



Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация  
«МЕЖДУНАРОДНЫЙ ВОСТОЧНО-ЕВРОПЕЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Пушкинская ул., д. 268, 426008, г. Ижевск. Тел.: (3412) 77-68-24. E-mail: mveu@mveu.ru, www.mveu.ru  
ИНН 1831200089. ОГРН 1201800020641

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

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

для специальности

**38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»**

Ижевск, 2023 г.

## Пояснительная записка

Практическая работа – небольшой научный отчет, обобщающий проведенную учащимся работу, которую представляют для защиты преподавателю.

В процессе практического занятия учащиеся выполняют одну или несколько практических работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

На практических занятиях учащиеся овладевают первоначальными профессиональными умениями и навыками, которые в дальнейшем закрепляются и совершенствуются в процессе курсового проектирования и производственной (преддипломной) практики.

Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

Практические занятия проводятся в форме практической подготовки в виде работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

К практическим работам предъявляется ряд требований, основным из которых является полное, исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения заданий и профессиональной подготовке учащихся.

### I. Практические занятия:

#### МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

##### **Практическое занятие № 1 Основополагающие термины товароведения, кол-во час.1 У1 применять методы товароведения;**

**Цель работы:** ознакомиться с понятиями основных терминов в товароведении, раскрытие их специфики и областей использования.

##### **Задания и порядок их выполнения**

**Задание 1.** Ознакомиться, с основополагающими терминами в товароведении, их и определениями.

Написать определения терминов товароведения

1. В области потребительной стоимости
  - 1.1. Потребительная стоимость
  - 1.2. Индивидуальная потребительная стоимость
  - 1.3. Общественная потребительная стоимость
2. В области качества товаров
  - 2.1. Качество товаров
  - 2.2. Свойство товаров
  - 2.3. Потребительские свойства товаров
  - 2.4. Показатель качества
  - 2.5. Требования к качеству
  - 2.6. Факторы качества
  - 2.7. Оценка качества
  - 2.8. Уровень качества

- 2.9. Управление качеством
- 2.10. Контроль качества
- 2.11. Сорт
- 3. В области ассортимента товаров
  - 3.1. Ассортимент товаров
  - 3.2. Формирование ассортимента
  - 3.3. Управление ассортиментом
  - 3.4. Классификация товаров
  - 3.5. Метод классификации
  - 3.6. Кодирование товаров

Основные термины и понятия товароведения:

1. Термины в области потребительной стоимости товара: индивидуальная и общественная потребительная стоимость.

Всякий товар как предмет обмена обладает двумя свойствами: потребительной стоимостью, т.е. способностью удовлетворять какую – либо потребность, и меновой стоимостью, способностью обмениваться как вещь в известных пропорциях на другую вещь. Потребительные стоимости товаров являются предметом изучения товароведения. Два основных вида потребительной стоимости: индивидуальная и общественная.

Индивидуальной потребительной стоимостью называется потребительная стоимость таких продуктов труда, которые создаются для собственного потребления их производителями, а не для других. Общественная потребительная стоимость свойственна продуктам труда, которые созданы не для личного потребления производителя, а для других.

2. Термины в области качества товаров - качество, потребительские свойства, показатель качества, требования к качеству, факторы качества, оценка качества, контроль качества, сорт, уровень качества, управление качеством.

Свойство товаров - объективная особенность товаров, которая проявляется при их создании, эксплуатации и потреблении. Свойства товаров могут быть охарактеризованы качественно и количественно. К количественным характеристикам относятся показатели качества.

Качество товаров - совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.

Показатель качества - количественная характеристика одного или нескольких свойств товаров, входящих в их качество. Показатель качества количественно характеризует пригодность товара удовлетворять те или иные потребности.

Требования к качеству товара - особенности, которым должен соответствовать товар, чтобы его можно было бы использовать по назначению при определенных условиях и в течение определенного времени.

Потребительские свойства товаров и их показатели определяют эффективность использования изделий по назначению, их социальную значимость, практическую полезность, удобство пользования, безвредность и эстетическое совершенство.

Оценка качества - результат сравнения двух или большей совокупности показателей качества.

Результат оценки всегда относительный. Уровень качества товара - это относительная характеристика товаров, основанная на сравнении значения показателей качества оцениваемой продукции с базовыми значениями соответствующих показателей.

Управление качеством - действия, осуществляемые при создании и эксплуатации (или потреблении) продукции в целях установления и поддержания необходимого уровня качества товаров.

Контроль качества товаров - это проверка соответствия отдельных показателей качества требованиям информационно-технической документации.

Сорт - условная мера качества изделий, устанавливаемая по степени соответствия одного или нескольких показателей качества их нормируемым градациям.

3. Термины в области ассортимента товаров - ассортимент товаров, рациональный ассортимент, формирование ассортимента, управление ассортиментом, классификация, кодирование товаров.

Ассортимент товаров - подбор (набор) товаров разных видов и разновидностей.

Ассортиментный минимум - обязательный перечень товаров в торговых предприятиях.

Формирование ассортимента - пополнение и обновление ассортимента в соответствии с потребностями населения.

Управление ассортиментом - разработка и применение мер, направленных на формирование оптимальной структуры ассортимента товаров, наиболее полно соответствующей потребностям населения и потребительскому спросу. Управление осуществляется систематическим анализом сложившейся структуры ассортимента, формированием предпочтительного ассортимента, его оптимизацией.

4. Классификация определяется как разделение заданного множества на подмножества в соответствии с принятым методом классификации.

Методом классификации называют совокупность приемов (способов) разделения множества объектов, планомерный подход к их разделению на подмножества.

Кодированием называется упорядоченное образование условного обозначения (кода) и присвоение его объектам классификации, а также классификационным признакам и группировкам.

Классификационные группировки (подмножества) получаются в результате разделения совокупности объектов (товаров) обычно по одному, а иногда по нескольким признакам классификации.

5. Термины в области информации о товаре - маркировочно-справочная, маркировочно - условная, эксплуатационно-сопроводительная, рекламно-справочная, обратная товароведно-справочная информация.

### **Контрольные вопросы**

1. Дайте определение каждому термину, указанному в таблице
2. Что такое товароведение?
3. Что является предметом изучения товароведения?
4. Из каких групп терминов складывается понятийно - терминологический аппарат товароведения.
5. Что понимается под коммерческим товароведением?

## **Практическое занятие №2. Изучение правил, методов классификации товаров, кол-во час.1**

### **У1 применять методы товароведения;**

**Цель** – ознакомиться с принципами и методами классификации товаров и приобрести навыки классификации товаров, распознавания товаров по ассортиментной принадлежности.

**Задание № 1.** Ознакомление с принципами и методами классификации в товароведении.

Классификация представляет собой логический процесс распределения любого множества (понятий, свойств, явлений, предметов) на категории (подмножества) разного уровня в зависимости от определенных признаков.

Важнейшими классификационными признаками товаров являются назначение, исходные материалы (сырьевой состав), область применения, способ производства (особенности технологии), особенности происхождения, способы упаковки и др. Эти признаки служат основанием для объединения (или выделения) товаров в отдельные категории (группы).

Классификация позволяет разделить товары на определенные категории или ступени в соответствии с принятым методом классификации. Деление осуществляется от высшей ступени классификации к низшей. Число ступеней классификации зависит от ее целей, задач, от сложности и количества классифицируемых объектов.

Высшими ступенями классификации являются *раздел* и *класс*. Средними ступенями классификации — *группа* и *вид*. После "вида" располагаются низшие ступени классификации, к которым относятся: *разновидность*, *наименование*. При классификации применяют также вспомогательные категории: *подраздел*, *подкласс*, *подгруппа* и др.

Методом классификации называют совокупность приемов (способов) разделения множества объектов на подмножества.

**Фасетный метод классификации** предусматривает параллельное разделение множества объектов по одному признаку на отдельные, не зависящие друг от друга группы — фасеты (от франц. *facette* — грань).

**Иерархический** — последовательное подразделение множества объектов на отдельные взаимосвязанные группировки.

**Задание № 2.** Используя иерархический метод классификации составьте графическую схему классификации мяса убойных животных, используя ниже приведенную информацию.

а) Мясо убойных животных различают по виду животного, полу, возрасту и упитанности.

По виду животного различают говядину, свинину, баранину, козлятину и т. д.

По половому признаку мясо говядины подразделяют: мясо бугаев, быков и коров.

Свинину подразделяют: хряки, и свиной. Мясо других животных по полу не подразделяют.

По возрастному критерию мясо крупного рогатого скота подразделяют: до 3-х месяцев — телятина; от 3 месяцев до 3-х лет — молодняк; старше 3-х лет — говядина.

Возраст свинины определяется весом (чем больше вес, тем старше животное): мясо поросят от 1,5 до 12 кг, мясо подсвинков — от 12 до 34 кг, мясо свинины — более 34 кг.

Мясо лошадей подразделяют по возрасту: конина — старше 1 года, жеребят — до 1 года.

б) Ткани классифицируют по сырьевому признаку: растительного происхождения, к которым относят: хлопчатобумажные и льняные и животного происхождения (шелковые и шерстяные).

Шерстяные ткани различают по количеству шерстяных волокон в составе: чистошерстяные — 90 — 100% шерсти в составе, полушерстяные — не менее 20% шерсти.

По способу получения пряжи: камвольный способ — из гребенной пряжи, суконный — из аппаратной пряжи.

По назначению камвольные ткани могут быть платьевыми, костюмными и пальтовыми.

По степени валки (для уплотнения ворсового застила) суконные подразделяют: тонкосуконные (плотностью до 769 г/м<sup>2</sup>) и грубосуконные с более высокой степенью плотности.

Грубосуконные и тонкосуконные различают по видам переплетений и поверхностной плотности: сукно, драпы, пальтовые ткани.

**Задание 3.** Изучив стандарты на отдельные виды товаров, выделить классификационные признаки и составить графические схемы классификации.

**Задание 4.** Изучите общие и частные признаки классификации товаров, результаты оформите в таблицу 1.

Таблица 1. — Признаки классификации товаров

Наименование признака	Характеристика признаков товаров		
	обувь	стекло	одежда
Общие:			

назначение исходный материал конструкция			
Частные (специфические): внешний вид (фактура, расцветка, отделка) модель фасон (силуэт, форма, покрой) размер, рост, полнота			

**Задание 5..** Проведите классификацию фасетным методом с обозначением кодов (условных), результаты оформите в таблицу 2.

Таблица 2 – Фасетная классификация (коды условные)

Материал верха	Вид обуви	Примеры кодирования видового ассортимента обуви (коды условные)
Кожа – 10	Сапоги – 01	Сапоги кожаные – код 11
Текстиль – 20	Ботинки – 02	Сапоги из искусственной кожи – 31
Искусственная кожа – 30	Туфли – 03	Туфли кожаные – 13
	Сандалеты – 04	Туфли текстильные – 23 .

**Задание 6..** Проведите классификацию товаров фасетным методом, используя нормативно-техническую документацию, результаты оформите в таблицу 3.

Таблица 3 – Классификация товаров фасетным методом

Группа товара	Классификационные признаки товара (фасеты)	Ассортимент				
		1	2	3	4	5
Обувь	1 Вид обуви	сапоги	туфли	сандалеты	ботинки	сабо
	2 Материал верха					
	3 Материал подошвы					

### Контрольные вопросы:

1. Понятие классификации в товароведении.
2. Понятие объектов, признаков и систем классификации.
3. Достоинства и недостатки каждого из методов классификации.
4. Понятие кодирования объектов.
5. Методы кодирования и структура кода.
- 6.

**Практическое занятие №3. Формирование и анализ ассортимента, кол-во час.1**  
**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**

**Цель работы** – ознакомиться с методикой и приобрести навыки расчёта показателей широты, полноты, устойчивости, новизны (обновления) ассортимента.

**Задание 1.** Ознакомьтесь с классификацией и показателями ассортимента товаров и методикой их расчёта

**Ассортимент** – перечень товаров (набор, товарная номенклатура), включающий ассортиментные единицы (ассортиментные позиции) условно принятые за единицу товара.

При проведении анализа ассортимента предприятия определяются абсолютные и относительные значения показателей.

Абсолютные значения определяются методом подсчета и могут быть фактические и базовые (предпочтительные).

Относительные значения получают путем сравнения фактических и базовых показателей.

**Показатели ассортимента** можно представить количественными характеристиками, а именно:

**Широта ассортимента** – количество видов, разновидностей и наименований товаров из разных товарных групп, определяется через коэффициент широты:

$$K_{ш} = Ш_{факт} / Ш_{баз} ,$$

где Ш<sub>баз</sub> – является ассортиментным минимумом, установленным для данного предприятия;

Ш<sub>факт</sub> – фактическая широта товаров на момент проверки.

**Глубина ассортимента** – количество видов, разновидностей и наименований в пределах одной товарной группы:  $K_{г} = Г_{факт} / Г_{баз}$

**Полнота ассортимента** – представляет набор товаров одного вида с учетом его классификационных характеристик и определяется через коэффициент полноты:  $K_{п} = П_{ф} / П_{б}$ , где П<sub>б</sub>, - определяется по НТД с учетом признаков классификации данного вида товара и их характеристик.

**Устойчивость ассортимента** – позволяет определить амплитуду колебаний широты и полноты ассортимента и определяется по отдельным группам и в целом по предприятию:  $K_{у} = У_{с} / У_{факт}$

У<sub>с</sub> – число товаров пользующихся устойчивым спросом;

У<sub>факт</sub> - общее число товаров тех же групп.

Устойчивость ассортимента характеризует стабильность предложения и рассчитывается по формуле:  $K_{у} = \sum t / T$

где t – количество дней, в течение которых товар находится в продаже;

T - количество рабочих дней в периоде.

Коэффициент устойчивости ассортимента можно рассчитать с помощью коэффициента вариации, а именно:  $K_{у} = 1 - V$

где V – коэффициент вариации, определяемый как отношение числа позиций в каждом периоде к общему числу позиций по всему периоду.

**Новизна ассортимента** – характеризуется базовым и фактическим темпами обновления ассортимента.

При этом базовый темп обновления ассортимента учитывает моральный срок старения товара, а фактический темп обновления можно рассматривать как коэффициент новизны, а именно:  $K_{н} = Н / О$ ,

где Н - количество новых товаров (в рамках видов или наименований);

О - общее количество товаров (в рамках видов или наименований).

**Структура ассортимента** – характеризует удельный вес товарных групп, видов и разновидностей товаров в ассортименте предприятия.

Анализ структуры ассортимента позволяет формировать рациональный ассортимент предприятия, удовлетворяющий потребительский спрос

**Задание 2.** Рассчитайте фактическую широту ассортимента для плазменных и жидкокристаллических телевизоров цифрового и аналогового воспроизведения с диагональю экрана 21, 37, 42 и 47 дюймов. Групповой ассортимент выпускаемых телевизоров приведён в таблице 1.

Таблица 1 – Ассортимент телевизоров торгового предприятия

Признак	Групповой ассортимет телевизоров
Вид матрицы	Плазменные, жидкокристаллические
Обработка сигнала	Аналоговая, цифровая
Размер экрана, дюймов	17, 21, 24, 27, 32, 37, 40, 42, 47, 50

**Задание 3** Рассчитайте коэффициенты широты ассортимента сыров по подгруппам и наименованиям, если на момент изучения покупательского спроса в магазине находились сыры следующих наименований: Рокфор, Швейцарский, Голландский, Алтайский, Советский (плавленый), Бийский, Голландский (плавленый), Костромской, Пошехонский, Российский, Городской, Орбита.

Ассортимент сыров, выпускаемых заводами-изготовителями, приведён в таблице 2.

Таблица 2.– Ассортимент сыров

Подгруппа	Наименование
<b>Натуральные полутвёрдые сыры</b>	
Типа Швейцарского	Швейцарский, Алтайский, Советский, Украинский, Карпатский, Горный, Бийский
Типа Голландского	Голландский, Костромской, Степной, Ярославский, Угличский, Пошехонский, Литовский, Новосибирский, Минский, Буковинский, Вырусский, Прибалтийский
Типа Чеддер	Чеддер, Российский
Типа Латвийского	Латвийский, Пикантный, Каунасский, Клайпедский, Валмиерский
<b>Натуральные мягкие сыры</b>	
Типа Рокфор	Рокфор, Голубой, Стилтон, Горгонзола
Типа Дорогобужского	Дорожный, Дорогобужский, Смоленский, Баусский
<b>Плавленые сыры</b>	
Без добавок	Российский, Костромской, Городской, Орбита, Голландский
С добавками	Сыр с грибами, с луком, с паприкой

Результаты работы оформить в таблицу 3.

Таблица .3 – Характеристики ассортимента сыров

Наименование признака	Базовая широта (шб)	Фактическая широта (шф)	Коэффициент широты (кш)
1	2	3	4

**Задание 4..** Рассчитайте коэффициенты полноты реализуемого ассортимента:

а) телевизоров, если фирменным магазином, согласно договору поставки, должно быть получено 45 моделей, фактически реализовано 40 моделей;

б) обуви женской, если в торговом зале в течение месяца находилось 20 моделей туфель, 10 моделей сапожек; на складе фирмы – 22 модели туфель, 150 моделей сапожек;

в) кондитерских изделий и соков, если в летнем кафе в ассортиментном минимуме предусмотрены кондитерские изделия – 10 наименований, соки – 4; фактически предлагались: кондитерские – 5, соки – 2 наименований.

Результаты оформите в таблицу 4.

Таблица 4 – Коэффициенты полноты

Группа продукции	Фактическая полнота (число разновидностей) (Пф)	Базовая полнота (Пб)	Коэффициент полноты (Кп)
1	2	3	4

**Задание 5.** Рассчитайте коэффициенты рациональности ассортимента:

а) женской модельной обуви, поступившей на склад фирмы в ассортименте, размерная структура которого представлена в таблице 5.

Таблица 5 – Рациональность ассортимента обуви

Фактическое поступление обуви			Типовая шкала размеров (ростовка)*, %	Степень соответствия ( $\pm\%$ )
размер	количество пар	доля, %		
21,5	-		0,5	
22,0	102		2,5	
22,5	289		7,0	
23,0	544		13,5	
23,5	612		19,0	
24,0	748		21,0	
24,5	544		18,0	
25,0	340		10,0	
25,5	163		5,0	
26,0	51		2,0	
26,5	7		0,5	
27,0	-		0,5	
27,5	-		0,5	
ИТОГО		100		

\* - типовая шкала (ростовка) – это соотношение обуви разных размеров (полноты), выраженное в %,

б) холодильников компрессионных 3 групп ёмкости, реализуемых в специализированных магазинах. Опрос населения выявил определённую предпочтительную структуру, представленную в таблице 6.

Таблица 6 – Рациональность ассортимента холодильников

Группа холодильников	Фактическая структура (Сф), %	Предпочтительная структура (Сп), %	Степень соответствия Сф и Сп
300 – 240 дм <sup>3</sup>	46	65	
220 – 180 дм <sup>3</sup>	28	25	
160 дм <sup>3</sup> и ниже	26	10	

**Задание 6.** Рассчитайте коэффициенты устойчивости ассортимента:

а) сорочки мужские для разных возрастных групп, реализуемые в течение месяца, , представлены в таблице 7.

Таблица 7 – Устойчивость ассортимента мужских сорочек

Группа покупателей	Модели сорочек	Число дней, в течение которых, модель находилась в продаже (T = 26 дней)	Коэффициент устойчивости (Ку) в течение месяца
Молодёжь	197	2	
	122	4	
	639	3	
Средний возраст	246	18	
	524	20	
	161	12	
	526	26	
Пожилой возраст	403	26	
	523	21	

Сопоставьте устойчивость ассортимента сорочек для различных групп потребителей.

б) карамельные изделия с начинками представлены в магазинах города в количестве 17 наименований, устойчивым спросом из них пользовалось 9 наименований. Результаты оформите в таблицу 8.

Таблица 8 – Устойчивость ассортимента карамели

Вид начинок	Действительная широта, Шд	Начинки, пользующиеся спросом	Коэффициент устойчивости, Ку
Помадные	3	2	
Фруктово – ягодные	5	2	
Молочные	2	2	
Ореховые	2	1	
Сбивные	2	2	
Ликёрные	3	-	
Итого	17	9	

Прокомментируйте полученные результаты.

**Задание 7.** Рассчитайте коэффициент обновления ассортимента для следующих товаров:

а) моющие средства в первом квартале составляли 27 наименований, а на момент учёта во втором квартале - 42 наименования (прирост произошёл за счёт новых поставщиков);

б) на оптовом складе фирмы находилось курток мужских 30 моделей (артикулов), причём 7 из них поступило впервые, взамен того же количества устаревших моделей, снятых с продаж. Результаты оформите в таблицу 9.

Таблица 2.9 – Обновление ассортимента

Вид товара	Фактическая широта, Шф	Количество новинок, ед.	Коэффициент обновления, Кн
------------	------------------------	-------------------------	----------------------------

Моющие средства

Куртки мужские

Результаты прокомментируйте.

**Задание 8.** Рассчитайте структуру ассортимента, результаты оформите в таблицу 10. Дайте оценку структуры ассортимента по результатам расчетов.

Таблица 10 – Структура ассортимента

Вид товара	Количества разновидностей, шт.	Структура ассортимента, %
Посуда чайная	15	17
- столовая	45	54
- кофейная	3	4
- прочая	25	28
Итого	88	100

#### **Практическое занятие №4 Анализ ассортиментной политики торговой организации.**

##### **Разработка плана по совершенствованию ассортимента, кол-во час.1**

**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**

**Цель:**

- Изучить основные направления ассортиментной политики торгового предприятия
- Научиться разрабатывать план по совершенствованию ассортимента.

##### **Предварительная подготовка**

**Ознакомиться с теоретическими сведениями.**

Управление ассортиментом — деятельность, направленная на достижение 'требований рациональности ассортимента.

Формирование ассортимента — деятельность по составлению набора товаров, позволяющего удовлетворить реальные или планируемые потребности, а также достигнуть целей определенных руководством организации.

Формирование ассортимента не может быть абстрагировано от конкретной организации и должно базироваться на заранее выбранных целях и задачах, обуславливающих направления развития ассортимента. Это определяет ассортиментную политику организации.

Ассортиментная политика — цели, задачи и основные направления формирования ассортимента, определяемые руководством организации.

Цель организации в области ассортимента — формирование реального и/или прогнозируемого ассортимента, максимально приближающегося к рациональному, для удовлетворения потребностей.

Для этого должны быть решены следующие задачи:

- Установлены реальные или предполагаемые потребности в определенных товарах;
- Определены основные показатели ассортимента и дан анализ его рациональности;
- Выявлены источники товарных ресурсов, необходимые для формирования рационального ассортимента;
- Оценены материальные возможности организации;
- Определены основные направления формирования ассортимента;

Основные направления в области формирования ассортимента:

- Сокращение ассортимента (уменьшение его широты и полноты). Причины: падение спроса, недостаточность предложений, убыточность и низкая прибыльность отдельных товаров;

- Расширение ассортимента. Причины: увеличение спроса, высокая рентабельность производства, внедрение на рынок новых товаров и др.;
- Стабилизация ассортимента (ассортимент устойчив и не обновляется). Причины: если магазин специализируется на ассортименте пищевых продуктов повседневного спроса, достаточно редкое состояние;
- Обновление ассортимента – качественные и количественные изменения состояния набора товаров, характеризующиеся увеличением показателя новизны;
- Совершенствование ассортимента – количественные и качественные изменения состояния набора товаров для повышения его рациональности
- Гармонизация ассортимента – количественные и качественные изменения состояния набора товаров, отражающие степень близости реального ассортимента к оптимальному.

Факторы формирования ассортимента.

