

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Матвеев Александр Сергеевич  
Должность: И.о. начальника учебно-методического управления  
Дата подписания: 15.05.2024 11:54:09  
Уникальный программный ключ:  
49d49750726343fa86fcecfc25d926266a30726e

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский государственный аграрный университет –  
МСХА имени К.А. Тимирязева»  
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ  
ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

по «МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

**специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

форма обучения: очная

Москва, 2023

Методические указания для обучающихся по выполнению практических работ разработаны на основе рабочей программы ПМ 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости по МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 15 мая 2014г. № 539

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	стр. 3
2. Указания по выполнению практических работ	8
3. Критерии оценки	77
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение практических работ	78

# 1. Пояснительная записка

1.1. Методические указания для обучающихся по выполнению практических работ по МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров предназначены для реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ общепрофессионального цикла

Изучение дисциплины, МДК направлено на формирование общих и профессиональных компетенций, включающих в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

В результате освоения МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

## **Знания и умения:**

### **знать:**

3 1 Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;

3 2 Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания

3 3 Классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

3 4 Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

3 5 Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

**уметь:**

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

У 3 Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары;

У 5 Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

практических занятий 54 часа.

### 1.1. Перечень практических работ

Наименование темы	Наименование, № практического занятия	Объем часов	Вид работы	Формируемые результаты освоения
Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров	<b>Практическое занятие № 1</b> Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.7,3.8 У1,У4
Тема 2.1 Зерномучные товары	<b>Практическое занятие № 2</b> Определение ассортимента муки по органолептическим и физико-химическим показателям	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 31,34-38 У1-У5
Тема 2.2 Плодоовощные товары	<b>Практическое занятие № 3</b> Определение товарного качества свежих плодов	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.4-3.8 У1-У5
	<b>Практическое занятие № 4</b> Определение качества свежих овощей по стандарту.	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.4-3.8 У1-У5
Тема 2.4 Кондитерские товары	<b>Практическое занятие № 5</b> Определение качества мучных кондитерских изделий	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3-3.8 У1-У5
Тема 2.7 Яичные товары	<b>Практическое занятие № 6</b> Определение вида и категории яйца.	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3-3.8 У1-У5
Тема 2.8 Рыбные товары	<b>Практическое занятие № 7</b> Расшифровка маркировки рыбных консервов.	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1-3.8 У1-У5
Тема 2.9. Мясные товары	<b>Практическое занятие № 8</b> Викторина «Своя игра»	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3-3.8 У1-У5

Тема 3.1 Пластмассы: понятие, назначение, общие свойства, состав и классификация	<b>Практическое занятие № 9</b> Распознавание пластмасс органолептическим способом и идентификация товаров из пластмасс.	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
Тема 3.2 Товары бытовой химии	<b>Практическое занятие № 10</b> Анализ ассортимента товаров бытовой химии.	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
Тема 3.3 Силикаты, стекло, керамика: понятие, назначение	<b>Практическое занятие № 11</b> Распознавание видов стекол и керамики органолептическим способом	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
Тема 3.4 Металлохозяйственные товары	<b>Практическое занятие № 12</b> Анализ ассортимента металлохозяйственных товаров	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
Тема 3.5 Мебельные товары	<b>Практическое занятие № 13</b> Анализ ассортимента и показателей качества мебельных товаров.	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
Тема 3.6 Электробытовые товары	<b>Практическое занятие № 14</b> Анализ ассортимента электробытовых машин.	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
Тема 3.7 Школьно-письменные и канцелярские товары	<b>Практическое занятие № 15</b> <b>Практическая работа</b> Ассортимент и оценка качества школьно-письменных товаров.	2	РКт (выполнение практической работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
Тема 3.10 Бытовые электронные товары	<b>Практическое занятие № 16</b> Параметры и средства информации по руководствам по эксплуатации.	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.8 У1-У4
Тема 3.11 Спортивные, охотничьи и рыболовные товары	<b>Практическое занятие № 17</b> Анализ ассортимента спортивных товаров.	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
Тема 3.12 Ювелирные товары и часы	<b>Практическое занятие № 18</b> Анализ ассортимента ювелирных товаров.	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
Тема 3.13 Текстильные товары (ткани)	<b>Практическое занятие № 19</b> Распознавание видов переплетений тканей и изменение при воздействии внешних компонентов	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
Тема 3.14 Нетканые материалы и искусственные меха	<b>Практическое занятие № 20</b> Анализ ассортимента нетканых материалов и искусственных мехов.	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4

Тема 3.15 Швейные товары	<b>Практическое занятие № 21</b> Распознавание видов переплетений в тканях и их влияние на свойства тканей.	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
Тема 3.16 Трикотажные товары	<b>Практическое занятие № 22</b> Анализ ассортимента и определение сортности трикотажных товаров	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
	<b>Практическое занятие № 23</b> Оценка качества швейных и трикотажных товаров	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
Тема 3.17 Обувные товары	<b>Практическое занятие № 24</b> Мастер-класс «Контрольная закупка» Как отличить натуральную кожу от кожзаменителя?	2	ОКт (выполнение практической работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
	<b>Практическое занятие № 25</b> Ассортимент и оценка качества кожаной, резиновой и валяной обуви по стандартам	2	ОКт (выполнение практической работы)	ОК 2,3,4, 12 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
Тема 3.20 Парфюмерно-косметические товары	<b>Практическое занятие № 26</b> <b>Практическая работа</b> Ассортимент и оценка качества парфюмерных товаров	2	РКт (выполнение практической работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
	<b>Практическое занятие № 27</b> Ассортимент и оценка качества косметических товаров	2	ОКт (выполнение письменной работы)	ОК 1-4,9 ПК 3.1,3.3, 3.4, 3.7, 3.8 У1-У4
<b>Итого</b>		<b>54</b>		

**2. Указания по выполнению практических работ**  
**Глава 1. Основы товароведения продовольственных товаров**  
**Тема 1.3 Пищевая ценность**

**Практическое занятие № 1**  
**Расчет энергетической ценности пищевых продуктов**

**Цель работы:** изучить пищевую ценность продуктов питания, научиться рассчитывать теоретическую и реальную калорийность пищевых продуктов.

**Задачи:** приобретение навыков расчета теоретической и реальной энергетической ценности пищевых продуктов.

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю

У 1 Применять методы товароведения;

У 4 Идентифицировать товары

**Задание:** Рассчитать теоретическую и фактическую калорийность пищевых продуктов

**Порядок выполнения работы:**

**1.** На основании примера рассчитать теоретическую калорийность пищевых продуктов по заданию преподавателя (мясо баранина 1 категории (200г.), сливки 10-ти % жирности (200г.), крупа пшеничная Артек (150г), карп (750г.), яйца куриные (38г.))

Таблица 1

Наименование продукта	жиры	белки	углеводы	вода
Сливки (жирность 10%)	10	3	4	82,2
Пшеничная Артек	1,1	12,7	70,6	14
Баранина первой категории	15,3	16,3	0	67,6
Яйцо куриное	11,5	12,7	0,7	74
Карп	3,6	16	0	79,1

**Пример:**

Определите теоретическую калорийность 1 стакана (200 г) молока коровьего.

**Методические указания**

Для определения теоретической калорийности необходимо калорийность питательных

веществ (1 г жира = 9 ккал; 1 г белка = 4 ккал; 1 г углеводов = 3,75 ккал) умножить на процентное содержание соответствующих питательных веществ (в пересчете на сырое вещество). Сумма полученных произведений представляет собой теоретическую калорийность

100 г пищевого продукта. Зная калорийность 100 г продукта, можно определить калорийность любого его количества.

**Решение:**

Жиры в молоке содержатся - 3,2 %, белков - 3,5; углеводов - 4,7.

$$T_k = 9 \times 3,2 + 4 \times 3,5 + 3,75 \times 4,7 = 60,4 \text{ ккал}$$

Теоретическая калорийность 100 г молока будет равна 60,4 ккал.

Теоретическая калорийность 1 стакана молока будет равна 120,8 (60,4 ккал x 2).

**2.** На основании теоретической калорийности рассчитайте фактическую энергетическую ценность продуктов (мясо баранины 1 категории (200г.), сливки 10-ти % жирности (200г), крупа пшеничная Артек (150г), карп (750г.), яйца куриные (38г.))

**Методические указания:**

Зная теоретическую калорийность можно найти фактическую калорийность путем умножения результата теоретической калорийности на усвояемость в процентах (жиры - 94 0/0; белки - 84,5 %; углеводы - 95,6 %) и деления произведения на 100.

**Пример:**

Фактическая калорийность 100 г молока составит 54,73 ккал ( $28,8 \times 94/100 + 14,0 \times 84,5/100 + 17,6 \times 95,6/100$ ).

**3.** Рассчитайте теоретическую и фактическую калорийность вашего ежедневного завтрака. Данные оформить в виде таблицы:

Таблица 2

Наименование блюда	Наименование продуктов	Вес нетто, в г	Количество в 100 г			Теор. калорийность	Фактическая калорийность
			белки	жиры	углеводы		

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории "Товароведения";
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Контрольные вопросы:**

1. Понятие энергетической ценности.
2. Понятие биологической и физиологической ценности.
3. Понятие безопасности и усвояемости.

**Глава 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп  
Тема 2.1 Зерномучные товары**

**Практическое занятие № 2**

## Определение ассортимента муки по органолептическим и физико-химическим показателям

**Цель работы:** Изучение ассортимента и качества муки по органолептическим и физико-химическим показателям

### Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

У 3 Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары;

У 5 Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

**Задание:** описать ассортимент и показатели качества муки по органолептическим и физико-химическим показателям в соответствии с НД. На основании НД решить ситуационную задачу.

### Порядок выполнения работы:

1. Привести классификацию, ассортимент и требования к качеству на пшеничную и ржаную муку. Дать характеристику внешнего вида, запаха, цвета, вкуса и других показателей качества. Характеристику качества муки привести в виде таблицы 3.

Таблица 3- Характеристика качества муки

Ассортимент муки	Вид и сорт муки	Цвет, вкус, запах	Остаток на сите, % не менее	Проход через сито, % не менее	Дефекты муки
------------------	-----------------	-------------------	-----------------------------	-------------------------------	--------------

Мука пшеничная высшего сорта					
---------------------------------------	--	--	--	--	--

## 2. Решение ситуационных задач

В магазин автомобильным транспортом поступила партия пшеничной муки сорта экстра, упакованной в бумажные пакеты по 2 кг в количестве 350 штук. При приемке партии в 8 пакетах была нарушена упаковка и масса 3 пакетов соответственно составляла 1,8; 1,85 и 1,95кг.

При оценке качества средней пробы, отобранной от партии муки, установлено: цвет муки - белый; запах и вкус свойственный пшеничной муке, влажность 14,5%, зольность 0,61%, сырая клейковина 29,8%. По крупности мука соответствует сорту экстра.

1. Определите товарный сорт муки.
2. Выпишите показатели качества, характеризующие сорт муки, не упомянутые в условиях.
3. Как Вы поступите с данной партией муки?

### Условия выполнения задания:

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

### Материально-техническое обеспечение:

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на продовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

### Контрольные вопросы:

1. Классификация зерна.
2. Особенности состава и строения зерна пшеницы, их влияние на потребительские свойства продуктов переработки.
3. Классификация муки. Требования к качеству.

## Глава 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп

### Тема 2.2 Плодоовощные товары

#### Практическое занятие № 3

#### Определение товарного качества свежих плодов

**Цель работы:** изучить помологические сорта яблок, приобрести навыки товароведной оценки качества плодов.

**Задачи:**

1. Определение градации качества плодов (на примере яблок)
2. Определение товарного качества свежих плодов и расчет процента стандартной, нестандартной продукции и отхода.
3. Определение дефектов плодов, причины их возникновения.

