изделий и установите соответствие маркировки требованиям стандарта.

Получив образец и используя ГОСТ Р 51047-97. Пищевые продукты. Информация для потребителей. Общие требования. расшифруйте маркировку. В рабочую тетрадь запишите всю информацию на этикетке.

Работа 2. Изучение ассортимента макаронных изделий.

В соответствии с ГОСТ 875-92 в зависимости от качества и сорта муки, из которой изготовлены макаронные изделия, их подразделяют на группы А, Б, В.

- Макароны группы А получают из муки твердых сортов пшеницы и муки высшего сорта из твердых сортов пшеницы.

- Макароны группы Б производят из муки мягкой стекловидной пшеницы,

- группы В из хлебопекарной пшеничной муки, которая по качеству и количеству клейковины должна быть не ниже макаронной муки высшего сорта.

- Макароны высшего сорта вырабатывают из муки высшего сорта, 1-го сорта - из муки 1-го сорта. Можно отличить от изделий

Органолептически макаронные изделия группы А можно отличить от изделий группы Б и В: они стекловидные, прозрачные с кремовым или желтоватым оттенком.

Изделия групп Б и В органолептически отличить трудно.

В зависимости от формы макаронные изделия подразделяют на четыре типа: трубчатые, нитеобразные, лентообразные и фигурные.

Каждый из типов подразделяют на виды, а трубчатые и на подтипы. Для установления вида трубчатых изделий и вермишели измеряют размер поперечного сечения, вид лапши определяется по её ширине. Фигурные изделия подразделяют на прессованные и штампованные.

Путём измерения размеров изделий устанавливают вид для всех образцов. Работу оформите в виде таблицы

Ассортимент макаронных изделий

| Группа | Сорт Класс | Тип и подтип | Размеры в мм | | | | Вид изделия |
|--------|------------|--------------------|--------------|--------|---------|--------------------|-------------|
| | | | длина | ширина | толщина | поперечное сечение | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| А | 1-й | Трубчатые макароны | 50 | - | 1,5 | 4 | соломка |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Работа 3. Органолептическая оценка качества макаронных

изделий

Запишите в тетрадь основные органолептические и лабораторные показатели качества по стандарту, которые будете определять.

Для определения запаха макаронных изделий образец тщательно измельчить в ступке, согреть дыханием и определите запах.

Вкус (его типичность и наличие посторонних привкусов) следует определять разжёвыванием 1-2 навесок из “прохода”, каждая масса около 1 гр, прополаскивая рот водой перед второй пробой.

Определите цвет, состояние поверхности, вид на изломе, форму образца макаронных изделий в соответствии с требованиями стандарта.

Определите состояние макаронных изделий после варки.

путём внешнего осмотра определяют сохранность формы изделий, наличие потерявших форму, склеившихся, развалившихся по швам трубчатых изделий, а также наличие комков.

Оформление отчёта

Сделайте заключение о соответствии требованиям стандарта данные занесите в таблицу.

Практическое занятие № 14

Тема: Хлебобулочные изделия

Цель: изучить классификацию и ассортимент хлеба в зависимости от вида муки, рецептуры теста и способа выпечки.

Материально-техническое обеспечение: натуральные образцы хлеба, стандарт на хлебобулочные изделия, альбом хлебобулочных изделий.

Порядок проведения работы:

Задание 1.

1. руководствуясь стандартом и альбомом хлебобулочных изделий изучите классификацию и ассортимент хлеба;

2. полученные данные занесите в следующую таблицу:

| Вид хлеба | Рецептура | Способ выпечки | Сорт муки | Вводимые добавки |
|-----------|-----------|----------------|-----------|------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Задание 2.

1. органолептическим методом определите внешний вид, состояние корки и мякиша, вкус и запах;
2. после определения формы, поверхности, цвета корки обратите внимание на внешний вид мякиша (должен быть хорошо пропеченным, не липким, иметь равномерную пористость, не иметь пустот, после легкого надавливания должен принимать первоначальную форму);

Задание 3. Полученные данные занесите в следующую таблицу:

| Наименование изделия | Характеристика показателей |
|--|----------------------------|
| Внешний вид: поверхность форма окраска корка | |
| Качество мякиша: пропеченность промесс пористость эластичность свежесть | |
| Вкус Запах | |

Дайте заключение о качестве имеющихся образцов хлеб

Практическая занятие № 15

Тема: Изучение ассортимента бараночных изделий.

Оценка качества по стандарту.

Цель: изучить классификацию и ассортимент бараночных изделий в зависимости от вида муки, рецептуры теста и способа выпечки.

Материально-техническое обеспечение: натуральные образцы бараночных изделий, стандарт на хлебобулочные изделия, альбом хлебобулочных изделий.

Порядок проведения работы:

Задание 1.

Изучите ассортимент бараночных изделий по учебнику товароведения, стандарту, каталогу.

Обратите внимание на форму, рецептуру основного сырья, а также добавок (прежде всего сахара и жира). Важным отличительным признаком является цвет поверхности изделий, а также вид на изломе. Добавка тартразина окрашивает изделия в желтый цвет, горчичного масла – в желтоватый.

Задание 2.

Проведите оценку качества бараночных изделий

1.Изучите по стандарту органолептические и лабораторные показатели качества бараночных изделий.

Запишите в тетрадь показатели качества и их нормы.

2.Дайте органолептическую оценку качества бараночных изделий

3.Заполните таблицы по форме:

| Вид изделия | Внешний вид | Внутреннее состояние хрупкость | форма | Поверхность | Цвет | Пропеченность, цвет на изломе | вкус запах |
|-------------|-------------|-----------------------------------|-------|-------------|------|----------------------------------|---------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Контрольные вопросы:

1. для каких баранок предусмотрена овальная форма, а для каких в виде кольца?

2. Какой величины трещины допускаются на бараночных изделиях?

3. Назовите недопустимые дефекты цвета, вкуса, запаха у бараночных изделий.

4. Что называется партией бараночных изделий?

Вывод

Домашнее задание: повторить тему хлебобулочные изделия.

Практическое занятие №16

Тема: Хлебобулочные изделия

Цель: -изучить ассортимент и качество новых видов хлебобулочных изделий и булочной мелочи.

-изучить классификацию и ассортимент хлеба в зависимости от вида муки, рецептуры теста и способа выпечки.

Материально-техническое обеспечение: натуральные образцы хлебобулочных

изделий, стандарт на хлебобулочные изделия, альбом хлебобулочных изделий.

Время выполнения работы: 2 часа

Порядок проведения занятия:

1.руководствуясь стандартом и

альбомом хлебобулочных изделий, изучите классификацию и ассортимент изделий;

2. полученные данные занесите в следующую таблицу:

| Наименование изделия | Рецептура | Способ выпечки Сорт муки | Вводимые добавки |
|----------------------|-----------|-----------------------------|------------------|
| | | | |
| | | | |

Задание 2.

1. Провести органолептическую оценку качества натуральных образцов хлебобулочных и сдобных изделий

Порядок выполнения занятия:

органолептическим методом определите внешний вид, состояние корки и мякиша, вкус и запах;

после определения формы, поверхности, цвета корки обратите внимание на внешний вид мякиша (должен быть хорошо пропеченным, не липким, иметь равномерную пористость, не иметь пустот, после легкого надавливания должен принимать первоначальную форму);

Задание 3. Полученные данные занесите в следующую таблицу:

| Показатель | | | | |
|-----------------------|--|--|--|--|
| Внешний вид: | | | | |
| поверхность форма | | | | |
| Качество мякиша | | | | |
| пропеченность | | | | |
| промесс пористость | | | | |

Дайте заключение о качестве имеющихся образцов хлебобулочных изделий

Домашнее задание: повторить тему хлебобулочные изделия.

Практическое занятие №17

Тема: Распознавание видов свежих овощей, сортов, органолептических показателей, проверка сроков хранения этих товаров.

Цель: Формировать у учащихся умение самостоятельно работать с образцами свежих овощей, распознавать их виды, ассортимент; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: ГОСТы, натуральные образцы

Содержание работы:

Задание 1. Пользуясь учебником товароведения, справочником товароведа, альбомами, нарисуйте наиболее типичные формы основных сортов, типов моркови, свеклы, картофеля, лука. Укажите их наиболее типичные свойства.

Методические указания: Изучить виды свежих овощей по образцам, проспектам, муляжам.

Результаты записать в таблицу:

| Название Хозяйственн о- ботаническо го сорта | Форма | Характеристи ка пищевой ценности | внутренн ее строение | Лежкоспос обность | Сроки хранения |
|--|-------|--|----------------------------|----------------------|-------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

По результатам работы сделать вывод: значение свежих овощей для организма человека, их свойствах, требованиях к качеству.

Задание 2. Изучите требования к качеству моркови, свеклы, картофеля, лука по стандартам

Домашнее задание: повторить тему "Свежие овощи"

Инструкция №17

для проведения практического занятия №17

Тема: Распознавание видов свежих овощей, проверка сроков хранения этих товаров.

Рабочее место: аудитория.

Продолжительность урока: 2 часа

Цель проведения урока: Формировать у учащихся умение самостоятельно работать с образцами продуктов, распознавать их виды, ассортимент; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: ГОСТы, натуральные образцы, задания.

Краткие сведения по теоретической части работы: Свежие овощи: сорта, требования к качеству, хранение.

Содержание и последовательность выполнения

Задание 1. Пользуясь учебником товароведения, справочником товароведа, альбомами, нарисуйте наиболее типичные формы основных сортов, типов моркови, свеклы, картофеля, лука. Укажите их наиболее типичные свойства.

Заполните таблицу:

| Название Хозяйственно- ботанического сорта | Форма | Характеристика пищевой ценности | внутреннее строение | Лежкоспособ ность | Сроки хранения |
|---|-------|---------------------------------------|------------------------|----------------------|-------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

По результатам работы сделать вывод

Задание 2. Изучите требования к качеству моркови, свеклы, картофеля, лука по стандартам

Ответьте на вопросы

1. Как зависит пищевая ценность моркови от размера сердцевины?
2. Почему стандартом предусмотрено ограничение диаметра свеклы и моркови?
3. Назовите болезни капустных овощей?
4. Назовите сорта картофеля и огурцов, произрастающих в Крыму?
5. Назовите сорта моркови и томатов, произрастающих в Крыму?

После выполнения работы учащийся должен:

-**Знать:** виды, ассортимент, характеристику свежих овощей, сорта, отличительные признаки, правила хранения.

-**Уметь:** давать консультации по пищевой ценности, видам, сортам кулинарному назначению, срокам хранения.

Домашнее задание: повторить тему "Свежие овощи".

Практическое занятие №18

Тема: Свежие плоды

Цель: -Распознавание видов свежих плодов, проверка сроков хранения этих товаров;

- Формировать у учащихся умение самостоятельно работать с образцами плодов, распознавать их виды, ассортимент; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: ГОСТы, натуральные образцы, задания.

Порядок выполнения задания

Задание 1. Пользуясь учебником товароведения, справочником товароведа, альбомами, нарисуйте наиболее типичные формы основных сортов яблок, груш, слив, кизила. Укажите их наиболее типичные свойства. Результаты запишите в таблицу:

| Название Хозяйственно- ботанического сорта | Форма | Характеристика пищевой ценности | внутреннее строение | Лежкоспособ ность | Сроки хранения |
|---|-------|---------------------------------------|------------------------|----------------------|-------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

По результатам работы сделать вывод: значение свежих плодов для организм человека, их сорта, требования к качеству, правила хранения.

Задание 2. Изучите требования к качеству яблок, груш, слив, лимонов по стандартам

Пособия для работы : ГОСТы, натуральные образцы

Порядок выполнения и оформления задания

1. Ознакомьтесь со стандартом на свежие плоды
2. Изучить натуральный образец. Сначала определите наличие болезней, поражений поверхности..
3. Сделайте заключение о качестве образца.

Домашнее задание: Повторить тему "Свежие плоды"

**Инструкция №18
для проведения практического занятия №18**

1.Тема: Распознавание видов свежих плодов

2.Рабочее место: аудитория.

3.Продолжительность занятия: 2 часа

4.Цель проведения урока: Формировать у учащихся умение самостоятельно работать с образцами продуктов, распознавать их виды, ассортимент; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

5. Материально-техническое обеспечение: ГОСТы, натуральные образцы, задания.

6. Краткие сведения по теоретической части работы: Свежие плоды: сорта, требования к качеству, хранение.

7. Содержание и последовательность выполнения

Задание 1. Пользуясь учебником товароведения, справочником товароведа, альбомами, нарисуйте наиболее типичные формы основных сортов, типов яблок, груш, лимонов, слив. Укажите их наиболее типичные свойства.