**ОБЩИЕ:** потребительский спрос и рентабельность предприятия

**СПЕЦИФИЧЕСКИЕ:** сырьевая и материально-техническая база производства, достижения НТП, специализация торговой организации, каналы распределения, методы стимулирования сбыта и формирования спроса, МТБ торговой организации.

Нормативно-техническая база, регламентирующая ассортимент товаров

Перечень видов и наименований ассортиментных групп однородных товаров, составляющих базовую широту и полноту ассортимента, устанавливается в стандартах на продукцию разных категорий (ГОСТ, ТУ, ОСТ, СТП)

Каталоги и прейскуранты, составляемые фирмами-производителями или оптовыми торговыми организациями.

**Задание:**

Обучающийся самостоятельно:

- изучает методические рекомендации по проведению практической работы;
- выполняет практическое задание;
- отвечает на контрольные вопросы;
- оформляет отчет.

**Содержание отчета:**

1.Название

2.Цели работы

3. Анализ ассортиментной политики выбранной торговой организации; План по совершенствованию ассортимента.

**Задание 1.** Сделайте анализ ассортимента торговой организации.

Предприятие: \_\_\_\_\_

Задачи, решаемые в области ассортиментной политики

---



---



---

Основные направления предприятия в области совершенствования ассортимента:

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

Факторы, которые оказывают влияние на формирование ассортимента данного предприятия: \_\_\_\_\_

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

**Задание 2.** Разработайте квартальный план-предложение по совершенствованию ассортимента в торговой организации. Оформите план в виде таблицы ( форма произвольная).

--	--

**Практическое занятие №5 Изучение Федерального закона «О техническом регулировании», кол-во час.1**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

**Цель работы:** ознакомиться с основными статьями главы 4 «Подтверждение соответствия» ФЗ «О техническом регулировании».

**Теоретические сведения**

Процесс развития экономики включает как стихийное, так и сознательное, целенаправленное формирование рыночных связей, товарно-денежных отношений государственными органами и общественными организациями. Областью социально-экономических отношений, в которой в течение последних десятилетий существенно усилилось государственное регулирование, является сфера формирования качества и безопасности продукции, технологических процессов и услуг. К числу элементов государственного регулирования безопасности и качества товаров и услуг можно отнести такие как выдача лицензий на осуществление какой-либо деятельности, установление нормативов безопасности и качества, метрологические нормы и испытания продукции, процедуры оценки и подтверждения соответствия изделий и технологии установленным требованиям. Одной из наиболее распространенных процедур подтверждения соответствия в последние десятилетия стала сертификация, выполняемая специальными учреждениями или организациями, которые играют роль независимой и объективной третьей стороны по отношению к участникам рыночных отношений. На протяжении последних 10 лет сертификация в РФ носила обязательный характер и была одним из основных инструментов регулирования рыночных отношений, в определенной степени способствовала осознанию потребителем своих прав.

Настоящее время российский рынок стал более цивилизованным, что допускает возможность перехода от жесткого способа подтверждения соответствия только третьей стороной к более гибким способам подтверждения соответствия. Кроме того, быстрое расширение внешней торговли, интеграция России в международное сообщество, в том числе и вступление в ВТО, развитие связей с ЕС требуют гармонизации действующей в стране системы стандартизации и сертификации с международными правилами. Все эти факторы свидетельствуют о необходимости реформирования действующей в стране системы сертификации. И такое реформирование осуществляется в настоящее время.

С 1 июля 2003 г. вступил в силу Федеральный закон (далее ФЗ) РФ «О техническом регулировании» (от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ). Целью принятия этого закона является приведение российской системы стандартов в соответствие с международной. Федеральный закон определил основные цели системы технического регулирования в РФ, направленные на реформирование правоотношений в этой области. Подтверждение соответствия на территории РФ согласно закону может носить обязательный и добровольный характер.

Обязательное подтверждение соответствия осуществляется в форме: а) принятия декларации о соответствии; б) обязательной сертификации. Необходимость обязательного подтверждения соответствия, а также его формы устанавливается техническими регламентами. Законом определен срок разработки технических регламентов — 7 лет. На переходный семилетний период до введения в действие соответствующих технических регламентов сохраняется действующий порядок проведения сертификации продукции. При этом объекты обязательного подтверждения соответствия определяются Номенклатурой продукции, в отношении которой законодательными актами Российской Федерации предусмотрена обязательная сертификация и Номенклатурой продукции, подлежащей декларированию соответствия.

Добровольное подтверждение соответствия осуществляется в форме добровольной сертификации. Обязательное подтверждение соответствия, в том числе обязательная сертификация, проводится в первую очередь по показателям безопасности. Вместе с тем потребитель часто бывает, неудовлетворен тем, что продукция по показателям качества не соответствует параметрам, заявленным в рекламе или сопроводительной документации, а нередко и фальсифицируется. В мировой практике эффективным средством содействия потребителю в выборе нужного товара является добровольная сертификация, проводимая авторитетными независимыми органами. Для производителя сертификация продукции, проведенная авторитетной организацией, означает большую вероятность того, что эту продукцию купят. Добровольная сертификация повышает конкурентоспособность

продукции, ускоряет процесс товарооборота. Таким образом, добровольная сертификация выступает как эффективный рыночный инструмент, в котором заинтересован как потребитель, так и изготовитель, а значит, и общество в целом.

Объектами добровольной сертификации согласно ФЗ РФ О техническом регулировании являются продукция (процессы, работы, услуги), а также системы качества.

С момента вступления в силу ФЗ РФ «О техническом регулировании» зарегистрировано более 200 систем добровольной сертификации. Наиболее крупной из них является Система сертификации ГОСТ Р, которая охватывает весь спектр услуг по сертификации — сертификацию продукции, услуг, систем качества.

Сертификация продукции это процедура подтверждения соответствия, посредством которой независимая от изготовителя и потребителя организация удостоверяет в письменной форме, то есть в виде документа, что продукция соответствует установленным требованиям. Таким документом является сертификат соответствия, который выдается заявителю на конкретную продукцию или услугу и подтверждает ее соответствие конкретным требованиям конкретных нормативных документов (при обязательной сертификации — это как правило требования безопасности, при добровольной — требования, определяемые заявителем по согласованию с органом по сертификации).

Законодательная основа подтверждения соответствия продукции в РФ — ФЗ «О техническом регулировании» является законодательной базой реформирования в области отношений, возникающих при формировании обязательных и добровольных требований к продукции, процессам ее производства, эксплуатации, хранения, утилизации, при проведении оценки соответствия продукции установленным требованиям.

Основным элементом технического регулирования согласно закону, наряду с применением технических регламентов, стандартизации, аккредитации, государственного контроля (надзора), является также и подтверждение соответствия.

Значительная часть закона посвящена регулированию вопросов подтверждения соответствия, так как сертификация и декларирование соответствия направлены на защиту граждан от потребления опасной и некачественной продукции. Глава 4 закона называется «Подтверждение соответствия», где четко указывается, с какими целями осуществляется подтверждение соответствия, его принципы. Законом предусмотрены две формы обязательного подтверждения соответствия продукции — обязательная сертификация и декларирование соответствия, схемы проведения которых должны быть установлены в соответствующих технических регламентах. Формы и схемы обязательного подтверждения соответствия должны быть основаны на оценке риска причинения вреда жизни и здоровью граждан и увязаны с требованиями к продукции в техническом регламенте.

Закон содержит несколько принципиальных положений, связанных с процедурами обязательного подтверждения соответствия. Например, объектом обязательного подтверждения соответствия может быть только продукция, выпускаемая в обращение на территории Российской Федерации; ограничивается круг заявителей при декларировании соответствия; вводится единый знак обращения на рынке, обязательный для маркирования продукции, которая соответствует требованиям технического регламента; регистрация декларации о соответствии требованиям регламента осуществляется уведомительным образом федеральным органом исполнительной власти по техническому регулированию.

Важное значение в обеспечении конкурентоспособности продукции и услуг закон придает добровольной сертификации, благодаря которой достигается конкурентное преимущество на рынке однотипных товаров и услуг, повышается их качество за счет установления требований, диктуемых потребителями.

Согласно закону облегчена процедура создания и регистрации этих систем. Для того чтобы обеспечить защиту населения и окружающей среды от опасной продукции в период разработки технических регламентов, законом предусмотрено сохранение обязательности требований к продукции, разработанных в нормативных документах, установленными номенклатурой продукции и услуг (работ), в отношении которых законодательными актами предусмотрена их обязательная сертификация, и номенклатурой продукции, соответствие которой может быть подтверждено декларацией о соответствии. Законом утверждены права и обязанности заявителя в области обязательного подтверждения соответствия. При этом заявитель вправе выбирать форму и схему подтверждения соответствия, предусмотренные для определенных видов продукции соответствующим техническим регламентам, и обязан обеспечивать соответствие продукции требованиям технических регламентов; заявитель обязан приостановить производство продукции, которая прошла подтверждение соответствия и не соответствует требованиям технических регламентов, на основании решений государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов.

**Задание** Изучить ФЗ «О техническом регулировании», подготовить ответы на следующие вопросы.

- Дайте определение понятию «подтверждение соответствия».
- Назовите формы «подтверждения соответствия», их отличия.
- Что может являться объектом сертификации?
- Дайте определение схемы сертификации.
- Сколько схем сертификации и декларирования используется в отечественной практике?
- Совокупность каких действий (способов доказательств) предусматривают схемы?
- Назовите основные отличительные признаки схем.

### **Практическое занятие №6 Методическая база подтверждения соответствия, кол-во час.1**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

**Цель работы:** изучить методическую основу подтверждения соответствия.

Методической основой проведения сертификации продукции в Системе сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья является документ «Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденный постановлением Госстандарта России от 28.04.1999 г. №21 (прил. А). Сертификация конкретных групп однородной пищевой продукции проводится в соответствии с порядками проведения сертификации, являющимися обязательными приложениями к данному документу.

Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья» устанавливают принципы и порядок проведения сертификации пищевой продукции и продовольственного сырья в соответствии с действующим законодательством, а также нормативными документами по сертификации в Российской Федерации и основополагающими документами Системы ГОСТ Р. Правила предназначены для проведения как обязательной, так и добровольной сертификации пищевой продукции.

Общие правила проведения подтверждения соответствия

Подтверждение соответствия может осуществляться как в обязательной, так и в добровольной форме. Обязательная сертификация является формой государственного контроля за безопасностью продукции. Она может осуществляться лишь в случаях, предусмотренных законодательными актами РФ. Обязательная сертификация осуществляется органом по сертификации на основании договора с заявителем. При обязательной сертификации подтверждаются только те обязательные требования, которые

установлены законом, вводящим обязательную сертификацию. Орган по сертификации, осуществляющий обязательную сертификацию, должен быть аккредитован в порядке, установленном Правительством РФ.

При обязательной сертификации действие сертификата соответствия и знака соответствия распространяется на всей территории России. Обязательная сертификация подтверждает только требования безопасности продукции и услуг. Она распространяется на продукцию и услуги, от которых зависит здоровье и жизнь потребителя, а также безопасность его имущества и окружающей среды и исключительно на соответствие требованиям технических регламентов.

Организация и проведение работ по обязательной сертификации возлагаются на специально уполномоченный федеральный орган исполнительной власти в области сертификации — Госстандарт России, а в случаях, предусмотренных законодательными актами РФ в отношении отдельных видов продукции, и на другие федеральные органы исполнительной власти. Поэтому в России действует много систем обязательной сертификации, самая представительная из них — Система обязательной сертификации ГОСТ Р, образованная и возглавляемая Госстандартом России. В рамках этой системы действуют системы сертификации однородной продукции (пищевой продукции, товаров для детей и др.) и однородных услуг (услуги пассажирского транспорта, авиатранспорта и др.).

Орган по сертификации должен быть аккредитованным в порядке, установленном Правительством РФ.

Орган по сертификации выполняет следующие функции: • привлекает на договорной основе для проведения исследований (испытаний) и измерений аккредитованные испытательные лаборатории (центры);

- осуществляет контроль за объектами сертификации, если контроль предусмотрен соответствующей схемой обязательной сертификации и договором;
- ведет реестр выданных им сертификатов соответствия;
- информирует соответствующие органы государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов о продукции, поступившей на сертификацию, но не прошедшей ее;
- приостанавливает или прекращает действие выданного им сертификата соответствия;
- обеспечивает предоставление заявителям информации о порядке проведения обязательной сертификации.

Федеральный орган исполнительной власти по техническому регулированию ведет единый реестр выданных сертификатов соответствия после проведения обязательной сертификации. Органы по сертификации не вправе предоставлять аккредитованным исполнительным лабораториям (центрам) сведения о заявителе.

Аккредитованная испытательная лаборатория (центр) оформляет результаты исследований (испытаний) и измерений соответствующими протоколами, на основании которых орган по сертификации принимает решение о выдаче или об отказе в выдаче сертификата соответствия. Аккредитованная испытательная лаборатория (центр) обязана обеспечить достоверность результатов исследований (испытаний) и измерений.

Продукция, соответствие которой требованиям технических регламентов подтверждено в порядке, предусмотренном ФЗ «О техническом регулировании», маркируется знаком обращения на рынке, не являющимся специальным защищенным знаком и наносится в информационных целях. Маркировка знаком обращения на рынке осуществляется заявителем самостоятельно, удобным для него способом.

Продукция, соответствие которой требованиям технических регламентов не подтверждено, не может быть маркирована знаком обращения на рынке.

**Заявитель вправе:**

- выбирать форму и схему подтверждения соответствия, предусмотренные для определенных видов продукции соответствующим техническим регламентом;

- выбирать любой орган по сертификации, область аккредитации которого распространяется на продукцию, которую заявитель намеривается сертифицировать.

**Заявитель обязан:**

- обеспечить соответствие продукции требованиям технических регламентов;
- выпускать в обращение продукцию, подлежащую обязательному подтверждению соответствия, только после осуществления такого подтверждения соответствия;
- указывать в сопроводительной технической документации и при маркировке продукции сведения о сертификате соответствия или декларации о соответствии;
- предъявлять в органы государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов документы, свидетельствующие о подтверждении соответствия продукции требованиям технических регламентов (декларацию о соответствии, сертификат соответствия или их копии);
- приостанавливать или прекращать реализацию продукции, если срок действия сертификата соответствия истек, либо действие сертификата соответствия приостановлено, либо прекращено;
- приостанавливать производство продукции, которая прошла подтверждение соответствия и не соответствует техническим регламентам, на основании решений государственного контроля (надзора) за соблюдением технических регламентов.

Добровольное подтверждение соответствия осуществляется в форме добровольной сертификации.

Добровольная сертификация проводится по инициативе заявителей на условиях договора между заявителем и органом по сертификации. Добровольная сертификация проводится для объектов, от которых не зависит безопасность потребителя, но она обуславливает ограничение выпуска некачественной продукции или услуг, так при этом проверяется их соответствие нормативным документам. Добровольная сертификация продукции или услуги, подлежащей обязательной сертификации, не может заменить обязательную сертификацию такой продукции. Объектами добровольного подтверждения соответствия являются продукция, процессы производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, работы и услуги, а также иные объекты, в отношении которых стандартами, системами добровольной сертификации и договорами устанавливаются эти требования.

**Орган по сертификации:**

- осуществляет подтверждение соответствия объектов добровольного подтверждения соответствия;
- выдает сертификаты соответствия на объекты, прошедшие добровольную сертификацию;
- предоставляет заявителям право на применение знака соответствия, если применение знака соответствия предусмотрено соответствующей системой добровольной сертификации;
- приостанавливает или прекращает действие выданных им сертификатов соответствия.

Система добровольной сертификации может быть создана юридическим лицом и индивидуальным предпринимателем или несколькими юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями.

Лицо, создавшее систему добровольной сертификации, устанавливает перечень объектов, подлежащих сертификации, и их характеристик, на соответствие которым осуществляется добровольная сертификация, правила выполнения предусмотренных данной системой добровольной сертификации. Системой добровольной сертификации может предусматриваться применение знака соответствия.

Добровольная сертификация в условиях рыночной экономики становится условием преодоления торговых барьеров, так как, повышая конкурентоспособность, она фактически обеспечивает производителю место на рынке.

Госстандартом России в 2000 г. введена «Система добровольной сертификации». Целью ее введения является повышение конкурентоспособности отечественной продукции на внутреннем и внешнем рынках. Система предназначена для подтверждения соответствия отечественной и импортной продукции требованиям государственных стандартов, а также международных, региональных и национальных стандартов других стран указанным заявителем. В выданном сертификате дается вся информация как о безопасности продукции, так и обо всех ее потребительских свойствах. Поэтому добровольная система оказывается более информативной, чем обязательная.

В отличие от обязательной сертификации, подтверждающей только требования безопасности, добровольная сертификация расширяет круг задач, например:

- 1) подтверждение соответствия требованиям стандартов, а также ряда показателей качества, дополняющих безопасность;
- 2) подтверждение подлинности продукции;
- 3) подтверждение соответствия компетентности персонала, работающего в качестве эксперта;
- 4) подтверждение соответствия процессов жизненного цикла установленным требованиям;
- 5) подтверждение соответствия системы качества организации требованиям международных стандартов ИСО 9000.

**Задание 1.** Изучить правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**Задание 2.** Изучить типовой порядок сертификации и содержание работ по каждому из этапов. Представить краткую характеристику этапов процедуры сертификации и документацию, отражающую результаты работ по подтверждению соответствия. Результаты отразить в таблице 1.

14

Таблица 1 – Этапы процедуры подтверждения соответствия

Вид и порядок работы	Ответственное лицо или организация	Вид деятельности	Документация

**Задание 3.** Составить отчет.

**Задание 4.** Защита отчета.

### **Практическое занятие № 7 Потребительские свойства товаров, кол-во час.0,5** **У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**Цель** – ознакомиться с потребительскими свойствами товаров и приобрести навыки их применения в оценочной деятельности.

**Задание 1.** Изучить потребительские свойства товаров.

**Потребительские свойства** – обуславливают удовлетворение реальных или предполагаемых потребностей, проявляющихся непосредственно при эксплуатации (потреблении), производстве и хранении продукции.

Потребительские свойства подразделяются на группы и подгруппы:

**Назначение** – способность товара удовлетворять потребности в соответствии с его назначением: (функциональность, социальная адресность, универсальность).

**Надежность** – способность товара сохранять свою функциональность в процессе хранения, потребления, эксплуатации в течение установленных сроков: долговечность; безотказность; ремонтпригодность; сохраняемость.

**Эргономичность** - способность товара создавать ощущения удобства и комфорта для потребителя при эксплуатации или потреблении товара: гигиеничность; антропометричность; психофизиологичность.

**Эстетичность** – способность товара удовлетворять эстетические потребности: внешний вид; дизайн; стиль; мода.

**Экологичность** - способность товара не оказывать вредного воздействия на окружающую среду при его эксплуатации и потреблении.

**Безопасность** – состояние, при котором риск вреда или ущерба ограничен допустимым уровнем (электромагнитная, механическая, тепловая, радиационная, акустическая, химическая, санитарно-гигиеническая и т. д.).

**Задание №2.** В соответствии с характеристиками товара сформируйте комплекс его потребительских свойств. Результаты оформите в таблицы.

Таблица 1. Анализ потребительских свойств и стандартизированных показателей качества пылесоса бытового

Стандартизированные показатели	Потребительские свойства	
	Группа	Подгруппа
Компактность конструкции		
Пылеочистительная способность, %		
Производительность, м <sup>2</sup> /час		
Эффективность пылезадержания, %		
Удобство хранения		
Уровень шума при эксплуатации, дБ		
Легкость перемещения при эксплуатации		
Долговечность электродвигателя, час.		
Цветовое решение		

Таблица 2. Анализ потребительских свойств и стандартизированных показателей качества бытовых водоочистителей

Стандартизированные показатели	Потребительские свойства	
	Группа	Подгруппа
Эффективность очистки воды, %		
Средняя производительность, дм <sup>3</sup> /час		
Фактический ресурс картриджа, дм <sup>3</sup>		
Объем емкостей для воды, см <sup>3</sup> очищаемой		
Удобство пользования		
Современный дизайн		

**Задание № 3.** Разработать потребительские свойства для продовольственных товаров, результаты оформите в виде таблицы.

1. Сок яблочный в упаковке типа «Тетра-пак», емк. 1,0 л
2. Консервы мясные в жестебанке массой нетто 325 г
3. Сыр твердый «Голландский» брусковый в пленке массой нетто 3кг
4. Торт «Прага» в упаковке массой нетто 0, 8 кг

## Практическое занятие № 8

### Структура нормативно-технических документов, кол-во час.0,5

#### У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

**Цель работы** – ознакомиться с нормативно-техническими документами, их назначением и структурой.

**Задание 1.** Изучить виды документов, применяемых в товароведной деятельности.

Информация о товаре, как объекте товароведной деятельности может быть представлена в документальной форме.

**Документ** – зафиксированная на материальном носителе информация, по которой можно идентифицировать объект экспертизы.

Вся документация разделяется по видам:

1) **Нормативная документация (НД)** – содержит правила, принципы, требования, характеристики для различных областей деятельности:

- По тех. регулированию (ГОСТы, технические регламенты);
- По перевозкам грузов (транспортные уставы, кодексы, устанавливающие порядок перевозки и отгрузки товарных партий различными транспортными средствами);
- СНиП – строительные нормы и правила;
- СанПин – санитарные правила и нормы.

2) **Техническая документация (ТД)** – содержит технические (потребительские) характеристики товара:

- товарно-сопроводительные (ТСД) – содержит информацию, необходимую для идентификации товарных партий (накладные, сертификаты, качественные удостоверения, счета-фактуры, упаковочные листы и т.д.);
- эксплуатационная документация (ЭД) – является носителем информации для потребителей (руководство по эксплуатации, паспорт, ярлык, этикетка);
- проектно-конструкторская документация необходима для установления причин технологических дефектов.

3) **Технологическая документация (ТехД)** содержит информацию о технологических процессах по производству, хранению, приемке, применению норм естественной убыли и т.д.

4) **Справочная литература** – издания прикладного характера, имеющие алфавитную или систематизированную структуру построения (словари, справочники, указатели, каталоги, энциклопедии).

**Задание №2** Изучить предложенную документацию по видовой принадлежности. Результаты оформить в таблицу 1.

Наименование документа	Вид документации	Назначение документа
1	2	3
Положение о порядке списания товарных потерь	Технологическая документация	Регламентирует нормы естественной убыли на потребительские товары

**Задание №3.** Изучить структуру стандартов. Результаты оформить в таблицу 2.

Наименование объекта	№ стандарта	Раздел стандарта	Назначение раздела
1	2	3	4
Молоко коровье пастеризованное	17253 - 86	1. Классификация 2. Технические требования	1.1 Содержит информацию о классификационных признаках товара 2.1 Требования к сырью.

			2.2 Требования к качеству товара
--	--	--	----------------------------------

**Практическое занятие № 9 Анализ и оценка показателей качества товаров.**

**Установление градаций качества товаров, кол-во час.0,5**

**УЗ оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**Цель работы:**

- ознакомиться с нормативно-техническими документами, их назначением и структурой, приобрести навыки анализа и оценки показателей качества товаров;
- приобретение умений определять градации качества товаров, изучение их отличительных признаков.

**Задание 1.** Ознакомиться с показателями качества продукции, с порядком их нормирования, средствами и методами определения.

**Показатель качества** — это количественная характеристика одного или нескольких свойств товара, определяющих качество, условия эксплуатации или потребления.

Показатели качества группируют по следующим признакам:

- по количеству характеризующих свойств;
- по методу определения;
- по единицам измерения и порядку нормирования.

По количеству характеризующих свойств показатели качества бывают единичные и комплексные.

Единичный показатель качества характеризует одно из свойств, составляющих качество продукции. Единичный показатель может относиться как к единице продукции, так и к одному простому свойству.

Комплексный показатель может характеризовать совместно несколько простых свойств или одно сложное свойство, состоящее из нескольких простых.