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

У 3 Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары;

У 5 Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

**Задание:** Описать градации качества плодов (яблок, груш), так же методику расчета процента стандартной, нестандартной продукции и отхода на основании НД; описать дефекты плодов, причины их возникновения, условия и сроки хранения плодов.

**Порядок выполнения работы:****Методические указания**

Для расчета содержания (в %) стандартной, нестандартной продукции и отхода

необходимо знать, с какими дефектами или допустимыми отклонениями плодоовощная продукция относится к стандартной, нестандартной и отходу.

*Стандартной* считается продукция, отвечающая всем требованиям стандарта, в том числе и по допустимым отклонениям.

**Стандартная (%) = 100 % - % нестандартная - % отход.**

К нестандартной продукции относится продукция с незначительными и значительными дефектами сверх норм допустимых отклонений.

**Нестандартная (%) = % дефектная продукция - % норм допустимых отклонений.**

*Отход* - продукция с критическими дефектами, недопустимыми стандартами. Продукция с этими дефектами не может быть использована на пищевые цели или промышленной переработки. Если критический дефект является устранимым (например, загнившая часть овоща), то такая продукция относится к разновидностям отхода:

**Отход (%) = % продукции с критическими дефектами.**

1. Описать болезни и повреждения яблок.

2. Определите качество натурального образца яблок.

**Условия выполнения задания:**

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на продовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

**Контрольные вопросы:**

1. На какие сорта делят яблоки и груши?
2. На какие помологические группы и на основании каких нормативно-технических документов делят яблоки и груши?
3. Как товарный сорт и помологическая группа влияют на цену яблок?

## Глава 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп

### Тема 2.2 Плодоовощные товары

#### Практическое занятие № 4

#### Определение качества свежих овощей по стандарту

**Цель работы :** изучить хозяйственно-ботанические сорта овощей по морфологическому признаку, приобрести навыки товароведной оценки качества овощей.

### **Задачи:**

1. Определение градации качества овощей, используя ГОСТ Р
2. Определение товарного качества свежих овощей и расчет процента стандартной, нестандартной продукции и отхода.
3. Определение дефектов овощей, причин их возникновения.

### **Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

У 3 Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары;

У 5 Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

**Задание:** Описать градации качества овощей (картофель, морковь, лук репчатый), так же методику расчета процента стандартной, нестандартной продукции и отхода на основании НД; описать дефекты овощей, причины их возникновения, условия и сроки хранения картофеля, моркови, лука репчатого.

### **Порядок выполнения работы:**

1. Описать болезни и повреждения картофеля по натуральному образцу и рисункам.
2. Решите ситуационные задачи:

Дайте заключение о качестве позднего картофеля хозяйственно -ботанического сорта «Берлихинген», если установлено, что 1,5 % составляют клубни с израстаниями, 4 % - увядших с легкой морщинистостью, 1,5 % пораженных паршой на 1/4 поверхности клубней. Понятие о стандартной, нестандартной продукции и браке. Можно ли этот картофель использовать для кулинарных целей<sup>0</sup> Ваши действия как технолог?

Дайте заключение о качестве (процент стандартной, нестандартной и отхода) партии свеклы столовой, фасованной в сетчатые мешки, массой по 1,5 кг (масса партии - 450 кг). При разборке объединенной пробы оказалось: корнеплодов с механическими повреждениями на глубину 0,5-0,8 см - 2 кг; с зарубцевавшимися трещинами - 0,7; подмороженных - 0,25 кг.

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на продовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

**Контрольные вопросы:**

1. Чем отличаются по пищевой ценности столовые сорта картофеля от универсальных и технических сортов?
2. Как зависит пищевая ценность моркови от размера сердцевины?
3. Каковы особенности пищевой ценности каждого вида капусты?
4. Каковы особенности томатных овощей по пищевой ценности и лечебным свойствам?

**Глава 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп**

**Тема 2.4 Кондитерские товары**

**Практическое занятие № 5**

**Тема: Определение качества мучных кондитерских изделий**

**Цель:** приобрести навыки товароведной оценки качества мучных кондитерских изделий.

**Задачи:** определение номенклатуры потребительских свойств и показателей мучных кондитерских изделий; оценка качества, выявление градации качества и дефектов мучных кондитерских изделий.

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

У 3 Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары;

У 5 Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

**Задание:** Пользуясь НД, ознакомьтесь с ассортиментом отдельных видов печенья и пряников. Показатели качества по органолептическим показателям записать в виде двух таблиц на примере таблицы. Записать требования к маркировке на основании ТР ТС (технического регламента таможенного союза)

### **Порядок выполнения работы:**

**1.** Пользуясь НД, ознакомьтесь с ассортиментом отдельных видов печенья. Показатели качества по органолептическим показателям запишите в виде таблицы.

Таблица

№ п/п	Наименование показателя	Показатели качества в соответствии с НД

**2** Пользуясь НД, ознакомьтесь с ассортиментом отдельных видов пряников. Показатели качества по органолептическим показателям запишите в виде таблицы.

Таблица

№ п/п	Наименование показателя	Показатели качества в соответствии с НД

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на продовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

**Контрольные вопросы:**

1. Какие виды изделий относят к мучным кондитерским?
2. На какие виды делят печенье по способу приготовления, рецептуре и сорту муки?
3. На какие виды делят сдобное печенье в зависимости от рецептуры?
4. Чем отличается крекер от затяжного печенья и с какими видами мучных изделий он сходен?
5. Чем отличается затяжное печенье от сахарного?
6. Чем отличаются сырцовые пряники от заварных? Назовите их ассортимент.
7. Какие пряники – сырцовые или заварные – более длительное время сохраняются свежими и почему?
8. На какие виды делят вафли?

**Глава 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп  
Тема 2.7 Яичные товары**

**Практическое занятие № 6  
Определение вида и категории яйца**

**Цель работы:** приобрести навыки оценки качества яиц, научиться идентифицировать маркировку данного образца требованиям стандарта, изучение дефектов.

**Задачи:** оценка качества яиц, выявление градации качества и дефектов; систематизация товарных групп.

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
- ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
- ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

У 3 Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары;

У 5 Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

**Задание:** Определить яйца по качественным характеристикам (состоянию воздушной камеры, положению желтка, плотности и цвету белка) в соответствии с нормативными документами. Полученные результаты занести в таблицу. На основании ТР ТС (технического регламента таможенного союза) описать требования, предъявляемые к маркировке куриных яиц

### Порядок выполнения работы:

**1.** Определите яйца по качественным характеристикам (состоянию воздушной камеры, положению желтка, плотности и цвету белка) в соответствии с НД. Полученные результаты занесите в таблицу.

Таблица

Вид яиц	Характеристика		
	Состояние воздушной камеры и ее высота	Состояние и положение желтка	Плотность и цвет белка

**2.** Решите ситуационные задачи:

1. Дайте заключение о категории и качестве яиц куриных, имеющих чистую не поврежденную скорлупу, прочный желток, занимающий центральное положение, салок прочный прозрачный, воздушная камера не подвижная, высота ее 6-7 мм, масса 10 шт. 590 г. Составьте маркировку для указанных яиц.

2. На предприятие торговли поступила партия яиц, 250 штук общей массой 16050 грамм. На маркировке присутствовала надпись – «Отборные». Дайте заключение о качестве яиц. Ваши

действия, как товароведа?

3. Дайте заключение о категории и качестве яиц куриных, имеющих чистую не поврежденную скорлупу, прочный желток, занимающий центральное положение, белок прочный прозрачный, воздушная камера не подвижная, высота ее 7-8 мм, масса 340 шт. 15980 грамм. Составьте маркировку для указанных яиц.

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на продовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

**Контрольные вопросы:**

1. Почему не поступают на предприятия общественного питания яйца водоплавающих птиц?
2. Что такое индекс белка и желтка?
3. Почему яйца укладывают в ящики по 720 или 360 шт.?

**Глава 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп  
Тема 2.8 Рыбные товары**

**Практическое занятие № 7  
Расшифровка маркировки рыбных консервов**

**Цель работы:** приобрести навыки товароведной оценки качества рыбных консервов; приобрести навыки расшифровки маркировки на доньшке банке.

**Задачи:** оценка качества, выявление градации качества, расшифровка маркировки.

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
- ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
- ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

У 3 Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары;

У 5 Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

**Задание:** Описать градации качества рыбных консервов, расшифровать маркировку и решить ситуационные задачи

**Порядок выполнения работы:**

1. На основании требований ГОСТ описать основные показатели качества рыбных консервов, данные занести в таблицу 14

Таблица 14

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика

2. Расшифровать маркировку рыбных консервов

14122019	21082017	04112018	23032019
010 234	85Д157	76К124	87А112
1Р	2Р	2Р	1Р

3. Решить ситуационные задачи

1) Дайте заключение о качестве консервов Шпроты в масле в/с, если в банке массой 160 г определено, что шпроты имеют нежную консистенцию, темно-золотистый цвет кожных покровов с единичными чешуйками; 45 г рыбок имеют частично сползшую кожицу и лопнувшее брюшко; масса рыбы – 115 г, масла – 20 г. Возможна ли реализация данного продукта?

2) При приемке партии консервов на предприятие общественного питания были обнаружены следующие дефекты: незначительная помятость банок без острых граней,

легкие поверхностные царапины без нарушения поверхностного слоя; небольшие точки ржавчины на наружной поверхности банок, 10 % из проверенных банок имеют «хлопушу»? Дайте заключение о качестве консервов. Если эти консервы будут признаны нестандартными, укажите возможность их использования.

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на продовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

**Контрольные вопросы:**

1. Какие виды консервов вы знаете, в чем отличительные особенности?
2. Чем отличаются консервы от пресервов?
3. Какие виды дефектов консервов Вы знаете?
4. Какие требования к качеству установлены для консервов в томатном соусе?

**Практическое занятие № 8  
Викторина "Своя игра"**

**Тема: Товароведение продовольственных товаров**

**1. Организационный момент** - 5 мин

**2. Сообщение темы, цели задач занятия -5мин**

**ЦЕЛЬ:** в игровой форме провести анализ знаний студентов по разделу дисциплины: Товароведение продовольственных товаров

**ЗАДАЧА:** предоставить возможность каждому студенту показать свою эрудицию, находчивость, быстроту реакции, а также приобрести навыки командной работы.

**Образовательная**

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
- ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
- ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном

языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У 3

Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары;

У 5 Соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.

#### **Развивающая:**

- развитие умений по актуализации полученных ранее знаний;
- развитие функций мышления (анализ, сравнение, установление причинно-следственных связей, выводы, аргументация);
- развитие рефлексивных умений через проведение анализа результатов урока и самоанализа собственных достижений на нём;
- определение проблемы собственной профессиональной самоориентации;
- развитие коммуникативных умений и навыков, обеспечивающих совместную деятельность в группе, сотрудничество, общение;
- развитие терпения, воли, трудолюбия, упорства в достижении цели.

**ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 9**

#### **Воспитательная:**

- воспитание аккуратности;
- формирование потребности в творческом росте, саморазвитии, самоутверждении, профессиональном самоопределении и социализации.
- воспитание интереса к выбранной специальности, к изучаемой теме;
- воспитание организованности, собранности
- воспитание культуры речи, коммуникативных способностей обучающихся через организацию групповой и фронтальной работы на уроке;
- воспитание чувства собственного достоинства, способности к преодолению трудностей.

**ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4**

**Методическая цель:** пути и средства активизации познавательной деятельности студентов

**Тип урока:** Комбинированный урок

**Метод обучения:**

- по источнику учебной информации: словесно-практический

- по способу взаимодействия: исследовательский
- по решению дидактических задач: информационно-исследовательский

**Междисциплинарные связи:**

«Теоретические основы товароведения»

«Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия»

**Внутрипредметные связи:**

Товароведение продовольственных групп товаров

**Обучающийся должен в соответствии с ФГОС СПО:**

**уметь:**

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

**знать:**

- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп» оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Форма взаимодействия	Время
<b><u>1.Организационный момент</u></b>	Приветствие обучающихся	Приветствуют, настраиваются на занятие, устраивают рабочее место.	Беседа	5 мин.
<b><u>2. Сообщение темы, цели задач занятия</u></b>	Оглашение преподавателем темы занятия и цели, подведение к формулировке задач. Преподаватель зачитывает эпиграф к уроку, в ходе которой происходит: мотивация освоения новых компетенций, умений	Слушают, отвечают на поставленные вопросы, соучаствует в выработке темы.	Устный	2 мин.
<b><u>3. Актуализация знаний</u></b>	Преподаватель организует актуализацию опорных знаний обучающихся	Отвечают на вопросы	Фронтальная работа	5 мин.
<b><u>4.Планирующе-подготовительный</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• согласовывает способы деятельности,</li> <li>• озвучивает этапы и время работы, оглашает критерии оценивания деятельности студентов</li> </ul>	Обсуждают	Устный	5 мин.
<b>5.Этап первичной проверки понимания изученного</b>	Устанавливает правильность и осознанность изученного материала Выявляет пробелы первичного осмысления изученного материала, неверные представления обучающихся. Проводит коррекцию выявленных пробелов в осмыслении обучающимися изученного материала	Воспроизводят своими словами правила, понятия, алгоритмы	Фронтальная работа	45 мин.
<b>6. Этап контроля и самоконтроля</b>	Выявляет качество и уровень усвоения обучающимися знаний и способов действий Выявляет недостатки в знаниях и способах действий Устанавливает причины выявленных недостатков Обеспечивает развитие у обучающихся способности к оценочным действиям.	Просмотр выполненных работ	Индивидуальная работа с последующей коррекцией	15 мин
<b>7.Подведение итогов</b>	Дает качественную оценку группы и отдельных обучающихся	Принимают участие в комментировании оценок и	Беседа	10 мин.

		полученных баллов		
<b>8. Рефлексия</b>	Обеспечивает усвоение обучающимися принципов саморегуляции и сотрудничества, выясняет как прошло занятие, что нового узнали, понравилась ли новая информация	Говорят, как чувствовали себя на занятии, что узнали нового, понравился ли результат работы	Беседа	4 мин.

### **3. Актуализация знаний -15 мин**

**Давайте с Вами вспомним и ответим на следующие вопросы:**

#### **Фронтальный опрос**

Вопросы по товароведению

1. Процесс окислительной порчи жиров-10б
2. Вещества, возбуждающе действующие на нервную систему.-20б
3. Начинка из растертых не обжаренных ядер орехов или масленичных семян, смешанных с сахаром – 80б
4. Что такое агар-агар? -60б
5. Кисломолочный продукт, произведенный с использованием смеси термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской палочки- 100б
6. Смесь белка и желтка в естественном соотношении – 40б

### **4. Планирующе- подготовительный – 5мин**

Нам сегодня предстоит насыщенное и интересное занятие. В ходе занятия мы с Вами сможем закрепить полученные знания в форме игры.

Основные правила игры

1. В турнире принимают участие 3 команды
2. Каждая пара команд садится за игровые столы
3. За игровым столом не может быть менее 6 человек.
4. Игра проводится в традиционной форме: звучит вопрос, затем звучит команда «время», у команд есть не более 1 минуты, чтобы дать ответ (в случае, если ни одна из команд в течение этой минуты не попыталась ответить на вопрос, ведущий просто переходит к болельщикам).
5. Отвечает команда, первой подавшая сигнал (хлопок), в случае правильного ответа она получает баллы, в случае неправильного — баллы не получает и у других команд есть 20 секунд на поиски правильного ответа, за который она может получить соответствующие баллы.
6. В случае неправильного ответа всех команд они не получают ни одного балла за этот вопрос, а ведущий переходит к болельщикам какой-либо из команд.
7. Победившая в бою команда получает баллы, они суммируются и выявляется победитель
8. У болельщиков есть возможность принести баллы своей команде путем правильного ответа на разминке (с места не кричать, поднимать руку)

### **5. Этап первичной проверки понимания изученного**

**Конкурс для команд** (за каждый правильный ответ – 1 балл)

**Вопросы по товароведению с вариантами ответов**

#### **Фронтальный опрос**

Тема: Зерномучные товары

Из предложенных вариантов выберите правильный ответ.

1	Какая из перечисленных круп пшеничная:	А – рисовая, ядрица Б – «Полтавская», «Артек»
---	--	--

		В – перловая, кукурузная
2	Какая из перечисленных круп гречневая:	<b>А – ядрица</b> Б – геркулес <b>В – продел</b>
3	Хлебопекарная мука дает тесто с хорошей упругостью, высокой устойчивостью, способное выдержать длительное брожение.	<b>А- сильная</b> Б – средняя В- слабая
4	На какой сорт не подразделяется ржаная мука?	А – обойная Б - обдирная В – сеянная <b>Г - крупка</b>
5	Крупа из риса не может быть:	А – полированной <b>Б – лепестковой</b> В – шлифованной Г - дробленой
6	Мука, которая отличается высокой усвояемостью, поэтому рекомендуют для детского и диетического питания.	<b>А- Толокно</b> Б – Пшеничная мука В – Ржаная мука
7	Из какой муки не вырабатывают макаронные изделия?	А - пшеничной твердой муки с повышенной стекловидностью Б – мягкой муки с повышенной стекловидностью В – мягкой пшеничной хлебопекарной муки <b>Г – кулинарной муки высшего сорта</b>
8	По форме и способу выпечки хлеб не может быть:	А – Подовым Б – Формовым <b>В - Крендельным</b>
9	К какому типу макаронных изделий относят вермишель?	А – трубчатые Б – нитеобразные В – ленточные
10	Какие из перечисленных макаронных изделий относятся к трубчатым?	А – вермишель, лапша Б – ракушки, гребешки В – <b>перья, макароны</b>

Тема: Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки  
Из предложенных вариантов выберите правильный ответ.

1	Какие овощи содержат больше крахмала:	А. Морковь, свёкла; Б. Огурцы, кабачки; <b>В. Топинамбур, картофель?</b>
2	Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:	А. Помидоры, баклажаны; <b>Б. Лук, чеснок;</b> В. Капусты, морковь?
3	Какие свежие плоды содержат больше витамина С:	<b>А. Чёрная смородина, шиповник;</b> Б. Черешня, вишня; В. Виноград, абрикосы?
4	Какие плоды могут поступать на предприятие торговли в незрелом виде	<b>А. Помидоры, арбузы, дыни</b> Б. Патиссоны, огурцы, перец сладкий В. Кабачки, тыква
5	Какие ягоды относятся к сложным	А. Смородина, клюква <b>Б. Ежевика, малина</b>

		В. клубника, земляника
6	Топинамбур это -	А. Корнеплод <b>Б. Клубнеплод</b> В. экзотический плод
7	Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус:	А. Абрикосы, персики; <b>Б. Айва, терн;</b> В. Мандарины, вишня?
8	Что применяют при мариновании огурцов	А. Ванилин, шафран; <b>Б. Уксусную кислоту;</b> В. Молочную кислоту?
9	Какие орехоплодные (по строению) относятся к костянковым	А. Фундук Б. Кешью <b>В. Грецкий орех</b>
10	К тыквенным овощам относят	А. Томаты, перец Б. Репу, брюкву <b>В. Огурцы, кабачок</b>
11	Какие вещества обуславливают цвет моркови:	А. Хлорофилл; <b>Б. Каротин;</b> В. Агар
12	Какие грибы (по строению) относят к группе сумчатым	А. Грузди, рыжики Б. Белые грибы, подосиновики <b>В. Сморчки, строчки</b>

Тема: Пищевые жиры  
Из предложенных вариантов выберите правильный ответ.

1	Какое растительное масло получают из ядра косточек плодов	А. Кукурузное, хлопковое <b>Б. Оливковое</b> В. Соевое, подсолнечное
2	Какое растительное масло содержит больше витаминов, имеет выше пищевую ценность	<b>А. Нерафинированное</b> Б. Дезодорированное В. Рафинированное Г. Гидратированное
3	Какое масло производят из высококачественных свежих сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах	А. Сливочное несоленое Б. Крестьянское <b>В. Вологодское</b> Г. Бутербродное
4	Животные топленые жиры получают	<b>А. Методом вытапливания</b> Б. Методом сепарирования В. Методом сбивания
5	Какое растительное масло получают из семян	А. Кукурузное, оливковое Б. Соевое, арахисовое <b>В. Рапсовое, подсолнечное</b>
6	Какое сливочное масло вырабатывают из высокожирных сливок с добавлением сгущенного или сухого обезжиренного молока или пахты	А. Сливочное несоленое Б. Крестьянское В. Вологодское <b>Г. Чайное</b>
7	Штафф - это	<b>А. Брак сливочного масла</b> Б. Вид упаковки сливочного масла В. Консистенция сливочного масла
8	Как называют метод вытеснения масла из семян химическими растворителями?	А. Рафинирование Б. Гидратирование <b>В. Экстрагирование</b> Г. Прогоркание

9	Какой из перечисленных витаминов содержится в растительном масле?	А. А Б. группы В В. С Г. РР
10	Каким способом осуществляется механическая очистка растительного масла?	А. Отстаиванием и фильтрованием Б. Нагреванием В. Гидратированием Г. Перемешиванием

Тема: Вкусовые товары  
Из предложенных вариантов выберите правильный ответ.

1	Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус чая	А. Дубильные Б. Ароматические В. Красящие
2	Какой чай содержит больше витамина С	А. Зелёный Б. Жёлтый В. Чёрный
3	Какие вещества обуславливают аромат и вкус жареного кофе	А. Дубильные Б. Алкалоиды (кофеин) В. Минеральные вещества
4	После ферментации чайного листа получают	А. Чёрный чай Б. Зелёный чай В. Чай разовой заварки
5	Какой чай лучше утоляет жажду	А. Зелёный Б. Жёлтый В. Чёрный
6	Какой байховый чай имеет сильно выраженный терпкий вяжущий вкус	А. Зелёный Б. Жёлтый В. Чёрный
7	Какие вещества не входят в состав чайных напитков	А. Кофеин Б. Красящие вещества В. Ароматические вещества
8	По качеству чай подразделяется	А. На категории Б. Сорта В. Классы
9	Кофе получают из..	А. Листьев кофейного дерева Б. Молодых веток кофейного дерева В. Ягод кофейного дерева
10	Сладковато-кислый на вкус чайный напиток, изготавливаемый из сушёных прицветников цветков суданской розы	А. Каркадэ Б. Желтый чай В. Белый чай

Тема: Молоко и молочные товары  
Из предложенных вариантов выберите правильный ответ.

1	В молоке из углеводов содержится:	А – лактоза Б – мальтоза В – фруктоза
2	Процесс одноразового нагревания молока до 60 °С в течение 60 минут или при температуре 70—80 °С в течение 30 мин:	А – пастеризация Б – стерилизация Г – гомогенизация
3	Пастеризованное молоко в зависимости от содержания жира (в %) не выпускают :	А - нежирное Б - топленое

		В - белковое Г - витаминизированное Д – прошедшее минерализацию
4	Сроки хранения молока и сливок:	А - не выше 8°C не более 36 часов Б – не выше 0°C не более 24 часов В – не выше 5°C не более 26 часов
5	К кисломолочным продуктам не относят:	А – творог Б – сметана В – ацидофилин Г - сливки
6	Получают из пастеризованных гомогенизированных сливок с обогащением витаминами С и В:	А – сметану 20- и 25%-ной жирности Б – сметану диетическую 10%-ной жирности В – обыкновенную сметану — 30%-ной жирности
7	Получают из молока коровьего пастеризованного, стерилизованного или топленого путем сквашивания его чистыми культурами молочнокислых бактерий	А – кефир Б – ацидофилин В – простоквашу Г – варенец
8	Получают сквашиванием стерилизованного или топленого молока чистыми культурами молочнокислых стрептококков с добавлением или без добавления болгарской палочки:	А – простоквашу Б – варенец В – ряженку Г - кефир
9	Его относят к продуктам смешанного брожения (молочнокислого и спиртового):	А – простоквашу Б – варенец В – ряженку Г - кефир

## **6. Этап контроля и самоконтроля 15 мин**

Обсуждение полученных ответов от каждой команды

## **7. Подведение итогов – 10 мин**

Подсчет и суммирование баллов каждой команды. Объявление результата

## **8 Рефлексия – 4 мин**

- Сделайте вывод по уроку.
- Какую работу мы сегодня выполняли?
- Чему научились?
- Кто или что вам помогало справиться?
- Кто доволен сегодня своей работой?