Заполните таблицу:

| Название Хозяйственно- ботанического сорта | Форма | Характеристика пищевой ценности | внутреннее строение | Лежкоспособ ность | Сроки хранения |
|---|-------|---------------------------------------|------------------------|----------------------|-------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

По результатам работы сделать вывод

Задание 2. Изучите требования к качеству яблок, груш, слив, лимонов по стандартам

Пособия для работы : ГОСТы, натуральные образцы

Порядок выполнения и оформления задания

1. Ознакомьтесь со стандартом на свежие плоды

2. Изучите натуральный образец. С начала определите наличие болезней, поражений поверхности.

Ответить на вопросы:

1. Как классифицируются свежие плоды?

2. От чего зависят сроки хранения свежих плодов?

3. Назовите сорта свежих плодов, произрастающих в Крыму на примере?

4. Как закладывают яблоки на хранение?

5. В чем заключается пищевая ценность свежих плодов?

Практическое занятие № 19

Тема: Плодоовощные товары

Цели занятия: Распознавание видов и сортов свежих овощей, соблюдении условий и сроков хранения..

- обобщение и систематизация материала по теме «Свежие овощи»;
- сформировать умения оценить качество товаров и устанавливать их градации качества;
- развитие общих компетенций: соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий;
- развитие профессиональных компетенций работать с документами по подтверждению соответствия.
- **Материально-техническое обеспечение:** натуральные образцы, муляжи, стандарты, журналы.

Форма организации занятия – групповая.

Обучающийся должен *знать*: особенности товароведения продовольственных товаров.;

уметь: оценить качество товаров и устанавливать их градации качества;

Задание 1

Рассмотрев натуральные образцы клубнеплодов и корнеплодов, плакаты с рисунками, муляжами и стандарты на клубнеплоды корнеплоды, перечислите сорта и отличительные особенности по форме, окраске.

Данные занесите в таблицу.

| Клубне и корнеплоды | сорт | Потребительские свойства |
|---------------------|------|--------------------------|
| морковь | | |
| свекла | | |
| картофель | | |

Задание 2

Проведите органолептическую оценку моркови, свеклы, картофеля по образцам и стандарту на корнеплоды, клубнеплоды

| показатель | морковь | свекла | картофель |
|--------------------|---------|--------|-----------|
| Внешний вид | | | |
| форма | | | |
| цвет | | | |
| Внутренне строение | | | |
| Наибольший диаметр | | | |
| Вкус и запах | | | |
| консистенция | | | |

| | | | |
|-----------------------|--|--|--|
| болезни | | | |
| Заключение о качестве | | | |

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

- у картофеля – коричневые пятна на поверхности клубней, у отдельных клубней язвочки, есть клубни с размягчённой мякотью;
- поражённые корнеплоды моркови размягчены и покрыты густой белой грибницей;
- у лука размягчены ткани, на разрезе поражённая ткань имеет как бы запаренный или варёный вид;

Определите, какие заболевания выявлены овощей, причины их образования, меры предупреждения этих болезней. Данные запишите в таблицу 2.

Изучение болезней свежих овощей

| Название овоща | Название болезни | Причины образования | Меры предупреждения |
|----------------|------------------|---------------------|---------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Ответьте на вопросы

1. Назовите группы овощей
2. Назовите группы плодов
3. Перечислите плодовые овощи
4. Перечислите вегетативные овощи
5. Обоснуйте высокую пищевую ценность овощей
6. Назовите лечебные свойства свежих овощей
7. Какие показатели определяют качество свежих овощей (свеклы)?
8. Назовите градацию качества свежего картофеля
9. Какие овощи называются нестандартными?
10. Что такое отход?
11. Назовите болезни картофеля (капусты)

12. Как должен готовиться картофель на хранение?

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

Практическое занятие №20

Тема: Распознавание видов свежих плодов, сортов, органолептических показателей, проверка сроков хранения свежих плодов.

Цель: Формировать у обучающихся умение самостоятельно работать с образцами свежих плодов, распознавать их виды, ассортимент; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: ГОСТы, натуральные образцы

Содержание работы:

Задание 1. Пользуясь учебником товароведения, справочником товароведа, альбомами, нарисуйте наиболее типичные формы основных сортов, типов яблок, груш, косточковых плодов. Укажите их наиболее типичные свойства.

Методические указания: Изучить виды свежих плодов по образцам, проспектам, муляжам.

Результаты записать в таблицу:

| Название Хозяйственн о- ботаническо го сорта | Форма | Характеристи ка пищевой ценности | внутренн ее строение | Лежкоспособ ность поверхность | Сроки хранения |
|--|-------|--|----------------------------|-------------------------------------|-------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

По результатам работы сделать вывод: значение свежих овощей для организма человека, их свойствах, требованиях к качеству.

Задание 2. Изучите требования к качеству моркови, свеклы, картофеля, лука по стандартам

Домашнее задание: повторить тему "Свежие овощи"

Практическое занятие №21

Тема: Распознавание видов переработанных плодов и овощей, органолептических показателей, проверка сроков хранения переработанных плодов и овощей.

Цель: Формировать у учащихся умение самостоятельно работать с образцами переработанных овощей и плодов, распознавать их виды, ассортимент; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: ГОСТы, натуральные образцы, инструкционные карты.

Содержание работы:

Задание 1. Пользуясь учебником товароведения, справочником товароведа, альбомами, нарисуйте наиболее типичные формы основных видов переработанных овощей и плодов. Укажите их наиболее типичные свойства.

Методические указания: каталоги, проспекты, муляжи.

Результаты записать в таблицу:

| Название | Вид | Характеристика пищевой ценности | Характеристика качества | Изменения в процессе хранения | Сроки хранения |
|----------|-----|---------------------------------|-------------------------|-------------------------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

По результатам работы сделать вывод: значение свежих овощей для организма человека, их свойствах, требованиях к качеству.

Задание 2. Изучите требования, предъявляемые к качеству переработанных овощей и плодов по стандартам.

Домашнее задание: повторить тему "Свежие овощи"

Вопросы для контроля

1. Какие из перечисленных плодов следует отнести к:

- а) семечковым; б) косточковым; в) цитрусовым;
- д) субтропическим; е) тропическим?

Ответы : 1) гранаты; 2) лимоны; 3) мандарины;
4) яблоки; 5) груши; 6) бананы; 7) вишни; 8) ананасы;
9) персики ; 10) апельсины; 11) инжи ; 12) хурма;
13) абрикосы; 14) грейпфруты.

2. Укажите сходство и различия строения между:

- 1) яблоками, грушами и айвой;
- 2) вишней и черешней;
- 3) персиками и абрикосами;
- 4) виноградом, малиной и земляникой;
- 5) мандарином и лимоном;
- 6) гранатом и хурмой;
- 7) кедровым орехом, арахисом и грецким орехом.

3. Какие плоды отличаются:

- а) повышенной сахаристостью;
- б) повышенной кислотностью;
- в) повышенным содержанием воды;
- г) пониженным содержанием воды;
- д) высоким содержанием жира;
- е) высоким содержанием белков?

Ответы : 1) виноград; 2) орехи; 3) бананы; 4) лимоны;
5) клюква; 6) черная смородина; 7) абрикосы;
8) облепиха.

После выполнения практического занятия обучающийся должен:

Знать: основные виды, ассортимент, сроки хранения, пищевую ценность свежих плодов, требования к качеству и значение для организма человека.

Уметь: распознавать сорта свежих плодов, давать консультацию покупателям о применении свежих плодов.

Домашнее задание: Повторить тему "Свежие плоды"

Практическое занятие: №22

Тема занятия: Расшифровка маркировки овощных и плодовых консервов, их органолептическая оценка качества.

Цель: Изучение ассортимента и распознавание видов овощных консервов.

Материально-техническое обеспечение: плодовые консервы, стандарты, инструкционные карты

Задание 1.

Расшифруйте литографические обозначения на крышках переработанных плодов помня, что маркировка консервов, изготовленных в РФ, размещена на крышке металлических банок условными обозначениями в три ряда:

1 ряд – 1134

2 ряд –200115

3 ряд -K76.

На крышках стеклянной и полимерной тары и тубах в два ряда:

1 ряд –1091213

2 ряд -K76

Задание 2

Изучите внешний вид

Сравните с данными показателями стандарта

Полученные данные занесите в таблицу.

| Наименование | Состав | Содержание веществ | цвет | консистенция | Заключение о качестве |
|--------------|--------|--------------------|------|--------------|-----------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Ответить на вопросы:

1 Чем отличается томат-пюре от томата-пасты?

2. Назовите ассортимент томата-пюре и томата- пасты.

3. Чем отличается томат-пюре высшего сорта от томата-пюре 1-го сорта?

4. Каковы пищевая ценность и назначение томата-пюре и томата-пасты?

5. Чем отличаются натуральные консервы от закусовых?
6. В чем отличие салатов от винегретов?
7. Как классифицируют овощные и плодовые маринады
8. по содержанию уксусной кислоты?
9. Чем они отличаются по пищевой ценности?
10. Назовите ассортимент плодовых и овощных консервов для детского питания.
11. Что такое урюк, кайса, курага?
12. В чем заключается особенность пищевой ценности замороженных плодов и овощей?
13. Какие рекомендации вы можете дать покупателю по использованию быстрозамороженных плодов?

Практическое занятие: №23

Тема: Ознакомление с видами крахмала, сахара, меда.

Цель: Распознавание видов крахмала, сахара, меда, органолептическая оценка их качества.

Материально-техническое обеспечение: натуральные образцы крахмала, сахар, ГОСТЫ, инструкционные карты.

Задание 1

Используя образцы сахара и крахмала рассмотреть качество предложенных образцов, определить виды крахмала и сахара.

Данные занести в таблицу.

| Название | Консистенция | Вкус Цвет запах | Изготовитель применение | Заключение о качестве |
|----------|--------------|-----------------------|----------------------------|--------------------------|
| | | | | |
| | | | | |

Задание 2

Используя учебник заполнить таблицу по характеристикам видов меда

Данные занести в таблицу.

| Виды меда Название | Характеристика показателей |
|-----------------------|----------------------------|
| | |
| | |
| | |

Ответить на вопросы:

1. Как получают крахмал?
2. Чем отличается картофельный крахмал от кукурузного?
3. От чего зависит сорт крахмала?

4. Назовите виды сахара?
5. Какой сахар самый крепкий и почему?
6. Назовите свойства сахара?
7. Чем отличается мед натуральный от искусственного?
8. Назовите виды меда?
9. Перечислите лечебное значение меда?
10. Сколько хранится мед?
11. Какой сахар самый сладкий?

Домашнее задание: повторить тему «Крахмал, сахар, мед»

Практическое занятие № 24

Тема урока: Распознавание видов, ассортимента карамели.

Цель: Формировать у обучающихся умение самостоятельно работать с образцами карамели, распознавать их виды, ассортимент; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: образцы карамели, стандарт, учебник товароведения, инструкционные карты

Последовательность выполнения:

Задание 1. Пользуясь учебником, справочником товароведа, т. 2, ознакомьтесь с ассортиментом отдельных видов карамели

Результаты запишите по следующей форме:

| Название карамели и фабрика изготовитель | Вид начинки | Характеристика ассортимента | Состояние поверхности | Условия и сроки хранения |
|--|-------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

По результатам работы сделать вывод

Задание 2. Определите качество карамели с начинкой в завертке органолептически.

3. Ответьте на вопросы:

1. Почему карамель обладает большей гигроскопичностью, чем сахар?
2. Какие виды бумаги применяют для подвертки карамели?
3. Какие вы знаете способы обработки поверхности открытой карамели?
4. Как упаковывают и хранят карамель?
5. Какое значение имеет патока в производстве карамели?
6. С какими начинками карамель быстрее подвергается порче при хранении и почему?
7. Напишите ассортимент незавернутой карамели?

8. Укажите распространенные дефекты карамели?
9. Почему карамель бывает прозрачной и мутной?
10. Какую часть от массы карамели составляет начинка?

4. Проверьте идентификацию карамели. Проверьте соответствие маркировки.

После выполнения практического занятия обучающийся должен:

Знать: основные виды, ассортимент, сроки хранения, пищевую ценность карамели, требования к качеству и значение для организма человека.

Уметь: распознавать сорта карамели, давать консультацию покупателям о применении свежих плодов.

Домашнее задание: Повторить тему "Карамель"

Практическое занятие № 25

Тема: Распознавание видов, ассортимента, конфет и шоколада.

Цель: Формировать у обучающихся умение самостоятельно работать с образцами шоколада, распознавать их виды, ассортимент; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы.

Материально-техническое обеспечение: линейка, стандарт, образец шоколада, конфет, учебник.

Методические указания по выполнению:

Задание 1. По учебнику, стандарту и Справочнику товароведов ознакомьтесь с ассортиментом конфет, шоколада.