По методу определения показатели качества могут быть органолептическими и измерительными.

Показатели качества нормируются в технических требованиях:

- в словесной (описательной) форме;
- в баллах;
- в виде предельных значений (не более; не менее; диапазонные от ... до...).

**Задание №2** В соответствии с техническими требованиями установите единичные и комплексные показатели качества продукции. Результаты оформите в таблицу 1.

Наименование продукции	Наименование показателей качества	
	Комплексные	Единичные
1	2	3
Продукция А	1. Внешний вид  2. -	1.1 Форма 1.2 Цвет 1.3 Состояние поверхности 2.1 Структура

**Задание № 3** Проанализируйте показатели качества продукции по методам их определения, единицам измерения и предельным значениям. Результаты оформите в таблицу 2.

Наименование продукции	Показатель качества	Метод оценки	Единицы измерения	Предельные значения
1	2	3	4	5
Молоко коровье пастеризованное	Вкус и запах	Органолептический	Описание	-
	Кислотность	Лабораторный	Град.	Не более

**Задание № 4.** Проанализировать разделы «Технические требования» трех стандартов на разные виды продукции, делящихся на товарные сорта. Выявить показатели качества товаров одного наименования: а) с общими значениями для всех товарных сортов; б) с различными значениями. Результаты записать в виде табл. 1.

Таблица 1

*Общность и различия в значениях показателей качества товаров разных градаций*

Наименование товара	ГОСТ №	Значения показателей качества для разных товарных сортов	
общие	Различные		
Пример: Мука пшеничная		Вкус и запах	Цвет Количество и качество клейковины зольность

*Заключение:* обобщить данные табл. 1, выявив общность и различия между значениями показателей качества анализируемых видов товаров.

**Задание 5.** Проанализировать требования к качеству продукции, подразделяющейся на номера или марки.

Выявить отличительные признаки номеров и марок товаров. Результаты заполнить в табл. 2

Таблица 2.

Наименование товара	Градации качества	Отличительные признаки товаров разных номеров или марок	
Номера	марки		
Пример: Ячневая крупа Манная крупа	1, 2, 3 -	- Т, МТ, М	Размер крупинки Прочие признаки (указать конкретно) Цвет Прочие

*Заключение:* обобщить данные таблицы, выявить общность или различия показателей качества номеров или марок анализируемых товаров.

**Задание 6.** Определить товарный сорт товаров пяти наименований. Выявить принципы деления товаров на сорта (сырьевой, технологический, комбинированный).

Задание выполняется путем решения ситуационных задач по следующему алгоритму:

- Сопоставление действительных и регламентируемых стандартами значений показателей качества;
- Установление соответствия образца требованиям определенного товарного сорта;
- Заключение о товарном сорте.

**Ситуационные задачи:**

1. Определите товарный сорт ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,1 г сорной примеси; 0,075 г испорченных ядер; 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1 сорт?
2. Определите вид и товарный сорт рисовой крупы, если крупа имеет шероховатую поверхность, а в навеске массой 25 г обнаружено содержание: нешелушенных зерен – 0,045 г; минеральных примесей – 0,0125 г; дробленых зерен – 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан высший сорт?
3. При проверке качества пшена шлифованного в навеске массой 25 г обнаружено: содержание сорной примеси 0,075 г; испорченных ядер 0,0125 г; битых ядер 0,2 г.

Определите товарный сорт пшена шлифованного, если в сопроводительных документах значился высший сорт.

4. В магазин поступила партия черного байхового чая. При анализе было обнаружено: достаточно нежный аромат, средней терпкости вкус; настой прозрачный «нижесредний»; цвет разваренного листа неоднородный, темно-коричневый с зеленоватым оттенком. Определите товарный сорт чая. Можно ли реализовать данный чай?

5. Определите товарный сорт консервов «Шпроты в масле», если в банке 160 г обнаружено: шпроты имеют нежную консистенцию, темно-золотистый цвет кожных покровов с единичными чешуйками, 45 г рыбок имеют частично сползшую кожу и лопнувшее брюшко. Возможна ли реализация данных консервов? Ваши действия, как товароведа.

6. Определите товарный сорт маргарина Сливочный, имеющего чистый вкус и запах, кисло-молочный, со слабым привкусом сливочного масла, консистенция при  $T + 18^{\circ}C$  пластичная, поверхность среза матовая, цвет светло-желтый, однородный, массовая доля жира 82%, влаги и летучих веществ 16%, соли 0,4. Ответ обоснуйте.

7. Определите товарный сорт бараньего топленого жира, имеющего бледно-желтый цвет с зеленоватым оттенком, приятный поджаристый вкус, плотную консистенцию, массовую долю влаги – 0,4%, кислотное число – 2,3 мг КОН. Возможна ли реализация данного жира?

8. В магазин поступила партия сухого ординарного натурального вина «Ркацителли». При определении его качества установлено: массовая доля этилового спирта в вине – 10%, сахара – 0,25 г/дм<sup>3</sup>, титруемая кислотность – в соответствии с требованиями стандарта, содержание летучих кислот в пересчете на уксусную кислоту – 2 г/дм<sup>3</sup>. Дайте заключение о качестве партии вина и возможности его реализации.

9. В магазин поступила партия сосисок «Молочные». Батончики с чистой, сухой поверхностью, консистенция нежная, сочная, вкус, свойственный данному виду продукта без посторонних привкусов и запахов, на разрезе незначительная пористость, массовая доля влаги – 65%, соли – 2,3%. Дайте обоснованное заключение о качестве партии сосисок.

10. Дайте заключение о качестве говяжьего жира, если цвет его желтый, вкус поджаристый, консистенция твердая, содержание влаги – 0,18%, кислотное число – 1,8 мг.

11. На продовольственную базу с местного молочного комбината поступила партия сладкосливочного несоленого масла (по договору масло должно быть поставлено высшим сортом). При приемке обнаружено, что вкус масла чистый, но недостаточно выраженный, консистенция крошливая, цвет неоднородный, на поверхности монолита вмятины. Дайте заключение о качестве масла.

12. Дайте заключение о качестве ординарного коньяка из коньячного спирта пятилетней выдержки, если установлено, что напиток прозрачный, светло-золотистого цвета, вкус и букет характерные, без постороннего привкуса, содержание этилового спирта 42%.

13. Дайте заключение о качестве и возможностей реализации вареной колбасы Русской высшего сорта, имеющей чистую сухую поверхность, бульонно-жировые отеки 1-2 см, наплыв фарша до 4 см, консистенцию упругую, фарш равномерно перемешан и содержит кусочки свинины размером сторон 6 мм, вкус и запах приятные в меру соленый вкус, батоны прямые, длиной 40см.

14. В магазин поступил чай черный байховый листовый сорта «букет». При приемке и оценке качества установлено: чай ровный, однородный, хорошо скрученный, нежный аромат, приятный с терпкостью вкус, настой яркий, прозрачный «средний», цвет разваренного листа коричнево-красный. Влажность 7,5%, массовая доля мелочи 2%. Сделайте заключение о качестве чая.

15. В магазин поступила партия вермишели. В документах указано, что вермишель высшего сорта, тонкая. При приемке было обнаружено: цвет однотонный, без следов непромеса, поверхность гладкая, вкус и запах свойственные данному виду изделий.

Влажность 13%, размер поперечного сечения 1,5мм. На маркировке указано: группа Б, класс 2. Дайте заключение о качестве вермишели.

**Задание 7.** Проанализируйте общность и различия между товарными сортами, марками и номерами. Сделайте обобщающее заключение.

**Контрольные вопросы:**

1. Понятие свойств товаров в товароведении.
2. Понятие показателей качества товаров.
3. Методы оценки показателей качества продукции в товароведной деятельности.
4. В каких единицах могут измеряться органолептические показатели качества товара.
5. С какой целью устанавливаются предельные значения показателей качества продукции.
6. Каким образом нормируются предельные значения по определяющим показателям качества.
7. Дать понятие градация, класс, сорт
8. Перечислить градации качества товаров, привести примеры
9. Взаимосвязь оценки с градациями качества и классами товаров по назначению
10. Дать понятие сортамент товаров. Виды сортамента
11. Принципы деления на сортамент

**Практическое занятие № 10. Фальсификация и дефекты товаров, кол-во час.0,5**

**УЗ оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**Цель** – ознакомиться с классификацией дефектов и фальсификации и приобрести навыки распознавания дефектов и фальсификации товаров

**Задание 1.** Ознакомиться с основными видами фальсификации и классификацией дефектов.

В практике товароведной деятельности необходимо разграничивать понятия фальсификации и дефектов товаров.

**Фальсификация** – (от лат. falsifico – «подделываю») – это действия, направленные на обман в корыстных целях.

Если по одному из признаков товар не идентифицируется, следовательно, он является фальсификатом.

Различают следующие виды фальсификации:

- **Ассортиментная (видовая)** – подделка видовой принадлежности товара с сохранением характерных признаков.
- **Качественная фальсификация** – подделка качественного уровня товара, путем замены сырья на менее качественное.
- **Количественная** – подделка количественных величин товара (массы, объема).
- **Информационная** – подделка информации о товаре (документов, маркировочных данных и т. д.).
- **Стоимостная** - при декларировании стоимости товарной партии по международным контрактам.

**Дефект** – любое несоответствие объекта установленным требованиям технических регламентов.

По степени влияния на уровень качества:

**Критические** – при наличии которых, существует опасность для жизни и здоровья потребителей и окружающей среды.

**Значительные** - при наличии которых, снижается качественный уровень товара;

**Малозначительные** – не представляют опасность для жизни и здоровья потребителя и окружающей среды и не влияют на уровень качества товара, но оказывают влияние на потребительские предпочтения.

По средствам устранения:

**Устранимые** – после удаления дефектных экземпляров товар может быть использован по назначению.

**Неустрашимые** – устранению не подлежат.

По возможности выявления:

**Явные** – органолептически определяемые.

**Скрытые** – проявляются на стадии эксплуатации или потреблении товара.

По стадии возникновения:

**Технологические** – возникающие на стадии производства, ответственность по их возникновению на производителе.

**Предреализационные** – возникают на стадиях хранения, перевозки, подготовки товаров к продаже.

**Послереализационные** – возникают при эксплуатации или потреблении товаров.

**Задание № 2.** Установите виды фальсификации и дайте рекомендации по дальнейшему использованию объекта.

Нарушения	Виды фальсификации	Рекомендации по использованию
1. Несоответствие рецептуры видовой принадлежности и наименованию		
2. Технические параметры не соответствуют техническому паспорту изделия		
3. Несоответствие веса данным маркировки		
4. Недостоверность сведений об изготовителе		
5. Несоответствие кода ТН ВЭД		
6. Несоответствие уровню качества, обозначенному на маркировке		
7. Несоответствие данных маркировки и сопроводительных документов		
8. Намеренная пересортица		
9. Обвес при отпуске товарной партии		

Условные обозначения: ПП – промпереработка; У – уничтожение; ПМ – перемаркировка; Р - реализация; Уц – уценка.

**Задание 3.** Сделайте анализ дефектов (на примере консервной продукции). Результаты оформите в таблицу 2.

Таблица 2. Анализ дефектов

Название дефекта и его характеристика	Анализ дефектов									Решение об использовании продукции
	К	З	М	Я	С	Тех	Пр	П		
1	2	3	4	5	6	7	8	9		10

1. Коррозия с нарушением герметичности										
2. Коррозия без нарушения герметичности										
3. Отсутствие маркировки										
4. Бомбаж микробиологический										
5 Деформация банки										
7. Загрязнения поверхности банки										

Условные обозначения: + наличие фактора; ПП – промпереработка; У – уничтожение; ПМ – перемаркировка; Р - реализация; Уц – уценка.

**Практическое занятие № 11 Изучение требований стандарта к упаковке, транспортированию и хранению товаров, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к ним, кол-во час.1**

**У3** оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

**У4** рассчитывать товарные потери и списывать их;

**У6** соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

Цель – ознакомиться с требованиями стандарта к упаковке, транспортированию, хранению товара и приобрести навыки выявления несоответствия установленным требованиям, санитарно-эпидемиологическими требованиями к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.

Нормативно-техническая документация устанавливает требования не только к товару, но и к правилам его упаковки, условиям транспортирования и хранения.

**Задание 1.** В соответствии с предложенной ситуацией изучить требования стандартов, предъявляемые к упаковке, маркировке, транспортированию, хранению товаров и провести оценку на соответствие установленным требованиям. Результаты оформить в таблицу 1.

п/п	Этапы контроля	Требования ГОСТа	Результаты контроля
1.	Контроль транспортной упаковки		
2.	Контроль потребительской упаковки		
3.	Контроль массы нетто		
4.	Контроль маркировки		
5.	Контроль размещения на хранение		
6.	Контроль режима хранения		
7	Контроль условий транспортирования		

**Задание 2. Решение ситуаций**

Ситуация 1. Партия солянки овощной поступила в ящиках из гофрированного картона в жестебанках массой нетто 1/500 г. В объеме выборки установлено:  $m_{1\text{нетто}}=480$  г;  $m_{2\text{нетто}}=475$  г. Товарная партия складировалась на бетонное покрытие склада и хранилась при температуре +15 \*С и влажности 70%. Маркировка потребительской тары: 1 ряд: 23Р256; 2 ряд: 021213.

Ситуация 2. Партия джема сливового поступила в полимерных ящиках с последующей упаковкой в потребительскую тару из комбинированного материала массой нетто 1/200 г. В объеме выборки было установлено:  $m_{1\text{нетто}} = 180$  г;  $m_{2\text{нетто}}=175$  г. Режим хранения товарной партии: температура +10 \*С, влажность 65 % при складировании на стеллажи.

Маркировка потребительской упаковки: предприятие-изготовитель, масса нетто, наименование изделия, номер ГОСТа.

Ситуация 3. Партия мясных консервов поступила в жестяных банках массой нетто 1/340 г., упакованных в групповую упаковку из термоусадочной пленки. В объеме выборки было установлено:  $m_{1\text{нетто}} = 330$  г;  $m_{2\text{нетто}} = 335$  г. Товарная партия складировалась на бетонное покрытие склада при температуре +15 С и влажности 70%.

Рельефная маркировка потребительской тары: 1ряд: 23102012; 2ряд: 1ЦС 002.

Ситуация 4. Партия ковровых покрытий поступила в рулонах по 20 м, упакованных в полиэтиленовую пленку марки Н. Транспортирование осуществлялось навалом в крытых транспортных средствах. Хранение на складе: при  $t +20$  С, влажности 75 % в вертикальном положении с упором в пол.

Ситуация 5. Партия тапочек домашних из текстильного материала поступила в потребительской упаковке из полимерного материала с последующей упаковкой в дощатые ящики. Транспортирование осуществлялось навалом в крытом транспортном средстве. Партия складировалась на подтоварники на высоту 1 м при режиме хранения:  $t +10$  С, влажности 75 % .

Ситуация 6. Чашки фарфоровые поступили в потребительской подарочной упаковке из картона с нанесением маркировочных данных: предприятие – изготовитель; наименование изделия; артикул; сорт; дата упаковки. Потребительские упаковки уложены в транспортную тару из гофрированного картона с нанесением маркировки о предприятии – изготовителе; наименовании изделия; артикул; сорт; дата упаковки и нанесении маркировочных данных о хрупкости груза и необходимости его защиты от осадков. Перевозка осуществлялась крытым транспортом, с размещением на всю высоту транспортного средства (до 2 метров).

**Задание 3.** Изучите порядок выдачи санитарно-эпидемиологических заключений. Запишите в тетрадь основания и этапы выдачи санитарно-эпидемиологических заключений. Ознакомьтесь с заполненными образцами (копиями) санитарно-эпидемиологических заключений. В тетрадь запишите основные реквизиты, обязательные при заполнении санитарно-эпидемиологических заключений.

**Ответьте на следующие вопросы:**

1. Укажите объекты санитарно-эпидемиологической экспертизы.
2. Назовите сроки действия санитарно-эпидемиологических заключений.
3. Могут ли реализоваться без санитарно-эпидемиологических заключений потребительские товары, подлежащие обязательной сертификации? Ответ аргументируйте.
4. Назовите технический документ, для выдачи которого требуется санитарно-эпидемиологическое заключение.

**Задание 4.** Расшифруйте условные обозначения пищевых добавок, указанных на маркировке продовольственных товаров. Исходная информация приведена в таблице 1.

Таблица 1 - Расшифровка условных обозначений пищевых добавок

Наименование товара	№ варианта	Пищевые добавки
Условное обозначение	Наименование	
безалкогольные напитки Кока-кола		Е 151а, Е 338 Е 162, Е 296, Е 200 Е 110, Е 290, Е 211 Е 124,
Малина Фанта Вишневый Виноградный		Е 330, Е 201 Е 163, Е 334, Е 210
Соки и напитки плодово-ягодные		Е 202, Е 951, Е 296 Е 203, Е

Яблочный Яблочно-черносмородиновый	950, Е 330 Е 211, Е 954, Е 331
Ананасовый Томатный Апельсиновый	Е 212, Е 129, Е 297 Е 213, Е 121, Е 332
Карамельные изделия Яблоко Вишня	Е 104, Е 296, Е 303 Е 120, Е 330, Е 302 Е 124, Е 296, Е 300
Черная смородина Лимон Клубника	Е 107, Е 334, Е 301 Е 123, Е 353, Е 300
Фруктово-ягодные изделия Мармелад	Е 142, Е 334, Е 440 Е 160а, Е 322, Е 316 Е 160б, Е 442, Е 224
желейный Маргарины Сливочный	Е 162, Е 240, Е 226 Е 249, Е 161б, Е 1400
Молочный Колбаса Варено-копченая	Е 1402, Е 957, Е 341 Е 440, Е 342, Е 120 Е 140, Е 332, Е 471
Вареная	Е 128, Е 472а, Е 300 Е 341, Е 343
Мучные кондитерские изделия Печенье	
Торт «Суфле» Мороженое Киви	
Фруктовое Соль поваренная	

Результаты расшифровки заносятся в графу 4.

В заключении учащийся указывает, к какой группе относятся расшифрованные пищевые добавки (разрешенные или запрещенные), а также соответствие или несоответствие гигиеническим требованиям СанПиН. Окончательным итогом является заключение эксперта о возможности или невозможности выдачи гигиенического заключения.

Задание 5. Проверьте сроки годности продовольственных товаров, если гигиеническая экспертиза проводилась 1 ноября с. г. Даты выпуска товаров с предприятия – изготовителя указаны в таблице 2.

Таблица 2

Проверка сроков годности по датам выпуска продовольственных товаров

Наименование товара	Дата выпуска	Срок годности, мес.	Соответствие установленным требованиям
Хлеб Пшеничный Ржаной Ржано-пшеничный Булочные изделия Крупы			
Пшено Овсяные хлопья «Геркулес»	30.10. 30.10 31.10		
Рис Ядрица Бараночно-сухарные изделия Сушка простая Баранки	31.10 1.04 10.08		
Бублики Сухари ванильные Сухари	20.01 15.03 1.09		
горчичные Натуральные консервы	14.08 25.10 25.09		
Зеленый горошек Чай Черный	20.09 30.10 30.05		
байховый Зеленый байховый Кофе	10.06 6.03 30.04		
натуральный В зернах жареный	15.08 25.10 10.10		
Растворимый Молотый Пиво	20.10 1.07 10.09		
Жигулевское Московское Портер	1.10 15.09		
Карамель Леденцовая Вишня Шоколад			
Сливочный Ореховый			

В графе 3 указываются сроки годности или хранения, регламентированные в стандартах или СанПиН «Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов». В графе 4 отмечается соответствие (соблюдение) сроков годности установленным требованиям знаком (+), а несоответствие знаком (-). В заключении следует указать возможность выдачи гигиенического заключения или качественного удостоверения на товары. Могут

ли просроченные сроки годности служить основанием для отказа в выдаче гигиенического заключения на товары.

### **Практическое занятие № 12. Порядок расчета фактических и нормируемых потерь товаров при хранении, их списание, кол-во час.0,5**

**У4** рассчитывать товарные потери и списывать их;

**У6** соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**Цель** – ознакомиться с классификацией товарных потерь и факторами, влияющими на их возникновение. Изучить документы, регламентирующие потери, алгоритм расчета количественных потерь. Научиться рассчитывать нормируемые и фактические потери продовольственных товаров и прогнозировать эффективность их хранения.

**Задание № 1.** Изучить методику расчета товарных потерь в торговле. Установить факторы, определяющие товарные потери.

Условия, определяющие величину товарных потерь:

1. Размер фактических товарных потерь каждой группы (наименования) товара выявляется путем сопоставления:

- остатка товара по данным сопроводительных документов с фактическим остатком, указанным в инвентаризационной описи;
- в случае полной реализации данной партии товара - путем сопоставления объема поступивших товаров с фактически отпущенным.

2. Нормы естественной убыли применяются к отпущенным (реализованным) товарам с учетом фактического срока их хранения, исходя из даты поступления и даты отпуска (даты инвентаризации).

3. При наличии на момент инвентаризации остатка товара размер естественной убыли рассчитывается исходя из объема отпущенного и оставшегося не реализованным на дату инвентаризации товара.

4. Нормы естественной убыли при длительном хранении рассчитываются путем суммирования норм за каждый месяц хранения. За время неполного месяца хранения нормы рассчитываются исходя из 1/30 месячной нормы за каждые сутки хранения. При расчете норм результат до 0,005 отбрасывается, а 0,005 и выше округляется до 0,01%.

**Нормы естественной убыли не устанавливаются:**

- на отходы, образующиеся при подготовке к продаже колбас, мяса и рыбы, продаваемой после предварительной разделки;
- на зачистки сливочного масла, а также крошку, образующуюся при продаже карамели обсыпной и сахара-рафинада, которые сдаются на ПП;
- на потери, образующиеся вследствие порчи товаров и повреждений тары;
- на потери, возникшие в связи с разницей между фактической массой тары и массой по трафарету (завес тары);
- на товары в потребительских единицах (фасованная продукция);
- на товары имеющую герметичную тару;
- на товары легко поглощающую влагу (при перевозках морским и речным транспортом).

Все выше указанные потери относятся к актируемым и списываются за счет прибыли предприятия.

**Задание № 2.** Проведите расчёты нормируемых и фактических потерь (решение ситуационных задач), используя приведённые алгоритмы, а также необходимые нормативные документы (стандарты, правила продажи отдельных видов товаров, нормы естественной убыли).

**Ситуационные задачи**

1. При проведении инвентаризации 20 ноября установлено, что в магазин было завезено 1 октября 20 т картофеля. Остаток на период проведения инвентаризации 2 т. Реализовано 15 т. Вывезено отходов 2,8 т. Какие потери при хранении возникли и каковы причины их возникновения? Есть ли сверхнормативные потери. Нормы естественной убыли: октябрь 0,8%, ноябрь — 0,6%.

2. При замораживании и трёхмесячном хранении тушек кур, упакованных в полимерную плёнку, масса их составила 998,5 кг, а без плёнки — 985 кг. Температура хранения мяса птицы — 28°C. Нормы убыли продукции, упакованной в полимерную плёнку — 0,05% в месяц, без плёнки — 1,3% в первые 15 дней охлаждения и замораживания и 0,08% — за каждый месяц хранения свыше 15 суток. Рассчитайте величину естественной убыли мяса птицы при хранении. Сравните эффективность хранения продукции, упакованной и без упаковки, если 90% затрат на хранение связаны с потерями за счёт усушки.

3. В магазин поступили две партии голландского сыра: парафинированного и в полимерной плёнке массой по 50 кг каждая. Через 5 дней сыр парафинированный был реализован в количестве 49,5 кг, а в полимерной плёнке — 49,8 кг. В первой партии был осыпавшийся парафин в количестве 0,1 кг. Рассчитайте величину естественной убыли. Возникли ли сверхнормативные потери и каковы их причины? Нормы естественной убыли для парафинированного сыра 0,35%, в полимерной плёнке — 0,45%.