## **Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп**

### **Тема 3.1 Товары из пластмасс**

#### **Практическое занятие № 9**

#### **Распознавание пластмасс органолептическим способом и идентификация товаров из пластмасс**

**Цель работы:** научиться правильно называть вид изделия, его назначение и давать полную товароведную характеристику

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У 3

Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары

**Задание:** Описать правила маркировки товаров из пластических масс на основании требований нормативных документов. Занести в таблицу данные представленных образцов пластмасс. При работе следует обратить внимание на видовой ассортимент изделий. Описать требования, предъявляемые к качеству изделий из пластмасс (школьно-письменные товары, кухонная посуда)

**Порядок выполнения работы:**

1. Описать правила маркировки товаров из пластических масс на основании требований нормативных документов.

2. Занести в таблицу данные представленных образцов пластмасс. При работе следует обратить внимание на видовой ассортимент изделий.

Таблица

№	Наименование изделия	Назначение изделия	Вид пластмассы	Способ выработки	Конструктивные особенности		Характер отделки	Потребительские свойства
					фасон	форма		

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на непродовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

**Контрольные вопросы:**

1. Общие сведения о пластмассах
2. Характеристика основных видов пластмасс
3. Способы выработки изделий из пластмасс и виды декорирования
4. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс
5. Требования к качеству изделий из пластмасс

**Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп**

**Тема 3.2 Товары бытовой химии**

**Практическое занятие № 10**

**Анализ ассортимента товаров бытовой химии**

**Цель работы:** ознакомление с ассортиментом лакокрасочных товаров, составление товароведных характеристик и решение ситуационных задач

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

**Задание:** Описать правила маркировки лакокрасочных товаров на основании правил, указанных в нормативных документах. Изучить каталог лакокрасочных товаров, данные занести в таблицу. Описать требования к качеству лаков и эмалей.

**Порядок выполнения работы:**

**1.** Изучите каталог лакокрасочных товаров, данные занесите в таблицу

Таблица

№ образца	Наименование	Назначение	Состав, цвет	Технические характеристики	Особенности использования	Сроки хранения

**2.** Решение ситуационных задач

**Задача 1.**

При осмотре в торговом предприятии мебельного лака НУ-228, упакованного в металлические банки вместимостью 500г. обнаружено, что на маркировке 60 банок отсутствует дата изготовления. Ваше решение?

**Задача 2.**

Определите нормы расхода краски, гр/кв.м, пользуясь прейскурантом расхода лакокрасочных товаров

- А) Термостойкой эмали КО-174 для защитно-декоративной окраски фасадов зданий и сооружений при нанесении в 1 слой
- Б) Термостойкого Лака КО-835 для покрытия металлических изделий и поверхностей, при условии воздействия высоких температур, при нанесении в 1 слой
- В) Поливинилхлоридная Эмаль ХВ-16 для защитно-декоративной атмосферной окраски металлических, тканевых и деревянных поверхностей при нанесении в 2 слоя

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на непродовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

**Контрольные вопросы:**

- 1. Какие олифы называются натуральными?

2. Отличительные особенности алкидных, полиэфирных, канифольных лаков?
3. Что представляют собой краски масляные, эмалевые, вододисперсионные, клеевые?

### **Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп**

#### **Тема 3.3 Силикатные товары**

##### **Практическое занятие № 11**

##### **Распознавание видов стекол и керамики органолептическим способом**

**Цель работы:** Научиться распознавать различные виды стекол органолептическим способом

##### **Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У 3

Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары;

**Задание:** Описать правила маркировки товаров из стекла на основании требований нормативных документов. Занести в таблицу данные представленных образцов товаров из стекла. При работе следует обратить внимание на видовой ассортимент изделий. Описать требования, предъявляемые к качеству изделий из стекла (стаканы, рюмки, сахарницы)

##### **Порядок выполнения работы:**

1. Изучите образцы стеклянных изделий, полученные данные занесите в таблицу

Таблица

№	Виды изделий	Способ производства	Технология производства	Свойства изделий

2. Назовите способы декорирования представленных образцов стеклянных изделий

3. Перечислите виды дефектов стеклянных изделий, которые Вы знаете

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на непродовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

**Контрольные вопросы:**

1. Чем отличается такие способы производства, как выдувание, прессование, прокат?
2. Назовите способы декорирования стеклянных изделий
3. Чем отличаются механические способы декорирования от химических?

### Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп

#### Тема 3.4 Металлохозяйственные товары

##### Практическое занятие № 12

##### Тема: Анализ ассортимента металлохозяйственных товаров

**Цель работы:** проведение анализа ассортимента металлической посуды и определение качества

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У 3

Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары;

**Задание:** Описать ассортимент и требования к основным параметрам и размерам металлической посуды, в соответствии с требованиями нормативных документов и расшифровать условные обозначения маркировки образцов металлической посуды на основании требований нормативных документов

#### **Порядок выполнения работы:**

**1.** Описать требования к основным параметрам и размерам металлической посуды, в соответствии с НД

**2.** Расшифровать условные обозначения металлической посуды по заданию преподавателя, в соответствии с НД

#### **Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

#### **Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
-------------------------	---------------------------	--

Работа с стандартами и техническими регламентами на непродовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4
--	--	--------------------------

**Контрольные вопросы:**

1. Перечислите ассортимент металлохозяйственных товаров
2. Назовите основные материалы, используемые для производства металлической посуды
3. Перечислите основные операции по производству металлической посуды

**Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп**

**Тема 3.5 Мебельные товары**

**Практическое занятие № 13**

**Анализ ассортимента мебельных товаров**

**Цель работы:** анализ видов древесных пород материалов, применяемых в производстве мебели, их дефекты, а также ассортимента мебельных товаров

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

У 3 Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары

**Задание:** На основании требований нормативных документов описать правила маркировки мебельных товаров (мягкой мебели, кухонной мебели), требования к качеству мебельных товаров. Решить ситуационную задачу.

**Порядок выполнения работы:**

**1.** Изучите структуру и содержание ГОСТ 3916.1-96 и запишите в тетради

- марки выпускаемых фанер
- максимальные и минимальные размеры, толщину листов фанеры
- способы обработок рубашек фанеры
- породы деревьев, используемых для производства рубашек фанеры
- правила маркировки и требования к качеству фанеры

**2.** В соответствии с ГОСТ 3916.1-91 перечислите дефекты материалов мебели

**3.** Решение ситуационных задач

*Задача 1.* При экспертизе качества древесных материалов для мебели, было обнаружены следующие дефекты:

- здоровые сросшиеся светлые и темные сучки 17 в количестве на 1 м<sup>2</sup>
- сомкнутые трещины длиной, 189 мм в количестве 2 шт. на 1 м ширины листа
- отклонение в строении древесины
- нахлестка в наружных слоях длиной 56 мм
- незначительная волнистость

Дайте заключение эксперта в полном объеме (сорт древесного материала, допустимость использования)

**Задание на дом:**

Изучите ассортимент мебели в Вашей квартире и дайте характеристику в соответствии с таблицей

Таблица

Вид мебели	Конструкция мебели	Материал, используемый для производства (древесина, фанера и т.д)	Особенности отделки

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на непродовольственную	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

группу товаров		
----------------	--	--

### Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп

#### Тема 3.6 Электробытовые товары

#### Практическое занятие № 14

#### Анализ ассортимента электробытовых машин

**Цель работы:** проведение анализа классификации ассортимента, товароведной характеристики электробытовых товаров, оценка их качества

**Задачи:**

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

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У 3 Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары

**Задание:** На основании технической документации описать характеристики 5 марок стиральных машин (данные занести в таблицу), 5 марок электроплит (данные занести в таблицу). На основании требований нормативных документов описать требования безопасности при работе стиральных машин и электрических плит.

**Порядок выполнения работы:**

**1.** Характеристика марок посудомоечных машин

На основании технической документации описать 5 марок стиральных машин, данные занести в таблицу

Таблица

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

**2.** На основании технической документации описать 5 марок электроплит, данные занести в таблицу

Таблица

Вид	Марка	Характеристика	Стоимость

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на непродовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

**Контрольные вопросы:**

1. Назовите основные группы электробытовых товаров.
2. По каким признакам и как подразделяют ассортимент стиральных машин?
3. Какие способы преобразования электрической энергии в тепловую используют в электронагревательных приборах?
4. Как по назначению классифицируют ассортимент электронагревательных приборов?
5. По каким признакам и как подразделяют ассортимент пылесосов?

## Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп

### Тема 3.7 Школьно-письменные и канцелярские товары

#### Практическое занятие № 15

#### Ассортимент и оценка качества школьно-письменных товаров

**Цель работы:** проведение анализа ассортимента, в соответствии с стандартами и показателями качества школьных тетрадей

#### **Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У 3

Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары

**Форма контроля:** выполнение практической работы (фронтальная форма организации работы).

**Задание:** Оценить качество предложенных образцов тетрадей на основании требований НД, данные занести в таблицу

**Порядок выполнения работы:**

**1.** Рассмотрите 3-4 образца школьных тетрадей, проверьте их основные показатели и сравните с требованиями НД. Занесите полученные данные в таблицу. Дайте заключение о качестве

Таблица

Наименование показателя	Фактические показатели образцов		
	1	2	3
Количество станов или строк на странице			
Высота станов, мм			
Расстояние между станами или строками, мм			
Угол наклона кривой линии, град			
Расстояние между наклонными линиями (по линии строки), мм			
Ширина полей, мм:			
верхнего			
нижнего			
бокового			
Цвет линовок			
Цвет линии бокового поля			

**2.** Проведите анализ маркировки образцов и полученные данные занесите в таблицу. Дайте заключение о качестве

Таблица

Информационные данные маркировки	Фактические данные образцов		
	1	2	3
Наименования предприятия-изготовителя и товарный знак			
Объем тетради в листах			
Артикул			
Сорт			

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

непродовольственную группу товаров		
---------------------------------------	--	--

**Контрольные вопросы:**

1. Классификация и характеристика ассортимента школьно-письменных и канцелярских товаров
2. Требования к качеству школьно-письменных и канцелярских товаров
3. Упаковка, маркировка, хранение школьно-письменных и канцелярских товаров

**Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп****Тема 3.10 Бытовые электронные товары****Практическое занятие № 16****Параметры и средства информации по руководствам по эксплуатации**

**Цель работы:** изучение классификации ассортимента, товароведных характеристик бытовых электронных товаров, оценку их качества

**Задачи:**

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

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

У 3 Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары

**Задание:** На основании полученных исходных данных дать характеристику пяти разнообразным по функциональным свойствам моделям телевизоров, ноутбуков. Данные занести в таблицу. Описать правила маркировки, ассортимент и технические характеристики планшетных компьютеров (не менее пяти).

### Порядок выполнения работы:

#### 1. Идентификация ассортимента телевизоров, ноутбуков (по выбору)

На основании полученных исходных данных дайте характеристику пяти разнообразным по функциональным свойствам моделям телевизоров, ноутбуков. Данные занесите в таблицу

Таблица

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

#### Условия выполнения задания:

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

#### Материально-техническое обеспечение:

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с сайтами интернет-магазинов бытовой техники и техническими регламентами на непродовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="https://yandex.ru/">https://yandex.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

#### Контрольные вопросы:

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

4. Охарактеризуйте достоинства и недостатки чересстрочного и построчной развертки.
5. Что понимается под телевизионным стандартом?
6. Что понимается под телевидением высокой четкости?