Порядок выполнения задания:

1. Разверните плитку шоколада, рассмотрите на этикетке срок изготовления и соответствие гарантийному сроку хранения.
2. Установите, соответствует ли ее масса указанной на этикетке.
3. Линейкой измерьте длину, ширину и толщину плитки, установите, насколько четко выражены грани и рисунок.

Результаты запишите по следующей форме:

| Название, вид фабрика изготовитель | Характеристика качественных показателей | Маркировка, ГОСТ | Масса | Дата изготовления, срок реализации |
|------------------------------------|---|------------------|-------|------------------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

По результатам работы сделать вывод

Задание 2. Определите органолептически качество шоколада и конфет

в плитках.

Ответьте на вопросы

1. Что является основным сырьем для приготовления шоколада?
2. Какова питательность шоколада?
3. Что такое белый шоколад?
4. Каковы условия и гарантийные сроки хранения шоколада?
5. Какие факты обуславливают поседение шоколада?
6. Назовите виды конфет?
7. Сколько хранятся конфеты?

Домашнее задание: Повторить тему "Шоколад", «Конфеты».

Практическое занятие № 26

Тема: Распознавание видов, ассортимента мучных кондитерских изделий.

Цель: Формировать у обучающихся умение самостоятельно работать с образцами мучных кондитерских изделий, распознавать их виды, ассортимент; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: образцы печенья, линейка, стандарт, каталоги.

Содержание и последовательность выполнения задания:

Задание 1. Пользуясь стандартом и Справочником товароведа, ознакомьтесь с ассортиментом печенья.

.Результаты запишите по следующей форме:

| Название печенья, вид | Ассортимент | Сорт и сырье | Форма и рисунок | Условия, сроки хранения |
|-----------------------|-------------|--------------|-----------------|-------------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

По результатам работы сделать вывод

Ответьте на вопросы:

1. Какие виды изделий относят к мучным кондитерским?
2. На какие виды делится печенье по способу приготовления, рецептуре и сорту муки ?
3. На какие виды делится сдобное печенье в зависимости от рецептуры?
4. Чем отличается затяжное печенье от сахарного?
5. При наличии и каких дефектов печенье не допускается в продажу?

6. На какие виды делят пряники и по способу производства и рецептуре?
7. Чем отличаются сырцовые пряники от заварных? Назовите их ассортимент.
8. С какими дефектами пряники не допускаются в продажу?
9. Какие пряники - сырцовые или заварные более длительное время сохраняются свежими и почему?
10. На какие виды делят вафли?
11. Как расфасовывают и упаковывают вафли?

Домашнее задание: Повторить тему "Мучные кондитерские изделия"

Практическое занятие № 27

Тема: Распознавание видов, ассортимента мучных кондитерских изделий

Цель: Формировать у обучающихся умение самостоятельно работать с образцами мучных кондитерских изделий, распознавать их виды, ассортимент; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: образцы изделий, стандарт, альбом изделий, каталоги, плакаты, учебник товароведения, Справочник товароведа, т 1.

Задание 1. Пользуясь стандартом и Справочником товароведа, ознакомьтесь с ассортиментом мучных кондитерских изделий.

Результаты запишите по следующей форме:

| Название | Упаковка, маркировка | Сорт муки | Форма и рисунок | Цвет поверхности |
|----------|----------------------|-----------|-----------------|------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Задание 2. Определите органолептически качество печенья.

Пособия для работы : образцы изделия, линейка , стандарт.

Порядок выполнения задания

1 . Определите качество подвертки в пачке печенья. Для этого вскройте этикетку

и установите вид бумаги, из которой изготовлена подвертка

. Рассмотрите, плотно ли завернуто печенье в подвертку, правильно ли

сделаны складки на торцевых частях, нет ли надорванности, не чувствуется ли запах краски

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

Ответьте на вопросы:

1. На какие виды делят пряники по способу производства и рецептуре?
2. Чем отличаются сырцовые пряники от заварных? Назовите их ассортимент.
3. С какими дефектами пряники не допускаются в продажу?
4. Какие пряники — *сырцовые* или заварные — более длительное время сохраняются свежими и почему?

Домашнее задание: Повторить тему "Мучные кондитерские изделия"

Инструкция

для проведения лабораторно-практической работы №27

1. Тема: Распознавание видов, ассортимента мучных кондитерских изделий.

2. Рабочее место: аудитория.

3. Продолжительность урока: 2 час

4. Цель Формировать у обучающихся умение самостоятельно работать с образцами мучных кондитерских изделий, распознавать их виды, ассортимент; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

5. Материально-техническое обеспечение: Каталоги, образцы изделий.

6. Краткие сведения по теоретической части работы: характеристика мучных кондитерских изделий, требования к качеству, хранение.

7. Содержание и последовательность выполнения задания

Задание 1. Пользуясь стандартом и Справочником товароведа, ознакомьтесь с ассортиментом мучных кондитерских изделий.

Результаты запишите по следующей форме:

| Название | Упаковка, маркировка | Сорт муки | Форма и рисунок | Цвет поверхности |
|----------|----------------------|-----------|-----------------|------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Задание 2. Определите органолептически качество печенья.

Пособия для работы : образцы изделия, линейка, стандарт.

Порядок выполнения задания

1. Определите качество подвертки в пачке печенья. Для этого вскройте этикетку и установите вид бумаги, из которой изготовлена подвертка. Рассмотрите, плотно ли завернуто печенье в подвертку, правильно ли сделаны складки на торцевых частях, нет ли надорванности, не чувствуется ли запах краски.
2. Разверните подвертку и, перекладывая печенье в пачке, установите форму, размеры и рисунок. Зарисуйте их, обведя печенье карандашом. Линейкой измерьте длину и ширину печенья. Установите, правильно ли уложено печенье в пачке, т. е. рисунком в одну или разные стороны. Подсчитайте количество штук целого печенья и лома.

После выполнения практического занятия обучающийся должен:

Знать: основные виды, ассортимент, сроки хранения, пищевую ценность требования, к качеству, хранение мучных кондитерских изделий.

Уметь: распознавать виды мучных кондитерских изделий, давать консультацию покупателям об отличительных особенностях.

Домашнее задание: Повторить тему "Мучные кондитерские изделия"

Практическое занятие № 28

Тема: Распознавание видов, ассортимента, отличительных особенностей чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков.

Цель: Формировать у обучающихся умение самостоятельно работать с образцами продуктов, распознавать их виды, ассортимент; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: образцы изделий, стандарт, линейка.

Содержание работы

Задание 1 . Определите вид, сорт образца чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Изучите стандарт.
2. Осмотром установите форму, вид, сорт.
3. Установите скрученность чайнок, размер.
4. Все данные внесите в таблицу по следующей форме:

| Название, торговая марка | Виды | Форма | Длина | Расфасовка | Сроки хранения |
|--------------------------|------|-------|-------|------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|

Задание2: Используя учебник опишите характеристик видов чая по способу обработки.

| Название чая | Характеристика показателей | |
|--------------|----------------------------|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

По результатам работы сделать вывод: значение чая и чайных напитков для организма человека, кофе и кофейных напитков, их свойствах, правилах применения, требованиях к качеству.

Домашнее задание: Повторить тему "Чай и чайные напитки", "Кофе".

Практическое занятие № 28

Тема: Распознавание видов. ассортимента, отличительных особенностей чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков.

Цель: Формировать у обучающихся умение самостоятельно работать с образцами чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков, распознавать их виды, ассортимент; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: ГОСТы, образцы чая, кофе, линейка.

Краткие сведения по теоретической части работы: образцы чая, кофе: сорта, требования к качеству, хранение.

Содержание и последовательность выполнения задания

Задание 1 . Определите вид, сорт образца чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Изучите стандарт.
2. Осмотром установите форму , вид, сорт.
3. Установите скрученность чаинок, размер.
4. Все данные внесите в таблицу по следующей форме:

| Название, торговая марка | Виды | Форма | Длина | Расфасовка | Сроки хранения |
|--------------------------|------|-------|-------|------------|----------------|
| | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| | | | | | |

По результатам работы сделать вывод:

Ответить на вопросы:

1. Назовите виды чая по способу обработки?
2. Как разрушить ферменты при производстве чая?
3. Что положено в основу деления чая на сорта?
4. Почему при заваривании чай может иметь темный настой?
5. Назовите основные требования к упаковке чая?
6. Назовите виды кофе?
7. Где произрастает кофе?
8. Почему кофе перед употреблением поджаривают?
9. Как получают кофейные напитки?
10. Перечислите распространенные торговые марки чая?
11. Перечислите распространенные торговые марки кофе?

Домашнее задание: Повторить тему "Чай и чайные напитки", "Кофе".

Практическое занятие №29

Тема: Распознавание видов, ассортимента, отличительных особенностей пряностей и приправ.

Цель: Формировать у обучающихся умение самостоятельно работать с образцами продуктов, распознавать их виды, ассортимент; привить интерес к профессии; развитие умения логически мыслить, сравнивать, обобщать, делать выводы

Материально-техническое обеспечение: образец изделий, стандарт.

Задание 1: Определите вид, строение отдельных видов пряностей и особенности приправ по образцам.

Порядок выполнения и оформления работы:

1. Изучите стандарт.
2. Осмотром установите форму, вид, сорт.
3. Установите применение, взаимозаменяемость.
4. Все данные внесите в таблицу по следующей форме:

| Название | Вид, часть растения | Форма | Кулинарное применение | Расфасовка | Сроки хранения |
|----------|---------------------|-------|-----------------------|------------|----------------|
| | | | | | |
| | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|

По результатам работы сделать вывод: значения пряностей и приправ для организма человека, их свойствах, правилах применения, требованиях к качеству.

Ответить на вопросы:

1. Что такое пряности?
2. Из каких частей растений получают пряности?
3. Что такое ванилин?
4. Как нужно хранить пряности?
5. Посоветуйте пряности к мясным блюдам?
6. Что такое приправы?
7. Что такое приправы?
7. Назовите виды майонеза?
8. Чем отличаются оливки от маслин?
9. Какую роль играют соусы в питании?
10. Какой продукт из приправ имеет неограниченный срок хранения?
11. Назовите приправы, имеющие жгучий вкус?
12. Каким поступает уксус в продажу?

Домашнее задание: Повторить тему "Пряности и приправы".

Практическое занятие №30

Тема: Безалкогольные напитки.

Цель: распознавание видов безалкогольных напитков, изучение значения для организма человека.

Материально-техническое обеспечение: планшеты с этикетками безалкогольных напитков натуральные образцы, инструкционные карты.

ГОСТ 13273 - 88

Задание 1

Используя планшеты с этикетками безалкогольных напитков, изучите ассортимент и качество.

Данные занесите в таблицы

| Минеральная вода | Химический состав | изготовитель | Концентрация солей грамм на литр | Условия и сроки хранения |
|------------------|-------------------|--------------|----------------------------------|--------------------------|
| | | | | |
| | | | | |

| Наименование напитка, сока | изготовитель | состав | емкость | Условия и сроки хранения |
|----------------------------|--------------|--------|---------|--------------------------|
| | | | | |
| | | | | |

Задание 2

Используя натуральные образцы определить качество безалкогольных напитков.

Данные занести в таблицу

| Наименование | цвет | вкус | запах | Прозрачность, посторонние включения, муть | Заключение о качестве |
|--------------|------|------|-------|---|-----------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |

По результатам работы сделать вывод:

Ответить на вопросы:

1. Назовите виды минеральной воды?
2. От чего зависит вкус минеральной воды?
3. Каким бывает сок по способу производства?
4. Что такое нектар, сироп?
5. Что относится к газированным безалкогольным напиткам?
6. Как хранят минеральную воду?
7. Какие напитки называются слабоалкогольными?
8. Что такое безалкогольные напитки?
9. Назовите группы безалкогольных напитков
10. Какие вы знаете соки?
11. Как готовятся безалкогольные газированные напитки?
12. Что такое минеральные воды?
13. Какие могут быть минеральные воды?

Домашнее задание: конспект.

Практическое занятие № 31

Тема: Виноградные вина

Цели занятия

- обобщение и систематизация материала по теме «Виноградные вина»;
- сформировать умения идентифицировать товары;
- развитие общих компетенций по организации собственной деятельности, умении выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность.

Материально-техническое обеспечение: планшеты с этикетками виноградных вин, инструкционные карты.

Форма организации занятия – индивидуальная

Обучающийся должен знать:

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

уметь: формировать и анализировать торговый ассортимент.

Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию

1. Назовите группы вкусовых товаров
2. На какие подгруппы делятся алкогольные товары
3. Дайте определение винограду
4. На какие группы делятся виноградные вина?
5. Какое вино называется натуральным?
6. Какое вино называется специальным?
7. Как получают игристые вина?
8. В чем особенность получения ароматизированных вин?
9. Назовите ароматизированное вино
10. Как оценивают качество виноградных вин?