4. На складе розничного торгового предприятия хранились 2 партии минеральной воды: в ящиках складных металлических (2 500 бутылок) и навалом в штабелях (1 000 бутылок). Реализовано 2 496 бутылок из первой партии и 990 бутылок из второй. Нормы потерь от боя для минеральной воды в ящиках металлических — 0,15%, навалом в штабелях — 0,30%. Рассчитайте количество начисленных и списанных потерь от боя в натуральном и денежном выражении. Возникли при хранении сверхнормативные потери? Каковы их причины?

5. На базе розничной торговли 3 суток хранились две партии печени говяжьей охлаждённой и замороженной, массой по 100 кг каждая. Температура хранения первой партии +6 °С. ... +8° С, второй: 0°C – (-2 °С). При отпуске в розничную сеть масса партий составила 98 кг охлаждённой, 99 кг — замороженной. Рассчитайте естественную убыль, сравните с нормами. Если будут обнаружены сверхнормативные потери, то укажите причины их возникновения.

6. На плодоовощной базе по 200 т моркови заложено на хранение в контейнеры без вкладышей (I) и с полиэтиленовыми вкладышами (II). Через 6 месяцев хранения убыль массы составила 8,0% в I и 4,5% во II. Потери от загнивания — 12% в I, а во II — 3,0%. Через 7 месяцев убыль была 11% и 5,0%, а потери 15,4% и 5,0% соответственно. Затраты на приобретение полиэтиленовых вкладышей составили 300 руб. на 1 т продукции. Какова экономическая эффективность хранения моркови первым и вторым способами через 6 и 7 месяцев?

7. Рассчитайте экономическую эффективность хранения сыра Российского (цена 290 руб. за 1 кг) на оптовом холодильнике, если в одной камере сыры периодически озонировались, а в другой — не озонировались. Потери от брака вследствие плесневения сыров составили во 2 камере — 2%, а в 1 — отсутствовали. Затраты на обработку плесневелых сыров (протирку сырных головок, повторное парафинирование и т. п.) составили 395 руб. на 1 т. Ёмкость обеих камер по 50 т каждая.

8. Определите величину потерь капусты после 6 месяцев хранения, если заложено на хранение 400 т, реализовано 354 т. При зачистке кочанов удалено 40 т капустного листа. Укажите виды потерь и причины их возникновения.

9. После хранения на складе розничной торговой организации сахара прессованного колотого установлено наличие мелочи в верхних мешках — 2%, в нижних — 5%. Высота укладки мешков — 4м. Каковы причины изменения качества сахара в

нижних мешках, если партия сахара была однородной? Ваши рекомендации по использованию сахара.

10. В феврале в магазине была проведена инвентаризация. По документам, учитывающим остаток предыдущей инвентаризации, пшеничной муки высшего сорта оставалось 20 кг, поступление муки за инвентаризационный период составило 126 кг. Остаток муки на конец отчётного периода – 36 кг. Сумма реализации за отчётный период – 1981 руб. Следует определить, есть ли недостача. Если есть, то укладывается ли она в норму естественной убыли?

11. При инвентаризации универсама в январе установлен остаток пшеничной муки высшего сорта со сроком хранения 2,5 месяцев на сумму 2 060 руб. По документам, учитывающим результаты предыдущей инвентаризации, муки оставалось на сумму 4 000 руб. За инвентаризационный период поступило муки на 13 000 руб. и реализовано на 14 000 руб. Следует определить, укладывается ли недостача, выявленная при инвентаризации, в норму естественной убыли. Укажите возможные причины естественной убыли.

12. При инвентаризации в августе в универсаме установлен остаток гречневой крупы со сроком хранения 2,5 мес. на сумму 500 руб. По документам, учитывающим результаты предыдущей инвентаризации, крупы оставалось на сумму 12 000 руб. За инвентаризационный период поступило крупы на 37 000 руб. и реализовано на 48 300 руб. Следует определить, укладывается ли недостача, выявленная при инвентаризации, в норму естественной убыли. Укажите возможные причины убыли.

13. В магазине была проведена инвентаризация. По документам предыдущей инвентаризации пшеница осталась 45 кг. Остаток товара на конец отчётного периода – 20 кг. Объём реализации за отчётный период – 24 кг. Следует определить, есть ли недостача? Если есть, то укладывается ли она в норму естественной убыли? Цена 1 кг крупы 20 руб. (цена условная).

14. В магазин в июле была завезена партия конфет «Чародейка» на сумму 33 500 руб. и реализована в течение двух месяцев в количестве 33 200 руб. Какую сумму должны возместить материально ответственные лица в связи с недостачей товара? Чему равна недостача в натуральном выражении?

15. В магазин в феврале была завезена партия ириса фруктового завёрнутого на сумму 28 400 руб. и реализованного в течение двух месяцев на сумму 28 320 руб. Какую сумму должны возместить материально ответственные лица в связи с недостачей товара? Чему равна недостача в натуральном выражении?

16. На склад поступила партия ириса «Кис-Кис» завёрнутого. При приёмке никаких расхождений с нормативными требованиями не выявлено. Партия размещена на хранение при температуре +20°C. Высота штабеля – 4 м, расстояние от стен – 0,5 м. После двух месяцев хранения товара при отпуске в магазины было выявлено, что конфеты слиплись, потеряли первоначальную форму. Какова причина изменения качества ириса и кто несет за это ответственность?

17. На оптовой базе были размещены на хранение высотой в 8 рядов бумажные мешки с макаронами. Через месяц хранения (при температуре +28°C и относительной влажности воздуха 65 %) было установлено повышенное содержание крошки. Имеет ли право оптовая база предъявить претензии поставщику?

18. После хранения на складе розничной торговой организации сахара прессованного колотого установлено наличие мелочи в верхних мешках – 1,5 %, и нижних – 2,5 %. Высота укладки мешков – 2 м. Соблюдены ли условия хранения, если продукт хранился при температуре +18...+22°C и относительной влажности воздуха 75 – 80%, без резких колебаний?

19. Рассчитайте экономическую эффективность хранения картофеля с активной (I) и естественной вентиляцией (II), если высота размещения продукта в первом случае – 4 м, во втором – 1,8 м. Естественная убыль массы составляет 5% (I); 4% (II); выход

стандартной продукции – 95% (I) и 80% (II); отход – 2% и 12% соответственно. Заложено на хранение 200 т. Реализация произведена по розничным ценам. Затраты на хранение – 600 руб. на 1 т (I) и 400 руб. (II).

20. На оптовый холодильник поступила партия замороженной говядины массой 1000 кг. Через месяц хранения партия была реализована в количестве 995 кг. Рассчитайте фактическую убыль массы и сравните с установленными нормами. Есть ли сверхнормативные потери? Каковы причины убыли массы мяса, какие факторы влияют на ее величину.

21. В рыбный отдел магазина в августе поступила треска замороженная на сумму 26 000 руб. Остаток товара на начало периода 350 руб., на конец — 920 руб., реализовано товара на сумму 25 410 руб. В отделе имеется холодильное оборудование. Определите размер начисленной естественной убыли в натуральном и денежном выражении. Нормы естественной убыли: 0,05%. Цена 1 кг трески – 90 руб.

22. Оптовая база получила от завода-изготовителя зеркала на сумму 35 000 руб. Товар перевезён по железной дороге, а затем автотранспортом на склад базы. При сплошной приёмке зеркал по количеству и качеству обнаружен бой на сумму 1 500 руб. Определить величину потерь (боя) зеркал в процентах.

23. Предприятие розничной торговли получило транзитом светильники на сумму 20 000 руб., в том числе стоимость электроарматурного стекла в полученной партии составляет 6 000 рублей. Товар перевезён по железной дороге от завода-изготовителя, затем автотранспортом со станции железной дороги в магазин. При приёмке товаров в магазине обнаружен бой на сумму 249 рублей. Определить потери (бой) в процентах.

### **Задание 3. Теоретическая информация:**

Порчу, бой и лом товара оформляют актом, в котором указывают наименование, артикул, сорт, цену, количество и стоимость товаров, причину и виновников потерь, возможности дальнейшего использования товаров (продажа по сниженным ценам, сдача в утиль или переработку, откормочным предприятиям) или уничтожение. Сдачу товаров в утиль, переработку, откормочным предприятиям оформляют товарно-транспортной накладной. Испорченные товары уничтожают в присутствии комиссии, составившей акт, во избежание повторного представления товаров для анкетирования и списания. Акт о порче, бое, ломе товаров передают в бухгалтерию, где проверяют правильность его составления, после чего передают на утверждение руководителю предприятия, который решает, за чей счет списать потери товаров. Поскольку порча, бой, лом товаров являются следствием бесхозяйственности, потери следует взыскать с виновных лиц.

Материально-ответственные лица должны регулярно, в установленные организацией сроки (от 1 до 10 дней), составлять отчет о наличии и движении товаров. Для обеспечения действенного контроля за работой материально-ответственных лиц и более эффективной обработки документации по движению товаров целесообразно устанавливать сроки отчетности исходя из конкретных условий работы каждого предприятия. Частое представление отчетности увеличивает объем работы бухгалтерии, а применение 10-дневной отчетности нецелесообразно, так как движение товаров в течение большого периода времени не контролируется бухгалтерией, неравномерно распределяется работа в течение месяца. Наиболее распространенной формой отчетности является товарный отчет.

Товарный отчет составляют на основе первичных документов по приходу и расходу товаров. В адресной части отчета указывают наименование организации, структурного подразделения, фамилию и инициалы материально-ответственного лица, лимит остатков

товаров, номер отчета, период, за который он составлялся. Товарный отчет нумеруют с начала и до конца года последовательно с первого номера. Товарные отчеты материально-ответственных лиц, приступивших к работе не с начала года, нумеруют с даты начала их работы. Отчет составляют под копировальную бумагу в двух экземплярах.

Первый экземпляр скрепляют с документами, которые располагают в порядке последовательности записей. Общее число документов, на основании которых составлен товарный отчет, указывается прописью в конце отчета. В приходной части показывают в стоимостном выражении остаток товаров (продуктов) на дату составления отчета и поступление товаров (продуктов) и тары за отчетный период. Остаток товаров берут из предыдущего отчета. Каждый приходный документ записывают отдельной строкой: поставщик, номер и дата документа, сумма поступивших товаров и тары. Подсчитывают общую сумму оприходованных товаров (продуктов) и тары за отчетный период и итог прихода с остатком на начало периода. В расходной части отражают расход товаров (продуктов) и тары по каждому расходному документу и подсчитывают общую сумму израсходованного товара (продукта) и тары за отчетный период. После этого определяют остаток товаров и тары на конец отчетного периода.

Материально-ответственные лица сдают товарные отчеты в соответствии с графиком. Принимая отчет, бухгалтер в присутствии материально-ответственного лица проверяет, все ли указанные в нем документы приложены к отчету, соответствуют ли их даты отчетному периоду, правильно ли оформлены документы и сам отчет. Затем бухгалтер подписывает оба экземпляра о приемке отчета и указывает дату. Первый документ с приложенными документами остается в бухгалтерии, а второй — у материально-ответственного лица.

#### **Ход выполнения задания:**

1. Изучив теоретический материал, составить схему по списанию товаров в конкретном магазине (по выбору).
2. Составить соответствующие документы по списанию товаров, согласно разработанной схеме.
3. Сдать отчет.

#### **Практическое занятие № 13 Изучение структуры стандарта методов анализа, кол-во час.0,5**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

**Цель** – ознакомиться со средствами и методами проведения анализа и приобрести навыки обработки информации по результатам анализа.

**Задание 1.** Стандарт методов анализа устанавливает требования к проведению анализа (исследования) товара по отдельным показателям его качества.

В процессе анализа определяются фактические значения показателей качества товара, которые в дальнейшем сопоставляются с регламентированными значениями, установленными в технических требованиях на данный товар.

**Задание 2.** Изучить средства, методы и порядок обработки информации в соответствии с требованиями стандарта методов анализа, результаты оформить в таблицу 1.

Объект стандартиз	Показатель качества,	Средства, методы для	Обработка результатов	Содержание		Выводы по результатам
				По	Факт	

ации	единицы измерения	проведения анализа		ГОСТ		анализа
1	2	3	4	5	6	7

**Ситуация 1.** Молоко пастеризованное жирностью 6 % подвергнуто анализу по следующим показателям: плотность молока по результатам двух измерений ареометра составила  $\rho_{cp}=1027,5$  при  $t=20C$ ; кислотность молока определена по объему щелочи, пошедшего на титрование - 2,1 мл.

**Ситуация 2.** Хлеб пшеничный из муки 1/с подвергнут анализу по следующим показателям: влажность определена методом высушивания, где  $m_1=20$ ;  $m_2=17,8$ ;  $m=5$ ; кислотность хлеба по объему щелочи, пошедшего на титрование, составила 1, 8 мл.

**Ситуация 3.** Вермишель 1/с, группы В с молочными добавками подвергнута анализу по следующим показателям: кислотность определена по объему щелочи, пошедшей на титрование - 20 мл; состояние после варки установлено по значениям А=31 шт, В=30 шт.

**Ситуация 4.** Жир свиной топленый 1/с подвергнут анализу по следующим показателям: влажность определена методом высушивания, где  $m_1=0,072$  г;  $m_2=0,06$  г;  $m=3$  г; кислотное число жира установлено по значениям:  $m=5$  г,  $K=0,1$ , объем щелочи - 17,8 мл

**Ситуация 5.** Молоко пастеризованное жирностью 3,2 % подвергнуто анализу по следующим показателям: плотность молока по результатам двух измерений ареометра составила  $\rho_{cp}=1027,5$  при  $t=18 C$ ; кислотность молока определена по объему щелочи, пошедшего на титрование – 1,9 мл.

**Ситуация 6.** Хлеб ржано-пшеничный простой подовый подвергнут анализу по следующим показателям: кислотность хлеба определена по объему щелочи, пошедшего на титрование – 5,8 мл; пористость установлена по следующим значениям:  $m=49$  г, объем выемок хлеба составил  $81 \text{ см}^3$ .

**Ситуация 7.** Рожки в/с, группы Б подвергнуты анализу по следующим показателям: состояние после варки установлено по значениям А=50 шт, В=49 шт; влажность определена методом высушивания, где  $m_1=15,5$  г;  $m_2=14,9$  г;  $m=5$  г.

**Ситуация 8.** Жир бараний топленый в/с подвергнут анализу по следующим показателям: влажность определена методом высушивания, где  $m_1=0,062$  г;  $m_2=0,06$  г;  $m=3$  г; кислотное число жира установлено по значениям:  $m=5$  г,  $K=0,1$ , объем щелочи - 18,7 мл

### Практическое занятие № 14 Упаковка и маркировка товаров, кол-во час.1

**У5 идентифицировать товары;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

**Цель** – ознакомиться с видами упаковки, маркировки товаров и приобрести навыки распознавания информации на различных видах упаковки.

**Задание 1.** Ознакомиться с видами товарной информации, выносимой на упаковку товаров.

Упаковка – средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту товаров от загрязнений, повреждений и потерь.

К элементам упаковки относятся: тара, упаковочные и перевязочные материалы.

Упаковку классифицируют по следующим признакам:

- По месту упаковывания (производственная и торговая);
- По назначению (транспортная и потребительская);
- По виду материала (жесткая, полужесткая, мягкая);
- По форме (бочки, ящики, цистерны, коробки, бутылки и т. д.);
- По габаритам (крупногабаритная, среднегабаритная, мелкогабаритная);

- По кратности использования (разовая и многооборотная).

**Маркировка** – текст, условные обозначения, рисунок, нанесенные на упаковку товара.

Маркировка выполняет ряд функций, а именно:

- **Информационная** – дублирует информацию сопроводительных документов (сертификатов, накладных, счетов - фактуры и т. д.);
- **Идентифицирующая** – сопоставление информации на транспортной и потребительской таре, позволяет устанавливать принадлежность товара к товарной партии и выявлять его фальсификацию;
- **Эмоционально-мотивационная** – формирует потребительские эмоции и создает мотивы для покупки товара.

Носители производственной маркировки:

**Этикетки** – наносятся типографическим способом на товар или упаковку, отличаются значительной информационной емкостью.

**Кольеретки** – являются разновидностью этикеток, наклеиваются на горлышко бутылок и являются эстетическим маркировочным элементом.

**Вкладыши** - являются разновидностью этикеток, выполняют в большей степени функцию рекламного листка (кондитерские изделия, косметические средства и т. д.).

**Бирки** – приклеиваются или подвешиваются к товару, несут в основном информацию об изготовителе в виде товарного знака.

**Ярлыки** – содержат более полную информацию о товаре в отличие от бирок.

**Контрольные ленты** – дублируют товарную информацию на случай утраты этикетки, бирки или ярлыка. Наносятся на подкладку одежды или внутреннюю часть обуви.

**Клейма** – могут быть ветеринарными, товароведными, пробирными и т. д. наносятся выжиганием или специальной несмываемой краской (туши убойных животных и птицы, хазовые концы тканей, ювелирные изделия и т. д.).

**Штампы** – наносятся несмываемой краской на отдельные детали сложнотехнических товаров (автомобили, холодильные агрегаты и т. д.)

Помимо классических видов маркировки некоторые товары маркируются с применением специальной и предупредительной маркировки.

Каждый вид упаковки имеет маркировочные данные, которые являются средством информации о товаре и производителе.

К **элементам товарной информации** относятся слова, обозначения, торговые марки, фирменные знаки, различный иллюстрированный материал, относящиеся к товару и размещенные на упаковке, документах, уведомлениях, этикетках и т.д.

Одним из видов товарной информации являются **информационные знаки**, предназначенные для профессионального пользования: товарные, соответствия, экологические, размерные, эксплуатационные, манипуляционные, компонентные и др.

**Задание 2.** По упаковке различных товаров установите составляющие части маркировки, результаты оформите в таблицу 1.

Наименование товара и вид носителя информации	Текст	Рисунок	Информационный знак
1	2	3	4

**Задание 3.** Изучить маркировку товаров по натуральным образцам и оформить таблицу 1.

Наименование товара	Вид упаковки (транспортная/потребительская; по виду материала)	Вид информационного знака	Назначение информационного знака



Рис. 1 Манипуляционные знаки



Северный лебедь» (Финляндия, Швеция, Дания, Норвегия, «Голубой ангел» (Германия), «Экологический выбор» (Канада), «Цветок ЕС» (Страны Евросоюза), ) «Зеленый знак»(США)

Рис. 3. Экологические знаки



Рис. 3 Знаки соответствия различных стран

**Задание 4.** Сделайте анализ маркировки товара и сопоставьте с требованиями технического регламента «Информация для потребителя». Результаты оформите в таблицу 2.

Наименование товара	Элементы товарной информации	
	По ГОСТу	Факт
1	2	3

#### Практическое занятие № 15 Штриховое кодирование товаров, кол-во час.1

У5 идентифицировать товары;

У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**Цель работы** - ознакомиться с типами штрихового кодирования, изучить структуру штрих-кода, уметь расшифровать штрих-коды на маркировке товаров.

**Задание** . Ознакомиться с видами кодирования и изучить их структуру.

Одним из видов маркировки товаров является кодирование – присвоение кода объекту классификации или классификационной группировке с целью ее последующего распознавания в определенном множестве.

Цель кодирования – систематизация объектов и присвоение условного обозначения (кода), по которому можно найти и распознать любой товар среди множества других.

Код – это знак или совокупность знаков, применяемых для обозначения классификационной группировки и (или) объекта классификации.

Европейская система кодирования EAN (европейская артикулярная нумерация), стала международным стандартом штрихового кодирования. Структура штриховых кодов разных типов представлена в таблице 1.

Таблица 1.- Структура штриховых кодов разных типов

Контрольная цифра предназначена для определения законности производства товара.

Типы ШК

EAN-8 EAN-13

EAN-14

Страна (префикс)	1-3	1-3	1-3		
Изготовитель или продавец			3-5	3-7	3-7
Информация о товаре		6-7	8-12	-	
Код упаковки товара		-	-	9-13	
Контрольная цифра	8	13	14		

На транспортную упаковку наносится ШК EAN-14, с помощью которого можно определить код продукции, находящейся внутри транспортной упаковки.

Рис. 1 Структура штрихового кода EAN-13

В таблице 2 представлены кодовые обозначения стран

Страна	Код	Страна	Код	Страна	Код
Россия	460-469	Греция	520	Куба	850
Германия	400 - 440	Китай	690	Южная Корея	880
Болгария	380	Израиль	729	США	00 - 09
Япония	45 - 49	Мексика	750	Великобритания	50
Польша	590	Италия	80 - 83	Швеция	73

Для проверки законности штрихового кода следует провести вычисления:

1. Сложить цифры, стоящие на четных позициях.
2. Сумму цифр, полученную в п. 1 умножить на 3.
3. Сложить цифры, стоящие на нечетных позициях.
4. Сложить сумму цифр п.2 и п. 3.
5. Определить контрольную цифру как разность между ближайшим большим числом кратным 10 и полученной цифрой в п. 4.
6. Если цифры после расчета не совпадают, то товар произведен незаконно.

Задание 2. Изучить структуру штрихового кода EAN-13, расшифровать штрих- коды с упаковок товаров, произвести расчет контрольной цифры, результаты оформить в таблицу 2

Наименование товара	Штрих-код	Страна - изготовитель	Код	товара
Проверка контрольной цифры				
1	2	3	4	5

## Практическое занятие № 16 Методы оценки качества товаров, товарных партий, кол-во час.1

### УЗ оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

**Цель** – ознакомиться с методами оценки качества товаров и приобрести навыки работы с НТД по оценке качества товарных партий.

**Задание 1.** Ознакомиться с методами оценки качества товаров.

**Оценка качества** – совокупность операций по выбору оцениваемых показателей, определению их фактических значений и сопоставление с регламентированными значениями показателей.

$$OK = \frac{\text{Факт}}{\text{Регламент}},$$

Факт - фактические значения показателей качества определяют путем измерений;

Регламент - регламентированные значения показателей установлены в нормативно-технических документах.

Оценки качества позволяет установить **качественные градации товара**, которые можно представить качественными категориями (сорт, марка, номер, группа сложности и т. д.), характеризующими уровень качества товара.

На формирование качественного уровня товара влияют следующие факторы: сырье; технология производства; длительность хранения, а так же группа органолептических или физико-химических показателей качества

В товароведной деятельности актуальны различные методы, с помощью которых можно провести качественную оценку товара.

**Органолептический метод** – осуществляется с помощью органов чувств, достаточно субъективен. Последовательность оценки органолептических показателей: внешний вид, консистенция, запах, вкус.

**Измерительный метод** – основан на использовании средств измерения, более точен и объективен. Показатели качества, определяемые этим методом, называются **физико-химическими**.

**Расчетный метод** – используется для расчета значений показателей качества с применением формул, таблиц, схем, которые позволят получить искомый результат (например, для определения кислотности молока применяют измерительный метод и полученные результаты обрабатывают с помощью стандартизированных формул).

**Регистрационный метод** – позволяет оценить качество товара в результате наблюдений, подсчета факторов или событий и т. д. (Например, количество отказов изделия при его испытании)

**Экспертный метод** – основан на использовании балльных шкал с привлечением группы экспертов. Гарантирована высокая степень объективности оценки при согласованности суждений экспертов.

**Социологический** – основан на опросе потенциальных потребителей относительно качества предлагаемых товаров методом устного и письменного опроса.

Каждый из представленных методов имеет свои преимущества и недостатки, а так же является взаимодополняющим.

**Задание 2.** Ознакомьтесь с информацией о пищевой ценности товаров и порядке ее расчета.

Для продовольственных товаров существует понятие **пищевой ценности**, которая включает: биологическую, энергетическую ценность и усвояемость.