### **Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп**

#### **Тема 3.11 Спортивные, охотничьи и рыболовные товары**

##### **Практическое занятие № 17**

##### **Анализ ассортимента спортивных товаров**

**Цель работы:** рассмотрение классификации ассортимента, товароведных характеристик спортивных товаров, оценки их качества

**Задачи:**

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

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У 3 Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары

**Задание:** Описать общие правила маркировки спортивных товаров на основании требований нормативных документов. Описать ассортимент спортивных товаров, оформить в виде таблицы 22. Выписать требования к качеству, предъявляемые при приемке лыж и коньков.

**Порядок выполнения работы:**

**1.** Анализ ассортимента спортивных товаров

Описать ассортимент спортивных товаров, оформить в виде таблицы.

Таблица

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

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на непродовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

**Контрольные вопросы:**

1. Назовите группы спортивных товаров
2. Как классифицируют гимнастические снаряды?
3. Какие разновидности боксерских перчаток используются в современном боксе?
4. Как классифицируются лыжи? Назовите их отличительные особенности разных видов лыж.
5. Как классифицируются доски и серфы? Назовите их отличительные особенности.

**Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп**

**Тема 3.12 Ювелирные товары и часы**

**Практическое занятие № 18**

## Ассортимент и оценка качества ювелирных товаров

**Цель работы:** рассмотрение классификации ассортимента, товароведных характеристик ювелирных товаров, оценки их качества

### Задачи:

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

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У 3

Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары

**Форма контроля:** выполнение письменной работы (фронтальная форма организации работы).

**Задание:** Расшифровать марки сплавов золота, серебра, других сплавов на основании требований нормативных документов. Дать характеристику свойств указанных сплавов по цвету, температуре, твердости. Результаты оформить по форме, представленной в таблице. Проанализировать и указать свойства и назначение сплавов. Описать основные требования к качеству и дефекты изделий из золота, серебра, платины (кольца, цепочки, браслеты)

**Порядок выполнения работы:**

**1.** Расшифруйте марки сплавов золота, серебра, других сплавов по заданию преподавателя. Дайте характеристику свойств указанных сплавов по цвету, температуре, твердости. Результаты оформить по форме, представленной в таблице. Проанализируйте и обсудите данные, укажите свойства и назначение сплавов.

*Таблица - Характеристика ювелирных сплавов золота*

Марка сплава	Компоненты сплава, %		Назначение и основные свойства
	золото	другие металлы	
ЗлСр М 375-20			
ЗлСр 585-415			
ЗлСр М 585-80			
ЗлСр Пд 585-255-160			
Зл НЦМ 585-12,5-4			
ЗлСр 750-250			
ЗлСр М 750-150			
ЗлСр Пд 750-100-150			
ЗлСр Пд НКд 750-90-85-4			
ЗлСр М 958-20			

Расшифруйте и охарактеризуйте сплавы на основе серебра, платины и палладия. Результаты оформить в таблицу по форме, аналогичной таблице 1.

СрМ 800

Ср М 875

Ср М 925

Пл И 950-50

Пл Пд 950-50

Пл Рд 950-50

Пл М 950

Пд Ср Н 850-130

Пд М 850

В стандарте приняты следующие условные обозначения для марок сплавов и сокращения: *Зл - золото, Ср- серебро, Пл - платина, Рд - родий, И - иридий, Пд - палладий, М - медь, Н - никель, Ц - цинк, Кд - кадмий, Ост.- остальное.*

Наименование марок сплавов состоит из букв, обозначающие компоненты сплава, и следующих за ними цифр. Цифры, стоящие после букв, указывают номинальное содержание компонента сплава в тысячных долях (пробах), если компонент - благородный металл, и в процентах, если компонент - неблагородный металл.

Последний компонент в наименовании марки цифрой не обозначается, если он неблагородный.

*Проба* - минимальное содержание определенного благородного металла, измеренное в долях на тысячу единиц массы сплава.

Таблица - Химический состав золота и сплавов на основе золота

Марка	Проба	Массовая доля компонента, % I							
		Золото	Серебро	Платина	Палладий	Никель	Медь	Цинк	Кадмий
ЗлСрМ 375-20		37,5-38,0	1,7-2,3	-	-	-	Ост.	-	-
ЗлСрМ 375-100		37,5-38,0	9,5-10,5	-	-	-	Ост.	-	-
ЗлСрМ 375-160	375	37,5-38,0	15,5-16,5	-	-	-	Ост.	-	-
ЗлСрМ 375-250		37,5-38,0	24,5-25,5	-	-	-	Ост.	-	-
ЗлСрПдМ 375-100-38		37,5-38,0	9,5-10,5	-	3,5-4,1	-	Ост.	-	-
ЗлСрМ 500-100	500	50,0-50,5	9,5-10,5	-	-	-	Ост.	-	-
ЗлСр 585-415		58,5-59,0	Ост.	-	-	-	-	-	-
ЗлСрМ 585-80		58,5-59,0	7,5-8,5	-	-	-	Ост.	-	-
ЗлСрМ 585-200		58,5-59,0	19,5-20,5	-	-	-	Ост.	-	-
ЗлСрМ 585-300		58,5-59,0	29,5-30,5	-	Ост.	-	Ост.	-	-
ЗлСрПд 585-255-160		58,5-59,0	25,0-26,0	-	9,5-10,5	-	-	Ост.	-
ЗлСрПдЦ 585-287-100	585	58,5-59,0	28,2-29,2	-	9,5-10,5	-	-	-	Ост.
ЗлСрПдКд 585-280-100		58,5-59,0	7,5-8,5	-	-	7,7-8,7	Ост.	2,8	-
ЗлСрНЦМ 585-80-8,2-2,5						12,0-13,0		3,6-	
ЗлНЦМ 585-12,5-4								4,4	
ЗлСр 750-250		75,0-75,5	24,5-25,5	-	-	-	-	-	-
ЗлСрМ 750-125		75,0-75,5	12,0-13,0	-	-	-	Ост.	-	-
ЗлСрМ 750-150		75,0-75,5	14,5-15,5	-	-	-	Ост.	Ост.	-
ЗлСрНЦ 750-150-7,5		75,0-75,5	14,5-15,5	-	Ост.	7,0-8,0	-	-	-
ЗлСрПд 750-100-150		75,0-75,5	14,5-15,5	-	-	-	Ост.	-	-
ЗлСрПлМ 750-80-90	750	75,0-75,5	7,5-8,5	8,5-9,5	13,5-14,5	Ост.	-	-	-
ЗлСрПдН 750-90-140		75,0-75,5	8,5-9,5	-	13,5-14,5	Ост.	-	-	-
ЗлСрПдН 750-70-140		75,0-75,5	6,5-7,5	-	8,0-9,0	3,5-4,5	Ост.	-	Ост.
ЗлСрПдНКд 750-90-85-42		75,0-75,5	8,5-9,5	-	-	7,0-8,0		2,1-	-
ЗлНЦМ 750-7,5-2,5								2,9	
ЗлСрМ 958-203	958	95,8-96,3	1,7-2,3	-	-	-	Ост.	-	-
Зл 999,94	999,9	99,99 (не менее)	-	-	-	-	-	-	-

Таблица - Химический состав сплавов на основе серебра

Марка	Проба	Массовая доля, %							
		компонента		Примеси, не более					
		Серебро	Медь	Свинец	Железо	Сурьма	Висмут	Кислород	Всего
СрМ 800	800	80,0-80,5	Ост.	0,005	0,13	0,002	0,002	0,01	0,15
СрМ 830	830	83,0-83,5	Ост.	0,005	0,13	0,002	0,002	0,01	0,15
СрМ 875	875	87,5-88,0	Ост.	0,004	0,10	0,002	0,002	0,01	0,12
СрМ 925	925	92,5-93,0	Ост.	0,004	0,10	0,002	0,002	0,01	0,12
СрМ 960	960	96,0-96,5	Ост.	0,004	0,08	0,002	0,002	0,01	0,10

Таблица- Химический состав сплавов на основе платины

Марка	Проба	Массовая доля компонента, %*				
		Платина	Иридий	Палладий	Родий	Медь
ПлИ 900-100		90,0-90,5	Ост.	-	-	-
ПлМ 900	900	90,0-90,5	-	-	-	Ост.
ПлИ 950-50		95,0-95,5	Ост.	-	-	-

ПлПд 950-50		95,0-95,5	-	Ост.	- Ост.	-
ПлРд 950-50	950	95,0-95,5	-	-	-	- Ост.
ПлМ 950		95,0-95,5	-	-	-	-

Таблица - Химический состав сплавов на основе палладия

Марка	Проба	Массовая доля компонента, %**				
		Палладий	Иридий	Серебро	Никель	Медь
ПдСрН 500-450	500	50,0-50,5	-	44,5-45,5	Ост.	-
ПдСрН 850-130	850	85,0-85,5	-	12,5-13,5	Ост.	-
ПдМ 850		85,0-85,5	-	-	-	Ост.

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на непродовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

**Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп**

**Тема 3.13 Текстильные товары (ткани)**

**Практическое занятие № 19**

**Распознавание видов переплетений тканей и изменение при воздействии внешних компонентов**

**Цель работы:** изучение способов обработки, ткачества и видов текстильных тканей

**Задачи:**

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

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У 3

Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары

**Форма контроля:** выполнение практической работы (фронтальная форма организации работы).

**Задание:** Пользуясь нормативными документами заполнить таблицу, характеризующую разные виды волокон. Описать требования к качеству и основные дефекты волокон.

**Порядок выполнения работы:**

**1.** Заполните таблицу характеризующую разные виды волокон

Таблица

Наименование волокна	Вид переплетений	Влияние ацетона	Цвет пламени	Запах	Остаточный продукт
Хлопковое					
Льняное					
Шестяное					
Визкозное					
Ацетатное					
Лавсановое					
Капроновое					
и т.д.					

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на непродовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

**Контрольные вопросы:**

1. Дайте классификацию и расскажите об ассортименте текстильных волокон.
2. Каково строение и свойства натуральных волокон?
3. Перечислите свойства искусственных и синтетических волокон.
4. Какие способы получения пряжи и нитей вы знаете?
5. Охарактеризуйте ассортимент пряжи и нитей.
6. Назовите внешние отличительные признаки и свойства тканей простых, сложных, мелкозорчатых и крупнозорчатых жаккардовых переплетений.

**Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп**

**Тема 3.14. Нетканые материалы и искусственные меха**

**Практическое занятие № 20**

**Анализ ассортимента нетканых материалов и искусственных мехов**

**Цель работы:** рассмотреть ассортимент; научиться давать товароведную характеристику образцов по всем признакам классификации; приобрести навыки проверки качества органолептическим методом

**Задачи:**

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

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
- ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
- ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
- ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
- ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
- ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
- ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
- У 1 Применять методы товароведения;
- У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У 3 Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- У 4 Идентифицировать товары

**Форма контроля:** выполнение письменной работы (фронтальная форма организации работы).

**Задание:** Описать ассортимент нетканых материалов, искусственного меха на основании нормативных документов. Данные занести в таблицы (Таблица -нетканые материалы), (Таблица -искусственный мех). Описать основные дефекты материалов из искусственного меха и требования к качеству нетканых материалов

**Порядок выполнения работы:**

### Ход работы

**1.** Описать ассортимент нетканых материалов, искусственного меха на основании НД и учебной литературы. Данные занести в таблицы (Таблица -нетканые материалы), (Таблица -искусственный мех)

Таблица

Наименование	Назначение	Волокнистый состав	Способ производства	Вид отделки

Таблица

Наименование меха	Назначение	Способ выработки	Состав	Отделка	Ширина	Внешние отличительные признаки

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на непродовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

**Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп****Тема 3.15 Швейные товары****Практическое занятие № 21****Распознавание видов переплетений в тканях и их влияние на свойства тканей**

**Цель работы:** на образцах тканей научиться определять нити основы и утка , лицевую сторону ткани, виды ткацких переплетений; изучить особенности свойств и строения каждого вида переплетения; научиться распознавать дефекты ткачества.