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

Задание 1. Используя планшеты с этикетками виноградных вин, каталоги, изучите ассортимент и качество. Распознавание ассортимента виноградных вин. Дайте характеристику этим товарам и запишите в таблицу.

| № | Название | Группа | Содержание спирта | Сахара | Особенности получения |
|---|----------|--------|-------------------|--------|-----------------------|
| 1 | | | | | |
| 2 | | | | | |
| 3 | | | | | |
| 4 | | | | | |
| 5 | | | | | |

Задание 2: Используя конспект и учебник заполните таблицу:

| Наименование | цвет | вкус | запах | Прозрачность, посторонние включения, | Заключение о качестве |
|--------------|------|------|-------|--------------------------------------|-----------------------|
| | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|------|--|
| | | | | МУТЬ | |
| | | | | | |
| | | | | | |

По результатам работы сделать вывод:

Ответить на вопросы письменно

Домашнее задание: конспект.

Практическое занятие № 32

Тема: Вкусовые товары.

Цели занятия

- обобщение и систематизация материала по теме «Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары;
- развитие общих компетенций по организации собственной деятельности, умении выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- развитие профессиональных компетенций: классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность.

Форма организации занятия – индивидуальная

Обучающийся должен знать: классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку качества, маркировку.

уметь: формировать и анализировать торговый ассортимент.

Вопросы для проверки знаний:

1. Назовите группы вкусовых товаров
2. На какие подгруппы делятся алкогольные товары
3. Дайте определение виноградному вину
4. На какие группы делятся виноградные вина?
5. Какое вино называется натуральным?
6. Какое вино называется специальным?
7. Как получают игристые вина?
8. В чем особенность получения ароматизированных вин?
9. Назовите ароматизированное вино
10. Как оценивают качество виноградных вин?
11. Какие напитки называются слабоалкогольными?
12. Что такое безалкогольные напитки?
13. Назовите группы безалкогольных напитков
14. Какие вы знаете соки?
15. Как готовятся безалкогольные газированные напитки?
16. Что такое минеральные воды?
17. Какие могут быть минеральные воды?

Задание 1. Дайте характеристику дефектов перечисленных товаров и запишите в тетрадь.

| Названия товара | Дефекты | Характеристика | Причины. |
|-----------------|---------|----------------|----------|
| 1. Сок томатный | | | |
| 2. Лимонад | | | |
| 3. шипучее вино | | | |
| 4. Вермут | | | |
| 5. Вино Кагор | | | |

Задание 2. Решение задач

Задача 1. В магазин поступила партия поваренной соли со следующими показателями: цвет белый с сероватым оттенком, проход через сито со стороной отверстия 0,8 мм – 94%, примесь солей кальция 0,55%, магния 0,05%. Определите вид и качество соли.

Задача 2

Дайте заключение о качестве яблочного осветлённого сока в картонных коробках по 0,5л, если вкус и запах слабо выраженные, цвет светлый с темноватым оттенком, прозрачный с

Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.

Ответить на вопросы.

Домашнее задание: повторить тему «Вкусовые товары».

Практическое занятие №33

Тема: Молочные товары

Цель: Распознавание видов и ассортимента молока, молочных консервов, сухих молочных продуктов.

Материально-техническое обеспечение: планшеты с этикетками, натуральные образцы, инструкционные карты.

Форма организации занятия – индивидуальная

Задание 1

Используя планшеты с этикетками, изучите ассортимент и качество молочных товаров.

Данные занесите в таблицы

| Названия товара | Особенность производства | Характеристика | % жира |
|-----------------|--------------------------|----------------|--------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Задание 2: Напишите торговые марки молочных продуктов.

Задание 3:

Рассчитать энергетическую ценность молока, если в нем содержится:

Белков 3,5%; углеводов 4,5%; жиров 2,5%.

Энергетическая ценность основных компонентов продуктов питания: Жиры — 9,3ккал.

Белки — 4,1ккал.

Углеводы — 4,1ккал,

Ответить на вопросы:

- 1.Какая роль молока в питании человека?
- 2.Что называется Т-молоком?
- 3.Что такое молокосодержащий продукт?
- 4.Назовите отличия пастеризованного молока от стерилизованного
- 5.Назовите ассортимент молока
- 6.По каким показателям оценивается качество молока?
- 7.Назовите пороки молока?
- 8.Назовите показатели безопасности молока?
- 9.Какие должны быть условия и сроки хранения молока?
- 10.Как получают сгущенное молоко?
- 11.Назовите ассортимент молочных консервов?
- 12.Расшифруйте маркировку молочной консервы?
- 13.Чем обусловлена кислотность молока?
14. Как можно простейшим способом определить повышенную кислотность молока?
- 15.Как получают сухое молоко?
- 16.Почему растворимость у молока разная?
- 17.Какие вы знаете сухие молочные продукты?
- 18.В какой упаковке лучше хранить молочные товары?
- 19.Назовите маркировку молочных товаров?

20. Сколько и при каких условиях хранятся разные виды молока?

Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.

Домашнее задание: конспект.

Практическое занятие №34

Тема: Молочные товары

Цель: Распознавание видов и ассортимента кисломолочных продуктов.

Материально-техническое обеспечение: планшеты с этикетками, натуральные образцы, инструкционные карты.

Форма организации занятия – индивидуальная

Задание 1

Используя учебник, изучите ассортимент и кисломолочных продуктов.

Данные занесите в таблицы

| Название | Торговая марка | Закваска | Пищевая ценность | Характеристика качества | Условия и сроки хранения |
|----------|----------------|----------|------------------|-------------------------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Задание 2. Оценка качества кисломолочных продуктов

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

Ответить на вопросы:

1. Какие товары называются кисломолочными?
2. Что такое кефир?
3. Как получают ряженку?
4. Что такое йогурт?
5. Какими свойствами характеризуется ацидофилин?
6. Опишите требования к качеству ряженки
7. Какие могут быть пороки у кисломолочных товаров
8. Что такое творог?
9. Назовите ассортимент творога
10. Как получают сметану
11. Какой ассортимент сметаны?
12. Укажите условия и сроки хранения кисломолочных товаров
13. Как изменяются свойства сметаны при замораживании?

14. Перечислите дефекты сметаны, при наличии которых она не допускается к реализации.
 15. Что положено в основу деления сметаны на виды и сорта?
 16. Какой из видов брожения вызывает вспучивание простокваши и появление в ней острых вкуса и запаха?
 17. К какому кисломолочному напитку близок кефир по содержанию спирта?
 18. Чем отличается ряженка от варенца?
 19. Назовите новые виды диетических кисломолочных продуктов?
- Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.
Домашнее задание: конспект.

Практическое занятие №35

Тема: Твердые сычужные сыры

Цель: Распознавание видов и ассортимента твердых сычужных сыров

Материально-техническое обеспечение: планшеты с этикетками, натуральные образцы, инструкционные карты, каталоги.

Форма организации занятия – индивидуальная

Задание 1

Используя учебник, изучите ассортимент и характеристику твердых сычужных сыров.

Данные занесите в таблицу:

Характеристика ассортимента сыров

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

Задание 2: Напишите ассортимент твердых сычужных сыров, имеющих в продаже в магазинах.

Задание 3: Ответить на вопросы:

1. Что такое сыры?
2. В чем заключается роль сыров в питании человека?
3. Как классифицируются сыры?
4. В чем особенность получения твердых сычужных сыров?
5. Назовите твердые сычужные сыры
6. Какие сыры называются полутвердыми?
7. По каким признакам классифицируют сыры?
8. Чем отличается приготовление сычужных сыров от приготовления кисломолочных?
9. Что такое чеддеризация сырной массы?
10. Какие вы знаете сыры со вторым низким и высоким подогревом, и в чем их особенность?

11. Как маркируют сыры по жирности?
12. Что такое сычуг?
13. От чего зависит цвет сыров?
14. Какие вы знаете виды сыров?
15. От чего образуются глазки у сыров?
16. Какие сыры как лучше нарезать?



Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.

Домашнее задание: конспект.

Практическое занятие №36

Тема: Сыры

Цель: Распознавание видов и ассортимента мягких сычужных сыров, переработанных и рассольных сыров.

Материально-техническое обеспечение: планшеты с этикетками, натуральные образцы, инструкционные карты, каталоги.

Форма организации занятия – индивидуальная

Задание 1

Используя учебник, изучите ассортимент и характеристику мягких сычужных сыров, переработанных и рассольных сыров.

Данные занесите в таблицу:

Характеристика ассортимента сыров

| Сыр | Группа | Срок созревания | Внешний вид | Консистенция | Вкус, запах. | Рисунок на разрезе | % жира | Условия и сроки хранения |
|-----|--------|-----------------|-------------|--------------|--------------|--------------------|--------|--------------------------|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Задание 2: Написать ассортимент сыров по каждому виду.



Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.

Домашнее задание: повторить тему «Сыры».

Практическое занятие №37

Тема: Молочные товары

Цель: Распознавание видов и ассортимента молочных товаров, мороженого.

Материально-техническое обеспечение: планшеты с этикетками, инструкционные карты, каталоги.

Форма организации занятия – индивидуальная

Задание 1

Используя учебник, конспект изучите ассортимент и характеристику мороженого.

Данные занесите в таблицу:

| Название мороженого | Пищевая ценность | Сырье | Особенность производства | Виды, ассортимент | Фальсификация | Дефекты |
|---------------------|------------------|-------|--------------------------|-------------------|---------------|---------|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Задание 2: Составить таблицу качества мороженого

:

| Название | Вкус, запах | Структура | Консистенция | Цвет |
|----------|-------------|-----------|--------------|------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Ответить на вопросы:

1.Какие существуют упаковки мороженого? Что указывают на упаковке?

2. Что входит в состав мороженого?
3. Как классифицируют мороженое?
4. Как вы думаете, какие основные показатели качества мороженого?
5. Какого вещества содержится больше всего в мороженом?
6. Какое вещество в составе мороженого не желательно?
7. Какие минеральные вещества содержатся в мороженом?
8. Что означают стабилизаторы в составе мороженого?
9. Самое жирное мороженое называется?
10. Какие красители используются в производстве мороженого?

Полезные советы:

1. Проверьте, соответствует ли мороженое ГОСТу
2. Обращайте внимание на дату производства Это период от 2 недель до года. Поэтому старайтесь выбирать брикеты и стаканчики, которые были изготовлены совсем недавно.

3. Пусть в мороженом будет больше молочного жира, чем растительного

4. Выбирайте мороженое без добавок
5. Следите за консервантами
6. Отдавайте предпочтение мороженому в брикете
В вафлях тоже содержится определенное количество калорий, а в вариантах из супермаркетов еще и консерванты, ароматизаторы и красители.
7. Проводите эксперименты

.Посмотрите, как тает брикет. Если это пышная густая пенка, то в мороженом больше именно молочного жира, которому стоит отдать предпочтение.

Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.

Домашнее задание: повторить тему «Мороженое».

Мороженое - сладкий освежающий продукт, получаемый путем взбивания и замораживания молочных или фруктово-ягодных смесей с сахаром и стабилизаторами, а для некоторых видов - с добавлением вкусовых и ароматических наполнителей.

В этом продукте, выработанном на молочной основе, содержатся молочный жир, белки, углеводы, минеральные вещества, витамины А, группы В, D, Е, Р.

Молочный жир, как известно, по сравнению с другими пищевыми жирами является наиболее ценным, отличается приятным вкусом, высокой усвояемостью, уникален по составу, включающему несколько десятков жирных кислот, в том числе незаменимых. В мороженом молочный жир находится в виде мельчайших жировых шариков, окруженных липопротеиновыми оболочками.. Белки в мороженом на молочной основе представлены в основном казеином; сывороточные белки - альбумин и глобулин. Углеводы в мороженом представлены сахарозой и молочным сахаром (лактозой). В мороженом, содержащем фруктовое сырье, обычно присутствуют и простые сахара - глюкоза и фруктоза.

Мороженое содержит такие важные минеральные вещества, как натрий, калий, кальций, фосфор, магний, железо и др.

Основные виды:

· мороженое на молочной основе (Молочное, сливочное, пломбир); · плодово-ягодное мороженое; · ароматическое мороженое.

Любительские виды:

- мороженое на молочной основе («Морозко», «Белоснежка», «Мечта», «Снежинка», «Фантазия» и др.);
- мороженое на плодово-ягодной или на овощной основе («Фруктовый лед», «Ягодное».
- мороженое из плодов и ягод с добавлением молочной основы; · многослойное мороженое;
- мороженое специального назначения - для диабетиков, с сорбитом и ксилитом.

Мороженое на молочной основе классифицируют следующим образом:

- без пищевкусных продуктов и ароматизаторов;
- с пищевкусными продуктами (с кофе, с цикорием, крем-брюле, шоколадное, чайное, яичное, яично-белковое, яично-желтковое, с орехами, с арахисом, с медом, с фруктами, с овощами, с цукатами, с изюмом, с курагой, с мармеладом, с воздушным рисом, с воздушной кукурузой, с бисквитом, с печеньем, с шоколадно-вафельной крошкой, с шоколадом, с шоколадной крошкой, с шоколадной стружкой, с цветной крошкой, с кокосовой стружкой, с джемом, с мягкой карамелью, с вареным сгущенным молоком, с сиропом крем-брюле, стопингом, с фруктовыми наполнителями, с повидлом, с вареньем);
- с ароматом; · с пищевыми продуктами и ароматом.

В зависимости от оформления поверхности: · декорированное;

- глазированное, в том числе эскимо; · глазированное декорированное, в том числе эскимо;
- в вафельных изделиях, · в печенье;
- без оформления поверхности.

Молочные продукты. Основным видом сырья при выработке мороженого на молочной основе являются молочные продукты. К ним относятся молоко цельное и обезжиренное, сливки различной жирности, сыворотка молочная осветленная, а также сгущенное и сухое молоко (цельное и нежирное сгущенное с сахаром, молоко сгущенное обезжиренное, молоко сухое цельное и обезжиренное, сливки сухие), какао со сгущенным молоком и сахаром, масло несоленое сладкосливочное.

Сахаристые вещества. При выработке мороженого применяют сахар-песок, сахарный сироп, сахарную пудру, мед пчелиный, патоку крахмальную (карамельную), кукурузный сироп, глюкозу кристаллическую, сорбит и ксилит пищевые.

Стабилизаторы. Эти вещества обладают свойствами гидрофильных коллоидов и большой способностью к набуханию, они связывают свободную воду и повышают вязкость смеси. Добавление стабилизаторов в смесь обеспечивает нежную структуру мороженого, при замораживании в продукте не образуется крупных кристаллов льда. В промышленности находят применение целый ряд стабилизаторов: желатин пищевой, агар, агароид, альгинат натрия, казеинат натрия, модифицированный желирующий крахмал.

Фруктово-ягодное сырье. Для приготовления мороженого используют разнообразные плоды и ягоды, как культурные (слива, абрикос, смородина и др.), так и дикорастущие (ежевика, морошка, клюква и др.). Их применяют свежими и замороженными, в виде пюре, соков, сиропов, варенья, джемов, повидла и пульпы.

Вкусовые и ароматические вещества. Для улучшения вкуса и запаха в мороженое вносят вкусовые и ароматические вещества, которые очень разнообразны. К ним относятся какао-порошок, кофе натуральный, чай, шоколад, различные орехи и др. В эту группу добавок входят: кондитерские изделия (вафли, цукаты, мармелад, карамель и др.), пряности (ваниль, ванилин, гвоздика, корица, мускатный орех и др.), кислоты пищевые органические (лимонная, яблочная и др.), эфирные масла (апельсиновое, мандариновое и др.), эссенции ароматические пищевые (лимонная, апельсиновая и др.).

Яичные продукты. При выработке некоторых видов мороженого в смесь вносят куриные яйца или яичный порошок. Это повышает вкусовые качества, улучшает взбитость и структуру продукта. Применяют только куриные яйца пищевые или яичный порошок.

Пищевые красители. Для большинства видов мороженого в случае необходимости применяют пищевой концентрированный краситель, полученный из выжимок темных сортов винограда, а также соки -- свекольный, клюквенный, смородиновый и др., красители: кармин (ярко-красный цвет), тартразин (желтый цвет) и индиго (синий цвет).

Обработка смеси. Обработка включает фильтрацию, пастеризацию и гомогенизацию. Фильтрацией удаляются механические примеси и нерастворившиеся частицы компонентов. Обработка смеси проходит в тонком слое и в непрерывном потоке, без доступа воздуха, чем обеспечивается высокая эффективность пастеризации, сохранение

ароматических веществ, а также витаминов. Пастеризация проводится при температуре 85°C с выдержкой 50-60 с.

Благодаря гомогенизации жировые шарики дробятся и равномерно распределяются в смеси. Кроме того, мелкие жировые шарики быстрее воспринимают температуры охлаждения и закаливания. Гомогенизацию необходимо проводить при температурах, близких к температуре пастеризации, но не ниже 63°C.

Охлаждение и созревание смеси. Гомогенизованную смесь быстро охлаждают до температуры 0-6°C и направляют в емкостный аппарат с мешалкой для созревания и хранения смеси.

Фальсификация:

Поскольку в летний период мороженое пользуется повышенным спросом и фальсификаторы тут же вместо сливочного мороженого подсовывают нам молочное. Но еще более распространенная фальсификация заполонила наш рынок - это ароматическое мороженое, в котором и молока, то нет. Все сделано на ароматизаторах, красителях и стабилизаторах. Качественная фальсификация молочных продуктов осуществляется следующими способами: разбавление водой; пониженное содержание жира; добавление чужеродных компонентов; нарушение рецептурного состава в мороженом.

О фальсификации мороженого можно судить по внешнему виду. Если оно неравномерной окраски - явно хранилось дольше нормы (такая окраска может быть лишь у мороженого с ягодами и орехами, а также у "мраморного", получившего свое название из-за внешнего вида). Ни в коем случае нельзя есть хлопьевидное мороженое песчанистой консистенции с ощутимыми на вкус комочками жира. Насторожитесь, если мороженое хрустит во рту льдинками, а при подтаивании выделяет мутную воду. Значит оно было перекристаллизовано во время хранения. И еще. Качественный продукт в отличие от фальсифицированного медленно охлаждает рот и тает.

Практическое занятие №38

Тема: Пищевые жиры

Цель: Ознакомление с ассортиментом пищевых жиров: маргарина, масла коровьего, растительного масла.

Материально-техническое обеспечение: планшеты с этикетками, инструкционные карты, слайды.

Форма организации занятия – индивидуальная

Задание 1

Используя учебник, конспект изучите ассортимент и характеристику пищевых жиров.

Данные занесите в таблицу:

| Название | Т плавления | Цвет, вкус | Консистенция | Свойства | Условия и сроки хранения |
|----------|-------------|------------|--------------|----------|--------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Задание 2: Решить задачу.

Задача 1. Сделать заключение о качестве Столового маргарина, имеющего чистый вкус и аромат, лёгкую пластичную консистенцию, поверхность среза матовая, содержание жира 82%, соли 0,5%.

Задача 2:

Задание 3: Изучите ассортимент и рецептуру маргарина с помощью учебника и конспекта заполните таблицу

| Ассортимент | Группа, использование | % Ж | % воды | Рецептура |
|-------------|-----------------------|-----|--------|-----------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Ответить на вопросы:

1. Назовите группы пищевых жиров
2. Как классифицируются растительные масла
3. Почему растительные масла полезны для здоровья?
4. Назовите градацию качества растительных масел
5. Как оценивают качество подсолнечного масла?
6. Какие могут быть дефекты у масла?
7. Опишите условия и сроки хранения подсолнечного масла
8. Назовите животные жиры
9. Какое сырье используют для получения маргарина?
10. Назовите группы маргарина
11. Какие требования к качеству маргарина?
12. Что такое дезодорированное масло?
13. Назовите свойства пищевых жиров?
14. Что по химической природе представляют собой жиры?
15. Что такое спред?

Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.

Домашнее задание: повторить тему «Пищевые жиры».

Практическое занятие №39

Тема: Мясные товары

Цель: Ознакомление с видами мяса.

Материально-техническое обеспечение: учебники, инструкционные карты, слайды.

Форма организации занятия – индивидуальная

Задание 1

Используя учебник, конспект изучите виды мяса, их отличительные особенности.

Данные занесите в таблицу:

| Вид мяса | Характеристика мяса | Жир | Термическое состояние | Характеристика качества | Условия и сроки хранения |
|----------|---------------------|-----|-----------------------|-------------------------|--------------------------|
| Говядина | | | | | |
| Телятина | | | | | |
| Баранина | | | | | |
| Свинина | | | | | |
| Мясо | | | | | |

| | | | | | |
|----------|--|--|--|--|--|
| кроликов | | | | | |
|----------|--|--|--|--|--|

Задание 2: Определение свежести мяса.

Задача 1.

При осмотре туши говядины было обнаружено, что она покрыта заветрившейся корочкой подсыхания тёмного цвета, имеет с поверхности слегка затхлый запах, мясной сок слегка мутноватый, ямка при надавливании медленно восполняется, бульон мутный. Дайте заключение о качестве мяса,

Задание 3 .Выписать виды разделки для розничной торговли мяса: говядины, баранины, свинины.

Задание 4: Изучить классификацию мяса и выписать характеристику по составу и пищевой ценности: говядины, баранины, свинины.

По результатам изучения письменно ответить на вопросы:

1. В чем состоят характерные отличия внешнего вида (экстерьера): мясного скота; мясомолочного скота; молочного скота.
2. Перечислить классификационные признаки в зависимости от возраста крупного рогатого скота; свиней.
3. Привести характеристику мяса крупного и мелкого рогатого скота, свиней в зависимости от термического состояния.
4. Указать особенности химического состава и пищевой ценности мышечной ткани мяса.
5. В чем состоят отличительные особенности соединительной ткани в т.ч. костной и хрящевой по химическому составу и пищевой ценности от мышечной ткани.

Ответить на вопросы

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

Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.

Домашнее задание: повторить тему «Виды мяса, их характеристика».

Практическое занятие №40

Тема: Мясные товары

Цель: Распознавание видов мяса птицы, мясных полуфабрикатов, мясных субпродуктов.

Материально-техническое обеспечение: учебники, инструкционные карты, слайды.

Форма организации занятия – индивидуальная

Задание 1

Используя учебник, конспект изучите виды мяса, их отличительные особенности.

Данные занесите в таблицу:

| Вид мяса | Характеристика | Кулинарное | Термическое | Характеристика | Условия и |
|----------|----------------|------------|-------------|----------------|-----------|
|----------|----------------|------------|-------------|----------------|-----------|

| | | назначени | состояние | качества | сроки хранения |
|---------|--|-----------|-----------|----------|----------------|
| Мясо | | | | | |
| птицы | | | | | |
| Печень | | | | | |
| Почки | | | | | |
| Голова | | | | | |
| Котлеты | | | | | |
| | | | | | |

Задание 2: Изучить дефекты мясных товаров и дать их характеристику. Оформить таблицей.

К дефектам мяса относят

Загар - появление в толще мышц очень упитанного крупного рогатого скота и свиней кислого запаха, серо-красного или коричнево-красного цвета с зеленоватым оттенком

Ослизнение -- липкая слизь, ухудшающая товарный вид мяса, его вкус и запах. плесневение,

Гниение -- гнилостное разложение мяса, начинающееся с поверхности.

Пигментация -- пятна разных цветов на поверхности мяса

Потемнение - концентрация красящих веществ в результате интенсивного испарения влаги во время хранения ожоги

Ожоги (пятна беловато-серого цвета на поверхности замороженного мяса) -- результат испарения влаги механические загрязнения

Потемнение и прогоркание жиров возникает чаще всего в шпике туш, хранившихся в замороженном или охлажденном виде более длительное время

Ответить на вопросы:

1. Что такое субпродукты?
2. Опишите признаки свежести мяса
3. Какие показатели определяют качество мяса?
4. Какие причины вызывают потери мяса при хранении?
5. Какие виды мяса птицы?
6. Как обрабатывают тушки кур?
7. Почему мясо куры считают диетическим?
8. Опишите требования к качеству тушки куры
9. Какие могут быть дефекты у тушек куры?
10. Укажите условия и сроки хранения

Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.

Домашнее задание: повторить тему «Виды мяса, их характеристика».

Практическое занятие №41

Тема: Вареные колбасные изделия

Цель: Ознакомление с видами и ассортиментом вареных колбасных изделий

Материально-техническое обеспечение: учебники, инструкционные карты, слайды.

Форма организации занятия – индивидуальная

Задание 1:

Определить по внешним признакам качество: состояние поверхности, рисунок, цвет, консистенцию, упаковку, маркировку. запах по стандарту, вид, сорт, сделать вывод о качестве.

Данные занесите в таблицу:

| Название продукта | Характеристика показателей | | | | | | | |
|-------------------|----------------------------|-----------------------|---------|------|--------------|-------------|------|---------------|
| | Форма, вид | Состояние поверхности | Рисунок | Цвет | Консистенция | Вкус, запах | Цена | Срок хранения |
| 1. | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | |
| 4. | | | | | | | | |

Задание 2: Изучить ассортимент вареных колбасных изделий. Заполнить таблицу.

| Ассортимент | Сорт | Рецептура | Структура | Внешний вид. |
|-------------|------|-----------|-----------|--------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Задание 3: Распределите ассортимент колбас по сортам.

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1. Молочная | 6. Докторская |
| 2. Детская | 7. Крестьянская |
| 3. Любительская | 8. Элитная |
| 4. Телячья | 9. Останкинская |
| 5. Ветчинная | 10. Чайная |

Ответить на вопросы;

1. Что положено в основу деления колбас на сорта?
2. Что относится к вспомогательному сырью используемому в производстве колбас?
3. Почему в рецептуру вареных колбас 1/с и 2/с вводят крахмал или пшеничную муку?
4. Как устранить поверхностную плесень на поверхности колбасных изделий?
5. От чего зависит цвет колбасных изделий?
6. С какими дефектами не допускаются колбасные изделия в продажу?
7. Перечислите, что относится к вареным колбасным изделиям?
8. Назовите безструктурные колбасы?
9. Назовите поставщиков колбас в магазин?

Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.

Домашнее задание: повторить тему «Вареные колбасные изделия».

Практическое занятие №42

Тема: Полукопченые колбасы

Цель: Ознакомление с видами и ассортиментом полукопченых колбас

Материально-техническое обеспечение: учебники, инструкционные карты, слайды, каталоги.

Форма организации занятия – индивидуальная

Задание 1:

Определить по внешним признакам качество: состояние поверхности, рисунок, цвет, консистенцию, упаковку, маркировку. запах по стандарту, вид, сорт, сделать вывод о качестве.

Данные занесите в таблицу:

| Название продукта | Характеристика показателей | | | | | | | |
|-------------------|----------------------------|-----------------------|---------|------|--------------|-------------|------|---------------|
| | Форма, вид | Состояние поверхности | Рисунок | Цвет | Консистенция | Вкус, запах | Цена | Срок хранения |
| 1. | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | |
| 4. | | | | | | | | |

Задание 2: Изучить ассортимент вареных колбасных изделий. Заполнить таблицу.

| Ассортимент | Сорт | Рецептура | Структура | Внешний вид. |
|-------------|------|-----------|-----------|--------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Задание 3: Распределите ассортимент колбас по сортам.

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1. Озерская | 6. Краковская |
| 2. Одесская | 7. Московская |
| 3. Гетинская | 8. Сервелат |
| 4. Киевская | 9. Казацкая |
| 5. Дрогобычская | 10. Полтавская |

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

Ответить на вопросы:

1. Как отличить полукопченые колбасы от копченых?
2. Сколько и при каких условиях хранятся полукопченые колбасы?
3. Какие колбасы не допускаются в продажу?
4. Напишите безопасные приемы при продаже колбас?

Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.

Домашнее задание: повторить тему «Полукопченые колбасы».

Практическое занятие №43

Тема: Копченые колбасы и мясные копчености.

Цель: Ознакомление с видами и ассортиментом копченых колбас и мясных копченостей.

Материально-техническое обеспечение: учебники, инструкционные карты, слайды, каталоги.

Форма организации занятия – индивидуальная

Задание 1:

Определить по внешним признакам качество: состояние поверхности, рисунок, цвет, консистенцию, упаковку, маркировку. запах по стандарту, вид, сорт, сделать вывод о качестве.

Данные занесите в таблицу:

| Название копчености | Рисунок | технология приготовления (термическая обработка) | Вид сырья | Часть туши |
|---------------------|---------|--|-----------|------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Задание 2: Изучить ассортимент копченой колбасы. Заполнить таблицу.

| Ассортимент | Сорт | Рецептура | Структура | Внешний вид. |
|-------------|------|-----------|-----------|--------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Задание 3: Опишите дефекты мясных копченостей и копченой колбасы.

Задание 4: Распределите ассортимент колбас по сорта: Московская,Посольская, Элитная, Суджук, Сервелат, Праздничная, Столичная, Особенная, Преображенская, Президентская.

Ответить на вопросы:

- 1.Какое сырье используется преимущественно для производства копченостей?
2. Каковы особенности разделки и технологической обработки сырья для получения окороков, рулетов, кореек, грудинок?
3. Зачем при посоле добавляют нитриты, фосфаты, сахар и др. добавки?
4. Какие физико-химические процессы происходят при посоле, варке и копчении мяса? Как изменяются белки, жиры, содержание воды?

5.Рассмотрите ситуацию:

В магазин поступили продукты из свинины следующих наименований: буженина, окорок тамбовский и воронежский, карбонад, грудинка, корейка. Проведите классификацию указанных продуктов по способу термической обработки, способу разделки и сортам.

Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.

Домашнее задание: повторить тему «Копченые колбасы».

Практическое занятие №44

Тема: Мясные консервы

Цель: Распознавание мясных консервов, расшифровка маркировок.

Материально-техническое обеспечение: наклейки, инструкционные карты, слайды, каталоги.

Задание №1: Изучите ассортимент и рецептуру мясных консервов и заполните таблицу

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

Задание 2. Расшифруйте маркировку консервов используя опорный конспект



Банки консервов маркируют условными обозначениями в три ряда:

первый ряд — дата изготовления (число — две цифры, месяц — две цифры, год — две последние цифры);

второй ряд — ассортиментный знак (цифры или буквы — один-три знака), номер завода (цифры или буквы — один-три знака);

третий ряд — смена (один знак), индекс мясной промышленности.

Ответить на вопросы:

1. Какое сырье используется для производства консервов.
2. Как подготавливают сырье для производства консервов разных групп.
3. Каким образом изменяется пищевая ценность сырья при его стерилизации.
4. Как изменяется качество консервов при длительном хранении.
5. Перечислить дефекты мясных консервов, не допускаемые стандартом.
6. Что такое мясные консервы?
7. В чем особенность термической обработки консервов?
8. На какие группы делятся консервы?
9. Как готовятся консервы из мяса?
10. Назовите ассортимент консервов из мяса
11. Какие вы знаете консервы из субпродуктов?
12. Какие консервы называются мясорастительными?
13. Что такое детские мясные консервы?
14. Назовите дефекты мясных консервов

Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.

Домашнее задание: повторить тему «Копченые колбасы».

Практическое занятие №45

Тема: Рыбные товары

Цель: Распознавание видов семейств рыб

Материально-техническое обеспечение: наклейки, инструкционные карты, слайды, плакаты.

Задание №1: Изучите виды, строение, отличительные особенности семейств рыб и заполните таблицу

| Семейства рыб | Форма | Плавники | Мясо | |
|---------------|-------|----------|------|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Семейство осетровых. К семейству осетровых относятся белуга, калуга, осетр, стерлядь, севрюга и др. Форма тела веретенообразная, оно покрыто пятью рядами костных образований (жучки). Между рядами расположены костные зерна и пластины. Мясо белое, жирное, вкусное. Большая часть жира находится между мышцами.

Цвет икры от светло- до темно-серого, почти черного

Семейство лососевых. К семейству лососевых относятся дальневосточный лосось (кета, горбуша, чавыча, нерка, кижуча, сима) и настоящий (семга, озёрный и каспийский лососи, форель, нельма, сиг, ряпушка, белорыбица).

Тело лососевых продолговатое, толстое, несколько сжато с боков, покрыто мелкой плотной чешуей, голова голая, боковая линия полная. На спине два плавника, один из них жировой. Мясо нежное, жирное, у большинства рыб окрашено в розовый цвет, скелет костный, икра — оранжевая.

Семейство сельдевых. Семейство сельдевых включает сельдь (атлантическая, тихоокеанская, беломорская, каспийская), салаку, кильку, тюльку, сардину, сардинеллу и др.

Тело сельдевых продолговатое, сжатое с боков, покрыто легко слезающей чешуей, боковых линий нет, хвостовой плавник имеет глубокую выемку

Семейство карповых. Семейство карповых — самое многочисленное семейство, большинство рыб семейства — пресноводные: лещ, сазан, карась, линь, вобла, тарань, рыбец, толстолобик и др.

Тело этих рыб высокое, сдавленное с боков, покрыто плотно прилегающей чешуей, спинной плавник один. Мясо карповых средней жирности, жирное мясо имеет только рыбец. Мясо карповых после жарки становится нежным, приятного вкуса, но содержит много межмышечных костей. Вобла, тарань, лещ — вяленые и копченые.

Семейство окуневых. К семейству окуневых относятся окунь, судак, ерш. Рыбы имеют два спинных плавника, тело покрыто мелкой плотной чешуей, боковая линия прямая, на боках расплывчатые поперечные темные полосы. Мясо нежирное, сочное.

Семейство тресковых. К этому семейству относят треску, пикшу, навагу, сайду, минтая, путассу. Тело у тресковых удлинённое, суживающееся к хвостовому плавнику, покрытому мелкой чешуей. Большинство рыб имеют три спинных и два анальных плавника, ярко выраженную боковую линию, на подбородке усик.

Семейство камбаловых. Камбаловые (морские донные рыбы) широко распространены почти во всех открытых морях. Ценным объектом промысла из этого семейства является палтус. Мясо палтуса отличается высоким вкусовым качеством, приятной, нежной консистенцией, хорошими цветом и ароматом. Рыбы этого семейства имеют плоское, широкое тело, окаймленное длинными спинными и анальными плавниками. Глаза расположены на верхней стороне головы. Нижняя сторона светлая, верхняя окрашена под цвет дна.

Семейство скумбриевых. Рыбы этого семейства имеют веретенообразное тело с тонким хвостовым стеблем, покрытым мелкой чешуей, на спине два плавника, расположенных далеко друг от друга. Она имеет вытянутое тело с тонким хвостовым стеблем, за вторым

спинным и анальным плавниками находятся маленькие плавнички, спинка зеленовато-синяя с темными поперечными полосами. Мясо нежное, жирное.

Семейство ставридовых. Промысловое значение имеет азово-черноморская и океаническая ставрида. Тело рыб сжато с боков, покрыто мелкой чешуей или голое. Изогнутая боковая линия состоит из гребневидных костяных щитков. На спине два плавника — первый из них колючий.

Мясо светло-серого цвета со своеобразным запахом и кисловатым вкусом, богато белками.

Щука водится почти во всех реках и озерах. Она имеет стреловидную форму, один спинной плавник отнесен далеко назад. Мясо тощее, костистое, иногда пахнет тиной. Реализуется в живом, охлажденном, мороженом и консервированном виде.

Угорь имеет змеевидную форму тела, спинной и анальный плавники длинные, сросшиеся с хвостовым. Мясо жирное, вкусное. В продажу поступает угорь горячего копчения. Добывается в бассейне Балтийского моря.

Минога - рыба лентовидной формы; грудные, брюшные и анальный плавники отсутствуют, на рыле находится присоска. Вместо жаберных крышек имеются жаберные отверстия. Позвоночник хрящевой, желчного пузыря нет, поэтому используется в целом виде. Мясо жирное (содержит до 34% жира), вкусное. Реализуется минога жареная и жареная в маринаде. Добывают ее в Каспийском и Балтийском водоемах.

Кефаль имеет два спинных плавника (первый колючий, второй мягкий), крупную чешую и продольные полосы. Боковая линия отсутствует. Мясо жирное, вкусное. Рыба дает ценную ястычную икру. Добывают рыбу в Каспийском и Черном морях, на Дальнем Востоке. Реализуют кефаль мороженую и в виде консервов.

Палтус похож на камбалу, но имеет более вытянутое (листовидное) тело. Добывают его больше всего в северных районах. Мясо содержит много жира. Поступает в продажу палтус мороженный и холодного копчения.

Ставрида так же, как скумбрия, делится на азово-черноморскую и океаническую (тихоокеанскую и атлантическую). Рыба имеет два спинных плавника, изогнутую боковую линию, на конце покрытую костными пластинками (боковой киль). Мясо нежное и вкусное.

Задание 2;

Ответить на вопросы:

1. Какова роль рыбы в питании?
2. Назовите семейства рыбы?
3. Что относится к мелкосельдевым рыбам?
4. От чего зависит пищевая ценность рыбы?
5. Какие вещества входят в состав рыбы?
6. По каким признакам можно отличить семейства рыб?

Задание 3:

«Вычеркни из списка рыбу, которую необходимо очистить»

1. камбала; 2. Сом; 3. Треска; 4. Лещ; 5. Щука; 6. зубатка.
7. Скумбрия; 8. Горбуша; 9. Тарань; 10. минога

Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.

Домашнее задание: повторить тему «Семейства рыб».

Тема: Рыбные товары

Цель: Ознакомление с видами живой, охлажденной рыбы

Материально-техническое обеспечение: картинки, инструкционные карты, слайды, плакаты.

Задание №1: Изучите виды, отличительные особенности живой, охлажденной, мороженой рыбы и заполните таблицу

| Образец рыбы | Описание внешнего вида Поверхность Консистенция запах | Заключение о качестве |
|------------------|--|-----------------------|
| Живая рыба | | |
| Охлажденная рыба | | |
| Мороженая | | |

Задание 2: Опишите дефекты рыбы.

У охлажденной рыбы могут встречаться пороки: **Высыхание** - один из тяжелых пороков мороженой рыбы. Поверхность и мясо рыбы теряют цвет, мясо приобретает сухую, жесткую, волокнистую консистенцию, природный аромат рыбы ослабевает или вовсе исчезает и вместо него появляется так называемый рыбный запах, а затем могут возникнуть и старые («нечистые») запахи.

«Нечистые» запахи образуются в мороженой рыбе, как правило, после длительного ее хранения. Возникновению и развитию этого порока способствуют недостаточно низкая температура замораживания и хранения, отсутствие защитного слоя ледовой глазури.

Деформация возникает при неправильной укладке рыбы, направленной на замораживание.

Позеленение мяса тунца и меч-рыбы, обусловленное низким качеством сырья.

Потемнение мяса тунца и пелагиды - появляется при быстром замораживании.

Смерзание рыбы или блока - происходит при выгрузке недомороженной рыбы и др.

Качественные показатели охлажденной рыбы, направляемой в торговлю, устанавливаются стандартом.

К недопустимым дефектам охлажденной рыбы относят дряблость тканей, отставание мяса от кости и гнилостный запах.

При нарушении технологии замораживания и хранения в мороженой рыбе возникают различные дефекты: дряблость тканей (появляется из-за задержки рыбы-сырца перед замораживанием); потускнение поверхности (происходит в результате плохого промывания рыбы перед замораживанием или в случае длительного хранения ее при непостоянной температуре); кисловатый запах в жабрах (является результатом плохого промывания жабр перед заморозкой); подсыхание наружного слоя и образование губчатой структуры (происходит при хранении рыбы при пониженной влажности воздуха).

Ответить на вопросы:

1. Какая рыба называется охлажденной?
2. Как разделяют рыбу охлажденную?
3. Дайте характеристику мороженой рыбы
4. Назовите виды рыбы, которая подвергается замораживанию
5. Укажите градацию качества мороженой рыбы
6. По каким показателям оценивают качество мороженой рыбы

Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.

Домашнее задание: повторить тему «Рыба живая, охлажденная, мороженая».

Практическое занятие №47

Тема: Рыбные товары

Цель: Ознакомление с ассортиментом рыбных гастрономических товаров

Материально-техническое обеспечение: картинки, инструкционные карты, слайды, плакаты.

Задание №1: Пользуясь рисунками, изучить ассортимент соленой рыбы, данные занести в таблицу.

| Вид группа | Состав посолочной смеси | Вид разделки |
|------------|-------------------------|--------------|
| | | |
| | | |
| | | |

Задание 2: Пользуясь рисунками, изучить ассортимент копченой рыбы, данные занести в таблицу.

| Вид рыбы | Способ копчения | Вид разделки |
|----------|-----------------|--------------|
| | | |

Задание 3 Расписать качественную характеристику копченой рыбы и занесите в таблицу.

| Показатели качества | Характеристика рыбы Холодного копчения. | Характеристика рыбы Горячего копчения |
|---------------------|---|---------------------------------------|
| Поверхность | | |
| Разделка | | |
| Консистенция | | |
| Вкус, запах | | |

Дефекты копченой рыбы:

Белобочка, или непрокопченные места, образуется при соприкосновении одной рыбы с другой в коптильной камере.

Подпаривание – сваривание мяса под действием очень высокой температуры

Рапа – налет выкристаллизовавшейся соли на поверхности рыбы

Плесневение – мокрый слизистый налет серого или зеленоватого цвета на поверхности

Тусклая поверхность – рыба недостаточно прокопчена, поверхность бледная

Темная поверхность – результат недостаточного подсушивания рыбы перед копчением.

Невыраженный запах копчености – результат недостаточной обработки рыбы коптильным дымом или длительного хранения.

Ответить на вопросы:

1. Дайте характеристику соленой рыбы
2. Какие виды рыбы подвергают солению?
3. Как разделявают соленую рыбу?
4. Какая рыбы называется копченой?
5. Как можно отличать рыбы горячего копчения от холодного копчения?

Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.

Домашнее задание: повторить тему «Рыба живая, охлажденная, мороженая».

Практическое занятие №48

Тема: Рыбные товары

Цель: Ознакомление с видами и ассортиментом рыбных консервов.

Материально-техническое обеспечение: картинки, инструкционные карты, слайды, плакаты.

Задание №1: Пользуясь рисунками, образцами изучить ассортимент рыбных консервов, данные занести в таблицу.

| Название | Производитель | Состав | Условия и сроки хранения |
|----------|---------------|--------|--------------------------|
| | | | |
| | | | |

Задание 2: Задача 1. Дайте заключение о качестве консервов «Шпроты в масле» в/с, если в банке массой 180г обнаружено: шпроты имеют нежную консистенцию, тёмно-золотистый цвет кожных покровов с единичными чешуйками 45г рыбок, имеют частично сползающую кожу, лопнувшее брюшко, масса рыбы 115г масла 20г. Примите решение.



Задание 3:

Расшифруйте маркировку рыбных консервов

| | | | |
|---------|----------|-----------|-----------|
| 201101 | 181212 | 180112 | 220214 |
| 85Д 157 | 308 X 06 | 285 ДИ 01 | 285 ДИ 01 |
| Р1 | Р 1 | Р 1 | Р 1 |

Ответить на вопросы:

- 1.Что такое рыбные консервы?
- 2.Чем рыбные пресервы отличаются от консервов?
- 3.Назовите дефекты рыбных консервов?
- 4.Как классифицируются рыбные консервы?
- 5.Каким бывает бомбаж?
- 6.Назовите поставщиков рыбных консервов в магазин?
- 7.Назовите хранение рыбных консервов?

- 8.Какие поступают в продажу консервы из нерыбных продуктов моря?
- 9.Сколько хранятся рыбные пресервы?
- 10.Салат из морской капусты – это консерва или пресерва?

Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.
Домашнее задание: повторить тему «Рыбные консервы».

Практическое занятие №49

Тема: Рыбные товары

Цель: Изучение фальсификация рыбных продуктов.

Материально-техническое обеспечение: информация о фальсификации рыбы, инструкционные карты, слайды, плакаты.

Задание №1: Пользуясь информацией, данные занести в таблицу.

Чем опасно употребление рыбы в пищу?

Морская пища является причинной № 1 пищевых отравлений. Многие водные артерии загрязнены экскрементами человека и животных, а отходы жизнедеятельности переносят опасные бактерии.

Многие новейшие сведения подтверждают, что вред рыбы очень велик для здоровья, так как в ней содержится много вредных веществ. Рыба загрязнена токсичными отходами, которые находятся в воде. Она живет настолько загрязненной водной среде, что Вы эту воду даже бы и не подумали пить. Поэтому прежде чем употреблять рыбу, задумайтесь о том, что она впитывает в себя все токсические химикаты. Некоторые агенты США утверждают, что большинство рыбы, пойманной в открытом море, вообще не подлежат употреблению в пищу. Большинство рыб накапливают в себе запредельное количество ртути. И чем она старше, тем больше ртути накопит. Опасными также считаются тунец, сайда, наваги, хека, нельмы, белуги, горбуши, чавычи.

Также известно, что вредные для человека хлорированные углеводороды и полихлорированные бифенилы, накапливающиеся в жирах, часто присутствуют в большом количестве в жирных сортах рыбы (лосось, сёмга, форель).

Рыба является носителем паразитов

Многим известно, что при употреблении рыбы очень высока вероятность заражения глистами, а также такими паразитами. Эти паразиты, проникнув в организм человека, присасываются к внутренним органам человека и побуждают часто принимать пищу, которой незаметно для нас питаются. При этом человек кормит в большей степени не свои клетки, а паразитов. Учёные советуют обязательно прожаривать или отваривать рыбу, но многие уже не скрывают, что варка и копчение не позволяют полностью уничтожить паразитов. Более того, копчение и является следующей причиной, благодаря которой рыба из полезного продукта превращается в ещё более вредный. В копченой, как и в жареной рыбе присутствуют канцерогенные вещества, провоцирующие рак. При этом наиболее опасна рыба горячего копчения (особенно тонкокожая), приготовленная на костре. Рыба горячего копчения, приготовленная в промышленных условиях, вредна чуть менее. А толстокожая рыба холодного копчения канцерогенов практически не содержит, но всё же и её диетологи советуют есть не чаще, чем один раз в неделю.

Употребляйте растительную пищу и будьте здоровы!

Фосфор из рыбы плохо усваивается, потому что в ней слишком мало кальция и магния

Учёным известно, что кальций и фосфор усваиваются полноценно лишь тогда, когда в продукте, который вы употребляете в пищу, есть, и кальций, и фосфор, и магний в органическом сбалансированном виде! Эти элементы, взаимодействуя с водой, дополнительно распадаются на молекулярный и атомарный кислород, оздоравливающие клетки, нормализуя обменные процессы. недоношенных. Современные рафинированные продукты, такие, как шлифованный рис, белый хлеб, фаст-фуд, а также рыба содержат

недостаточное количество фосфора, кальция, магния и калия.

В рыбе по сравнению с орехами и семенами, почти нет кальция и мало магния поэтому человеку недостаточно рыбы для обеспечения себя нужным количеством фосфора, кальция и других элементов.

В связи с промышленными и другими вредными отходами, рыба также накапливает в себе ртутные образования

Оформить отчет по выполненной работе и сделать вывод.

Домашнее задание: повторить тему «Рыбные товары».

Практическое занятие №50

Тема: Закон РФ «О защите прав потребителей»

Цель: Изучение Закона РФ «О защите прав потребителей»

Материально-техническое обеспечение: Закон РФ «О защите прав потребителей» инструкционные карты.

Задание 1. Общие положения Закона РФ «О защите прав потребителей»

Изучите главу 1 закона (статьи 1-17), обратите особое внимание на требования к качеству товара (работы, услуги); понятия срока годности, срока службы, гарантийного срока; требования к информации об изготовителе (исполнителе, продавце), о товарах (работах, услугах); имущественную собственность продавца (изготовителя, исполнителя).

Изученный материал в виде ответов на вопросы оформите в таблице 1.1.

Основные положения ФЗ «О защите прав потребителей»

| № вопроса | Вопрос | Ответ | Обоснование |
|-----------|--------|-------|-------------|
| | | | |

Содержание задания

1. Перечислите правовые акты, регулирующие отношения в области прав потребителей.
2. В каких случаях отношения в области защиты прав потребителей регулируются международными договорами?
3. Как определяются требования к качеству товаров?
4. Дайте определение следующим понятиям: срок службы, срок годности, гарантийный срок.
5. Каким образом изготовитель обеспечивает возможность использования товара в течение его срока службы?
6. Что понимают под безопасностью товара (работы, услуги)?
7. Назовите срок, в течение которого изготовитель обязан обеспечить безопасность товара (работы).
8. Дайте понятие информации: необходимой и достоверной.
9. Какие сведения должны быть указаны на вывеске розничного торгового предприятия?
10. Обязательные требования к информации об индивидуальном предпринимателе.
11. Требования к информации о продуктах питания.
12. Порядок определения режима работы продавца (исполнителя).
13. Возможные последствия не предоставления информации о товаре (работе, услуге).
14. Права потребителя в случае предоставления ему ненадлежащей (недостоверной, недостаточно полной) информации.
15. Ответственность продавца (изготовителя, исполнителя) за нарушение прав потребителей.
16. В каких случаях продавец (изготовитель, исполнитель) освобождается от ответственности за неисполнение обязательств?
17. Права потребителя в случае, если продавец (изготовитель, исполнитель) не удовлетворит его требования в добровольном порядке.
18. Порядок возмещения вреда, причиненного жизни, здоровью или имуществу потребителя.
19. Кто, кроме потребителя, может требовать возмещения вреда, причиненного вследствие недостатков товара (работы, услуги)?
20. В каких случаях изготовитель (продавец, исполнитель) освобождается от ответственности за вред, причиненный вследствие недостатков товара (работы, услуги)?

Решите ситуацию:

Покупательница И.П.Снегирева купила в магазине дрожжи германского производства. Придя домой, не обнаружила аннотации на русском языке. Снегирева вернулась в магазин и потребовала

русский текст к дрожжам. Продавец сказала, что аннотаций на русском языке у нее уже нет: “Были – все раздала”.

Объясните права И.П.Снегиревой, обязанности и ответственность продавца в данной ситуации.

Задание 2. Защита прав потребителей при продаже товаров потребителям

Изучите главу 2 Закона РФ “О защите прав потребителей” (статьи 18-26). Ответы на вопросы оформите, продолжая таблицу.

Содержание задания

1. Какие права имеет потребитель, если ему продан товар с недостатком?
2. Каковы особенности удовлетворения требований потребителя в отношении технически сложных товаров?
3. Укажите порядок предъявления и удовлетворения требований потребителя по товарам, приобретенным с недостатками.
4. Что является основанием для предъявления потребителем требований к продавцу?
5. Каков порядок исчисления гарантийного срока товара, а также срока его службы?
6. Укажите особенности исчисления этих сроков для сезонных товаров.
7. Какой установлен порядок доставки товаров, подлежащих замене или возврату?
8. Какие установлены сроки предъявления покупателями требований по поводу недостатков, обнаруженных в купленных товарах?
9. Какие установлены сроки устранения недостатков, обнаруженных в купленных товарах?
10. Назовите сроки обмена товаров, купленных с недостатками.
11. Укажите размер неустойки за невыполнение требований покупателей.
12. Как производятся расчеты с потребителем в случае приобретения им товаров с недостатками?
13. Охарактеризуйте права потребителя в случае приобретения им товара надлежащего качества.
14. Охарактеризуйте порядок расчетов с покупателем, в случае приобретения им товара надлежащего качества, но не подошедшего по фасону, размеру, расцветке и т.д.
15. Особенности расчетов с покупателями в случае расторжения договора купли-продажи, если товар был продан в кредит.
16. Кем утверждаются правила отдельных видов договоров купли-продажи товаров?

Решите ситуацию:

10 августа покупательница Н.С.Петрова купила в магазине шоколадные конфеты «Ассорти». Через день Н.С.Петрова пришла в магазин и попросила обменять «Ассорти» на «Кедровый грильяж». Однако заведующая секцией отказалась удовлетворить требования покупательницы. Права ли заведующая секцией? Дайте обоснование ответа.

Задание 3. Защита прав потребителей при выполнении работ или оказании услуг

Изучите главу 3 Закона РФ “О защите прав потребителей” (статьи 27-39). Ответы на вопросы оформите, продолжая таблицу

Содержание задания

1. Каким требованиям должно соответствовать качество выполненной работы?
2. Права потребителя, если исполнитель не приступил своевременно к выполнению работы.
3. Ответственность исполнителя в случае нарушения сроков начала и выполнения работы или оказания услуги.
4. Права потребителя, если выполненная работа или оказанная услуга имеют ненадлежащее качество.
5. Права потребителя, если исполнитель нарушает сроки устранения недостатков выполненной работы или оказанной услуги.
6. Ответственность исполнителя в случае полной или частичной утраты (повреждения) материала (вещи), принятого от потребителя.
7. В каких случаях исполнитель освобождается от ответственности за полную или частичную утрату (повреждение) материала (вещи), принятого от потребителя?
8. Охарактеризуйте порядок расчетов за выполненную работу (оказанную услугу).

Решите ситуацию: Потребитель Николаев заключил со строительной фирмой договор на строительство дачного дома. После того, как 50% работ было выполнено, Николаев решил

достроить дом своими силами. Претензий к качеству работы, выполненной строителями, у потребителя не было. Имеет ли потребитель Николаев право на расторжение договора?

Задание 4. Применение Закона РФ «О защите прав потребителей» (решение ситуационных задач)

Ситуация №1.

Покупатель Соколов 25 марта купил в магазине «Бакалея» кофе натуральный молотый производства Колумбии. 26 марта покупатель обнаружил, что на упаковке отсутствует информация по приготовлению напитка на русском языке.

Охарактеризуйте действия покупателя и продавца в данной ситуации.

Ситуация №2.

Покупательница приобрела швейную машинку «Чайка» в магазине «Все для дома». Швейная машинка в период действия гарантийного срока вышла из строя. Покупательница потребовала замены изделия на машину аналогичной марки. Директор магазина сказала покупательнице, что она не имеет права на обмен, а может сделать гарантийный ремонт швейной машины.

Какими будут ваши предложения по разрешению создавшейся ситуации?

Ситуация №3.

Покупатель В.И.Петров купил в магазине 10 февраля без примерки полуботинки для сына стоимостью 115 рублей. Позднее, 23 февраля этого же года он обратился к директору магазина с требованием обменять полуботинки, ссылаясь на то, что они не подошли сыну по размеру.

Каковы действия директора магазина в данной ситуации?

Ситуация №4.

Покупательница Дымова купила 5 мая в магазине пакет с пшеничной мукой в фабричной упаковке весом 2 кг. 7 мая она пришла в магазин и попросила обменять этот пакет на другой – весом 3 кг. Однако директор магазина отказалась удовлетворить просьбу покупательницы.

Права ли директор? Ответ обоснуйте.

Ситуация №5.

Покупателю Семенову был продан батон пшеничного хлеба, который оказался некачественным: в его разрезе обнаружен непромес. Покупатель принес батон обратно и потребовал заменить его. Как должен поступать в данной ситуации продавец?

Ситуация №6.

Покупатель купил в кондитерском магазине торт «Сказка». Данный товар не понравился членам семьи по внешнему оформлению. Имеет ли покупатель право на обмен? Если – да, то какой срок обмена?

Ситуация №7.

П.С.Иванов купил корейский телевизор, к которому приложена инструкция только на корейском, английском и японском языках. Фирма предложила покупателю сделать перевод за 15 долларов. Права покупателя в данной ситуации.

Ситуация №8.

Назовите сроки предъявления потребителем требований по недостаткам товаров с гарантийными сроками службы.

Дайте определение гарантийного срока службы, укажите его назначение.

Ситуация №9.

Назовите сроки предъявления потребителем требований в отношении недостатков сезонных товаров. Какие товары относятся к сезонным?

Ситуация №10.

Охарактеризуйте правила обмена изделия из золота. В каких случаях осуществляется обмен? Порядок обмена.

Ситуация №11.

Охарактеризуйте порядок расчетов с покупателем при замене товара ненадлежащего качества на товар аналогичной марки.

Ситуация №12.

Магазин не может устранить дефект мебели в 20-дневный срок или предложить аналогичную мебель в течение 7 дней из-за ее отсутствия.

Охарактеризуйте права потребителя в данной ситуации.

Ситуация №13.

Охарактеризуйте содержание информации об изготовителе, исполнителе, продавце товара, предусмотренной Законом РФ “О защите прав потребителей”.

Ситуация №14.

Охарактеризуйте содержание информации о товарах, работах, услугах, предусмотренной Законом РФ “О защите прав потребителей”.

Ситуация №15.

Дайте понятие срока годности товара. Порядок его исчисления и значение.

Ситуация №16.

Покупатель приобрел в магазине французский коньяк. При употреблении коньяк оказался недоброкачественным. Покупатель обратился к директору магазина с просьбой заменить французский коньяк на армянский. Работники магазина удовлетворили претензию покупателя только через 34 дня. Как следует поступать в этой ситуации покупателю?

Ситуация №17.

Покупатель настаивает на обмене телевизора, купленного два месяца назад. Свое требование он мотивирует тем, что телевизор имеет плохое изображение, не подлежащее настройке, о чем подтверждает справка гарантийной мастерской. Продавец не соглашается с требованием покупателя и предлагает ему произвести гарантийный ремонт.

Кто прав в данной ситуации? Ответ обоснуйте.

Если продавец в данной ситуации считает, что недостаток возник вследствие нарушения потребителем правил эксплуатации телевизора, то кто должен доказать этот факт?

Ситуация №18.

Покупательница приобрела холодильник, который сломался на десятом месяце гарантии. Она сдала его в гарантийную мастерскую, где из-за отсутствия запчастей ремонтировали 6 месяцев. А потом требовали оплаты ремонта под предлогом, что гарантийный срок службы холодильника закончился.

Работники мастерской в данной ситуации не правы дважды. Докажите это.

Ситуация №19.

Покупательница купила 25 января оливковое масло в стеклянной бутылке по цене 150 рублей, а 1 февраля принесла его в магазин с просьбой вернуть его стоимость, т.к. масло оказалось фальсифицированным, о чем свидетельствует акт проведенный независимой экспертизы. Цена масла на момент возврата составила 180 рублей.

Возможно ли удовлетворить просьбу покупательницы? Если да, то какую сумму она должна получить?

Ситуация №20.

Покупатель купил в магазине банку цейлонского чая и подарочный пакет. Через два часа вернулся и попросил взять товар назад и вернуть ему деньги. Заведующий секцией отказался вернуть деньги. Прав ли он? Ваши действия в качестве заведующего секцией?

Ситуация №21.

Покупательница обратилась с просьбой обменять сумку, которая не подошла дочери по цвету. Сумка новая (сохранен ярлык и товарный чек, куплена в данном магазине неделю назад).

Как должен поступить заведующий магазином?

Ситуация №22.

Покупатель обратился в магазин с просьбой обменять пододеяльник, купленный накануне, который не подошел по расцветке.

Как должен поступить зав. секцией? Ответ обоснуйте.

Ситуация №23.

У покупателя автомашины ВАЗ Сергея возникли проблемы с купленным автомобилем до истечения гарантийного срока. Он обратился в автосервис с просьбой провести гарантийный ремонт. Ремонт длился более четырех месяцев. Сергей решил воспользоваться своими правами потребителя и заменить автомобиль на аналогичный.

Определить права покупателя и обязанности продавца (изготовителя) в данной ситуации.

Ситуация №24.

Покупатель на следующий день после покупки коробки шоколадных конфет обратился в магазин с требованием расторжения договора купли-продажи, поскольку приобретенные конфеты

оказались с просроченным сроком годности. Администрация магазина отказала покупателю в удовлетворении его требований, т.к. он не предъявил кассового чека.

Кто прав в данной ситуации?

Ситуация №25.

Покупательница пришла в магазин с целью приобрести виноградное вино и обратилась к продавцу с просьбой о консультации по выбору наименования и вида вина, но продавец не смог квалифицированно дать консультацию по данному вопросу.

Что делать в этой ситуации?

Ситуация №26.

Покупательница в отделе парфюмерно-косметических товаров магазина попросила продавца продать ей крем для нормальной кожи. Продавец порекомендовала ей один из видов импортного крема, аннотация к которому была на английском языке. Однако продавец была уверена в назначении крема и покупка состоялась. После нескольких дней применения крема кожа стала очень сухой и в некоторых местах стала шелушиться.

Как Вы расцениваете данную ситуацию?

Контрольные вопросы

1. Чем была вызвана необходимость разработки и принятия Федерального закона “О защите прав потребителей” и какие проблемы он призван решать?
2. Какова структура ФЗ?
3. Кто такой “потребитель”? Охарактеризуйте понятие этого термина с позиций отечественной и зарубежной практики?
4. Какие организации осуществляют контроль за защитой прав потребителей? Их права и обязанности.
5. Какие товары надлежащего качества не подлежат возврату или обмену?

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Новикова А.М. «Розничная торговля продовольственными товарами», М. «Академия», 2016 г., 544с.
2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов, М: Мастерство, 2013г – 264стр.
3. Матюхина З.Л., Королькова Г.В. Товароведение пищевых продуктов, М., «Академия», 2015г – 272стр.
4. Митвайс И.И. Товароведение вкусовых товаров, Ростов н/Дону: Феникс, 2012г – 480стр.
5. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. «Товароведение продовольственных товаров», М, изд. Центр «Академия», 2016г., 96с.
6. Никитченко Л.И. «Оборудование торговых предприятий», Рабочая тетрадь, учебное пособие, М., изд. Центр «Академия», 2016г., 64с.
7. Яковленко Н.В. Кассир торгового зала, М: Академия, 2016г – 224 стр.
8. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле и общественного питания, М: Академия, 2016г-265стр.

9.Интернет-сайт <http://www.comodity.ru/foodcommodity/72.shtml> (сайт о плавленых сырах и их классификации)

10.Интернет-сайт <http://ru.wikipedia.org/wiki/Молоко>, сыр.

Дополнительные источники:

1. Постановление Правительства РФ № 745 от 30.07.1993г и дополнение к нему №904 от 07.08.1998г «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением»
- 2.Типовые правила эксплуатации торгового механического оборудования
3. Закон РФ О защите прав потребителей, М: "Кодекс", 2013г-32стр.
4. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров рабочая, тетрадь, М: Академия,2008г-96стр
5. Никитченко Л.И Контрольно-кассовые машины, учебное пособие М: Академия, 2012г –72 стр.
- 6.Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий, рабочая тетрадь, М: Академия, 2009г – 96 стр.
- 7.Никифорова Н.С., Новикова А.М. Справочник по товароведению продовольственных товаров, том 1, М: Академия, 2011г-384стр.
- 8.Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров, том 2, М: Академия,2014г –336стр.