**Биологическая ценность** - качественный состав продукта по наличию питательных веществ: незаменимых аминокислот, витаминов и минеральных веществ.

**Энергетическая ценность** (калорийность) – количество энергии, которую получаем в результате потребления продукта, измеряется в ккал или кДж, где 1 ккал = 4,19 кДж

**Усвояемость** – степень использования составных компонентов пищи организмом человека. При чем, чем лучше усваивается продукт, тем больше калорий мы получаем при его употреблении.

Калорийность – это составляющая пищевой ценности продуктов питания, которая измеряется в Ккал или кДж.

Для каждого вещества, способного дать энергию при расщеплении существуют свои нормативы: 1 г белка дает - 4, 1 ккал; 1 г жира – 9,3 ккал; 1 г углеводов – 3, 75 ккал.

Пищевая ценность продуктов представлена на потребительской маркировке из расчета на 100 г продукта. При этом фактический вес, указанный на маркировке может быть различен.

Например, сушка простая массой нетто 300 г, пищевая ценность на 100 г продукта: белки -10 г; жиры – 4, 5 г; углеводы – 70 г. Рассчитать энергетическую ценность продукта в Ккал и кДж.

**Задание 3.** Используя информацию о химическом составе пищевых продуктов (на маркировке) нескольких образцов, рассчитайте энергетическую ценность в ккал/100 г продукта., результаты оформите в таблицу 1.

Таблица 1 – Энергетическая ценность продуктов

Наименование продукта	Содержание, г/100г			Энергетическая ценность, ккал/100г	
	белка	жира	углеводов	расчётная	на маркировке
1					
2					
3					
4					

Результаты прокомментируйте.

**Задание 4** .Для определения калорийности спиртных напитков используют формулу 1::

$$\text{ЭЦ} = 5,8 * \text{крепость} + 4 * \text{сахар}. \quad (1)$$

Рассчитайте калорийность вина «Фетяска» имеющего: крепость 10 об ч.; сахар - 4 %.

**Задание 5.** Рассчитайте калорийность продуктов с учетом усвояемости по формулам:

$$\text{для белков: } B(Ky) = \sum B * 84,5 / 100 \quad (2)$$

$$\text{для жиров: } Ж(Ky) = \sum Ж * 94 / 100 \quad (3)$$

$$\text{для углеводов: } У(Ky) = \sum У * 95,6 / 100 \quad (4),$$

В составе 100 продукта содержится 15 г белков; 45 г углеводов; 0,6 г жиров, минеральные вещества и витамины. Масса нетто, указанная на маркировке продукта 150 г. Произведите расчет энергетической ценности продукта с учетом усвояемости каждого вещества.

**Задание 6.** Провести оценку качества товаров и признаки формирования товарного сорта по предложенным ситуациям, результаты оформить в таблицу 1.

Наименование товара	Вид и № нормативного документа	Показатель качества и единицы его измерения	Значения показателя		Заключение о качестве
			По нормативному документу	Факт	
1	2	3	4	5	6

**Ситуация 1.** Сахар-рафинад дорожный имеет сладкий вкус, массовую долю сахарозы 99,8 %, Влага 0,28 %, растворимость 3 мин.

**Ситуация 2.** Чашки фарфоровые вместимостью 250 см<sup>3</sup>, 2/с в объеме выборки имеют признаки деформации диаметра дна 1%; малозаметную матовость глазури, не ухудшающей товарного вида; выгорку лицевой стороны d=3,5 мм.

**Ситуация 3.** Тальк детский представляет порошкообразную однородную массу без парфюмированного запаха; массовая доля летучих веществ составляет 5,5 %; Н<sub>p</sub> - 8,5; массовая доля тяжелых металлов составила 25 мг/кг.

**Ситуация 4.** В партии ваз для фруктов из декорированного стекла d =250 мм и высотой 200 мм в объеме выборки обнаружено: инородные включения, не портящие товарного вида размером 0, 5 мм в количестве 3 шт.; закрытые пузыри внешней поверхности размером 1,5 мм в количестве 3 шт.; не параллельность края плоскости дна - 4,2 мм.

**Ситуация 5.** Сорочки мужские из х/б ткани в объеме выборки обнаружены признаки несимметричности направлений полосок (с расстоянием 0,8 см) и карманов на 0,4 см.

**Ситуация 6.** В партии мыла хозяйственного 70%, группа 1, массой 150 г в объеме выборки выявлено: кислотное число - 72 г; массовая доля едкой щелочи - 0, 1%; массовая доля свободной углекислой соды 1,5 %.

**Ситуация 8.** В объеме выборки партии кастрюли с двумя ручками и крышкой с маркировочными обозначениями 24ПГ – ЭПУ выявлено: отклонения по d составили 2,5 мм; по высоте – 3мм.

### Практическое занятие № 17

#### Изучение видов контроля качества товарных партий, кол-во час.0,5

**УЗ оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**Цель работы** – ознакомиться с алгоритмом контроля качества товарных партий и приобрести навыки отбора проб от заданной партии товара.

**Задание 1.** Определите последовательность операций контроля качества товарных партий в соответствии с требованиями ГОСТ, результаты оформите в таблицу 1.

Таблица 1 – Контроль качества товаров

Вид продукции	Обозначение НТД	Алгоритм контроля качества однородных групп продукции *				
		Перечень операций	1	2	3	4
1. Картофель навалом		1. Измерение размера				
2. Крупа фасованная в потребительскую упаковку		2. Проверка функционирования				
		3. Контроль внешних дефектов				
3. Пиво в транспортной таре (в кегах)		4. Инструментальные испытания				
		5. Проверка упаковки				
4. Изделия швейные		6. Проверка комплектности				

## 7. Контроль соответствия образцу-эталону (описанию)

\* Знаком "+" отмечаются в соответствующей графе те операции, которые предусмотрены стандартом для данного вида продукции.

**Задание 2.** В соответствии с предложенной ситуацией постройте алгоритм отбора проб из товарных партий в соответствии с характеристиками поступившего товара, требованиями ГОСТа и схемы, представленной на рисунке 1.

**Ситуация 1.** Партия крупы в количестве 2 тонн в транспортной таре (мешки) массой нетто 50 кг каждая упаковочная единица.

**Ситуация 2.** Партия кухонных полотенец из 100% хлопка в количестве 100 упаковок по 20 изделий в каждой.

**Ситуация 3.** Партия картофеля свежего продовольственного в количестве 3 тонн, упакованного в потребительские упаковки массой нетто 1,5 кг каждая.

**Ситуация 4.** Партия ткани полушерстяной в количестве 10 рулонов по 20 м в каждом.

**Ситуация 5.** Партия масла сливочного в количестве 20 транспортных упаковок по 100 пачек в каждой, с расфасовкой в потребительскую тару массой нетто 180 г.

**Ситуация 6.** Партия макаронных изделий в количестве 2 тонн по 20 упаковочных единиц в каждой транспортной упаковке с расфасовкой в потребительскую тару массой нетто 1/ 500 грамм.

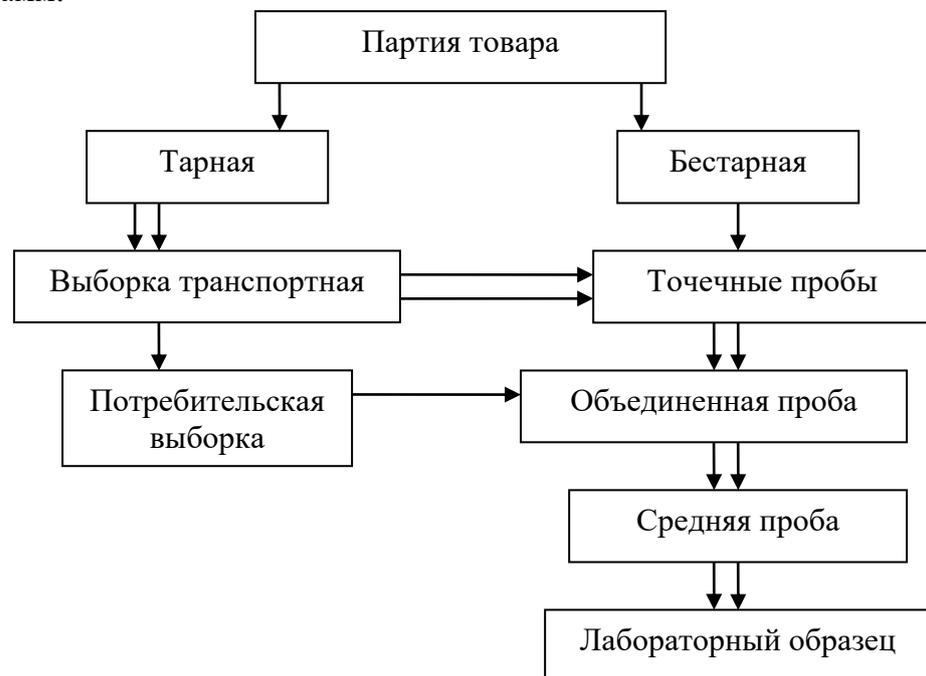


Рис. 1 Схема контроля качества товарных партий

**Практическое занятие № 18 Изучение статистических методов контроля качества товарных партий, кол-во час.0,5**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**Цель** – изучить статистические методы контроля товарных партий и приобрести навыки данного контроля в соответствии с требованиями НТД.

**Задание 1.** Ознакомиться с методами статистического контроля качества товарных партий.

- **Сплошной контроль** – при котором проверяется каждая единица товарной партии.
- **Выборочный контроль** - предполагает проверку только части товарной партии путем отбора проб, характеристики которых характеризуют уровень качества всей партии товара.

**Статистические методы контроля товарных партий** – основаны на методах математической статистики при отборе контрольного норматива в процессе случайной выборки.

**Контрольный норматив** - является критерием для принятия решения о приемке товарной партии и представлен **браковочным и приемочным числами**.

**Приемочное число** – максимально допустимое количество забракованных единиц в выборке или объединенной пробе, что является основанием для приемки товарной партии.

**Браковочное число** – минимально допустимое количество забракованных единиц в выборке или объединенной пробе, что является основанием для отказа в приемке товарной партии.

Число дефектных изделий в партии (выборке) позволяет определить **уровень дефектности товарной партии**:

$$U_d = \frac{\text{Число дефектов}}{\text{Число проверенных единиц товара}} * 100$$

Результаты  $U_d$  сопоставляются с нормативом – **приемочным уровнем дефектности** (от англ. AQL – допустимый качественный уровень), который является приемлемым для приемки.

**Задание 2.** По предложенным ситуациям проведите статистический контроль качества товарных партий, результаты оформите в таблицу 1.

Таблица 1. Статистический контроль качества товарных партий

Наименование партии товара	Вид НТД, п/п	Выборка	Контрольный норматив		Решение о приемке
			Приемочное число	Браковочное число	
1	2	3	4	5	6

**Ситуация 1.** Поступила партия обуви мужской демисезонной в количестве 10 транспортных упаковок по 10 коробок в каждой. В объеме выборки обнаружены 2 пары обуви с признаками дефектов.

**Ситуация 2.** Партия пряников поступила в количестве 50 транспортных упаковок, расфасованных в потребительские единицы (коробки) массой нетто по 0,5 кг в каждой. В объеме выборки было обнаружено, что в 3 упаковки не соответствуют по массе нетто.

**Ситуация 3.** В партии стеклянной посуды, поступившей в количестве 1000 штук. В двух выборках обнаружено 9 нестандартных изделий.

**Ситуация 4.** Партия пищевых концентратов поступила в количестве 35 транспортных упаковок по 200 потребительских упаковок в каждой. В объеме выборки было обнаружено, что в 3 упаковки транспортной тары не соответствуют по маркировке.

**Ситуация 5.** Партия фаянсовых изделий поступила в количестве 20 транспортных упаковок по 10 изделий в каждой. По результатам первой выборки обнаружено 3 дефекта.

**Ситуация 6.** Определите уровень дефектности трикотажных носочно-чулочных изделий и примите решение о приемке, если размер партии 1500 штук, из них 5 пар забракованы.

**Ситуация 7.** Партия фарфоровой посуды поступила в количестве 6 транспортных упаковок по 10 изделий в каждой. В объеме первой выборки обнаружено 2 дефектных изделия.

**Контрольные вопросы:**

1. Понятие статистических методов контроля товарных партий.
2. В чем преимущества и недостатки данных методов контроля по сравнению с классическими?
3. В чем преимущества и недостатки выборочного контроля по сравнению с сплошным?
4. Понятие приемочного числа.
5. Понятие браковочного числа.
6. Понятие уровня дефектности.
7. Понятие приемочного уровня дефектности.

**Практическое занятие № 19 Экспертные методы оценки качества товаров, кол-во час.0,5**

**У1 применять методы товароведения;**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**Цель** – ознакомиться с экспертными методами оценки качества товаров и приобрести навыки в данном виде оценочной деятельности.

Уровень качества товара связан с его конкурентоспособностью, для оценки которой применяют экспертные методы, основанные на независимых суждениях специалистов-экспертов.

Для оценки конкурентоспособности объектов применяются следующие методы:

**Дифференциальный метод** - основан на сопоставлении параметров анализируемого товара с базовыми параметрами. За базу сравнения может быть принята потребность покупателей или образец товара.

Если за базу сравнения принимается образец товара, то определяется относительный показатель как отношение показателя оцениваемого товара к базовому показателю в относительных единицах.

$$q_i = \frac{P_i}{P_{i, \text{баз}}}$$
 (1)

$$q_i = \frac{P_{i, \text{баз}}}{P_i}$$
 (2)

где

$q_i$  – относительный  $i$ -й показатель товара;

$P_i$  – значение единичного  $i$ -го показателя оцениваемого товара;

$P_{i, \text{баз}}$  - значение единичного  $i$ -го показателя базового товара

Формула (1) применяется, если увеличение значения показателя соответствует улучшению характеристик товара (срок службы, мощность, производительность и т. д.);

Формула (2) применяется, если снижение значения показателя соответствует улучшению характеристик товара (расход электроэнергии, ПДК опасных веществ в составе изделия и т. д.)

**Комплексный метод** – позволяет обобщить результаты оценки с учетом «значимости» каждого единичного показателя с помощью формулы 3:

$$K_{\text{оценка } i} = \sum_{i=1}^n q_i * k_{\text{вес } i},$$
 (3)

где

$K_{\text{оценка } i}$  – обобщенная оценка  $i$ -го товара

$q_i$  – относительный показатель  $i$ -го товара;

$k_{веси}$  – коэффициент «весомости»  $i$ -го показателя.

Коэффициент «весомости» можно назначить экспертным путем или рассчитать, формула 4:

$$k_{веси} = \frac{x_i}{\sum_{i=1}^n x_n} \quad (4)$$

где

$x_i$  – количество баллов  $i$ -го показателя;

$x_n$  - количество баллов  $n$ -го числа показателей.

**Задание 1.** Определите значения единичных показателей качества опытных электронагревателей по показателю расхода электроэнергии. В качестве базовых используются серийные образцы аналогичных типов. Данные для расчёта приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Единичный показатель качества электронагревателей

Объём нагреваемой воды, л	Расход электроэнергии, кВт.ч		Оценка образца по показателю расхода энергии
	опытного образца	серийного образца	
50	3,2	4,4	
75	4,8	6,2	
100	7,4	8,8	

Сделайте выводы об эффективности опытных образцов и целесообразности их производства.

**Задание 2.** Ознакомьтесь с комплексным методом оценки уровня качества пылесосов разных моделей (таблица 2), рассчитайте уровень конкурентоспособности каждой модели пылесоса, установив уровень значимости каждого значения показателя.

Таблица 2 – Уровень качества пылесосов

Модель пылесоса	Значение показателей			Уровень качества, К
	пылеочистительная способность, %	масса, кг	срок службы, лет	
1	99,7	6,7	15	
2	95,9	7,0	14	
3	97,0	5,75	16	
4	98,2	6,8	15	
5	99,5	7,0	12	

По результатам расчетов сделайте выводы.

### Практическое занятие № 20 Балльная оценка качества товаров, кол-во час.0,5

**У1** применять методы товароведения;

**У3** оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

**Цель** – ознакомиться с балльной оценкой качества товаров и приобрести навыки в данном виде оценочной деятельности.

**Задание 1.** Изучить балльную оценку товаров на примере сыров твердых сычужных, представленных в таблице 1.

Таблица 1 – Балльная оценка качества сыров

Наименование показателя	Результаты оценки сыров, баллы													
	Алтайский		Советский		Угличский		Голландский		Костромской		Степной		Латвийский	
	скидка	оценка	скидка	оценка	скидка	оценка	скидка	оценка	скидка	оценка	скидка	оценка	скидка	оценка
Вкус и запах	4		2		12		10		8		6		9	
Консистенция	9		8		6		9		6		4		5	
Цвет	1		1		2		2		2		1		2	
Рисунок	5		3		7		6		5		5		7	
Внешний вид	2		1		5		4		3		2		4	
Упаковка и маркировка	1		0		1		1		0		0		1	
Итого	22		15		33		32		24		18		28	

В соответствии с ГОСТ Р 52972 твердые сычужные сыры оценивают по 100-балльной шкале, включающей только органолептические показатели, в том числе упаковку и маркировку. Максимальная оценка и скидки баллов по каждому показателю представлены в таблице 2.

Наименование показателей	Максимальная оценка, баллы	Скидка при наличии пороков, баллы
Вкус и запах	45	0-15
Консистенция	25	0-15
Рисунок	10	0-7
Цвет теста	5	0-2
Внешний вид	10	0-6
Упаковка и маркировка	5	0-1
Итого	100	0-46

**Задание 2.** Сделайте заключение об уровне качества сыров, представленных в таблице 1, если в зависимости от общей оценки сыры подразделяются на товарные сорта или не допускаются к реализации (таблица 3).

Таблица 3 – Градация качества сыров

Наименование показателей	Градация качества сыров		
	Высший сорт	Первый сорт	На промышленную переработку
Общая оценка, баллы	100 – 87	86 – 75	Менее 75
Оценка по вкусу и запаху, баллы, не менее	37	34	Менее 34

**Контрольные вопросы:**

- В чем специфика балльной оценки.
- По какому принципу распределяются баллы между показателями качества товара.
- Что определяет величину скидки по каждому показателю.
- Принцип формирования уровня качества товара в соответствии с балльной оценкой.

**Практическое занятие № 21 Органолептические методы в оценке качества товара, кол-во час.0,5**

**У1** применять методы товароведения;

**У3** оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

**Цели:**

- приобрести знания и умения по оценке качества товаров органолептическим методом;
- закрепить теоретические знания в области качества товаров.

**Порядок выполнения:**

1. Внимательно прочтите цели работы.
2. Запишите дату, тему и цели работы.
3. Прочтите задание.
4. Запишите краткое условие и, согласно указаниям, проведите необходимую работу. Сделайте выводы.
5. Проверьте знания, письменно ответив на контрольные вопросы.

**Задание 1.** Изучите правила определения качества товаров органолептическим методом, используя обучающие карты. Основные этапы запишите в тетрадь.

**Задание 2.** Произведите органолептическую оценку качества предложенного образца товаров. Сравните данные со стандартом. Результаты оформите в виде таблицы.

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

**Контрольные вопросы:**

- Что такое качество товара?
- Для чего необходимо знать правила определения качества товаров?

- Кто проводит оценку качества товаров в торговых предприятиях?
- Какие последствия ожидают руководителя предприятия, если был принят товар ненадлежащего качества?
- Какими документами необходимо пользоваться при оценке качества товаров?

### Практическое занятие № 22

#### Социологические методы оценки качества товаров, кол-во час.0,5

**У1 применять методы товароведения;**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**Цель** – ознакомиться с социологическими методами оценки качества товаров и приобрести навыки применения их на практике.

**Задание 1.** Ознакомиться с особенностями социологического опроса: средствами, методами сбора информации.

Социологический метод основан на сборе и анализе мнений потребителей о свойствах товаров, условий их эксплуатации, потребительских свойствах, что позволит усовершенствовать ассортимент предприятия с учетом потребительских предпочтений.

При социологических исследованиях применяются методы анкетирования и интервьюирования.

Интервьюирование – метод, основанный на устном общении исследователя с респондентом: его обращение к определенной группе людей с вопросами, содержание которых представляет проблему исследования.

В зависимости от техники проведения интервью бывает: стандартизированным (включает точно сформулированные вопросы) и не стандартизированным (определена только тема, вопросы в свободной форме).

Метод анкетирования – опрос, проводимый письменно с использованием анкет.

При сплошном анкетировании опрашивается вся генеральная совокупность, при выборочном – только часть генеральной совокупности – выборочная совокупность.

Различают прямой опрос (варианты ответов вписываются лично опрашиваемыми лицами) и косвенный – ответы записывает лицо, проводящее опрос.

Анкета – это система вопросов, направленных на выявление количественных и качественных характеристик предмета исследования.

Анкета состоит из трех частей:

- Вводная часть содержит данные организации или лица, проводящего опрос; цель, задачи исследования; инструкция по заполнению анкеты.

- Основная часть – вопросы, способствующие сбору информации.

- Заключительная часть содержит вопросы по выявлению профессии, образования, возраста, семейного положения и прочих социальных критериев опрашиваемого.

**Задание 2.** На основании собранной информации социологического опроса дать оценку качества следующих товаров:

а) с целью усовершенствования конструкций и расширения ассортимента холодильников заводом-изготовителем было предложено потребителям оценить показатели качества холодильника. В состав потребителей входили городские и сельские жители двух возрастных групп.

Потребители заполнили анкету, в соответствии с предложенной балльной шкалой: 3 балла – вполне соответствует предъявляемым требованиям, 2 балла – недостаточно соответствует, 1 балл – не соответствует. Результаты потребительской оценки представлены в таблице 1.

Таблица 1– Потребительские оценки холодильников

Наименование потребительских показателей	Оценки, данные потребителями			
	городское население		сельское население	
	до 35 лет	старше 35 лет	до 35 лет	старше 35 лет
Комфортность (по наличию функциональных узлов)	2	3	2	2
Внешний вид (цвет, форма)	2	3	3	3
Экономичность (энергопотребление)	2	1	2	2
Габаритные размеры	3	2	1	1

Проанализируйте результаты и сделайте вывод;

б) группе покупателей предложили оценить качество школьных ранцев. Оценка проводилась с помощью анкетирования. Каждый единичный показатель оценивался по пятибалльной системе. Результаты комплексных оценок представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Потребительские оценки

Показатель качества	Максимальная сумма баллов	Оценки, данные потребителями			
		до 30 лет	31 – 40 лет	41 – 50 лет	свыше 50
Функциональные	20	19	18	17	16
Эстетические	25	21	22	23	24
Эргономические	20	19	18	17	17
Всего	65	59	58	57	57

Прокомментируйте результаты и сделайте выводы;

в) определите уровень качества конкретного изделия из личной одежды или обуви, результаты оформите в таблицу 3.

Таблица 3 – Уровень качества

Показатель качества	Коэффициент весомости показателя, $k_j$	Значение показателя $m_i$ , баллы	Средневзвешенное значение показателя, $J_k$ , баллы	Комплексный показатель качества, баллы	К,
Функциональные (соответствие своему назначению)	0,35			-	
Эргономические (удобство пользования, гигиеничность)	0,15			-	
Надежность (срок службы, прочность крепителей)	0,25			-	

Эстетические (внешний вид, силуэт, внутренняя отделка, цвет)	0,25	-
Уровень качества изделия		V

Значение показателей качества ( $m_i$ ) оценить по 5-балльной системе в соответствии с таблицей 4  
Таблица 4 – Балльная шкала оценки показателей качества

Характеристика показателя	Оценка, баллы
Отличный	5
Хороший	4
Удовлетворительный	3
Плохой	2
Очень плохой	1

Средневзвешенное значение группового показателя качества ( $J_k$ ) определяется по формуле 1:

$$J_k = m_i \cdot K_j \quad (1)$$

Комплексный показатель уровня качества рассчитывается по формуле 2::

$$K = J_{\text{эст.}} + J_{\text{эрг.}} + J_{\text{функц.}} + J_{\text{над.}} \quad (2)$$

Прокомментируйте полученные результаты.