**Задачи:**

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

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
- ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
- ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У 3

Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары

**Форма контроля:** выполнение письменной работы (фронтальная форма организации работы).

**Задание:** Определить по образцам тканей нити основы и утка, лицевой стороны, видов переплетений. Полученные данные занести в таблицу. Описать требования к качеству и основные дефекты тканей из натуральных волокон на основании требований, указанных в нормативных документах.

**Порядок выполнения работы:**

**1.** Определите на образцах тканей нити основы и утка. Все ткани состоят из двух систем нитей, переплетающихся между собой. Каждая ткань имеет два направления нитей — продольное (основа) и поперечное (уток). Для их определения:

- а) нити основы более тонкие, гладкие и ровные, чем нити утка ;
- б) нити основы расположены более прямолинейно, с одинаковой плотностью;
- в) растяжимость ткани в направлении нитей основы меньше, чем в направлении нитей утка ;
- г) в тканях с рисунком просматривается продольная ориентация рисунка;
- д) при резком растяжении ткани по направлению нитей основы получается звонкий звук, а по утка — глухой;

**2.** Определите лицевую сторону образца ткани. Ткани имеют две стороны: лицевую и изнаночную. Их определяют по рисунку, блеску, ворсу, чистоте отделки, кромке:

1) на предложенных образцах тканей определите лицевую и изнаночную стороны, учитывая внешние отличительные признаки лицевой стороны:

- а) лицевая сторона более гладкая, на ней отсутствуют узелки, торчащие кончики волокон и нитей;
- б) в тканях с печатным рисунком на лицевой стороне рисунок виден четко, а на изнаночной — бледнее;
- в) ткани с гладкой поверхностью (сатин, атлас) имеют лицевую сторону блестящую, а другую матовую;
- г) в ворсовых тканях лицевая сторона имеет длинный ворс, а изнаночная — без ворса или с коротким ворсом
- д) в шерстяных и шелковых тканях лицевую сторону можно узнать по кромке, где остаются следы проколов

**3.** Определите виды переплетений образцов тканей:

- 1) дайте понятие ткацкого переплетения и повторите классификацию переплетений;

- 2) по типовой коллекции тканей различных переплетений изучите характерные особенности полотняного, саржевого, мелкоузорчатого, ворсового, жаккардового и других переплетений;
- 3) рассмотрите предложенные образцы тканей с лицевой и изнаночной стороны. Расположите образец ткани так, чтобы нити основы были направлены вертикально, результаты запишите в таблицу

Таблица

Номер образца	Переплетение	Внешние отличительные признаки

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на непродовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

### Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп

#### Тема 3.16 Трикотажные товары

#### Практическое занятие № 22

#### Тема: Анализ ассортимента и определение сортности трикотажных товаров

**Цель работы:** научиться идентифицировать трикотажные товары по видам и способам вязания; работать со стандартами, устанавливать градации качества трикотажных изделий

**Задачи:**

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

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
- ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
- ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
- ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
- ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
- ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
- ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
- ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
- У 1 Применять методы товароведения;
- У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У 3 Оценивать качество товаров и устанавливая их градации качества;
- У 4 Идентифицировать товары

**Форма контроля:** выполнение письменной работы (фронтальная форма организации работы).

**Задание:** Составить товароведную характеристику 5-6 трикотажным товарам по схеме

**Порядок выполнения работы:**

**1.** Составить товароведную характеристику 5-6 трикотажным товарам по следующей схеме:

- наименование изделия, фасонные признаки (силуэт, форма, покрой рукава, воротника, застежки);
- способ выработки (регулярное, полурегулярное, кроено-шитое);
- половозрастное назначение, сезонность, размер;
- вид трикотажного полотна, характер переплетения, волокнистый состав;
- потребительские свойства.
- сортность на основании НД

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)

Работа с стандартами и техническими регламентами на непродовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4
--	--	--------------------------

#### **Контрольные вопросы:**

1. Что называют трикотажем?
2. Чем отличается поперечновязаный трикотаж от основовязаного?
3. Какие типы машин для производства трикотажных полотен вы знаете?
4. Какие потребительские свойства отличают трикотаж от тканей?

### **Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп**

#### **Тема 3.17 Трикотажные товары**

#### **Практическое занятие № 23**

#### **Тема: Оценка качества швейных и трикотажных товаров**

**Цель работы:** определение качества готовых швейных и трикотажных изделий

#### **Задачи:**

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

#### **Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У 3

Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары

**Форма контроля:** выполнение письменной работы (фронтальная форма организации работы).

**Задание:** Выбрать образцы тканей для испытания, выявить пороки у образцов и полученные данные занести в таблицу. Выписать требования к качеству швейных и трикотажных товаров на основании требований нормативных документов

**Порядок выполнения работы:**

**1.** Ознакомьтесь с методическими рекомендациями по определению качества швейных и трикотажных изделий

#### *Методические рекомендации*

**Дефекты швейных изделий.** Различают дефекты производственного и непроизводственного характера. Дефекты производственного характера, в свою очередь, подразделяются на производственно-швейные и дефекты внешнего вида материалов.

В процессе изготовления швейных изделий могут возникать дефекты края (обуженные, укороченные или перекошенные детали), несовпадение линий рисунка в симметричных деталях изделия из материалов с рисунком, дефекты соединений (швов, строчек, стежков), дефекты влажно-тепловой обработки и заключительных отделочных операций.

Несоблюдение установленных стандартами и техническими условиями правил упаковки, транспортирования и хранения может привести к возникновению дефектов непроизводственного характера.

Дефекты внешнего вида материалов, встречающиеся в готовых изделиях, подразделяют на местные, расположенные на ограниченном участке материалов (например, в тканях - утолщенные нити, близна, сбитый рисунок и т. д.), и распространенные, присущие всему изделию или отдельным его деталям.

**Контроль качества швейных изделий.** Контроль качества швейных изделий - единый и непрерывный процесс в промышленности и торговле.

Качество швейных изделий контролируют в определенной последовательности. Методы основных и вспомогательных линейных измерений (спинки, переда, воротника, лацканов, рукавов, карманов, брюк, юбки) нормируются ГОСТ 4103 «Изделия швейные. Методы контроля качества». Парные детали изделий (борта, рукава, карманы, концы воротника, половинки брюк и т. п.) должны быть одинаковыми по размерам и симметричными по форме. Контролируют также соответствие фактических размеров изделия размерам, указанным в нормативно-технической документации. Все обнаруженные отклонения (дефекты) от утвержденного образца-эталона или его дубликата и требований нормативно-технической документации на изделие оценивают в соответствии с установленными нормами.

Изделия 1-го сорта должны полностью соответствовать утвержденным образцам-эталонам и показателям, установленным нормативно-технической документацией на

изделия. В изделиях 1-го сорта допускаются производственно-швейные дефекты внешнего вида основного материала, перечисленные в соответствующих таблицах стандарта для изделий этого сорта, но не более одного (головные уборы) или двух-четырех (пальтово-костюмный и костюмно-платьевый ассортимент, верхние сорочки, белье, изделия для новорожденных, пляжная одежда, корсетные изделия) местных дефектов внешнего вида основного материала в одном изделии или части комплекта в зависимости от вида и роста изделия. Изделия переводят во 2-й сорт при превышении размеров производственно-швейных дефектов, предусмотренных таблицами стандарта для оценки изделий 1-м сортом, если таких превышений более трех.

**Дефекты трикотажных полотен и изделий.** По происхождению пороки трикотажных полотен и изделий подразделяют на пороки внешнего вида полотна, возникающие на различных стадиях его выработки, и производственно-швейные пороки, возникающие в процессе изготовления изделия. Пороки внешнего вида полотна появляются в основном вследствие низкого качества сырья, отделки, порчи игл и разладки машин. Производственно-швейные пороки делятся на пороки раскроя полотна и пороки пошива, отделки готовых изделий.

*Пороки пряжи и нитей:* утолщение и утонение полотна, провязывание замасленных, загрязненных и цветных нитей, зебристость и др.

*Пороки вязания:* полосы от уплотненных или разреженных столбиков, спущенные петли, поднятые петли, набор петель (прессовые петли), накидка-надевка и др.

*Пороки отделки:* штопка, пятна (масляные, грязные, ржавые), непрокрас, разнооттеночность, належки (отпечатки рисунков), непропечатка рисунка и др.

*Пороки раскроя:* обужение или укорочение деталей, перекосы деталей.

*Пороки пошива:* несовпадение линий крупного рисунка при соединении деталей, разная длина концов воротника, разная длина или ширина рукавов, напульсников, других деталей, разное расстояние между петлями.

*Пороки отделки готовых изделий:* подпалины или ожоги (опал), ласы, пятна, загрязнения, чернильные пятна, мшистость, дыры, проколы и др.

Характер, размеры, места расположения и количество пороков для разных видов трикотажных изделий, а также суммарное их количество для каждого сорта нормируют стандарты на сортность отдельных групп изделий. Поэтому при определении сортности все части и детали изделий подразделяют на открытые (видимые) и закрытые (не видимые в процессе носки). Перечни закрытых частей и деталей верхних, бельевых, чулочно-носочных изделий приведены в стандартах на сортность соответствующих групп изделий. Пороки, которые не допускаются в сортных изделиях, также можно сгруппировать в зависимости от группы и вида изделий. Так, в верхних трикотажных изделиях не допускаются утонения от обрыва одной нити, дыры, следы от наколки и др.

**2.** Выберите образцы для испытания, выявите вышеуказанные пороки у образцов, и полученные данные занесите в таблицу

Таблица

Наименование изделия	<i>Пороки пряжи и нитей</i>	<i>Пороки вязания</i>	<i>Пороки отделки</i>	<i>Пороки раскроя</i>	<i>Пороки пошива</i>	<i>Пороки отделки готовых изделий</i>

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;

- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на непродовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

**Методическая разработка Мастер-класса «Контрольная закупка»**  
**Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп**  
**Тема 3.18 Обувные товары**  
**Практическое занятие № 24**  
**МАСТЕР-КЛАСС «КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА»**

**Тема: Как отличить кожу от кожзаменителя**

**1. Организационный момент - 5 мин**

**2. Сообщение темы, цели задач занятия -2мин**

**Цель контрольной закупки:**

**Образовательная**– выявление соответствия качества товара заявленного производителем фактическому, на основании специальных знаний, навыков, в соответствии с требованиями ГОСТ

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;

У 3 Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары

**Развивающая:**

- развитие умений по актуализации полученных ранее знаний;
- развитие функций мышления (анализ, сравнение, установление причинно-следственных связей, выводы, аргументация);
- развитие рефлексивных умений через проведение анализа результатов урока и самоанализа собственных достижений на нём;
- определение проблемы собственной профессиональной самоориентации;
- развитие коммуникативных умений и навыков, обеспечивающих совместную деятельность в группе, сотрудничество, общение;
- развитие терпения, воли, трудолюбия, упорства в достижении цели.

**ОК 3, ОК 4, ОК 9**

**Воспитательная:**

- воспитание аккуратности;
- формирование потребности в творческом росте, саморазвитии, самоутверждении, профессиональном самоопределении и социализации.
- воспитание интереса к выбранной специальности, к изучаемой теме;
- воспитание организованности, собранности
- воспитание культуры речи, коммуникативных способностей обучающихся через организацию групповой и фронтальной работы на уроке;
- воспитание чувства собственного достоинства, способности к преодолению трудностей.