**Задание 3.** Самостоятельно разработать анкету, содержащую не менее 15 вопросов (цель исследования и группу товаров определяет преподаватель).

## МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

**Практическая занятие № 1 Формирование навыков в идентификации и оценке качества зерномучных товаров, соблюдении условий и сроков хранения, кол-во час.6**

**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**У5 идентифицировать товары;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

### Цели занятия

- обобщение и систематизация материала по теме «Зерномучные товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;

**Форма организации занятия – индивидуальная**

### Вопросы для проверки готовности к практическому занятию

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

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

### Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

**Задание 1. Идентификация круп.**

Изучите образцы круп, характеристику их по опорному конспекту и заполните на крупы таблицу 1.1.:

Таблица 1.1.

### Характеристика образцов круп

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

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

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

Определите вкус муки и наличие в нём хруста. Для этого разжёвывают 1-2 пробы муки. Цвет муки можно определять в сухой или мокрой пробе. При сухом способе сравнивают цвет испытуемого образца с пробой муки, цвет которой является эталонным. Для этого обе пробы (по 3-5г) укладывают шпателем (ложкой) на стекле на некотором расстоянии, а затем таким же стеклом подпрессовывают, но так, чтобы образцы совместились, но не смешивались. Цвет сравнивают или визуально или через лупу (если эталона нет, то цвет муки сравнивают с признаками, указанными в стандарте). При мокром способе используют прибор Пекара. Если его нет, то пробы испытуемой и эталонной муки тоже подпрессовывают, не смешивая их. Затем муку с боков подравнивают и одновременно уплотняют. Лопатку с уплотнёнными образцами муки осторожно отпускают в наклонённую банку с водой комнатной температуры и выдерживают там до прекращения выделения из муки пузырьков воздуха (1-2мин). Вынув лопатку из воды, образцы 2-3мин подсушивают на воздухе, а затем рассматривают их цвет визуально или через лупу. Данные занесите в таблицу 1.2.

Таблица 1.2.

### Оценка качества муки

Вид, сорт муки	Цвет	Запах	Вкус	Хруст	Заключение о качестве
----------------	------	-------	------	-------	-----------------------

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

Изучите наиболее распространённые виды хлеба и булочных изделий, используя данные опорного конспекта (данные интернета), результаты запишите в таблицу 1.3.

Таблица 1.3.

#### Ассортимент хлебобулочных изделий

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

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

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

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

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

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

Разжёвыванием образца хлеба определить его вкус и запах. Недопустимыми дефектами вкуса и запаха является пересоленность, горечь и другие посторонние привкусы и запах, а также хруст от минеральной примеси. Полученные данные занести в таблицу 1.4.

Таблица 1.4.

#### Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий

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

**Практическое занятие № 2 Формирование навыков в идентификации и оценке качества свежих плодов и овощей, соблюдении условия и сроков хранения, кол-во час.4**

- У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**  
**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**  
**У4 рассчитывать товарные потери и списывать их;**  
**У5 идентифицировать товары;**  
**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

**Цели занятия**

- обобщение и систематизация материала по теме «Свежие плоды и овощи»;
- сформировать умения оценить качество товаров и устанавливать их градации качества;

**Форма организации занятия – групповая.**

**Вопросы для проверки готовности к практическому занятию**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Используя ГОСТы, проведите оценку качества образцов свежих овощей, результаты запишите в таблицу 2.1.

Таблица 2.1.

### Оценка качества свежих овощей

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

#### Задание № 2. Определение болезней свежих плодов и овощей.

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

- у картофеля – коричневые пятна на поверхности клубней, у отдельных клубней язвочки, есть клубни с размягчённой мякотью;
- поражённые корнеплоды моркови размягчены и покрыты густой белой грибницей;

- у лука размягчены ткани, на разрезе поражённая ткань имеет как бы запаренный или варёный вид;
- на яблоках резко очерченное бурое углублённое пятно, на котором появляются правильные концентрически очерченные круги оранжевых или жёлтых подушечек;
- плоды абрикос поражены тёмными пятнами, мякоть бурого цвета, на некоторых плодах уже появились пепельно-серые подушечки;
- ягоды винограда засохшие, сморщенные, коричневого цвета.

Используя данные сайта «Знай товар» определите, какие заболевания выявлены у плодов и овощей, причины их образования, меры предупреждения этих болезней. Данные запишите в таблицу 2.2.

Таблица 2.2.

### Изучение болезней свежих плодов и овощей

Название овоща, плода	Название болезни	Причины образования	Меры предупреждения
-----------------------	------------------	---------------------	---------------------

**Задание 3.** На базу поступила партия состоящая из 5000кг картофеля в контейнерах, 300 кг лука репчатого в мешках, 500 кг моркови в сетчатых мешках, 700 кг яблок в коробках, 300 кг груш в коробках. В корзинках по 1 кг и поддонах клубника. Изучите условия и сроки хранения этих товаров, данные запишите в таблицу 2.3.

Таблица 2.3.

Название товара	Способ укладки	Условия хранения	Срок хранения
-----------------	----------------	------------------	---------------

### Практическое занятие № 3 Формирование навыков в идентификации и оценке качества плодоовощных товаров, распознавании дефектов, соблюдении условий и сроков хранения, кол-во час.4

- У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**
- У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**
- У4 рассчитывать товарные потери и списывать их;**
- У5 идентифицировать товары;**
- У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

#### Цели занятия

- обобщение и систематизация материала по теме: «Плодоовощные товары»;

- сформировать умения: идентифицировать товары, формировать и анализировать торговый ассортимент, соблюдать условия и сроки хранения;;

**Форма организации занятия** – групповая

### **Вопросы для проверки готовности к практическому занятию**

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

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

### **Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению**

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

Изучите ассортимент плодоовощных консервов в магазинах Ижевска, результаты запишите

Таблица 3.1.

#### **Ассортимент плодоовощных товаров**

Ассортимент, производитель	Группа	Состав	Масса	Цена

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

Оценка качества овощных консервов предусматривает определение показателей безопасности, микробиологических, общих органолептических и физико-химических. Осматривают состояние банок, крышек, (внутреннее и внешнее), отмечают наличие

ржавчины, подтёков, тёмных пятен и полос, бомбажа. Проверяют состояние заливки, её прозрачность; состояние содержимого – форму, цвет, консистенцию, обращают внимание на степень зрелости (томатов, баклажанов). Вкус и запах должны соответствовать виду, оттенки вкуса и запаха основного и вспомогательного сырья должны быть выраженные, посторонние привкусы и запахи не допускаются. Из физико-химических показателей определяют массовую долю содержимого, соотношение частей, соли, общих кислот, жира.

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

Таблица 3.2.

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

Показатели	По ГОСТУ	Показатели образца
------------	----------	--------------------

Заключение:

### Задание 3. Изучение дефектов консервов

С помощью таблицы 3.3. изучите дефекты бомбаж, хлопуша, плоское скисание, ржавые банки, потемнение верхнего слоя, потемнение содержимого, сделайте соответствующие записи в тетрадь

Таблица 3.3.

### Дефекты плодоовощных консервов

Дефекты	Характеристика	Причины.
Бомбаж м\б	Банка вздувается, заливная жидкость мутная, могут выделяться пузырьки или пена. Консервы не пригодны в пищу.	Не выдержаны условия стерилизации, не погибшие м\о развиваются, выделяется газ.
Плоское скисание	В консервах скапливается молочная кислота, продукт приобретает резкий кислый вкус. В пищу непригодны.	В результате нарушения санитарных норм и правил производства развиваются негазообразующие м\о в основном в консервах с низкой кислотностью.
Бомбаж химический.	Вздутие банки из-за скопления водорода. Чаще соки, компоты, маринады. В пищу не используют.	Происходит взаимодействие кислоты продукта с оловом и железом металлических

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

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

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

#### Практическое занятие № 4

**Формирование навыков в идентификации и оценке качества сахара, конфет и карамельных изделий, изучение факторов, сохраняющих качество, кол-во час.4**

**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**У5 идентифицировать товары;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

#### Цели занятия

- обобщение и систематизация материала по теме «Конфетные и карамельные изделия»;
- сформировать умения идентифицировать товар, применять методы товароведения;

**Форма организации занятия – групповая**

#### Вопросы для проверки готовности к практическому занятию

1. Какие товары относятся к группе кондитерских товаров?
2. Назовите групп кондитерских товаров
3. Какие товары относятся к фруктово-ягодным?
4. Как готовится мармелад?
5. Как готовится пастила
6. Назовите виды мармелада
7. Назовите виды пастилы
8. Что такое карамель?
9. Как классифицируется карамель?

10. Назовите три ассортиментных вида карамели
11. Какие показатели качества определяют качество карамели?
12. Укажите условия и сроки хранения карамели
13. Дайте товароведную характеристику конфет
14. Назовите группы конфет
15. Назовите виды корпусов конфет
16. Приведите примеры корпуса, особенности его получения и название конфеты
17. Какие показатели оценивают качество конфет
18. Назовите дефекты конфет
19. Какие должны быть условия транспортирования и хранения конфет?

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

### **Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению**

#### **Задание 1. Органолептическая оценка качества сахара.**

*Внешний вид кристаллов и их состояние.* Образец испытуемого сахара-песка рассыпают тонким слоем на тёмной доске или бумаге и рассматривают невооружённым глазом при дневном свете. Кристаллы сахара должны быть однородными по строению, целыми, с ненарушенными гранями. Размеры кристаллов сахара-песка рафинированного не менее 0,2мм и не более 4мм, а для обыкновенного - не устанавливаются. Сыпучесть и влажность устанавливают, погружая в сахар-песок чистую сухую руку и сжимая его. Доброкачественный продукт после разжатия пальцев рассыпается, а с повышенной влажностью, липкий, образует комки.

*Форма.* Подвергая осмотру весь средний образец сахара-рафинада, устанавливают, имеют ли кусочки правильную форму (куба или параллелепипеда) и установленные размеры. Обнаружив в образце значительное количество битых кусков подсчитывают количество крошки, содержание которой нормируется стандартом.

*Цвет.* Рассыпав средний образец сахара-песка на доске или бумаге, тщательно рассматривают его при дневном освещении. Обыкновенный сахар-песок белого цвета с блеском, а рафинированный - с более выраженным блеском, иногда голубоватого оттенка. Перемешав и снова разровняв, проверяют наличие в образце сахара-песка обыкновенного комков непробелённого сахара и посторонних примесей. Средний образец сахара-рафинада рассыпают на чистую доску или бумагу, тщательно осматривают при естественном хорошем освещении, после перемешивания вновь осматривают. Продукт должен быть чистого белого цвета или с лёгким голубым оттенком, без жёлтых и серых пятен, без корочки за кристаллизовавшегося сахарного сиропа на поверхности кусков.

*Вкус и запах.* Для определения запаха чистые стеклянные банки без постороннего запаха наполняют сахаром на три четверти объёма, закрывают притёртыми крышками и выдерживают в течение часа. Запах устанавливают сразу на уровне края банки сразу же после того как её откроют. Вкус определяют в сахарном растворе (25г сахара – песка на 100мл, 50г сахара-рафинада на 50мл тёплой дистиллированной воды) после его охлаждения. Для определения запаха сахара в водном растворе его выдерживают 1ч в чистых стеклянных банках, наполненных на три четверти объёма, далее поступают, как и с сухим сахаром. Продукт должен иметь чисто сладкий вкус без посторонних привкусов и

каких-либо запах (наличие у обыкновенного сахарного песка своеобразного «свекловичного» привкуса и запаха считается нормальным.

Полнота растворения и чистота раствора. Растворяют 25г сахара-песка (перемешивая стеклянной палочкой) в 100мл тёплой дистиллированной воды в стакане из гладкого прозрачного стекла. После охлаждения рассматривают раствор при рассеянном свете. Он должен быть прозрачным, бесцветным, без осадка, а рафинированного сахара-песка – с голубоватым оттенком. Раствор 50г сахара-рафинада в 50мл дистиллированной при перемешивании нагревают на водяной бане до 80-90, а после охлаждения проверяют его прозрачность, нет ли осадка, посторонних примесей. Результаты оценки качества образца сахара запишите в таблицу 6.1.

Таблица 6.1.

### Оценка качества сахара

Показатели	Требования ГОСТ	Показатели образца
------------	-----------------	--------------------

Заключение:

### Задание 2. Идентификация ассортимента карамели и конфет

Задание: изучите вид начинок карамели используя ГОСТы. Карамель: «Слива», «Медок», «Бим-Бом», «Му-му», «Мозаика»; конфеты: «Грецкий орех», «Весна», «Кызыл-кум» и заполните таблицу 6.2.

Таблица 6.2.

### Ассортимент карамели и конфет

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

### Задание 3 Органолептическая оценка качества карамели по стандарту

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

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

Проверяют в карамели правильность и чёткость формы, отсутствие, грубых заусениц и искривлений, количество деформированных карамельных изделий. Определяют состояние поверхности ощупыванием, устанавливают липкая или сухая поверхность, легко или с разрывами отделяется подвёртка (этикетка) от поверхности карамели при развёртывании, имеются ли комки (слипшиеся изделия), открытые швы и

трещины, через которые может вытекать начинка; равномерно ли распределена обсыпка у обсыпных сортов; имеется ли блеск у глянцевавшихся и дражированных сортов. Наличие легко рассыпающихся при встряхивании комков допускается только для открытой карамели, без защитной обработки поверхности. У глазированной карамели проверяют равномерность слоя глазури, отсутствие пятен и “поседения”

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

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

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

Во всех карамельных изделиях тщательно проверяют наличие посторонних запахов и привкусов, которые стандартами не допускаются. Результаты оценки качества запишите в таблицу 6.3.

Таблица 6.3.

#### Оценка качества карамели

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

#### Задание 4. Дефекты карамельных и конфетных изделий

Изучите дефекты, оформите запись в виде таблицы 6.4.

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

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

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

Наиболее часто встречающийся дефект карамели - *увлажнении поверхности*, которое проявляется в слипании незавёрнутых изделий или в прилипанию этикетки либо

подвёртки. Причины возникновения увлажнения различны: повышенное содержание редуцирующих веществ или влаги в карамельной массе; повышенная относительная влажность в хранилище (более 75%).

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

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

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

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

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

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

Одной из причин, вызывающих *быстрое поседение шоколадной глазури*, является несоблюдение режима её темперирования, которое заключается в постепенном охлаждении глазури при одновременном перемешивании. При недостаточном темперировании и быстром охлаждении глазури какао–масло кристаллизуется в неустойчивые формы, которые при хранении конфет перекристаллизуются в устойчивые формы и выделяются на поверхности глазури в виде капель. Жировое поседение может возникнуть, кроме того, в результате хранения конфет под прямыми солнечными лучами.

Для помадных неглазированных конфет характерно *высыхание* в результате несоблюдения режимов хранения. Консистенция конфет становится твёрдой,

несвойственной свежей помаде. В конфетах с ликёрными корпусами процесс высыхания может привести к засахариванию корпуса.

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

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

Таблица 6.4.

№	Название дефекта	Причина	Допустимый/не допустимый дефект

**Практическое занятие № 5 Формирование навыков в идентификации и оценке качества молока и кисломолочных товаров, распознавании дефектов, соблюдении условий и сроков хранения, кол-во час.6**

**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**У5 идентифицировать товары;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

**Цели занятия**

- обобщение и систематизация материала по теме «Молоко и кисломолочные товары»;
- сформировать умения идентифицировать товар, применять методы товароведения;

**Форма организации занятия – групповая**

**Вопросы для проверки готовности к практическому занятию**

1. Какая роль молока в питании человека?
2. Что называется молоком в техническом регламента № 88
3. Что такое молокосодержащий продукт?
4. Назовите отличия пастеризованного молока от стерилизованного
5. Назовите ассортимент молока
6. По каким показателям оценивается качество молока?
7. Назовите пороки молока
8. Назовите показатели безопасности молока
9. Какие должны быть условия и сроки хранения молока?
10. Какие товары называются кисломолочными?
11. Что такое кефир?
12. Как получают ряженку?

13. Что такое йогурт?
14. Какими свойствами характеризуется ацидофилин?
15. Опишите требования к качеству ряженки
16. Какие могут быть пороки у кисломолочных товаров
17. Что такое творог?
18. Назовите ассортимент творога
19. Как получают сметану
20. Какой ассортимент сметаны?
21. Укажите условия и сроки хранения кисломолочных товаров

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

### Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

#### Задание 1 Оценка качества молока

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

Сделайте оценку качества молока, используя ГОСТ Р 52090-2003, и результаты запишите в таблицу 8.1.

Таблица 8.1

#### Оценка качества молока

Показатели	Требования ГОСТа	Показатели образца
------------	------------------	--------------------

#### Задание 2. Идентификация ассортимента кисломолочных товаров

Используя данные сайта / и ГОСТ 51331-99 Йогурт изучите особенности кефира, йогурта, ряженки, напитка снежок и заполните таблицу 8.2.

Таблица 8.2.

#### Ассортимент и особенности получения кисломолочных напитков

Наименование	% жира	Закваска	Сырье	Ассортимент
--------------	--------	----------	-------	-------------

#### Задание 3. Оценка качества кисломолочных продуктов

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

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

Запах надо определять сразу после вскрытия, а также при их опробывании. Возьмите чайной ложкой небольшое количество сметаны в рот, разотрите её языком и быстро (через 20-30сек) определите её вкус. Надо отметить характерные привкусы и запахи, как они выражены, а также наличие или отсутствие посторонних привкусов и запахов. У сметаны можно определить забеливающие свойства. Надо налить в стакан горячей воды и добавить чайную ложку сметаны, тщательно размешайте её в воде. Полная растворимость сметаны укажет на её хорошую забеливающую способность. Заполните таблицу 8.3.

Таблица 8.3.

## Оценка качества кисломолочных продуктов

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

**Практическое занятие № 6 Формирование навыков в идентификации и оценке качества мясных товаров, распознавании фальсифицированных товаров, соблюдении условий и сроков хранения, кол-во час.6**

**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**У5 идентифицировать товары;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

**Цели занятия**

- обобщение и систематизация материала по теме «Мясные товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества, рассчитывать товарные потери и списывать их;

## Форма организации занятия – групповая

### Вопросы для проверки готовности к практическому занятию

1. Что такое мясо?
2. Какие виды мяса могут быть?
3. Какую роль в питании играет мясо?
4. Как можно отличить мясо свинины от других видов животных?
5. Опишите признаки говядины?
6. Опишите признаки баранины.
7. Как отличить мясо молодых животных от взрослых?
8. Что такое субпродукты?
9. Опишите признаки свежести мяса
10. Какие показатели определяют качество мяса?
11. Какие причины вызывают потери мяса при хранении?
12. Какие виды мяса птицы?
13. Как обрабатывают тушки кур?
14. Почему мясо курицы считают диетическим?
15. Опишите требования к качеству тушки курицы
16. Какие могут быть дефекты у тушек курицы?
17. Укажите условия и сроки хранения

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

### Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

#### Задание 1. Определение свежести мяса.

##### Задача 1.

При осмотре туши говядины было обнаружено, что она покрыта заветрившейся корочкой подсыхания тёмного цвета, имеет с поверхности слегка затхлый запах, мясной сок слегка мутноватый, ямка при надавливании медленно восполняется, бульон мутный. Дайте заключение о качестве мяса, сделайте анализ с помощью ГОСТ Р 52601-2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия, результаты запишите в таблицу 11.1.

Таблица 11.1.

#### Оценка качества мяса

Показатели	По ГОСТу	Фактически
------------	----------	------------

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

Изучите ассортимент варёных колбас с помощью ГОСТ Р 52196-2003 Колбасы вареные и заполните таблицу 11.2.

Таблица 11.2.

#### Ассортимент вареных колбас:

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

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

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

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

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

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

Определяя вкус фарша разжёвыванием, обращают внимание на степень солёности, наличие или отсутствие посторонних привкусов. Полученные результаты запишите в таблицу 11.3.

Таблица 11.3

#### Оценка качества колбасы

Показатели.	По ГОСТ Р 52196-2003	Показатели образца.
-------------	----------------------	---------------------

Заключение:

### Задание 4. Решение задач

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

*Задача 2.* В лабораторию ЦССМ поступил образец варёно-копчёной колбасы Сервелат производства «Парнас». В лаборатории были выявлены следующие показатели: консистенция плотная; аромат пряностей и копчения, в меру солёный; влаги 37%, соли 4,5%; нитратов 0,004%; кишечной палочки не обнаружено. Сделайте заключение о качестве.

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

**Практическое занятие № 7 Формирование навыков в идентификации и оценке качества рыбных товаров, распознавании дефектов, хранении, кол-во час.6**

**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**У5 идентифицировать товары;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

**Цели занятия**

- обобщение и систематизация материала по теме «Рыбные товары»;
- сформировать умения оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества;

**Форма организации занятия – групповая**

**Вопросы для проверки готовности к практическому занятию**

1. Какова роль рыбы в питании?
2. Назовите семейства рыбы
3. Какая рыбы называется охлажденной?
4. Как разделяют рыбу охлажденную?
5. Дайте характеристику мороженой рыбы
6. Назовите виды рыбы, которая подвергается замораживанию
7. Укажите градацию качества мороженой рыбы
8. По каким показателям оценивают качество мороженой рыбы
9. Дайте характеристику соленой рыбы
10. Какие виды рыбы подвергают солению?
11. Как разделяют соленую рыбу?
12. Какая рыбы называется копченой?
13. Как можно отличать рыбы горячего копчения от холодного копчения?
14. Какая градация качества рыбных товаров?
15. Что такое рыбные консервы?
16. Чем рыбные пресервы отличаются от консервов?
17. Назовите дефекты рыбы
18. Укажите условия и сроки хранения рыбы
19. Какие товары называются нерыбным водным сырьем?

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

**Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению**

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

При контроле качества мороженой рыбы устанавливают её семейство и вид, величину, степень замороженности тела, толщину и массу глазури, внешний вид,

правильность разделки, консистенцию и запах после оттаивания. Для определения степени замороженности её постукивают деревянным предметом: удовлетворительно замороженная имеет твёрдую сухую поверхность и при постукивании издаёт ясный чистый звук; талая или плохо замороженная звучит глухо. Для измерения температуры тела замороженной рыбы в её толстой части делают прокол или высверливают буравчиком отверстие, вставляют в это углубление термометр в металлической оправе с заострённым концом или иглу ПИТ (полупроводникового измерения температуры). Показания термометра отмечают через 15 мин с точностью до 0,5° С.

*Внешний вид мороженой рыбы* определяют по чистоте поверхности, её окраске, упитанности, наличию механических повреждений, пожелтений или плесени. Чаще всего понижение качества мороженой рыбы обуславливается потемнением или пожелтением поверхностного подкожного слоя или более глубокими окислительными процессами в жире («ржавчина»). Если у рыбы обнаружена поверхностная или подкожная ржавчина, то её, как правило, относят ко второму сорту. Рыба с ржавчиной, проникшей в мясо, считается нестандартной. В зависимости от вида мороженой рыбы признаками, снижающими её качество, являются пожелтения, механические повреждения в виде проколов, ранений, разрывов кожи, анального отверстия, потеря естественной окраски.

*Консистенция* мяса мороженой рыбы определяется лёгкой пальпацией после размораживания до температуры от 0 до 5°С, которое производят в воде при температуре не выше 20° С. Рыбное филе и фарш размораживают только воздушным способом. Наиболее существенным дефектом консистенции мороженой рыбы является высыхание. У высохшей рыбы мясо теряет цвет, естественный аромат, приобретает сухость, жесткость, обострённый рыбный и нечистые старые запахи (складской, залежалый), а нередко и запах окислившегося жира. Чаще высыхание наблюдается при хранении сильно обводнённых тощих видов рыб (тресковых, окунёвых, щуковых, бычковых) и вызывается нарушением технологии замораживания.

*Запах мороженой рыбы* определяют после её размораживания или введением подогретого ножа в тело между спинным плавником и приголовком; вблизи анального отверстия со стороны брюшка по направлению к позвоночнику; во внутренности через анальное отверстие; в места ранений и механических повреждений. Для проверки запаха в жабрах у мороженой рыбы часть их вырезают и размораживают в горячей воде. В сомнительных случаях рыбу подвергают варке в посуде с приоткрытой крышкой (предпочтительно на пару или в несолёной воде, при слабом кипении) до готовности, при соотношении рябя и воды 1:2. Запах пара, бульона и отваренного продукта устанавливают во время предварительной варки, после её окончания, а также при пробе на вкус. При обнаружении кисловатого запаха в жабрах и поверхностной слизи, а у лососевых (кроме сигов) запах окислившегося жира на поверхности, не проникшего в толщу мяса, мороженую рыбу относят ко 2-му сорту. После проверки соответствия способа разделки требованиям стандарта на основании данных контроля качества органолептическими методами даётся заключение о качестве и сортности рыбы. Оцените качество образца рыбы и результаты запишите в таблицу 13.1.

Таблица 13.1.

#### Оценка качества мороженой рыбы

Показатели	По ГОСТ 1168-96 или ГОСТ 20005-96	Показатели образца рыбы.
------------	-----------------------------------	--------------------------

#### Задание 2. Оценка качества соленой рыбы

Определите семейство, вид, способ разделки солёной рыбы, используя стандарт дайте заключение о качестве образца рыбы, результаты запишите в таблицу 13.2.

Таблица 13.2.

## Оценка качества соленой рыбы

Показатели	По ГОСТ	Показатели образца
------------	---------	--------------------

Заключение:

Задание 3. **Идентификация ассортимента рыбы копчёной.**

Изучите характеристику рыбы горячего и холодного копчения, используя опорный конспект «Копчёная рыба», в таблицу 13.3.

Таблица 13.3.

## Характеристика рыбы горячего, полугорячего, холодного копчения

Показатели	Рыба горячего копчения	Рыба холодного копчения
Сырьё, способы разделки		
Температура		
Внешние признаки		
Товарные сорта		
Ассортимент		
Хранение		

Задание 4. **Органолептическая оценка качества рыбных консервов**

Расшифруйте маркировку, определите группу, вид, используя стандарт, оцените качество консервов, запишите результаты в таблицу 13.4.

Таблица 13.4.

## Оценка качества рыбных консервов

Показатели	По ГОСТ	Фактически
------------	---------	------------

Заключение:

Задание 5. **Решение задач**

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

Задача 2. Определите возможность использования в пищу и сорт кетового боковника х\к, имеющего следующие показатели качества: однородный цвет икринок, незначительное количество лопанца, слабый привкус остроты и горечи.

**Практическое занятие № 8 Формирование навыков в идентификации и оценке качества пищевых жиров, соблюдении условий и сроков хранения, кол-во час.6**

**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;  
У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;  
У5 идентифицировать товары;  
У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

**Цели занятия**

- обобщение и систематизация материала по теме «Пищевые жиры»;
- сформировать умения оценивать качество товаров и устанавливать их градацию качества.

**Форма организации занятия – групповая**

**Вопросы для проверки готовности к практическому занятию**

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

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

**Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению**

**Задание 1 Идентификация ассортимента растительных масел.**

Изучите ГОСТы на растительные масла и заполните таблицу 10.1.

Таблица 10.1.

**Характеристика ассортимента растительных масел**

Вид масла	Способы очистки	Товарные сорта	Сроки хранения
-----------	-----------------	----------------	----------------

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

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

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

Масло, имеющее температуру 20°, налейте в стакан (бледноокрашенное на уровень 10 см, а темноокрашенное на уровень 5 см; рассматривайте масло на белом фоне сначала при проходящем, а затем при отражённом свете, используя матовую лампочку. Определите цвет и оттенок масла. Одновременно установите, прозрачное оно или мутноватое. Результаты наблюдений запишите в таблицу 10.2.

Таблица 10.2.

#### Оценка качества образца растительного масла

Показатели	По ГОСТу	Фактически
------------	----------	------------

### Задание 3. Идентификация ассортимента маргарина.

Изучите ассортимент и рецептуру маргарина с помощью сайта / и заполните таблицу 10.3.

Таблица 10.3.

#### Ассортимент и рецептура маргарина

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

### Задание 4. Органолептическая оценка качества маргарина

Отберите щупом пробу маргарина. Определите термометром температуру маргарина, по необходимости доведите температуру до 15-20°. Определите запах маргарина, разрезав образец маргарина чистым ножом. Сделайте новый срез и определите вкус маргарина, взяв из среза кусочек и разжевав его. Надавите на срез шпателем и установите консистенцию маргарина и его цвет. Сравните полученные результаты с требованиями ГОСТ, сделайте заключение о качестве. Результаты наблюдения запишите в таблицу 10.4.

Таблица 10.4.

## Оценка качества маргарина

Показатели	По Госту	Фактически	Сорт
------------	----------	------------	------

**Задание 5. Решение задач**

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

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

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

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

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

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

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

**Практическое занятие № 9 Формирование навыков в идентификации и оценке качества вкусовых товаров, расшифровке маркировки, распознавании фальсифицированных товаров, соблюдении условий и сроков хранения, кол-во час.6**

**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**У5 идентифицировать товары;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

#### **Цели занятия**

- обобщение и систематизация материала по теме «Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары;

**Форма организации занятия** – индивидуальная

#### **Вопросы для проверки готовности к практическому занятию**

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

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

#### **Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению**

**Задание 1. Распознавание ассортимента виноградных вин**

Перед вами следующие алкогольные напитки: «Борожоле» Франция, «Мартини», Портвейн Испания, Шампанское «Театральное» Россия, «Бастардо» Икерман, «Девичья башня» Армения, Ликер смородиновый, Бальзам Поморье, Аперитив. Дайте характеристику этим товарам по схеме, указанной в таблице 4.1.

Таблица 4.1.

№	Название	Группа	Содержание спирта	Сахара	Особенности получения
1					
2					
3					

### Задание 2. Определение ассортимента безалкогольных напитков.

Изучите 10 наименований безалкогольные напитки разных групп и подгрупп, их рецептуру и заполните таблицу 4.2.

Таблица 4.2.

### Ассортимент безалкогольных напитков

Группа	Особенности рецептуры.	Ассортимент.
--------	------------------------	--------------

### Задание № 3. Органолептическая оценка качества безалкогольного напитка.

Используя ГОСТ № 28188-89 проведите органолептическую оценку качества напитка с использованием балльной системы оценки качества

Образец	Показатель, характеристика	Баллы.
---------	----------------------------	--------

### Задание 4. Решение задач

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

### Задача 2

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

**Практическое занятие № 10 Формирование навыков в распознавании ассортимента, потребительских свойств, оценке качества текстильных товаров, кол-во час.6**

**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**У5 идентифицировать товары;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

**Цели занятия**

- обобщение и систематизация материала по теме «Текстильные товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

**Форма организации занятия – групповая**

**Вопросы для проверки готовности к практическому занятию**

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, мелкоузорчатых и крупноузорчатых жаккардовых переплетений.
7. Расскажите про этапы и виды отделки тканей.
8. Дайте классификацию и характеристику ассортимента хлопковых тканей.
9. Дайте классификацию и характеристику ассортимента льняных тканей.
10. Дайте классификацию и характеристику ассортимента шерстя тканей.
11. Дайте классификацию и характеристику ассортимента шелковых тканей.
12. Охарактеризуйте внешние отличительные признаки и свойства трикотажа.
13. Охарактеризуйте поперечновязанные трикотажные полотна: виды, свойства применение.
14. Охарактеризуйте основовязанные трикотажные полотна: виды, свойства и применение.
15. Какие способы изготовления нетканых полотен вы знаете?

16. Перечислите свойства нетканых полотен, полученных различными способами.
17. Дайте классификацию нетканых полотен.
18. Дайте характеристику ассортимента нетканых материалов для одежды.
19. Дайте характеристику ассортимента нетканых материалов для обуви.
20. Дайте характеристику ассортимента нетканых материалов для изделий домашнего обихода.
21. Назовите принципы определения сорта нетканых материалов.

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

### Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

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

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

Используя конспект, заполните таблицу 26.1. характеризую разные виды волокон

Таблица 26.1.

#### Характеристика волокон

Наименование волокна	Внешний вид волокна	Влияние ацетона	Цвет пламени	Запах	Остаточный продукт
Хлопковое					
Льняное					
Шестяное					
Визкозное					
Ацетатное					
лавсановое					
Капроновое					

#### Задание 2. Анализ видов отделки тканей

Изучите виды отделки тканей, используя опорный конспект дайте характеристику укажите в таблице 26.2.

Таблица 26.2.

#### Характеристика отделки тканей

№	Отделка	Характеристика	Виды тканей

### Задание 3. Идентификация ассортимента тканей

Опишите особенности тканей, используя данные сайта /, данные укажите в таблице 26.3.

Таблица 26.3.

Свойства тканей

№	Вид	Свойства	Назначение	Название ткани

Ответьте на вопросы:

1. Как отличить сатин от атласа?
2. Какими переплетениями вырабатывают ситец, кашемир, сукно, бархат?
3. Как отличить ткани набивные от петротканых?
4. Для каких тканей применяют несминаемую отделку?
5. В чем различие ситца, мадаполана и муслина?
6. Как по внешнему виду отличить фланель от бумазеи и байки?
7. Перечислите специальные отделки для хлопчатобумажных тканей.
8. Как различаются по структуре бельевые и костюмно-платьевые льняные ткани?
9. Чем отличаются драпы от пальтовых тканей?

### Практическое занятие № 11 Формирование навыков в распознавании ассортимента, оценке качества швейных и трикотажных товаров, кол-во час.6

**У2** формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;  
**У3** оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;  
**У6** соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

#### Цели занятия

- обобщение и систематизация материала по теме «Швейные и трикотажные изделия»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

**Форма организации занятия** – групповая

#### Вопросы для проверки готовности к практическому занятию

1. Дайте классификацию ассортимента швейных товаров.
2. Дайте характеристику ассортимента верхней одежды.

3. Дайте характеристику ассортимента столового белья.
4. Дайте характеристику ассортимента постельного белья.
5. Дайте характеристику ассортимента нательного белья.
6. Дайте характеристику ассортимента головных уборов.
7. Каковы основные размерные признаки мужской и женской фигуры?
8. Назовите требования, предъявляемые к качеству швейных товаров.
9. Дайте классификацию ассортимента трикотажных изделий.
10. Дайте характеристику ассортимента верхних трикотажных изделий.
11. Дайте характеристику ассортимента бельевых трикотажных изделий.
12. Дайте характеристику ассортимента чулочных трикотажных изделий.
13. Дайте характеристику ассортимента головных уборов и платочно-шарфовых трикотажных изделий.
14. Сорты трикотажных изделий
15. Какие требования предъявляются к качеству трикотажных изделий?

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

**Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению**

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

Изучите с помощью интернет-магазина ассортимент швейных изделий, дайте характеристику в таблицу 27.1.

Таблица 27.1.

Наименование	Характеристика	Производитель, состав	Цена
Платье			
Пиджак			

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

С помощью сайта / изучите порядок оценки качества швейных и трикотажных изделий, сделайте конспект

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

На сайте / есть таблица размеров женской одежды по разным системам, укажите соответствие женской одежды 42, 48, 50 и 52 по системе США, Германии, Франции, сделайте запись

**Задание 4. Потребительские свойства одежды**

Изучите потребительские свойства одежды с помощью материала с сайта / швейные трикотажные изделия, заполните таблицу 27.2.

№	Потребительские свойства	Характеристика
1	Эргономические	
2	Функциональные	
3	Эстетические	

**Практическое занятие № 12 Формирование навыков в идентификации, оценке качества, распознавании дефектов обуви, кол-во час.4**

**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**  
**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**  
**У5 идентифицировать товары;**  
**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

**Цели занятия**

- обобщение и систематизация материала по теме «Обувь»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

**Форма организации занятия – групповая**

**Вопросы для проверки готовности к практическому занятию**

1. Дайте классификацию кожевенно-обувных материалов.
2. Расскажите об ассортименте, свойствах и применении натуральных кож.
3. Назовите основные этапы производства натуральной кожи.
4. Расскажите об ассортименте, свойствах и применении искусственных кож.
5. Ассортимент изделий из синтетических кож.
6. Дайте классификацию кожаной обуви.
7. Дайте характеристику ассортимента кожаной обуви.
8. Назовите основные размерные признаки стопы.
9. Какие бывают системы обозначения размеров обуви?
10. Перечислите потребительские свойства обуви.
11. Какие требования предъявляются к качеству кожаной обуви?

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

### Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

#### Задание 1. Анализ ассортимента обуви

С помощью интернет-магазинов изучите ассортимент обуви, перенесите фото, дайте характеристику образцу: сезон, вид по характеру пошива, по половозрастному признаку, по методу крепления подошвы, по материалам верха – изучите разнообразные 10 моделей по форме, указанной в таблице 28.1.

Таблица 28.1

Характеристика ассортимента обуви

Вид	Группа	Крепление верха с низом	Материал верха

#### Задание 2. Освоение методики осмотра обуви

*Первый прием* – проверьте маркировку (размер, артикул, полноту, дату выпуска, № Госта

*Второй прием* – осмотрите фасадную часть обуви: проверьте наличие дефектов на деталях; нажимая большими пальцами на носки определите устойчивость; установите на ощупь плотность материала верха обуви;

*Третий прием* – осмотрите заднюю часть обуви: определите жесткость, упругость и высоту задника, правильность положения задних наружных ремней или швов заготовок, околочки пяточной части, а также установку и отделку каблуков;

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

*Пятый прием* – проверить обувь со стороны подошвы; определите дефекты крепления подошвы, парность обуви по клеймению подошвы, отделку подошвы и набойки;

*Шестой прием* – проверить внутреннюю боковую поверхность обуви: внешним осмотром установите наличие дефектов и одновременно проверьте парность обуви по длине и ширине подошвы;

*Седьмой прием* – проверьте внутреннюю часть обуви: прощупыванием определите наличие бугров или гвоздей на стельке, складок или разрывов на подкладке, загнутых краев у жесткого носка или задника;

*Восьмой прием* – проверьте упругость обуви в геленочной части

#### Задание 3. Характеристика дефектов обуви

Дефекты обуви классифицируют на: дефекты сырья, производственные, упаковки, маркировки, транспортирования и хранения. К наиболее распространенным **дефектам**

**сырья** относятся отдушистость и осадка деталей верха, стяжка «лица», жилистость, оспины, молочные полосы, борушистость, свищи, осыпание покрытия, царапины, выхваты, подрезы, прорезы, пузыри и раковины, рубцы, ломкость, нечеткость рисунка на ходовой поверхности резиновых подошв и каблуков, неустойчивость к сухому и мокрому трению, непродуб, высокий и неровный ворс и д.р.

*Отдушистость* - отставание лицевого слоя от дермы при изгибании кожи «лицом» внутрь. Проявляется в виде морщин, не исчезающих полностью после распрямления кожи. На ответственных деталях обуви отдушистость не допускается.

*Садка*- ослабление лицевого слоя, обнаруживается в виде трещин, при изгибании кожи «лицом» наружу вокруг валика определенного диаметра. В деталях обуви дефект не допускается.

*Стяжка* - морщины на лицевой поверхности кожи в виде клеток неправильной формы. Этот дефект маскирует естественную мерью и в обуви не допускается. *Жилистость*- рисунок на лицевой поверхности кожи, образованный затвердевшими кровеносными сосудами. Сильно выраженная жилистость в обуви не допускается. *Оспины*- повреждения шкур овец и коз, которые появляются у животных, болевших оспой. Различают оспины заросшие и незаросшие. Незаросшие оспины в обуви не допускаются, заросшие допускаются в ограниченном количестве.

*Молочные полосы* - неглубокие складки на воротке или чепрачной части опойка – бычка. В готовой коже молочные полосы проявляются в виде неглубоких разглаженных полос, заметных на лицевой стороне. Этот дефект допускается в обуви массового пошива, кроме цветной.

*Борушистость* – глубокие складки на воротке кожи (выростка, полукожника), не поддающиеся разглаживанию. Это недопустимый дефект обуви. *Свищи* – повреждение шкуры (выростка, полукожника, яловки, бычка, конских шкур) личинкой овода. Они бывают заросшие и незаросшие. Незаросшие свищи в готовой обуви не допускаются.

*Выхваты, подрезы, прорезы* являются результатом неправильного съема шкуры с туши животного. На деталях обуви глубина подреза со стороны бахтармы не должна превышать  $\frac{1}{4}$  толщины кожи.

*Рубцы* – незажившие или зарубцевавшиеся места на шкуре после болезни или травмы животного. В обуви размер рубцов ограничивается.

*Ломкость* – разрушение лицевого слоя и дермы кожи. Обнаруживается при изгибании кожи «лицом» наружу вокруг валика определенного диаметра. В обуви этот дефект не допускается.

*Осыпание покрытия* может быть вызвано плохим качеством лицевой поверхности кожи, старением пленки и другими причинами. В обуви дефект не допускается.

*Неустойчивость покрытия к сухому и влажному трению* проявляется при трении сухой или мокрой тканью лицевой поверхности кожи, ткань при этом окрашивается.

*Безличины и лизуха* – отсутствие лицевого слоя на отдельных участках шкуры вследствие повреждений, а также лизания животным одного и того же места шкуры. В обуви этот дефект должен ограничиваться.

*Отмин* – незначительное отставание сосочкового слоя от сетчатого при изгибании мягкой кожи лицевой стороной внутрь. Дефект проявляется в виде морщин, исчезающих после распрямления кожи.

*Воротистость* – складки и морщины на воротке, поддающиеся разглаживанию в процессе выработки кожи. Плохо разглаженная воротистость не допускается на ответственных деталях обуви (носках, передней части союзок)

*Непродуб* – светлые полосы на поперечном разрезе кож комбинированного дубления. Непродуб в деталях обуви не допускается. Высокий и неровный ворс встречается у замши, нубука, и велюра.

**Технологические дефекты** возникают при изготовлении обуви вследствие неправильной работы машин, небрежного выполнения отдельных операций, неравномерности деталей кроя по тягучести, толщине. В готовой обуви встречаются следующие дефекты.

*Дефекты сборки:* сваливание строчек с края деталей, совпадение двух параллельных строчек, неравномерное крепление деталей верха и низа, утолщение края заготовки, несимметричное расположение крючков, блочек, украшений и др.

*Дефекты формования:* разная длина и высота союзок, передов, берцев, носков, задников, задних наружных ремней; перекося деталей; бугры, морщины, складки на деталях верха; деформация верха обуви.

*Дефекты крепления низа с верхом:* шершевание заготовки выше грани следа, неправильное простилание следа, выхваты при фрезеровке уреза подошв, смещение каблука или подошвы относительно грани следа, скученность крепителей, щели между подошвой и каблуком, следы повторного крепления подошв, деформация и оттяжка рантов, просечка подошв ранта строчкой и др.

*Дефекты крепления каблуков:* смещение каблука, неплотное прилегание каблука к пяточной части обуви, разная высота каблуков в паре, непарные набойки, трещины и сколы каблука, морщины на обтяжке каблуков, отклонение опорной поверхности каблука от горизонтальной плоскости.

**При не соблюдении правил упаковки и транспортирования, условий хранения** обуви на базах, складах и в магазинах могут возникать такие дефекты, как деформация обуви, коррозия металлической фурнитуры, появления плесени и пятен на деталях, разрушение пленки покрывного крашения.

#### Задание 4. Освещение маркировки обуви

Каждая полупара кожаной обуви должна иметь четкую маркировку, включающую в себя:

1. товарный знак предприятия-изготовителя;
2. размер;
3. полноту;
4. номер модели и (или) фасон обуви;
5. обозначение нормативной документации, по которой производилась обувь;
6. дату выпуска;
7. клеймо «СТ».

Информация, указанная в пп. 5-7, обязательна для отечественной обуви. Маркировку наносят несмываемой краской, горячим тиснением на одну из перечисленных ниже деталей обеих полупар обуви: - подкладку под берцы (на левую сторону верхней части); - задний внутренний ремень; - штафирку; - клапан под застежку "молния"; - внутреннюю сторону верхней части голенищ или кожаную подкладку в месте крепления ушков, или между ушками в передней части голенищ, или переднюю верхнюю часть подкладки на расстоянии 25-40 мм от верхнего края - в сапогах и сапожках;

#### Задание 5. Виды выработки кожи для обуви

Изучите виды выработки кожи (опоек, свиная кожа, шевро, шеврет, нубук, велюр, замша, юфтевые кожи) и дайте характеристику и заполните таблицу 28.3.

Таблица 28.3.

#### Изучение видов выработки кожи для обуви

Название	Вид кожи (животного)	Способ дубления	Назначение
----------	----------------------	-----------------	------------

#### Кожи для верха обуви представлены:

1. *кожами хромового дубления*, составляющими основную долю кож для верха. Они имеют высокие показатели гигиенических свойств, формоустойчивости, мягкости, устойчивости к атмосферным воздействиям и износу, красивый внешний вид. Для изготовления верха обуви используют следующие кожи:

- опоек — самая тонкая, мягкая и эластичная кожа, получаемая из шкур телят до 6 месяцев;
- выросток — кожа из шкур телят до 1 года;
- полукожник — из шкур молодняка до 1,5 лет.

Выросток и полукожник, отличаются от опойка более грубой мереей, увеличением толщины, размеров шкуры, плотности, жесткости, износостойкости и количества прижизненных пороков;

- яловка, бычок, бычина — самые толстые и крупные кожи яловой группы. Для уменьшения толщины эти кожи подвергают двоению. Большое количество прижизненных дефектов предполагает нанесение искусственного "лица", нарезку мерей или ворсование поверхности и получение ворсовых кож. Применяют для изготовления бесподкладочной обуви;

- свиная кожа — имеет низкие показатели водостойкости из-за наличия сквозных отверстий от щетины, некрасивый внешний вид и жесткость. Используется для выработки бытовой и спортивной обуви;

- шевро ( $S < 60 \text{ дм}^2$ ) и козлину ( $S > 60 \text{ дм}^2$ ) вырабатывают из козьих шкур, они имеют красивый внешний вид, небольшую толщину, мягкость и прочность; вырабатывают модельную обувь;

- шеврет отличается тягучестью, невысокой прочностью лицевого слоя, низкой износостойкостью и формоустойчивостью, получают из шкур овец, используют в производстве летней обуви и гусариков;
- жеребок, выметка и конские передины получают из конских кож по показателям плотности, прочности и водостойкости уступают козам из шкур крупного рогатого скота;
- нубук — кожи со слегка подшлифованной лицевой поверхностью. Для его получения используют опоек, выросток, полукожник. В основном применяют для выработки летней обуви;
- велюр — кожи с ворсовой поверхностью, которую получают шлифованием лицевой или изнаночной стороны (бахтормы). Внешне похож на замшу, однако в процессе носки обуви ворс намокает, загрязняется и обувь теряет форму и внешний вид;
- лаковая кожа — получается путем нанесения лакового покрытия, создающего на поверхности кожи зеркальный блеск, на опоек, шевро, козлину и конские кожи. Отличается красивым внешним видом, стойкостью к влаге, механическим повреждениям и многократным изгибам, но ее гигиенические свойства невысокие.

## 2. кожами жирового дубления:

- замша — наиболее дорогой вид кож, получаемых из шкур оленей, лосей, опойка и коз. Красивая бархатистая поверхность, густой, низкий ровный блестящий ворс, эластичность, воздухопроницаемость, высокая водостойкость и способность сохранять свой внешний вид и мягкость после стирки в холодной и горячей воде (60 °С) выгодно отличают замшу от других кож для верха обуви. Применяют для изготовления модельной обуви;

3. *юфтевыми кожами* — мягкими, с толщиной от 1,5 до 3,0 мм, комбинированного или хромового дубления, с высоким содержанием жира. Сандальная юфта содержит жира от 6 до 12% и поэтому отличается жесткостью и хорошей формоустойчивостью. Вырабатывают с естественной и искусственной лицевой поверхностью, гладкой и нарезной. Применяют в основном для изготовления летней обуви без подкладки и сандалий. Сырьем для обувной юфти (содержит 26-30% жира) являются шкуры крупного рогатого скота, свиней и лошадей. Получаемые кожи отличаются плотностью, прочностью и устойчивостью к многократным изгибам, предназначены для изготовления рабочей обуви — сапог, полусапог, ботинок.

Подкладочные кожи в основном вырабатывают хромовым, реже комбинированным, дублением шкур, имеющих значительные пороки. В соответствии с назначением подкладочные кожи должны быть устойчивы к истиранию, к действию пота и влаги, а также обладать высокими показателями гигиенических свойств.

*Кожки для низа* обуви отличаются повышенной толщиной: от 12,5 до 7 мм, плотностью, жесткостью, хорошими гигиеническими свойствами. Однако быстро намокают, деформируются после высыхания и характеризуются низкой износоустойчивостью. Подразделяют с учетом применяемого метода крепления верха и низа обуви на подгруппы: для ниточных, винтово-гвоздевых и клеевых методов крепления. Получают из шкур крупного рогатого скота, свиней, верблюдов, конских хазов и т. д. Применяют для изготовления подошв, рантов, стелек, задников, подносков, подложек и др.

Искусственные и синтетические обувные материалы получают из каучуков, синтетических смол, натуральных и химических волокон, тканей, трикотажных и нетканых материалов, кожевенных отходов. По назначению искусственные и синтетические обувные материалы подразделяются на материалы для верха и низа обуви.

Материалы для низа обуви включают: резины, пластмассы, обувные картоны, искусственные и синтетические обувные кожи.

Резины, в состав которых входят до 20 компонентов: каучук, вулканизирующие вещества, наполнители, смягчители, противостарители, порообразователи, пигменты, красители и т. д. Пористые и непористые резины вырабатывают черными и цветными и применяются в виде пластин, штампованных, рормовых деталей. Различают обычную, кожеподобную и транспарентную резину.

*Обычная резина* характеризуется мягкостью, хорошей амортизационной способностью, теплозащитностью и гибкостью. К недостаткам следует отнести способность к выкрошиванию и усадку в процессе хранения и эксплуатации. Разновидностью пористых резин является порокреп, характеризующийся эластичностью, красивым внешним видом, повышенной прочностью. Непористая резина имеет высокое сопротивление к истиранию и многократному изгибу, не пропускает воду. Но характеризуется повышенной жесткостью, массой, толщиной, а также недостаточной теплозащитностью и устойчивостью к низким температурам, старению и раздиранию (крошится при ударе). Основное применение — подошвы для рабочей и специальной (производственной) обуви, а также в виде каблучков, набоек, подметок.

*Кожеподобные резины* сходны с натуральной кожей по упругости, пластичности, твердости из-за высокого содержания стирола (до 85%) Недостатками являются способность к размягчению и невысокие гигиенические свойства. Вырабатывают непористые, пористые и пористые с волокнистым наполнителем (кожволон) кожеподобные резины. Кожволокну присущи легкость, сходство по внешнему виду с натуральной кожей, хорошие теплозащитные свойства и более низкая, чем в пористых резинах, термопластичность. Используют в качестве подошв и каблучков.

*Транспарентные резины* — это непористый полупрозрачный материал с высоким содержанием натурального или синтетического каучука. Разновидностью является стиронип: вместо натурального каучука содержит синтетический высокостирольный каучук. Резины обладают высокой прочностью, упругостью и устойчивостью к истиранию (превосходят все другие резины). Применяются в клеевой обуви в виде формованных подошв с глубоким рифлением ходовой части, что уменьшает скольжение.

Пластмассы применяют для изготовления деталей низа обуви, а также цельноформованной обуви методом литья.

### **Практическое занятие № 13 Распознавание товарных свойств пушно-меховых полуфабрикатов и ассортимента готовой продукции, кол-во час.6**

- У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**
- У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**
- У5 идентифицировать товары;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

**Цель занятия:** ознакомление с товарными свойствами волосяного покрова, кожной ткани и свойствами шкурки в целом, видового ассортимента меховых товаров.

**Задание 1.** Ознакомиться со строением волоса и свойствами волосяного покрова.

По основным показателям строения волоса разных шкурок, определите свойства волосяного покрова, форму волоса (веретено подобная, цилиндрическая, коническая), степень его извитости (прямой, изогнутый, штопороподобный, извитый), вид, длину.

1.2. Органолептическим методом определите такие свойства волосяного покрова: густота, мягкость (шелковистый, мягкий, грубоватый, жесткий), упругость, пушистость, блеск (шелковистый, стекловидный), цвет (натуральный окрас: однотонный, пятнистый, полосатый, зонированный, с «вуалью» и искусственный).

Опишите образцы полуфабрикатов. Результаты оформите в виде таблицы.

**Задание 2** Определите особенности кожной ткани.

Отмерьте и определите толщину образца шкурной ткани.

**Задание 3.** Ознакомиться с ассортиментом меховых готовых изделий.

Рассмотрите 4 – 5 образцов меховой одежды, и заполните таблицу

Размер, рост

Фасон изделия

Вид полуфабриката

Дополнительные признаки

Способ подбора шкурок (роспуск, осадка, розбивка, перекидка, розшивка, раскрой мелких шкурок по шаблону)

### **Контрольные вопросы**

1. Дайте определения мехового сырья, полуфабриката, готового изделия.
2. Назовите основные свойства волосяного покрова.
3. Приведите примеры имитации меха.
4. Какие факторы влияют на прочность волосяного покрова?
5. Как отличаются пальто, полупальто, манто?

### **Практическое занятие № 14 Формирование навыков в изучении свойств и показателей товаров хозяйственных товаров, кол-во час.4**

**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**У5 идентифицировать товары;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

### **Цели занятия**

- обобщение и систематизация материала по теме «Хозяйственные товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

**Форма организации занятия – групповая**

### **Вопросы для проверки готовности к практическому занятию**

1. Дайте определение пластмасс. Какие компоненты входят в их состав?

2. Назовите основные виды синтетических полимеризационных пластмасс. Где они используются?
3. Назовите основные виды синтетических поликонденсационных пластмасс. Где они используются?
4. Какими способами вырабатывают изделия из пластмасс?
5. Как классифицируются хозяйственные товары из пластмасс?
6. Охарактеризуйте потребительские свойства товаров из пластмасс?
7. К каким показателям ХТП предъявляются обязательные требования?
8. Какие сведения включает в себя маркировка хозяйственных товаров из пластмасс?
9. Назовите основные достоинства и недостатки изделий из пластмасс хозяйственного назначения.
10. Какие товары относят к товарам бытовой химии?
11. Охарактеризуйте ассортимент средств для стирки и мытья с учетом их классификации.
12. Какие показатели свойств средств для стирки и мытья определяют покупательские предпочтения?
13. Как классифицируют лакокрасочные товары? Охарактеризуйте их основные виды.
14. В чем отличие эмалей от красок?
15. Каков принцип условного обозначения лакокрасочных товаров?
16. От чего зависит клеящая способность клея?
17. По каким признакам и как подразделяют ассортимент клея?
18. Какие показатели свойств определяют качество клея?
19. Дайте определение металлам.
20. Какие металлы относят к черным и как их классифицируют?
21. Какие металлы относят к цветным, в чем специфика их классификации?
22. Назовите способы выработки, которые применяют для производства металлохозяйственных товаров.
23. Дайте классификацию и охарактеризуйте основные виды защитно-декоративных покрытий металлотоваров.
24. Какими способами украшают изделия из металлов?
25. Как классифицируют металлическую посуду?
26. Дайте общую характеристику ножевым изделиям и столовым приборам.
27. Приведите классификацию металлических инструментов по назначению.
28. Каковы основные требования к качеству металлической посуды?
29. Какие показатели качества металлической посуды подлежат обязательной сертификации?

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

**Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению**

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

Изучите с помощью сайта / ассортимент товаров бытовой химии (не менее 7 групп) и заполните таблицу 16.1.

Таблица 16.1.

**Ассортимент товаров бытовой химии**

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

**Задание 2 Идентификация ассортимента изделий из пластмасс**

С помощью сайта изучите ассортимент изделий из пластмасс из разных групп по 3 наименования и запишите результаты в таблицу 16.2.

Таблица 16.2

**Ассортимент изделий из пластмасс**

№	Группа	Название	Артикул , размеры, масса

**Задание 3. Свойства разных видов пластмасс**

Используя опорный конспект изучите свойства полиэтилена, пропилена, полистирола, поливинилхлорида, пенополистиролла, результаты запишите в таблицу 16.3.

Таблица 16.3.

**Свойства пластмасс**

№	Наименование	Состав	Отношение к температуре	Стойкость

**Задание 4. Маркировка пластмасс**

Используя сайт / (пласстмассы) изучите маркировку основных видов пластмасс полиэтилентерефталат, полиэтилен высокой плотности, низкой плотности, полифинилхлорид, полипропилен, полистирол, результаты запишите в таблицу 16.4.

Таблица 16.4.

Маркировка изделий из пластмассы

Значок	Англоязычное название	Русское название	Применение
--------	-----------------------	------------------	------------

Задание 5.Ассортимент изделий из металлов

Изучите ассортимент изделий из металлов, запишите таблицу 16.5.

Таблица 16.5.

Ассортимент изделий из металлов

№	Изделие	Металл	Состав
---	---------	--------	--------

**Практическое занятие № 15 Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров, распознавание дефектов, кол-во 4**

**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**У5 идентифицировать товары;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

**Цели занятия**

- обобщение и систематизация материала по теме: «Парфюмерно-косметические товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

**Форма организации занятия – групповая**

**Вопросы для проверки готовности к практическому занятию**

1. Расскажите об основных видах сырья, используемых в производстве парфюмерных и косметических товаров.
2. Расскажите об этапах изготовления парфюмерии и косметики.
3. Дайте характеристику ассортимента парфюмерных товаров.

4. Дайте классификацию косметических изделий.
5. Дайте характеристику ассортимента косметических средств для ухода за кожей.
6. Дайте характеристику ассортимента косметических средств для ухода за волосами.
7. Дайте характеристику ассортимента косметических средств для ухода за зубами и полостью рта.
8. Дайте характеристику ассортимента косметических средств для бритья, ухода до и после бритья.
9. Дайте характеристику ассортимента декоративной косметики.
10. Какие требования предъявляются к качеству парфюмерных и косметических товаров?

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

### Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

#### Задание 1. Изучение ассортимента парфюмерных товаров

Используя средства интернет (интернет-магазины) изучите ассортимент парфюмерных товаров и заполните таблицу 30.1.

Таблица 30.1.

#### Характеристика ассортимент парфюмерных товаров

№	Название	Торговая марка, производитель	Характеристика	Объем	Цена
1					
2					
3					

#### Задание 2. Изучение ассортимента косметических товаров

Используя средства интернет (интернет-магазины) изучите ассортимент парфюмерных товаров и заполните таблицу 30.2.

Таблица 30.2.

#### Характеристика ассортимента косметических товаров

№	Название	Торговая марка,	Характеристика	Объем	Цена

		производитель			
1	Крем				
2	Косметические сливки				

### Задание 3. Изучение дефектов парфюмерно-косметических товаров

Используя опорный конспект, опишите дефекты парфюмерно-косметических товаров, заполните таблицу 30.3.

Таблица 30.3.

#### Характеристика дефектов косметических товаров

№	Дефект	Характеристика	Причины
---	--------	----------------	---------

### Практическое занятие № 16 Формирование навыков в идентификации и оценке качества галантерейных товаров, распознавании дефектов, кол-во час.4

**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**У5 идентифицировать товары;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

#### Цели занятия

- обобщение и систематизация материала по теме «Галантерейные товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

**Форма организации занятия – групповая**

#### Вопросы для проверки готовности к практическому занятию

1. Дайте классификацию галантерейных товаров.
2. Дайте классификацию и характеристику ассортимента текстильной галантереи.
3. Дайте классификацию и характеристику ассортимента швейной галантереи.
4. Дайте классификацию и характеристику ассортимента металлической галантереи.
5. Дайте классификацию и характеристику ассортимента галантереи из пластмасс и подделочных материалов.
6. Дайте классификацию и характеристику ассортимента кожаной галантереи.

7. Какие требования предъявляются к качеству галантерейных изделий?

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

**Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению**

**Задание 1 Изучение ассортимента галантерейных товаров**

Представлен образец галантерейных товаров, определите группу, подгруппу и дайте характеристику используя сайт, результаты запишите в таблицу 29.1.

Таблица 29.1.

Образец, название	Группа	Подгруппа	Характеристика
Расческа женская	Галантерея из пластмасс	Гребенные товары	<p>Расчески подразделяют по: материалу (целлулоидные; акрилатовые, галалитовые и др.); форме (туалетные с прямой спинкой, туалетные с выгнутой спинкой, карманные, дорожные, туалетные с ручкой и др.); форме зубьев (с прямыми зубьями и с волнистыми зубьями); размерам.</p> <p>Женские гребни вырабатывают из целлулоида заводского и переливочного. Различают женские гребни по назначению — задние и боковые (меньших размеров); форме зубьев — с прямыми и волнистыми зубьями; форме и отделке ободка —</p>

			гладкий, гравированный, ажурный, украшенный камнями; размерам.
--	--	--	---

### Задание 3. Изучение потребительских свойств галантерейных товаров

**Используя сайт** опишите потребительские свойства кожгалантерейных товаров

#### Задание 3 Изучение дефектов галантерейных товаров

Сортность изделия определяют в зависимости от наличия и размера допустимых дефектов, которые подразделяются на дефекты материалов и производственные.

Наиболее распространенными дефектами материалов верха являются: отдушистость, отмин, оспины, безличины, роговины, царапины (кроме механических) и ссадины, долевые подрезы или выхваты, нечеткость рисунка тиснения, неравномерная окраска или разноогненность и др.

К дефектам производственного характера относят неровную строчку и загнутую кромку, перекося деталей, смещение и перекося рисунка, смещение фурнитуры, перекося ткани, зазоры в замке и среднике, неравномерный настил уплотняющего слоя, нечеткий рифель, несимметричную замысовку ремней.

Размеры дефектов определяют по наибольшей протяженности, площади и эталонам. Сортность изделий по малозаметным и заметным дефектам определяют по эталонам готовых изделий с этими дефектами.

В кожгалантерейных изделиях не допускаются загрязнения, осыпание красителя, пропуски соединения деталей, прожоги, спуск петель, дефекты, превышающие допуск для изделий второго сорта, более трех дефектов.

### **Практическое занятие № 17 Формирование навыков в определении потребительских свойств и идентификации, оценке качества товаров для творчества и делопроизводства, кол-во час.4**

**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**У5 идентифицировать товары;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

#### **Цели занятия**

- обобщение и систематизация материала по теме «Товары для творчества и делопроизводства»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

**Форма организации занятия – групповая****Вопросы для проверки готовности к практическому занятию**

1. Назовите подгруппы товаров для творчества
2. Назовите товар из картона и бумаги
3. Какие виды бумаги выпускаются?
4. Назовите принадлежности для письма
5. Какие могут быть ручки?
6. Назовите принадлежности для черчения
7. Охарактеризуйте ассортимент красок
8. Какие товары относятся к разным школьным и канцелярским товарам
9. Какие товары относятся к офисным?
10. Как оценивается качество канцелярских товаров?
11. Как упаковываются канцелярские товары

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

**Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению**

**Задание 1. Идентификация ассортимента офисных канцелярских товаров**

По образцам, предложенным преподавателем следует определить вид канцелярского товара, дать характеристику по схеме, указанной в таблице 22.1. с помощью / «канцелярские товары»

Таблица 22.1.

№	Наименование	Характеристика	Признаки
1	Бумага	В производстве бумаги используются: древесная масса (измельченная древесина); древесная или соломенная целлюлоза (продукт механической и химической обработки древесины или соломы); тряпичная полумасса (измельченное и обработанное щелочью хлопчатобумажное, льняное или пеньковое тряпье) и макулатурная масса (измельченная и химически обработанная бумага или бумажные обрезки, бывшие в употреблении).	Бумага делится по назначению на II классов, обозначенных буквами (в порядке алфавита — от А до Л). Так, например, к классу А относится бумага для печати, к классу Б — бумага для письма, к классу В — чертежно-рисовальные бумаги и т.
2	Картон		
3	Тетради		

## Задание 2. Показатели качества акварельных красок

Используя ГОСТ 11481-75 изучите показатели качества красок и занесите показатели в таблицу 22.2.

Таблица 22.2.

Цвет	Показатель 1.....:	Показатель 2.....	Показатель 3	Показатель 4
Коричневая				
Голубая				
Черная				
Берюзовая				

## Задание 3. Освещение правил приемки акварельных красок

Используя ГОСТ 11481-76, п. 6 опишите правила приемки краски, сделайте конспект в тетради в виде схемы

### Практическое занятие № 18. Формирование навыков в изучении потребительских свойств и оценке качества электробытовых товаров, кол-во час.4

**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**  
**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**  
**У5 идентифицировать товары;**  
**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

#### Цели занятия

- обобщение и систематизация материала по теме «Электробытовые товары»;
- сформировать умения идентифицировать товары, оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества

**Форма организации занятия – групповая**

#### Вопросы для проверки готовности к практическому занятию

1. Назовите основные группы электробытовых товаров.
2. Какие показатели определяют безопасность и безвредность электротоваров?
3. Какие показатели включают в маркировку электротоваров?
4. По каким признакам и как подразделяют ассортимент стальных машин?
5. Какие способы преобразования электрической энергии в тепловую используют в электронагревательных приборах?

6. Как по назначению классифицируют ассортимент электронагревательных приборов?

7. 10. По каким признакам и как подразделяют ассортимент пылесосов?

11. Какие показатели свойств пылесосов важны при выборе их покупателями?

12. Какие могут быть электрочайники

13. Какие показатели определяют качество электрочайников?

14. Укажите функции выполняет микроволновки?

15. Назовите электробытовые приборы, которые есть у вас в квартире

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

### Задание для практического занятия и инструктаж по его выполнению

#### Задание 1. Характеристика марок посудомоечных машин

В интернет-магазине выберите 5 марок посудомоечных машин и дайте характеристику по схеме, указанной в таблице 18.1.

Таблица 18.1.

#### Ассортимент посудомоечных машин

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

#### Задание 2. Характеристика ассортимента микроволновок

Изучить разные марки и разных производителей СВЧ- печи и дать характеристику

#### Задание 3. Виды бытовой техники

Дайте характеристику электродуховке, грилю, газовой плите, водонагревателю, характеристику записать в таблицу 18.2.

Таблица 18.2.

#### Ассортимент электробытовых товаров

Вид	Марка	Характеристика	Стоимость

#### Задание 4. Освещение функциональных свойств электротоваров

Опишите отличие электрофритюрницы от электротостера, электрокамина, электроконвектра и электрорадиатора или интернет магазин

#### Задание 5. Требования к качеству пылесосов.

Общими для всех типов пылесосов являются следующие требования:

- эффективность пылеудержания — не менее 97%;
- выключатель пылесоса должен выдерживать не менее 2500 включений—выключений;
- должно предусматриваться устройство для хранения шнура;
- эмалевое покрытие наружных поверхностей должно быть равномерным, без отслаиваний и разрывов;
- удлинители воздуховодов должны быть изготовлены из алюминиевых сплавов или ударопрочных пластмасс.

Удлинители из алюминиевых сплавов должны иметь наружный диаметр 30 мм и толщину стенки не менее 1 мм. Соединение удлинителей должно осуществляться с помощью конуса или фиксатора, обеспечивающего плотность соединения и удобство разъединения.

Пылесосы напольного исполнения должны иметь соединительный шнур длиной 6 м, для типа ПР-100 — 4 м, для ПР-70 — 2 м. В пылесосах, имеющих устройство автоматической намотки шнура, допускается длина шнура  $5 \pm 0,15$  м.

### Практическое занятие № 19 Изучение ассортимента мебели, кол-во час.6

**У2 формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;**

**У3 оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;**

**У5 идентифицировать товары;**

**У6 соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;**

**Цель работы:** изучить классификацию мебели, ознакомиться с основными терминами и определениями на продукцию мебельного производства, видами мебели, используя нормативную и учебную литературу.

**Задания и порядок их выполнения**

**Задание 1.** Изучить классификацию по:

- эксплуатационному назначению;
- функциональному назначению;
- конструктивным признакам;
- технологии изготовления и материалам.

Используя каталоги мебели изучить основные отличительные признаки набора мебели и гарнитуры мебели, сборно-разборной, универсально-сборной, секционной, транспортируемой мебели, особенности изготовления гнутой, гнутоклеянной и плетеной мебели, основной ассортимент этих видов мебели.

Результат выполнения работы оформить в виде конспекта.

**Задание 2.** Изучив основные виды мебели по каталогам, дать товароведную характеристику к 10 образцам мебели.

Результаты оформить в таблицу. Таблица должна иметь следующие колонки:

№

п/п

Наименование изделия

Вид мебели

Основные размеры

по эксплуатационному назначению

по функциональному назначению

по конструктивным признакам

по способу изготовления

и

материалам

**Контрольные вопросы:**

1. Основные материалы для производства мебели.
2. Основные породы деревьев применяемые в производстве мебели.
3. Классификация мебели.
4. Потребительские свойства мебели.

### **Общие рекомендации**

По всем вопросам, связанным с изучением дисциплины (включая самостоятельную работу), консультироваться с преподавателем.

### **Контроль и оценка результатов**

Оценка за выполнение практической работы выставляется в форме «зачтено-незачтено», по пятибалльной системе и учитывается как показатель текущей успеваемости.

**Оценивание** ответа на «зачтено-незачтено» осуществляется следующим образом:

Оценка **зачтено** выставляется, если ответ логически и лексически грамотно изложен, содержателен и аргументирован, подкреплён знанием литературы и источников по теме задания, умением отвечать на дополнительно заданные вопросы; незначительное нарушение логики изложения материала, периодическое использование разговорной лексики, допущение не более трех ошибок в содержании задания, а также не более трех неточностей при аргументации своей позиции, неполные или неточные ответы на дополнительно заданные вопросы.

Оценка **незачтено** выставляется, если в ответе допущено существенное нарушение логики изложения материала, систематическое использование разговорной лексики, допущение более трех ошибок в содержании задания, а также более трех неточностей при аргументировании своей позиции, неправильные ответы на дополнительно заданные вопросы;

существенное нарушение логики изложения материала, полное незнание литературы и источников по теме вопроса.

**По пятибалльной системе:**

Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений		Критерии оценки результата
балл (оценка)	вербальный аналог	
5	отлично	Представленные работы высокого качества, уровень выполнения отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, выполнены все предусмотренные практической работой задания.
4	хорошо	Уровень выполнения работы отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные практической работой задания выполнены, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.
3	удовлетворительно	Уровень выполнения работы отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных практической работой заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
2	не удовлетворительно	Теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных практической работой заданий не выполнено.