**ОК 3, ОК 4, ОК 9**

**Методическая цель:** пути и средства активизации познавательной деятельности студентов

**Тип урока:** Практическое занятие

**Метод обучения:**

- по источнику учебной информации: словесно-практический
- по способу взаимодействия: исследовательский
- по решению дидактических задач: информационно-исследовательский

**Учебно-методическое обеспечение:**

1. Действующие ГОСТы
2. <http://www.youtube.com/>[режим доступа] Галилео. Как отличить натуральную кожу от искусственной?
3. <http://www.youtube.com/> [ режим доступа] Обувь из натуральной кожи. Как оценить подлинность?
4. <http://www.youtube.com/> [ режим доступа] Обувь из кожзаменителя (недостатки)

**Междисциплинарные связи:**

«Теоретические основы товароведения»

«Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия»

**Внутрипредметные связи:**

«Влияние применяемых материалов на качество обуви»;

«Обувные материалы: технология производства»

**Обучающийся должен в соответствии с ФГОС СПО:**

**уметь:**

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

**знать:**

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп» оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Форма взаимодействия	Время
<b><u>1.Организационный момент</u></b>	Приветствие обучающихся	Приветствуют, настраиваются на занятие, устраивают рабочее место.	Беседа	5 мин.
<b><u>2. Сообщение темы, цели задач занятия</u></b>	Оглашение преподавателем темы занятия и цели, подведение к формулировке задач. Преподаватель зачитывает эпиграф к уроку, в ходе которой происходит: мотивация освоения новых компетенций, умений	Слушают, отвечают на поставленные вопросы, соучаствует в выработке темы.	Устный	2 мин.
<b><u>3. Актуализация знаний</u></b>	Преподаватель организует актуализацию опорных знаний обучающихся	Отвечают на вопросы	Фронтальная работа	5 мин.
<b><u>4.Планирующе-подготовительный</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• согласовывает способы деятельности,</li> <li>• озвучивает этапы и время работы, оглашает критерии оценивания деятельности студентов</li> </ul>	Обсуждают	Устный	5 мин.
<b><u>5. Усвоение новых знаний и способов действия</u></b>	Преподаватель представляет методические рекомендации к выполнению практического занятия. Обеспечивает восприятие, осмысление и первичное закрепление обучающимися изучаемого материала: -алгоритма выполнения работы; -особенностей применения формул Содействует усвоению обучающимися способов, которые привели к определенному результату Создает содержательные и организационные условия усвоения обучающимися методики воспроизведения изучаемого материала.	Ознакомление с методическими рекомендациями. На определенных этапах повторяют (воспроизводят) предъявленный материал.	Мастер-класс	15 мин.
<b><u>6.Этап первичной проверки понимания изученного</u></b>	Устанавливает правильность и осознанность изученного материала Выявляет пробелы первичного осмысления изученного материала, неверные представления обучающихся.	Воспроизводят своими словами правила, понятия, алгоритмы	Фронтальная работа	15мин.

	Проводит коррекцию выявленных пробелов в осмыслении обучающимися изученного материала			
<b>7. Этап закрепления новых знаний и способов действий.</b>	Обеспечивает закрепление в памяти обучающихся знаний и способов действий, которые им необходимы для самостоятельной работы	Выполнение задания	Работа по идентификации кожаных изделий	35 мин.
<b>8. Этап контроля и самоконтроля</b>	Выявляет качество и уровень усвоения обучающимися знаний и способов действий Выявляет недостатки в знаниях и способах действий Устанавливает причины выявленных недостатков Обеспечивает развитие у обучающихся способности к оценочным действиям.	Просмотр выполненных работ	Индивидуальная работа с последующей коррекцией	15 мин
<b>9 Закрепление полученных знаний</b>	Обеспечивает в ходе закрепления повышение уровня осмысления изученного материала, глубины его понимания		Беседа	15 мин
<b>9.Подведение итогов</b>	Дает качественную оценку группы и отдельных обучающихся	Принимают участие в комментировании оценок	Беседа	2 мин.
<b>10. Рефлексия</b>	Обеспечивает усвоение обучающимися принципов саморегуляции и сотрудничества, выясняет как прошло занятие, что нового узнали, понравилась ли новая информация	Говорят, как чувствовали себя на занятии, что узнали нового, понравился ли результат работы	Беседа	4 мин.

### **3. Актуализация знаний -5 мин**

**Давайте с Вами вспомним и ответим на следующие вопросы:**

#### **Вопросы для повторения**

**1. Из каких материалов шьют обувь?**

**2. Какие виды обуви вы знаете (по сезонности, по конструктивным особенностям)?**

**3. Перечислите специализированные магазины обуви г. Саратова**

**Ход занятия**

### **4. Планирующе- подготовительный – 2 мин**

Нам сегодня предстоит насыщенное и интересное занятие. В ходе занятия мы с Вами сможем просмотреть видеофильмы, презентацию, просмотреть интересные графические изображения на заданную тему

### **5. Усвоение новых знаний и способов действия-15 мин**

#### **6. Этап первичной проверки понимания изученного 15мин**

##### **1. Вступление – 5 минут**

Кожаные изделия – удовольствие не из дешевых. Обычно мы покупаем их на несколько сезонов, ожидая, что они прослужат нам долгую службу. И тут хочется избежать подделок, но как это сделать?

Носится кожа гораздо дольше, на ней не возникают заломы и трещинки, кожаная обувь со временем принимает форму ноги и становится родной и удобной, нога в такой обуви «дышит», и даже если вы целый день не снимая носили кожаные ботиночки, можно смело разуваться: сюрпризов вроде неприятного запаха не будет. Ничем из этого кожзаменитель похвастаться, увы, не может. Но выяснится все это слишком поздно: когда фальшивка уже будет куплена.

К сожалению, с каждым годом все тяжелее отличить кожу от кожзаменителя. А дело в том, что производители ищут все более разнообразные методы как можно лучше скрыть подделку. Однако все же существует несколько способов и довольно надежных, как безошибочно выявить кожзаменитель.

##### **2. Знакомство с технологией производства кожаной и искусственной кожи и немного о способах установления различия – 25 минут**

1. <http://www.youtube.com/>[режим доступа] Галилео. Как отличить натуральную кожу от искусственной? -5 мин

**Закрепление полученных знаний  
Обсуждение видео-материала – 5 мин**

1. Из каких этапов состоит производство натуральной кожи?
2. Каким образом получают искусственную кожу?
3. Так ли легко отличить натуральную кожу от искусственной?

2. <http://www.youtube.com/> [ Режим доступа] Обувь из натуральной кожи. Как оценить подлинность? – 2 мин

**Закрепление полученных знаний  
Обсуждение видео-материала – 5 мин**

1. Какие способы распознавания натуральной кожи Вы узнали?
2. Всегда ли по запаху можно определить натуральную кожу?
3. Обувь из кожи какого животного более долговечна?

3. <http://www.youtube.com/> [ Режим доступа] Обувь из кожзаменителя (недостатки)-2мин

**Закрепление полученных знаний**

**Обсуждение видео-материала – 5 мин**

1. На какие уловки идут производители изделий из искусственной кожи, чтобы ввести в заблуждение покупателей ?
2. Какие отличительные особенности искусственной кожи от натуральной Вы узнали?
3. Обувь из кожзаменителя (преимущества и недостатки). Назовите.

**7. Этап закрепления новых знаний и способов действий – 35 минут**

**3. Оценка качества кожаных изделий и изделий из кожзама – 35 минут**

**Задание 1.** На основании полученных знаний, определите из натуральной или искусственной кожи изготовлены предложенные Вам товары. – 20 мин  
Данные запишите в таблицу 1.

Таблица 1 – Определение подлинности кожаных изделий

Наименование изделия	Способы определения подлинности кожаных изделий	Заключение и основания для заключения

**Задание 2.** Оцените качество и потребительскую привлекательность по десятибалльной шкале, исходя из следующих критериев кожаных товаров и товаров из кожзама: сумок, кошельков, курток и др. (таблица 2). – 15 мин

Таблица 2 - Оценка качества и потребительской привлекательности товара

Критерии	Эталон, баллы	Фактически, баллы
1. Степень полезности товара	10	
2. Качество материала, из которого изготовлен товар	10	
3. Эстетичность и дизайн товара	10	
4. Соответствие моде, престижность	10	
5. Удобство в использовании и уходе (хранении)	10	
6. Соответствие цены качеству товара	10	
Итого	60	

#### **8. Этап контроля и самоконтроля – 15 мин**

Просмотр выполненных работ, нахождение и исправление ошибок, допущенных обучающимися, исправление и обсуждение ошибок

#### **9. Закрепление материала – 15 мин.**

### **Итак, существует несколько способов отличить кожу от кожзаменителя**

Безусловно, начинать покупку стоит с выбора проверенного и надежного магазина, где меньше всего есть вероятность наткнуться на некачественное изделие. Так, на рынке появляется гораздо больше шансов наткнуться на кожзаменитель, который вам захотят продать как натуральную кожу.

#### **1. Поджигание**

Всем известно, что, если изделие кожаное – оно не плавится и не горит, а лишь постепенно сожмется и начнет издавать запах осмаливаемого мяса. И наоборот, кожзаменитель резко вспыхнет, и вы почувствуете неприятный синтетический запах!

Однако правило это срабатывает не всегда, иногда производители покрывают кожаное изделие специальными, защищающими его средствами, и в итоге при столкновении с огнем обувь (или любое другое кожаное изделие) вспыхнет, как и кожзаменитель, хотя не будет источать столь неприятный запах.

Ну и главное, что не каждый продавец позволит вам проводить такой опыт. Хотя, даже при отсутствии разрешения вы можете спокойно сказать продавцу о своем намерении и вы наверняка увидите, как он занервничает, если попытается продать вам подделку.

#### **2. Нагревание**

Этот способ один из самых простых. Для этого кожу просто нужно взять в ладонь, и она нагреется в руке. Кожзаменитель, даже, если его растирать в руках, всегда будет холодным.

*При использовании этого метода, просто помните, что ваши собственные руки должны быть теплыми, иначе вы не сможете наверняка сказать, холодные ли это ладони или это кожзаменитель.*

#### **3. Воздействие водой**

Для реализации этого метода воспользуйтесь не сильно отжатой салфеткой или тканью. Проведите ее по изделию. Кожа в идеале должна намочнуть и стать немного темнее исходного цвета изделия. С кожзаменителя вода будет просто стекать, ведь она не сможет впитаться.

*Этот метод используют специалисты. Однако не стоит забывать, что он не подходит для лакированной или полированной кожи!*

#### **4. Осмотрите срезы**

Многие производители, особенно, если речь идет о подделке стараются скрыть все возможные разрезы. Но, если постараться можно на месте замка, стыке швов найти небольшой зазор. Если в данном месте – текстиль, значит, вы столкнулись с кожзаменителем. Это же относится к наличию торчащих ниток, в кожаном изделии такого никогда не будет.

### **5. Бирка**

Довольно неоднозначный метод. Заключается он в том, что обычно кожаное изделие имеет бирку, которая оправдывает его достоверность. Однако, сегодня производители, которые выдают кожзаменитель за кожу, просто прикрепляют бирки из кожи, поэтому тщательно рассмотрите бирку, если таковая есть, и само изделие, чтобы убедиться в их идентичности!

### **6. Осмотр изделия**

При осмотре можно проверить сделано ли изделие из одного материала. Так, часто кожзаменитель или менее качественный материал вставляют со стороны замка, на горловине, в проймах одежды.

### **7. Складки**

Согните кожаную обувь или примерьте и с силой надавите на носок. На натуральной коже появятся «морщинки», которые тут же исчезнут, когда обувь примет естественное положение. На искусственной они или не образуются вообще, или уже остаются навсегда.

### **8. Прочность**

Поскребите слегка ногтем с внешней стороны, кожа не повредится! А вот на заменители останутся явные царапины.

### **Советы по покупке кожаных изделий**

Вот несколько рекомендаций, которые помогут вам сделать удачную покупку:

- при покупке через интернет убедитесь в наличии или потребуйте гарантию качества у продавца;
- обязательно поинтересуйтесь страной-производителем. Качественные кожаные изделия производятся в Европе, в частности в Швеции, Германии, Англии и Италии;
- спросите из чьей кожи изделие. Обувь из буйвола, быка либо теленка будет стоить дороже, но и служить вам будет намного дольше. Сейчас на рынке представлены изделия из свиной кожи, такая обувь надежная, но менее прочная в сравнении с кожей того же теленка;
- раньше можно было определить кожу по запаху, сейчас это не должно становится ориентиром, поскольку на рынке представлено множество различных ароматизаторов.

**Вот и все основные способы разобраться в том, что перед вами – кожа или кожзаменитель!  
Удачных и хороших вам покупок!**

### **10. Подведение итогов – 2 мин**

### **11 Рефлексия – 4 мин**

- Сделайте вывод по уроку.
- Какую работу мы сегодня выполняли?
- Чему научились?
- Кто или что вам помогало справиться?
- Кто доволен сегодня своей работой?

## Тема 3.17 Обувные товары

### Практическое занятие № 25

#### Тема: Ассортимент и оценка качества кожаной, резиновой и валяной обуви по стандартам

**Цель работы:** получение практических навыков определения качества обуви по стандартам и выявление различных дефектов

#### Задачи:

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

#### Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У 3

Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары

**Форма контроля:** выполнение письменной работы (фронтальная форма организации работы).

**Задание:** Выбрать 5 образцов обуви и провести органолептическую оценку качества и выявить дефекты обуви, данные занести в таблицу

**Порядок выполнения работы:**

**1.** Ознакомиться с НД по определению сортности обуви

Настоящий стандарт распространяется на детскую, женскую, мужскую модельную и повседневную обувь из кожи, искусственной и синтетической кожи, текстильных материалов, а также с комбинированным верхом и устанавливает требования к определению сортности обуви по внешнему виду

**2.** Выбрать 5 образцов обуви и провести органолептическую оценку качества и выявить дефекты обуви, данные занести в таблицу

Таблица

Вид и род обуви	Полупара (левая, правая)	Дефекты						Наиболее значимый дефект	Соответствие требованиям ГОСТа
		Материалов верха и низа	Сборки заготовки	Формования верха	Операций прикреплени подошвы и каблука	Отделки	Упаковки, маркировки, транспортировки, хранения		

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на непродовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

**Глава 3. Товароведная характеристика непродовольственных товаров однородных групп  
Тема 3.20 Парфюмерно-косметические товары**

**Практическое занятие № 26  
Ассортимент и оценка качества парфюмерных товаров**

**Цель работы:** ознакомиться с группировкой, ассортиментом, потребительскими свойствами парфюмерных товаров

### **Задачи:**

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

### **Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У 3

Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары

**Форма контроля:** выполнение практической работы (фронтальная форма организации работы).

**Задание:** На примере не менее 3-х образцов разных видов (духи, туалетная вода и др.) охарактеризовать парфюмерные изделия по основным показателям качества. Результаты занести в таблицу. Описать показатели качества и основные дефекты парфюмерных товаров на основании требований нормативных документов

### **Порядок выполнения работы:**

**1.** Ознакомиться с группировкой, ассортиментом парфюмерных изделий, используя ГОСТ Р и ТР ТС изучить показатели качества парфюмерных изделий разных видов.

На примере не менее 3-х образцов разных видов (духи, туалетная вода и др.), охарактеризовать парфюмерные изделия по основным показателям качества.

В основе деления парфюмерных изделий на виды лежит содержание душистых веществ.

По консистенции парфюмерные изделия бывают жидкие, твердые, масляные, кремообразные, воскообразные; по полу и возрасту потребителя – женские, мужские, детские, парные, унисекс; по характеру запаха – цветочные, фантазийные, цветочно-фантазийные, нейтральные; по типу запаха – теплые, свежие, сладкие, пряные, восточные, нейтральные.

Согласно международной классификации ароматов, по направлению основного аромата,

преобладающего в композиции, запахи принято подразделять на следующие группы:

- Цитрусовые – запахи светлые, прохладные, звучные (Гермес, Этернити);
- Цветочные – свежие, скромные, уравновешенные запахи (Диориссимо, Фиджи, Хлоя, Пуазон);
- Папоротниковые (фужер) – запахи бодрые, тонизирующие, динамичные, стимулирующие; чаще – это мужская парфюмерия (Дракар Нуар, Босс);
- Шипровые – запах дубового мха, приглушенные, сильные, свежие, суховатые (Живанши, Мажи Нуар, Монтана);
- Амбровые – запахи экзотические, пыльные, объемные, стойкие, глубокие (Коко, Опиум, Эгоист, Шалимар);
- Кожные – запахи пряные, теплые, сухие, стойкие, интенсивные (Энигма, Блей Марин);
- Альдегидные – запахи нежные, цветочно-фруктовые, чувственные (Шанель №5);
- Кипарисовые – запахи уравновешенные, классические, просторные, стойкие, таинственные (Ла Нюн).

Стойкость запаха определяется органолептически. Для этого кусочек отбеленной марли размером 5x10 см или полоску плотной бумаги размером 10x160 мм смачивают парфюмерной жидкостью (марлю – полностью, полоску бумаги – на 30-50 мм) и оставляют в помещении при t 15-20 °С. Если через определенное количество часов, определенное ГОСТом для жидкости данного вида, запах улавливается, то стойкость считается соответствующей стандарту.

**2. Результаты выполнения задания на примере 3-х образцов оформить в таблицу**

Таблица 30

№ п/п	Вид изделия	Страна – изготовитель	Объем, мл	Консистенция	Половозрастное назначение	Тип запаха	Группа запаха	Стойкость запаха, час.

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;
- 4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на непродовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

## Тема 3.20 Парфюмерно-косметические товары

### Практическое занятие № 27

#### Ассортимент и оценка качества косметических товаров

**Цель работы:** ознакомиться с группировкой, ассортиментом, потребительскими свойствами косметических товаров

**Задачи:**

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

**Формируемые результаты освоения учебной дисциплины/МДК:**

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

У 1 Применять методы товароведения;

У 2 Формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; У 3

Оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

У 4 Идентифицировать товары

**Форма контроля:** выполнение письменной работы (фронтальная форма организации работы).

**Задание:** Рассмотреть образцы мыла туалетного, изучить маркировку на упаковке мыла и сравнить с требованиями ГОСТ. Полученные данные занести в таблицу

**Порядок выполнения работы:**

**1.** Ознакомьтесь с классификацией, основными потребительскими свойствами, правилами упаковки и маркировки мыла туалетного пользуясь учебным материалом. Полученные данные занести в тетрадь

**2.** Рассмотрите образцы мыла туалетного, изучите маркировку на упаковке мыла и сравните с требованиями ГОСТ. Полученные данные занесите в таблицу.

На поверхность каждого куска мыла без обертки либо в прозрачной обертке (без маркировки) наносят четкий штамп с указанием:

- наименования (марка и индивидуальное наименование);
- наименования предприятия-изготовителя или товарного знака (при наличии);
- номинальной массы куска;
- обозначения настоящего стандарта.

Для фигурного мыла, упакованного в прозрачную обертку, допускается наносить указанные данные на ярлыке-вкладыше.

На фигурное туалетное мыло и мыло массой до 35 г допускается наносить только наименование предприятия-изготовителя или товарный знак.

На поверхность каждого куска мыла в обертке (с маркировкой), коробках-мыльницах, футлярах и коробках допускается наносить только товарный знак предприятия-изготовителя.

На сувенирное, фигурное и нештампованное "Мыло для гостиниц" допускается товарный знак предприятия-изготовителя или товарный знак не наносить.

На этикетку, футляр, коробку, маркировочный ярлык или лист-вкладыш наносят:

- наименование (марка и индивидуальное наименование. Пример: "Мыло туалетное "Детское "Тик-Так") на русском языке. Возможно по усмотрению предприятия-изготовителя дополнительно наносить наименование на другом языке;

- наименование предприятия-изготовителя, адрес (юридический адрес, наименование страны);

- номинальную массу куска;

- состав (основные группы веществ);

- товарный знак предприятия-изготовителя (при наличии);

- информацию о сертификации (знак соответствия) для стран, осуществляющих сертификацию мыла;

- обозначение настоящего стандарта;

- штриховой код (при наличии);

- срок годности <\*>.

Таблица

№ п/п	Наименование	Изготовитель	Номинальная масса	Соответствие ГОСТ по органолептическим показателям					Соответствие ГОСТ по содержанию и полноте информации
				Внешний вид	Форма	Цвет	Запах	Консистенция в разрезе	

**Условия выполнения задания:**

- 1) задание выполняется в учебной лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности»;
- 2) обучающиеся письменно выполняют задачу в тетради для практических занятий ;
- 3) время отводимое на выполнение задания - 60 мин.;

4) максимальный балл за задание - 5 баллов.

**Материально-техническое обеспечение:**

Вид, выполняемой работы	Наличие выхода в интернет	Наличие специального оборудования (наименование)
Работа с стандартами и техническими регламентами на непродовольственную группу товаров	Поисковая система <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Компьютеры на базе AMDX4

### 3. Критерии оценки

Критерии оценки результатов выполнения письменной работы

Оценка	Критерии оценки
5 (отлично)	Самостоятельно и грамотно с соблюдением требований ГОСТ, ТР ТС выполнены задания и решены поставленные задачи, ясно и логично представлено заключение о качестве товара
4 (хорошо)	Самостоятельно и грамотно с соблюдением требований ГОСТ, ТР ТС выполнены задания и решены поставленные задачи. При решении задачи были допущены незначительные неточности, не влияющие на результат, вывод по решению поставленных задач неполный
3 (удовлетворительно)	Задания выполнены не в полном объеме, решение задач имеют ошибки, влияющие на общее заключение о качестве
2 (неудовлетворительно)	Задания не выполнены, результаты решенных задач привели к неверным заключениям о качестве товара

#### 4. Учебно-методическое обеспечение:

##### Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» [Электронный ресурс]: [Принят Государственной Думой 27.12.2002]: офиц. текст: редакция с изменениями и дополнениями от 28.11.2018: [Электронный ресурс] Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_law\\_40241/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_law_40241/)
2. Федеральный закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1– ФЗ «О защите прав потребителей»; [Электронный ресурс]: [Принят Государственной Думой 07.02.1992]: офиц. текст: редакция с изменениями и дополнениями от 18.03.2019: [Электронный ресурс] Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
3. Технический регламент Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС - 021 - 2011[Электронный ресурс]: [ утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 [с изменениями, внесенными решением Коллегии ЕЭК от 10 июня 2014 года N 91.] [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
4. Технический регламент Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881 "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС - 022 - 2011[Электронный ресурс]: [утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881] [с изменениями на 14 сентября 2018 года решением Совета ЕЭК от 14 сентября 2018 года N 75 (Официальный сайт Евразийского экономического союза [www.eaeunion.org](http://www.eaeunion.org), 30.10.2018)] [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

##### Основные учебные издания

5. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/>
6. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/>
7. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/>

##### Дополнительные учебные издания

8. Стельмашенко, В. И. Материаловедение для одежды и конфекционирование: учебник для среднего профессионального образования / В. И. Стельмашенко, Т. В. Розаренова ; под общей редакцией Т. В. Розариновой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 308 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11139-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456008>
9. Основы коммерческой деятельности : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Синяева, О. Н. Жильцова, С. В. Земляк, В. В. Синяев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 506 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08159-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452612>
10. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва :

Издательство Юрайт, 2020. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02927-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/466185>

#### **Интернет-ресурсы**

11. Сайт справочной информационной системы «Консультант Плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru>