

**ГАОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»**

*Утвержден решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол №11 от 06 июня 2023 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ «ВЫПОЛНЕНИЕ
РАБОТ ПО ДОЛЖНОСТИ 17351 ПРОДАВЕЦ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ – 38.02.04 КОММЕРЦИЯ (ПО
ОТРАСЛЯМ)**

**УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ – СРЕДНЕЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

Махачкала – 2023

УДК 620.2
ББК 30.609

Составитель: Шахшаева Лиана Магомедовна, преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ»

Внутренний рецензент – Бабаева Джарият Гадживердиевна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ДГУНХ.

Внешний рецензент – Абдурашидова Аминат Магомедкамильевна, директор межрегионального маркетингового центра «Москва-Дагестан».

Представитель работодателя- Газиева Жамилат Сайгидмагомедовна, ведущий специалист по центру урегулирования убытков ПАО СК «Росгосстрах», эксперт-представитель работодателя.

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Выполнение работ по должности 17351 Продавец продовольственных товаров» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего образования по специальности СПО 38.02.04. Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014г., № 539 (ред. от 01.09.2022 г.), в соответствии с приказом от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Выполнение работ по должности 17351 Продавец продовольственных товаров» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru.

Шахшаева Л.М. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Выполнение работ по должности 17351 Продавец продовольственных товаров (код 17353» для специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям). – Махачкала: ДГУНХ, 2023 г., 95 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 05 июня 2023 г.

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена 38.02.04 Коммерция (по отраслям), Атаева Т.А.

Одобен на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 мая 2023 г., протокол № 10

СОДЕРЖАНИЕ

УДК 620.2.....	2
ББК 30.609.....	2
Составитель: Шахшаева Лиана Магомедовна, преподаватель кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ».....	2
Назначение фонда оценочных средств.....	12
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	13
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	13
1.2 Компонентный состав компетенций.....	14
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	18
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	18
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	23
Оценка сформированности компетенций по дисциплине складывается из двух составляющих:....	23
первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенций в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;.....	23
вторая составляющая – оценка сформированности компетенций обучающихся на дифференцированном зачете (максимум – 30 баллов).....	24
III ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	31
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	31
ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА.....	42
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	42
Цель: Изучение ассортимента муки.....	42
Карточка задание.....	44
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	44
Цель: Изучение ассортимента муки.....	44
Ответы на вопросы.....	44
ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА.....	45
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	45
Цель: Изучение ассортимента круп.....	45

Тема: Продажа зерномучных товаров.....	47
Цель: Изучение ассортимента круп.....	47
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	48
Цель: Изучение ассортимента круп.....	48
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	48
Цель: Изучение ассортимента круп.....	48
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	48
Цель: Изучение ассортимента круп.....	48
Карточка задание.....	48
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	48
Цель: Изучение ассортимента круп.....	49
Ответы на вопросы.....	49
11. Для чего зерно гречихи подвергают гидротермической.....	49
ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА.....	50
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	50
Цель: Изучение ассортимента макаронных изделий.....	50
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	52
Цель: Изучение ассортимента макаронных изделий.....	52
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	52
Цель: Изучение ассортимента макаронных изделий.....	52
Карточка задание.....	53
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	53
Цель: Изучение ассортимента макаронных изделий.....	53
ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА.....	53
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	53
Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий.....	53
Хлеб и хлебобулочные.....	54
Выпечка хлеба.....	54
В зависимости от.....	54
рецептуры хлеб.....	54
выпекают.....	54
По способу.....	55
выпечки хлеб получают.....	55
Хлеб пшеничный.....	55
вырабатывают из сортов.....	55

пшеницы.....	55
Форма хлеба.....	55
.....	55
Окраска хлеба.....	55
От золотисто-желтой до темно-коричневой в зависимости от сорта изделий.....	55
Требования к мякишу хлеба.....	55
.....	55
Требования к вкусу и запаху хлеба.....	55
Вкус и запах хлеба и хлебных изделий должны быть характерными для каждого сорта. Не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы и запахи. При разжевывании хлеба не должен ощущаться хруст на зубах.	55
Требования к кислотности хлеба.....	55
Влияет на вкусовые свойства хлеба и хлебных изделий. В кислой среде споры бактерий картофельной и сенной палочки не размножаются.....	55
Требования к влажности хлеба.....	55
Нормируется стандартами по верхним пределам от 34-51%. Повышенная влажность снижает питательную ценность хлеба, ухудшает его вкус и сокращает сроки хранения. Чем выше сорт муки, тем меньше норма влажности хлеба.....	55
Какие требования.....	56
предъявляются к качеству.....	56
хлеба. Болезни хлеба.....	56
Хлеб оценивают по органолептическим.....	56
признакам (внешний вид, состояние.....	56
мякиша, вкус, запах).....	56
При оценке качества хлеба отбирают.....	56
изделия с дефектами внешнего вида,.....	56
внутреннего строения мякиша, вкуса и.....	56
запаха. Качество хлеба определяют по.....	56
внешнему виду, состоянию корки и.....	56
мякиша, пористости мякиша, наличию.....	56
посторонних включений, примесей и.....	56
болезней.....	56
Усушка хлеба.....	56
Черствение хлеба.....	56
Начинается через 10-12ч. после выпечки, при температуре хранения 6-25 гр.С. и через 2-3 часа при температуре 0-6 гр.С.....	56
Черствение хлеба замедляют.....	56

Изделия в рецептуру которых входят: солод, патока, хлеб приготовленный на заварке, молоко, эмульгированные жиры, фосфатидные препараты моно и диглицериды стеариновой кислоты.....	56
Требования к пористости хлеба.....	56
Чем выше пористость изделий, тем больше они сохраняют свою свежесть.....	56
Плесневелый хлеб.....	56
Плесень, легко развивается на хлебе летом, при хранении его во влажном, плохо проветриваемом помещении при температуре выше 10гр.С. При хранении в обычных условиях хлеб может плесневеть на 2-3 день.....	56
Требования к вкусу и запаху хлеба.....	57
Вкус и запах хлеба и хлебных изделий должны быть характерными для каждого сорта. Не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы и запахи. При разжевывании хлеба не должен ощущаться хруст на зубах.	57
Освежение хлеба.....	57
Подогревание хлеба до 60 гр.С где крахмальные зерна набухают и восстанавливается эластичность мякиша.....	57
Дефекты мякиша.....	57
Крошливость, липкость, наличие крупных кислот или закала (слой уплотненного беспористого мякиша у нижней корки), следы непромеса неравномерную пористость.....	57
Хранение хлеба.....	57
Хлеб хранят в особых помещениях. Помещения должны быть чистыми, сухими, светлыми, Вентилируемыми, с равномерной температурой на уровне 20-25 гр.С не ниже 6 гр.С и относительной влажностью 75%. Хлеб укладывают на стеллажах, полках или лотках на расстоянии не менее 50 см. от пола. Стеллажи, ящики и полки закрываются дверками, имеющие отверстия для вентиляции.....	57
Ржаной хлеб выпекают.....	57
Простых и улучшенных сортов.....	57
Простые сорта хлеба из ржаной муки получают.....	57
- из обойной и обдирной муки.....	57
Улучшенные сорта хлеба из ржаной муки получают.....	57
- из обойной или сеяной муки применяя заварку части муки и солод. В некоторые сорта добавляют пшеничную муку и солод.....	57
По способу выпечки хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки вырабатывают.....	57
-простой и улучшенный.....	57
К простому хлебу из смеси ржаной и пшеничной муки относят.....	57
- хлеб из смеси обойной ржаной муки (40-60%) и обойной муки пшеничной (60-40%).....	57
Улучшенные сорта хлеба относят.....	57
Украинский – подовый, весовой и штучный (20-80% муки обдирной и соответственно 80-20% муки пшеничной обойной).....	57

Булочные изделия выпекают из муки.....	57
- из муки высшего, 1-го и 2-го сортов (батон, булки, булочки. Халы, плетенки. Калачи, по 0,5 кг. и менее) менее 7% жира и 7% сахара.....	57
Сдобные изделия.....	57
Содержат сахара 10-26% сахара 7-20% жира, 0,8-16% яиц, варенье, повидло.....	57
Хлеб для диабетиков.....	57
- белково-отрубный – из клейковины и пшеничных отрубей.....	57
- белково-пшеничный - из клейковины и пшеничной муки.....	57
Хлеб зерновой выпекают.....	58
- из пшеничной муки высшего сорта (40%) и дробленого зерна пшеницы (60%).....	58
Бараночные изделия готовят.....	58
- из муки высшего и 1 сортов с повышенным содержанием клейковины.....	58
К бараночным изделия относят.....	58
-сушки, баранки, бублики.....	58
Бараночные изделия вырабатывают из теста.....	58
- простого, улучшенного и сдобного.....	58
Карточка задание.....	58
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	58
Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий.....	58
3. На какие изделия подразделяют хлеб и хлебобулочные.....	58
4. Какой выпечки бывает хлеб?.....	58
5. В зависимости от рецептуры виды выпечки хлеба бывают.....	58
6. Какой хлеб получают по способу выпечки?.....	59
7. Из каких сортов пшеницы вырабатывают хлеб.....	59
8. Какой хлеб пшеничный вырабатывают из муки высшего сорта?.....	59
9. Какие требования предъявляются к качеству хлеба.....	59
Расскажите о болезнях хлеба?.....	59
Хлеб оценивают по органолептическим признакам (внешний вид, состояние.....	59
мякиша, вкус, запах).....	59
При оценке качества хлеба отбирают изделия с дефектами внешнего вида,.....	59
внутреннего строения мякиша, вкуса и запаха.....	59
Качество хлеба определяют по внешнему виду, состоянию корки и мякиша,.....	59
10. Требования к форме хлеба.....	59
Хлеб и хлебные изделия должны быть правильной формы, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающая к мякишу.....	59
11. Требования к окраске хлеба.....	59

От золотисто-желтой до темно-коричневой в зависимости от сорта изделий.....	59
12. Требования к мякишу хлеба.....	59
Хорошо пропеченный, эластичный, некрошливый, нелипкий. Равномерно пористый, без пустот.	
13. Требования к вкусу и запаху хлеба.....	59
Вкус и запах хлеба и хлебных изделий должны быть характерными для каждого сорта. Не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы и запахи. При разжевывании хлеба не должен ощущаться хруст на зубах.	
14. Требования к кислотности хлеба.....	59
Влияет на вкусовые свойства хлеба и хлебных изделий. В кислой среде споры.....	
бактерий картофельной и сенной палочки не размножаются.....	
15. Требования к влажности хлеба.....	59
Нормируется стандартами по верхним пределам от 34-51%. Повышенная влажность.....	
снижает питательную ценность хлеба, ухудшает его вкус и сокращает сроки.....	
хранения. Чем выше сорт муки, тем меньше норма влажности хлеба.....	
16. Требования к пористости хлеба.....	59
Чем выше пористость изделий, тем больше они сохраняют свою свежесть.....	
17. Усушка хлеба.....	59
Это процесс перераспределения влаги из внутренних слоев хлеба (мякиша) в его наружные слои и корку и испарения через корку.....	
18. Черствение хлеба.....	59
Начинается через 10-12ч. после выпечки, при температуре хранения 6-25 гр.С. и через 2-3 часа при температуре 0-6 гр.С.....	
19. Черствение хлеба замедляют.....	59
Изделия в рецептуру которых входят: солод, патока, хлеб приготовленный на заварке, молоко, эмульгированные жиры, фосфатидные препараты моно и диглицериды стеариновой кислоты.....	
20. Плесневелый хлеб.....	60
Плесень, легко развивается на хлебе летом, при хранении его во влажном, плохо.....	
проветриваемом помещении при температуре выше 10гр.С. При хранении в.....	
обычных условиях хлеб может плесневеть на 2-3 день.....	
21. Освежение хлеба.....	60
Подогревание хлеба до 60 гр.С где крахмальные зерна набухают и восстанавливается эластичность мякиша.....	
22 Дефекты мякиша.....	60
Крошливость, липкость, наличие крупных кислот или закала (слой уплотненного беспористого мякиша у нижней корки), следы непромеса неравномерную пористость.....	
23. Кислый хлеб.....	60
Из перебродившего теста.....	

24 Пресный хлеб.....	60
Из недобродившегося теста.....	60
25.Вкус хлеба затхлый, плесневелый и горький.....	60
Получается при использовании муки, хранящейся в неблагоприятных условиях.....	60
26.Резкокислый вкус у ржаного хлеба.....	60
Закваска старая и в ней развилась посторонняя микрофлора.....	60
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	60
Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий.....	60
снижает питательную ценность хлеба, ухудшает его вкус и сокращает сроки.....	60
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	60
Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий.....	60
Кислый хлеб.....	61
Пресный хлеб.....	61
Вкус хлеба затхлый,.....	61
плесневелый и горький.....	61
Резкокислый вкус у.....	61
ржаного хлеба.....	61
-из перебродившегося теста.....	61
-из недобродившегося теста.....	61
-при использовании муки, хранящейся в неблагоприятных условиях.....	61
-закваска старая и в ней развилась посторонняя микрофлора.....	61
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	61
Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий.....	61
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	61
Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий.....	61
- от температуры и относительной влажности воздуха хранения 6-25 гр.С. и через 2-3 часа при температуре 0-6 гр.С.....	61
-упаковки изделий в парафинированную бумагу, целлофан, полиэтилен, полиэтилен-бумагу.....	61
- рецептуры теста: солода, патоки, хлеба приготовленного на заварке, молока, эмульгированных жиров, фосфатидных препаратов моно и диглицеридов стеариновой кислоты.....	61
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	61
Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий.....	61
Тема: Продажа зерномучных товаров.....	62
Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий.....	62
1. Чай и чайные напитки.....	62
2. Кофе и кофейные напитки.....	66

3. Пряности, приправы и соусы.....	67
4. Спирт. Водка. Ликероводочные изделия. крепкие алкогольные напитки.....	70
5. Виноградные вина. Коньяки.....	73
Тема 6. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки.....	76
Проверочные задания.....	77
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	96
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	101
Назначение фонда оценочных средств.....	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
1.2 Компонентный состав компетенций.....	6
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	10
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	10
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	15
III ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	23
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	23
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	89
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	93

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) составляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине на соответствие их учебных достижений поэтапным требованиям соответствующей программе подготовке специалистов среднего звена (ППССЗ).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине включает в себя: перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ППССЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППССЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные студенты должны иметь равные возможности добиться успеха.

Основными параметрами и свойствами ФОС являются:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной учебной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих учебной дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество оценочных средств и ФОС в целом, обеспечивающее получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Перечень формируемых компетенций

**Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения
междисциплинарного курса «Выполнение работ по должности 17351
Продавец продовольственных товаров» как часть планируемых
результатов освоения образовательной программы**

Код компетенции	Формулировка /Наименовании компетенции
ОК	Общие компетенции
ОК-1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК-2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК-3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК-4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ПК	Профессиональные компетенции
ПК-1.2	На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение
ПК-1.3	Принимать товары по количеству и качеству
ПК-1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование
ПК-3.2	Расчислять товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК-3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК-3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК-3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

1.2 Компонентный состав компетенций

код и формулировка компетенции	компонентный состав компетенции		
	умеет:	знает:	Требования к практическому опыту:
ОК-1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	грамотно выражать мысли и аргументировать в вопросах, касающихся сущности и социальной значимости своей будущей профессии; проявлять к ней устойчивый интерес при выполнении практических заданий-У1	сущность своей профессиональной деятельности, объекты деятельности, основные особенности работы по избранной профессии-31	активность, инициативность в процессе решения практических задач и освоения профессиональной деятельностью в целом-В1
ОК-2: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи-У2	методы и способы выполнения профессиональных задач; составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности-32	-осуществляет выбор и методов и способов решения профессиональных задач-В2; -использует различные методы оценки эффективности собственной деятельности-В3.
ОК-3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	распознавать и оценивать опасности в стандартных и нестандартных ситуациях-У3	сущность рисков в торговом деле, критерии их оценки-33	применяет навыки обнаружения и предотвращения опасности в стандартных и нестандартных ситуациях-В4
ОК-4: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	искать и использовать различные источники информации включая	методы сбора, хранения, обработки информации, необходимой для профессионального и личностного	использует стандарты, технические условия, положения и инструкции при решении расчетных

	электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития-У4	развития-34	и ситуационных задач, практических и лабораторных работ, при написании рефератов и других творческих работ-В5
ПК 1.2: На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.	управлять товарными запасами и потоками; работать на складе-У5.	виды товарных запасов, основные принципы их размещения и хранения; типы складских помещений и организацию работы складов-35.	владеет навыками управления товарными запасами и потоками, организации работы на складе-6.
ПК 1.3: Принимать товары по количеству и качеству.	обеспечивать товародвижение и принимать товары по количеству и качеству-У6.	основные правила приемки товаров по количеству и качеству; количественные и качественные показатели товаров-36.	осуществляет приемку товаров по количеству и качеству-В7.
ПК 1.10: Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.	эксплуатировать торгово-технологическое оборудование; применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику-У7.	классификацию торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации - 37; организационные и правовые нормы охраны труда; причины возникновения, способы предупреждения производственного травматизма и профзаболеваемости, принимаемые меры при их возникновении; технику безопасности условий труда, пожарную безопасность-39.	эксплуатация оборудования в соответствии с назначением и соблюдения правил охраны труда-В8.
ПК-3.2: Рассчитывать товарные потери и реализовывать	осуществлять контроль сохранности	виды и назначение систем защиты товаров, порядок их	навыками расчета товарных потерь – В9

мероприятия по их предупреждению или списанию	товарно-материальных ценностей-У8	использования -39	
ПК-3.4: Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку на рабочем месте – У-10	технологии хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки товаров – 311	идентифицировать товары различных товарных групп (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) – В10
ПК-3.5: Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов – У-11	градации качества пищевых продуктов –312	оценивать качество по органолептическим методам – В11
ПК-3.6: Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	условия, особенности и сроки хранения и реализации продовольственных товаров; маркировку, упаковку, условия и сроки хранения различных групп продовольственных товаров – У12	создавать оптимальные условия для хранения продовольственных товаров; соблюдать сроки реализации товаров – 313	создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров – В12

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

код компетенции	Этапы формирования компетенций						
	Тема 1. Охрана труда при эксплуатации торгового оборудования	Тема 2. Эксплуатация немеханического оборудования и инвентаря	Тема 3. Эксплуатация весоизмерительного оборудования	Тема 4. Эксплуатация механического и теплового оборудования	Тема 5. Эксплуатация холодильного оборудования	Тема 6. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров	Тема 7. Продажа зерновых товаров

ОК-1	+					+	
ОК-2	+	+				+	
ОК-3		+		+			
ОК-4						+	
ПК 1.2	+						+
ПК 1.3			+			+	
ПК 1.10		+	+	+	+		
ПК 3.2							
ПК 3.4							
ПК 3.5							+
ПК 3.6							+

код компетенции	Этапы формирования компетенций						
	Тема 8. Продажа кондитерских изделий	Тема 9. Продажа вкусовых товаров	Тема 10. Продажа мясных товаров	Тема 11. Продажа рыбных товаров	Тема 12. Продажа м олочных и яичных товаров	Тема 13. Продажа пищевых жиров	Тема 14. Продажа плодоовощных товаров
ОК-1							
ОК-2							
ОК-3							
ОК-4							
ПК 1.2	+	+	+	+	+		+
ПК 1.3	+	+	+	+	+	+	+
ПК 1.10							
ПК 3.2	+	+	+	+	+	+	+
ПК 3.4	+	+	+	+	+	+	+
ПК 3.5	+	+	+	+	+	+	+
ПК 3.6	+	+	+	+	+	+	+

**II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

**2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля
успеваемости и промежуточной аттестации**

№ п/ п	Контролируемые темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Планируемые результаты обучения, характеризующие этапы формирования компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль успеваемости	Промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Охрана труда при эксплуатации торгового оборудования.	ОК-1 ОК -2 ПК-1.2	ОК-1: Знать 31 Уметь У1 ОК -2 Знать 32 Уметь У2 ПК-1.2 Знать 35 Уметь У5 Иметь практический опыт В6	Тесты Деловая игра Задача	Экзаменационные вопросы Задачи
2.	Тема 2. Эксплуатация немеханического оборудования и инвентаря	ОК-2 ОК -3 ПК-1.10	ОК -2 Знать 32 Уметь У2 ОК -3 Знать 33 Уметь У3 ПК-1.10 Знать 37 Уметь У7 Иметь практический опыт В8	Тесты Ситуационная задача	Экзаменационные вопросы Задачи
3.	Тема 3. Эксплуатация весоизмерительного оборудования	ПК-1.3 ПК-1.10	ПК -1.3 Знать 36 Уметь У6 Иметь практический опыт В7 ПК-1.10 Знать 37 Уметь У7 Иметь практический опыт В8	Тесты Ситуационная задача Кейс	Экзаменационные вопросы Задачи
4.	Тема 4. Эксплуатация механического и теплового оборудования.	ОК-3 ПК-1.10	ОК -3 Знать 33 Уметь У3 ПК-1.10 Знать 37 Уметь У7 Иметь практический опыт В8	Тесты Ситуационная задача Задача	Экзаменационные вопросы Задачи

5.	Тема 5. Эксплуатация холодильного оборудования	ПК-1.10	ПК-1.10 Знать 37 Уметь У7 Иметь практический опыт В8	Тесты Деловая игра Задача	Экзаменац ионные вопросы Задачи
6.	Тема 6.Теоретически основы товароведения	ОК-1 ОК-2 ОК -3 ОК-4 ПК-1.3	ОК-1: Знать 31 Уметь У1 ОК -2 Знать 32 Уметь У2 ОК-3 Знать 33 Уметь У3 ОК -4 Знать 34 Уметь У4 ПК 1.3 Знать: 36 Уметь: У6 Иметь практический опыт: В7	Лаборатор ная работа Тест Тренинг	Экзаменац ионные вопросы Задачи
7.	Тема 7. Продажа зерномучных товаров	ПК-1.2 ПК-3.5 ПК-3.6	ПК 1.2 Знать: 35 Уметь: У5 Иметь практический опыт: В6 ПК 3.5 Знать: 311 Уметь: У11 Иметь практический опыт: В11	Тест Тренинг Задача	Экзаменац ионные вопросы Задачи
8.	Тема 8. Продажа кондитерских изделий	ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.2 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6	ПК 1.2 Знать: 35 Уметь: У5 Иметь практический опыт: В6 ПК 1.3 Знать: 36 Уметь: У6 Иметь практический опыт: В7 ПК 3.2 Знать: 39 Уметь: У9 Иметь практический опыт: В9 ПК 3.4 Знать: 310 Уметь: У10 Иметь практический опыт: В10	Тест Задача Тренинг	Экзаменац ионные вопросы Задачи

			<p>ПК 3.5 Знать: 311 Уметь: У11 Иметь практический опыт: В11</p> <p>ПК 3.6 Знать: 312 Уметь: У12 Иметь практический опыт: В12</p>		
9.	Тема 9. Продажа вкусовых товаров	<p>ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.2 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6</p>	<p>ПК 1.2 Знать: 35 Уметь: У5 Иметь практический опыт: В6</p> <p>ПК 1.3 Знать: 36 Уметь: У6 Иметь практический опыт: В7</p> <p>ПК 3.2 Знать: 39 Уметь: У9 Иметь практический опыт: В9</p> <p>ПК 3.4 Знать: 310 Уметь: У10 Иметь практический опыт: В10</p> <p>ПК 3.5 Знать: 311 Уметь: У11 Иметь практический опыт: В11</p> <p>ПК 3.6 Знать: 312 Уметь: У12 Иметь практический опыт: В12</p>	Тест Кейс Ситуационная задача	Экзаменационные вопросы Задачи
10.	Тема 10. Продажа мясных товаров	<p>ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.2 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6</p>	<p>ПК 1.2 Знать: 35 Уметь: У5 Иметь практический опыт: В6</p> <p>ПК 1.3 Знать: 36 Уметь: У6 Иметь практический опыт: В7</p> <p>ПК 3.2 Знать: 39</p>	Тест Задача Кейс	Экзаменационные вопросы Задачи

			<p>Уметь: У9 Иметь практический опыт: В9 ПК 3.4 Знать: 310 Уметь: У10 Иметь практический опыт: В10 ПК 3.5 Знать: 311 Уметь: У11 Иметь практический опыт: В11 ПК 3.6 Знать: 312 Уметь: У12 Иметь практический опыт: В12</p>		
11.	Тема 11. Продажа рыбных товаров	<p>ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.2 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6</p>	<p>ПК 1.2 Знать: 35 Уметь: У5 Иметь практический опыт: В6 ПК 1.3 Знать: 36 Уметь: У6 Иметь практический опыт: В7 ПК 3.2 Знать: 39 Уметь: У9 Иметь практический опыт: В9 ПК 3.4 Знать: 310 Уметь: У10 Иметь практический опыт: В10 ПК 3.5 Знать: 311 Уметь: У11 Иметь практический опыт: В11 ПК 3.6 Знать: 312 Уметь: У12 Иметь практический опыт: В12</p>	Тест Кейс Задача	Экзаменац ионные вопросы Задачи
12.	Тема 12. Продажа молочных и яичных товаров	<p>ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.2 ПК-3.4</p>	<p>ПК 1.2 Знать: 35 Уметь: У5 Иметь практический опыт:</p>	Деловая игра Задача Тест	Экзаменац ионные вопросы Задачи

		ПК-3.5 ПК-3.6	<p>В6 ПК 1.3 Знать: 36 Уметь: У6 Иметь практический опыт: В7</p> <p>ПК 3.2 Знать: 39 Уметь: У9 Иметь практический опыт: В9</p> <p>ПК 3.4 Знать: 310 Уметь: У10 Иметь практический опыт: В10</p> <p>ПК 3.5 Знать: 311 Уметь: У11 Иметь практический опыт: В11</p> <p>ПК 3.6 Знать: 312 Уметь: У12 Иметь практический опыт: В12</p>		
13.	Тема 13. Продажа пищевых жиров	ПК-1.3 ПК-3.2 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6	<p>ПК 1.2 Знать: 35 Уметь: У5 Иметь практический опыт: В6</p> <p>ПК 1.3 Знать: 36 Уметь: У6 Иметь практический опыт: В7</p> <p>ПК 3.2 Знать: 39 Уметь: У9 Иметь практический опыт: В9</p> <p>ПК 3.4 Знать: 310 Уметь: У10 Иметь практический опыт: В10</p> <p>ПК 3.5 Знать: 311 Уметь: У11 Иметь практический опыт: В11</p> <p>ПК 3.6</p>	Тест Деловая игра Ситуацион ная задача	Экзаменац ионные вопросы Задачи

			Знать: 312 Уметь: У12 Иметь практический опыт: В12		
14.	Тема 14. Продажа плодоовощных товаров	ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.2 ПК-3.4 ПК-3.5 ПК-3.6	ПК 1.2 Знать: 35 Уметь: У5 Иметь практический опыт: В6 ПК 1.3 Знать: 36 Уметь: У6 Иметь практический опыт: В7 ПК 3.2 Знать: 39 Уметь: У9 Иметь практический опыт: В9 ПК 3.4 Знать: 310 Уметь: У10 Иметь практический опыт: В10 ПК 3.5 Знать: 311 Уметь: У11 Иметь практический опыт: В11 ПК 3.6 Знать: 312 Уметь: У12 Иметь практический опыт: В12		

2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся. Итоговая оценка сформированности компетенций обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенций по дисциплине складывается из двух составляющих:

первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенций в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется

технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;

вторая составляющая – оценка сформированности компетенций обучающихся на дифференцированном зачете (максимум – 30 баллов)

4-балльная шкала	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
балльная шкала	85 и ≥	70-84	51-69	0-50

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	наименование оценочного средства	характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	собеседование, устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты, симпозиум	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов
4.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы аспиранта, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной	Темы рефератов

		научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	комплект контрольных заданий по вариантам
4	Лабораторная работа	Средство для закрепления и практического освоения материала по определенному разделу	Комплект лабораторных заданий
5	Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся под управление преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре
6	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	задания для решения кейс-задачи
7	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданные условием задачи, на основе чего надо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи.	задания по задачам

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1.	1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.	10	отлично
2.	студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2	8	хорошо

	ошибки, которые сам же исправляет.		
3.	ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.	5	удовлетворительно
4.	студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	0	неудовлетворительно

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	90-100 % правильных ответов	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	80-89% правильных ответов	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	70-79% правильных ответов	5-6	
4.	60-69% правильных ответов	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5.	50-59% правильных ответов	1-2	
6.	менее 50% правильных ответов	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)

	Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.		
3	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не искажившие экономическое содержание ответа.	5-6	
4	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	
5	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
6	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение - безосновательно.	1	
7	Решение неверное или отсутствует.	0	

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)

	реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.		компетенции)
3.	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	4-6	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3	
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

Ж) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Задание выполнено полностью: цель домашнего задания успешно достигнута; основные понятия выделены; наличие схем, графическое выделение особо значимой информации; работа выполнена в полном объеме.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Задание выполнено: цель выполнения домашнего задания достигнута; наличие правильных эталонных ответов; однако работа выполнена не в полном объеме.	8-7	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Задание выполнено частично: цель выполнения домашнего задания достигнута не полностью; многочисленные ошибки снижают качество выполненной работы.	6-5	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Задание не выполнено, цель выполнения домашнего задания не достигнута.	менее 5	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

3) КРИТЕРИИ И ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ КЕЙС-ЗАДАЧ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	умение анализировать ситуацию и находить оптимальное количество решений	1	
2	умение работать с информацией, в том числе умение затребовать дополнительную информацию, необходимую для уточнения ситуации	1	
3	умение моделировать решения в соответствии с заданием, представлять различные подходы к разработке планов действий, ориентированных на конечный результат	1	
4	умение принять правильное решение на основе анализа ситуации;	1	
5	навыки четкого и точного изложения собственной точки зрения в устной и письменной форме, убедительного отстаивания своей точки зрения;	1	
6	навык критического оценивания различных точек зрения, осуществление самоанализа, самоконтроля и самооценки.	1	
7	адекватность и соответствие ответов специалиста современным тенденциям рынка, конструктивность.	1	
8	креативность, нестандартность предлагаемых решений;	1	
9	количество альтернативных вариантов решения задачи (версионность мышления);	1	
10	наличие необходимых навыков, их выраженность (в зависимости от <i>требований</i>).	1	
	Количество баллов в целом		

И) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	критерии оценивания	Шкала оценок	
1	исключительные знания, абсолютное понимание сути вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы	Количество баллов	Оценка
2	глубокие знания материала, отличное понимание сути вопросов, твердое знание основных понятий и положений по вопросам, структурированные, последовательные, полные, правильные ответы	28-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
3	глубокие знания материала, правильное понимание сути вопросов, знание основных понятий и положений по вопросам, содержательные, полные и конкретные ответ	25-27	

	на вопросы. Наличие несущественных или технических ошибок		
4	твердые, достаточно полные знания, хорошее понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление	22-24	
5	твердые, но недостаточно полные знания, по сути верное понимание вопросов, в целом правильные ответы на вопросы, наличие неточностей, небрежное оформление	19-21	
6	общие знания, недостаточное понимание сути вопросов, наличие большого числа неточностей, небрежное оформление	16-17	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
7	относительные знания, наличие ошибок, небрежное оформление	13-15	
8	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	10-12	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
9	непонимание сути, большое количество грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	
10	не дан ответ на поставленные вопросы	4-6	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
11	отсутствие ответа, дан ответ на другие вопросы, списывание в ходе выполнения работы, наличие на рабочем месте технических средств, в том числе телефона	1-3	

III ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся

Тема. Охрана труда при эксплуатации торгового оборудования

Задание 1.

Внимательно прочитать ситуационные задачи и аргументированно, с применением норм права, выразить свое отношение к произошедшим ситуациям.

Задача 1.

Гражданка Громова М.И. устроилась на работу кассиром–операционистом. При приеме на работу гражданка прошла первичный инструктаж по технике безопасности, в соответствии с должностной инструкцией кассира–операциониста. Тем не менее, в первый свой рабочий день с Громовой М.И. произошёл несчастный случай: во время работы у кассовой машины с автоматическим открыванием денежного ящика, при выдачи первого чека под действием пружины произошло выталкивание денежного ящика не менее чем на одну треть, что привело к травме Громовой М.И., т.к. та, в свою очередь, в это время присела на стул, чтобы поговорить по телефону – и денежный ящик оказался на уровне лица гражданки. Выразите своё отношение к произошедшему случаю.

Задача 2.

При эксплуатации торгового автомата, ответственный за установку и текущий его ремонт – гражданин Некрасов получил травму электрическим током, а именно: в соответствии с техникой безопасности, при включении автомата в сеть на главном или специальном щите необходимо установить обособленный рубильник и предусмотреть предохранительную защиту, – этих мер принято не было. Кто виновен в данной ситуации? Выразите свое мнение.

Задача 3.

В соответствии с полученными знаниями по правилам техники безопасности, необходимо смоделировать проблемную ситуацию с нарушением техники безопасности на предприятии торговли и аргументированно высказать свое мнение касательно данной ситуации.

Задание 2.

Деловая игра по технике безопасности на предприятии. В рамках деловой игры по технике безопасности на предприятии торговли, необходимо составить ситуации, где была нарушена данная техника. На учебном занятии представить их, и аргументированно дать правовую оценку произошедшему.

Задание 3.

Внимательно посмотреть видео ролик (ссылка на электронный ресурс – учительский сайт проекта «Инфоурок»): Романовой Оксаны Алексеевны. И дать правовую оценку происходящему в данном ролике.

Задание 4.

Необходимо ответить на вопросы:

1. Понятие, назначение и регламентация техники безопасности в коммерческой деятельности

2. Техника безопасности при эксплуатации различного торгового и производственного оборудования.

Задание 5.

Составить ситуации (для последующего обсуждения в группе) с нарушением правил безопасности в торговом предприятии.

Тема. Эксплуатация весоизмерительного оборудования

Методические рекомендации:

1) Определить потребность в весах для взвешивания отдельных товаров на прилавках обслуживания и в подсобном помещении магазина при фасовке товаров.

2) Рассчитанное количество весов сравнить с примерными нормами

Задание 1.

Взвешиванию в продовольственном магазине подлежат следующие группы товаров:

- Мясо охлажденное = 308,67 кг
- Птица охлажденная = 730,50кг
- Рыба охлажденная = 193,85 кг
- Мясо глубокой заморозки = 301,20кг
- Рыба глубокой заморозки = 268,00кг
- Гастрономия (колбасы, сосиски и т.д.) = 190,42кг
- Рыба соленая = 154кг
- Рыба копченая = 145,71 кг
- Сыры = 306,00кг
- Свежие фрукты и овощи = 534,00 кг

Расчет произведем по формуле:

$$N_{в} = \frac{G_i}{P_{э} \cdot t_{\mu}} \quad (\text{шт}), \text{ где}$$

$N_{в}$ – количество весов, шт

G_i – масса i -го вида товара, кг

t_{μ} – количество часов работы предприятия, час = 12 час

$P_{э}$ – эксплуатационная производительность, кг/ч.

Коэффициент запаса – 20 %

1. Для зоны приемки:

Техническая производительность для товарных весов:

$$P_{т} = 2000 \dots 4000 \text{ кг/ч}$$

$$= P_{т} \times K_{г}, \text{ кг/ч, где}$$

$P_{т}$ - техническая производительность весов

$K_{г}$ - коэффициент использования машины во времени = 0.8

$$1) P_{э} = 0.8 \times 4000 = 3200 \text{ кг/ч}$$

$$2) G_i = 308,67 + 730,50 + 193,85 + 301,20 + 268,00 + 190,42 + 154,00 + 145,71 + 306,00 + 534,00 = 3132,35 \text{ кг}$$

$$3) N_{в} = 3132,35 / (3200 \times 12) = 0,081 - 1 \text{ штука}$$

2. Для зоны товарной обработки и зала:

Техническая производительность для настольных весов:

$$P_{т} = 100 \dots 200 \text{ кг/ч.}$$

$$= P_{т}, \text{ кг/ч, где}$$

$P_{т}$ - техническая производительность весов

- коэффициент использования машины во времени = 0.5

$$1) P_{э} = 0.5 \times 200 = 100 \text{ кг/ч}$$

$$2) G_i = 3132,35 \times 20\% = 626,47 / 100 = 626,47 \text{ кг}$$

$$3) N_{во} = 626,47 / (100 \times 12) = 0,52 - 1 \text{ штука}$$

3. Весы для реализации товара в зале:

Техническая производительность для настольных весов:

$$P_T = 100 \dots 200 \text{ кг/ч.}$$

= P_T , кг/ч, где

P_T - техническая производительность весов

- коэффициент использования машины во времени = 0.5

$$1) P_{\text{э}} = 0.5 * 200 = 100 \text{ кг/ч}$$

$$2) G_i = 3132,35 * 20\% = 626,47 \text{ кг}$$

$$3) N_{\text{во}} = 626,47 / (100 * 12) = 0,52 - 1 \text{ штука}$$

Итого весов с термопечатающим устройством нам потребуется 3 штуки

Задание 2.

Пользуясь электронным учебником Голубкина Т.С. «Торговые вычисления», с. 7-8, необходимо составить схему: «Меры длины и объема».

Тема. Эксплуатация холодильного оборудования

Практические задания по теме «Эксплуатация холодильного оборудования»

Цель: Изучение различных характеристик холодильного оборудования.

Методические рекомендации:

Задание 1.

Пользуясь конспектами лекций, учебником Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий и сетью Интернет – необходимо составить сводную таблицу с классификацией холодильного оборудования.

Задание 2.

Пользуясь конспектами лекций, учебником Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий и сетью Интернет – опишите принцип работы следующего холодильного оборудования:

Холодильная открытая витрина ОВХС-1-0,1

Холодильная витрина типа ВХС -1 – 0,8

Холодильная открытая витрина ВХС – 1-1,25Д

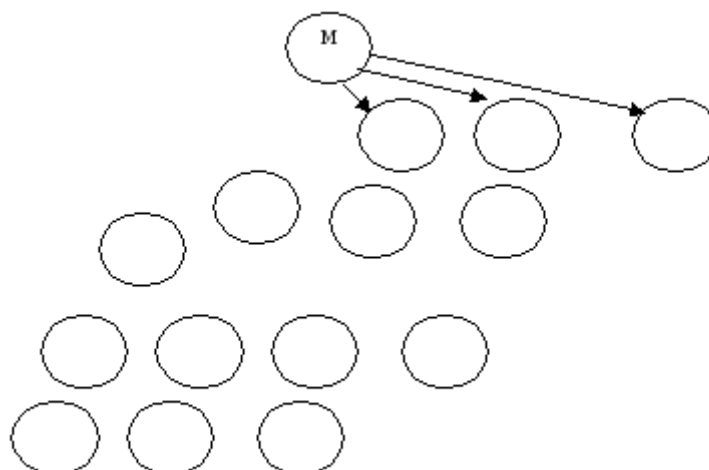
Холодильная витрина типа АВТ -45.

Тема. Теоретические основы товароведения

Распознавание разновидностей метода классификации в стандарте на продукцию.

Задание 1. Проанализируйте разделы двух стандартов на продукцию «Классификация». Укажите объекты классификации и классификационные признаки, положенные в основу деления множества (товара определенного вида или однородной группы товаров) на подмножества (разновидности, наименования и т.п.)

Задание 2. Дополните и заполните (на конкретном примере) схему иерархического метода классификации. Назовите количество ступеней и глубину



Схематично приведите конкретный пример фасетного метода классификации и оформите в виде схемы

№2: Составление классификации групп товаров разными методами. Определение класса продукции по коду ОКП.

Задание 1. Нарисуйте схему классификации ассортимента и показателей качества исследуемых товаров однородной группы или вида. Укажите на схеме ступени, признаки на этих ступенях и глубину классификации при иерархическом методе.

Задание 2. Установите преимущества и недостатки иерархического и фасетного методов классификации конкретных множеств товаров. Результаты оформите в виде таблицы.

Достоинства и недостатки разновидностей методов классификации.

Метод классификации	Достоинства	Недостатки
1.		
2.		

Задание 3. Составьте самостоятельно две схемы классификации иерархическим методом (не менее 3-х ступеней) и фасетным (не менее 3-х независимых группировок). Объектами классификации могут служить товары, окружающие предметы, люди, явления, процессы, документы и другие объекты.

Задание 4. Ознакомьтесь с общероссийским классификатором продукции. (ОКП). Изучите его структуру. На примере двух групп товаров определите иерархический и/или фасетный метод классификации. Сделайте заключение.

№3: Решение ситуаций по определению показателей ассортимента.

Задание 1. Рассчитайте показатели ассортимента (широту, полноту, устойчивость, новизну, рациональность) путем решения ситуационных задач.

Расчет показателей производится по формулам:

$$K_{ш} = \frac{Шф}{Шб} * 100\%$$

Кш – коэффициент широты, %;

Шф – фактическая широта

Шб – базовая широта.

Пф

$$Кп = \frac{Пб}{Пф} * 100\%$$

Кп – коэффициент полноты, %;

Пф – фактическое количество товаров однородной подгруппы;

Пб – базовая полнота.

Уф

$$Ку = \frac{Шб}{Уф} * 100\%$$

Ку – коэффициент устойчивости, %;

Уф – количество товаров однородной группы товаров, пользующихся устойчивым спросом

Нф

$$Кн = \frac{Шб}{Нф} * 100\%$$

Кн – коэффициент новизны, %;

Нф – количество новых товаров

$$\frac{Кш * Квш + Кп * Квп + Ку * Кву + Кн * Квн}{4}$$

Кр =

Коэффициент рациональности рассчитывается как средневзвешенное значение коэффициентов широты, полноты, устойчивости, новизны.

Кв – коэффициент весомости.

Коэффициенты весомости: Квш = 0,3; Квп = 0,2; Кву = 0,2; Квн = 0,3.

Задача 1. Магазин «Кенгуру» имеет в продаже: обои-дуплекс - 7 расцветок, обои виниловые - 6 расцветок, фото-обои – 2 вида, «жидкие» обои – 3 вида. Новые виды по 1 каждого, в прайс-листе поставщика по 10 каждого вида. Рассчитайте широту, полноту, степень обновления ассортимента.

Задача 2. Определите полноту и степень обновления ассортимента магазина «Обувь» имеющего в продаже: кроссовки – 7 фасонов, сапоги женские – 5, ботинки – 4, туфли – 6, полуботинки – 8 фасонов, если на оптовом предприятии предполагают по 8 фасонов каждого вида, из имеющихся по 3 новинки. Ваши действия по созданию рационального ассортимента к лету.

Задача 3. Определите полноту и степень обновления ассортимента магазина «Трикотаж», имеющего в продаже джемпера – 3 фасона, юбки - 7, брюки – 5, жакеты – 4, свитера – 6, если на оптовом предприятии предлагают по 8 фасонов каждого вида. Из имеющихся в продаже товаров – по 1 новинки каждого вида.

Задача 4. Определите полноту и степень обновления ассортимента магазина «Трикотаж» имеющего в продаже: джемпера – 6 фасонов, платья – 4, брюки – 3, жакеты – 4, свитера – 4 фасонов, если на оптовом предприятии предполагают по 6 фасонов каждого вида, из имеющихся по 2 новинки. Ваши действия по созданию рационального ассортимента к лету.

Задание 2. Рассчитайте структуру ассортимента путем решения ситуационных задач.

Задача 1. Магазин «Ткани». Рассчитайте структуру ассортимента в натуральном выражении, если на текущий момент имеется в наличии: ситца – 770 м., подкладочные – 600 м., мебельно-декоративной – 450 м., батиста – 300 м., вельвета – 300 м. Какие решения должен принять товаровед в зависимости от времени года.

Задача 2. Рассчитайте структуру ассортимента магазина, имеющего в продаже: изделия верхнего трикотажа - 450 шт., белье – 350 шт., чулочно-носочных – 250 пар,

головные уборы, шарфы – 200 шт. Определите направления ассортиментной политики при смене сезона.

Задача 3. Рассчитайте структуру ассортимента магазина, имеющего в продаже: изделия верхнего трикотажа - 450 шт., белье – 350 шт., чулочно-носочных – 250 пар, головные уборы, шарфы – 200 шт. Определите направления ассортиментной политики при смене сезона

№4: Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций.

Задание 1. Собрать информацию об ассортименте и ценах на товары однородной группы отечественного и импортного производства в трех торговых предприятиях и оформить ее в виде таблицы 1.

Таблица 1

Наименования торговой фирмы	Перечень и цены	Перечень товаров однородной группы (ШБ)	Отечественные товары	Импортные товары

Примечание: Перечень товаров включает все наименования товаров, в том числе вид, подвид, а также вид упаковки и расфасовку. В графах, отражающих наименование конкретной фирмы, в строке с наименованием товара ставится цена на товар, имеющийся в продаже или знак (+) (наличие в продаже) или (-) (в продаже отсутствует).

Данные о ценах необходимы для расчета структуры ассортимента.

Примечание: задание можно выполнить и по рекламным газетам, журналам, сети интернет.

Задание 2. Проанализируйте и оцените рациональность ассортиментной политики каждой обследованной торговой фирмы с учетом ее местонахождения, предполагаемого сегмента потребителей, наличия конкурентов. Дайте обоснование Вашим рекомендациям по совершенствованию ассортиментной политики торговых фирм. Результаты анализа и оценки запишите в тетрадь.

Групповое обсуждение результатов.

№5: Оценка потребительских свойств образцов непродовольственных товаров.

Задание 1. Укажите, какие из выявленных групп и подгрупп потребительских свойств, а также показателей качества товаров относятся к обязательным, а какие предназначены для идентификации (распознавания) ассортиментной характеристики товаров. Выявите показатели, имеющие наибольшую значимость для создания потребительских предпочтений.

Задание 2. Дайте оценку двух образцов заварочных чайников (в сравнении)

Чайник 1. Изготовлен из мягкого классического фарфора – белый, просвечивает, изготовлен пластичным формованием. Вместимость 500см³, крышка с конусообразной ручкой, носик с сеткой внутри, форма цилиндрическая. Украшение живопись – темно-розовые цветы. Ручка округлая, далеко отстает от корпуса.

Чайник 2. Изготовлен из полуфарфора, вместимость – 400 см³, носик сужен к вершине, без сетки. Крышка с фиксатором. Метод литья – плавные сочленения ручки, корпуса, носика. Ручка крышки – грибок. Украшение полу литьё бледно-зеленого цвета.

№6: Оценка потребительских свойств образцов продовольственных товаров.

Задание 1. Проанализируйте требования к качеству двух стандартов на продовольственные товары. Отнесите регламентируемые стандартом показатели к одной из групп, входящих в номенклатуру потребительских свойств. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1

Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продовольственных товаров

Наименование товара	№ стандарта	Потребительские свойства	Показатели качества стандарта или ТУ

Задание 2. Укажите, какие из выявленных групп и подгрупп потребительских свойств, а также показателей качества товаров относятся к обязательным, а какие предназначены для идентификации (распознавания) ассортиментной характеристики продовольственных товаров. Выявите показатели, имеющие наибольшую значимость для создания потребительских предпочтений.

№7: Изучение маркировки образцов продукции продовольственных и непродовольственных товаров, определение вида информационных знаков.

Задание 1. Проанализировать информацию 2-3-х носителей маркировки и установить соответствие обязательным требованиям ФЗ “О защите прав потребителей” и действующих стандартов на маркировку одноименной продукции. Укажите, какие приемы использованы для обеспечения этих требований. Дайте предложения по способам доведения недостаточной информации. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1

Анализ информации на маркировке товаров

Наименование товара	Элементы информации	Требования ФЗ	Факт. соответствие	Требования ГОСТ	Факт. соответствие

Примечание: в графах 2 и 4 указывается наименование требования, а в графах 3 и 4 отмечается знаком (+) соответствие или знаком (-) несоответствие.

Заключение: анализ соответствия или несоответствия, корректирующие мероприятия при несоответствии.

Задание 2. Проанализировать маркировку любого продовольственного или непродовольственного товара и выявить основополагающую, коммерческую и потребительскую информацию. Результаты анализа привести в таблице 2.

Таблица 2

Установление видов информации

Наименование товара	№ ГОСТ	Способ использования	Элементы информации	Виды информации

Заключение: обобщите результаты анализа, выявите доминирующий (преобладающий) вид информации.

Задание 3. Расшифровать условные обозначения – информационные знаки на маркировке продовольственных и непродовольственных товаров. Выявить дублирование информации в виде условных обозначений на штампах, клеймах и текста на маркировке.

Результаты расшифровки запишите в тетрадь. Проанализируйте целесообразность дублирования информации на штампе и этикетке.

Задание 4. Выявите на маркировке ее составные части: текстовую, изобразительную и информационные знаки. Установите, какие элементы информации присущи каждой части и каково их значение. Расшифруйте информационные знаки на маркировке. К какой группе информационных знаков они относятся? Результаты приведите в таблице. Установите доминирующую часть информации на маркировке по занимаемой площади и информационной насыщенности.

№8: Определение градаций качества продовольственных товаров.

Задание 1. 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 таблицы 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

Заключение: Обобщить данные таблицы 1, выявив общность и различия между значениями показателей качества анализируемых видов товаров.

Задание 2. Определить товарный сорт товаров трех наименований. Выявить принципы деления товаров на сорта (сырьевой, технологический или комбинированный).

Задание может выполняться путем решения ситуационных задач

При определении товарного сорта натуральных образцов задание следует выполнять по следующему алгоритму:

- определение действительных значений показателей качества, определяющих товарный сорт;
- сопоставление действительных и регламентируемых стандартами значений показателей качества;
- установление соответствия образца требованиям определенного товарного сорта;
- заключение о товарном сорте.

При решении ситуационных задач первая операция указанного алгоритма не выполняется, так как фактические значения показателей качества приводятся в условии 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? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

2. Определите вид и товарный сорт рисовой крупы, если крупа имеет шероховатую поверхность, а навеске массой 25 г обнаружено содержание: нашелушенных зерен – 0,045

г; минеральных примесей – 0,0125 г; дробленых зерен – 2,5 г. Возможна ли реализация данной крупы, если в качественном удостоверении указан в/с? Можно ли предъявить претензии поставщику? На каком основании?

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 товарных сорт пшена шлифованного.

№9: Определение градаций качества непродовольственных товаров.

Задание 1. Проанализировать разделы “Технические требования” трех стандартов на разные виды непродовольственных товаров, 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 таблицы 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

Заключение: Обобщить данные таблицы 1, выявив общность и различия между значениями показателей качества анализируемых видов непродовольственных товаров.

Задание 2. Проанализировать требования к качеству непродовольственных товаров, подразделяющихся на номера и/или марки.

Выявить отличительные признаки номеров и марок товаров двух наименований. Результаты записать в таблицу 2.

Таблица 2

Отличительные признаки товаров разных номеров и марок

Наименование товара	Градации качества	Отличительные признаки товаров разных номеров или марок	
		номера	марки

Заклучение: Обобщить данные таблицы, выявить общность или различия показателей качества номеров и/или марок анализируемых товаров.

№9: Определение градаций качества непродовольственных товаров.

Задание 1. Проанализировать разделы “Технические требования” трех стандартов на разные виды непродовольственных товаров, 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 таблицы 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

Заключение: Обобщить данные таблицы 1, выявив общность и различия между значениями показателей качества анализируемых видов непродовольственных товаров.

Задание 2. Проанализировать требования к качеству непродовольственных товаров, подразделяющихся на номера и/или марки.

Выявить отличительные признаки номеров и марок товаров двух наименований. Результаты записать в таблицу 2.

Таблица 2

Отличительные признаки товаров разных номеров и марок

Наименование товара	Градации качества	Отличительные признаки товаров разных номеров или марок	
		номера	марки

Заключение: Обобщить данные таблицы, выявить общность или различия показателей качества номеров и/или марок анализируемых товаров.

№10: Определение физических свойств образцов продовольственных и непродовольственных товаров.

Задание 1. Проанализируйте разделы «Технические требования»:

ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети», ГОСТ Р 51782-2001 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети», ГОСТ Р 51603-2000 «Бананы свежие» и выпишите размерно-массовые характеристики выступающие показателями качества:

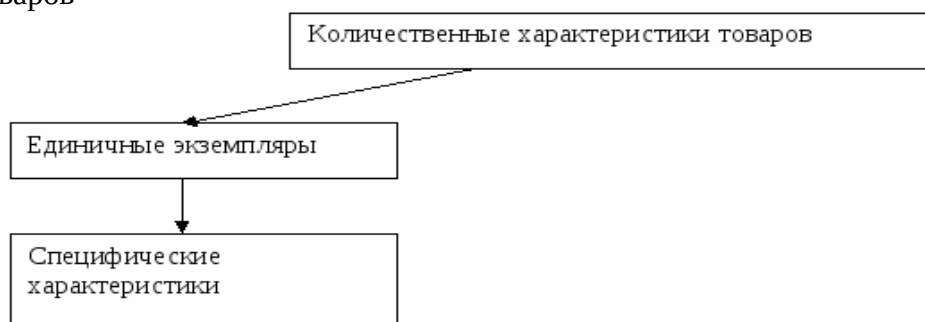
Размерно-массовые характеристики

Наименование показателя качества

Задание 2. Укажите отличия единичных экземпляров от товарной партии.

Задание 3. Продолжите схему классификации общих количественных характеристик

товаров



Задание 4. Рассмотреть влияние припусков на качество изделий. Величину измерения в готовом виде на каком-либо участке ($I_{изд.}$) определяют по формуле: $I_{изд.} = I_{ф.} + П_{св.}$,

$I_{ф.}$ - измерение типовой фигуры на этом участке;

$П_{св.}$ - припуск на свободное облегание.

$П_{св.} = П_{изд.} - I_{ф.}$.

Результат измерений изделия и данные измерений типовой фигуры занесите в таблицу, вычислите припуски и объясните их назначение.

Таблица 1.

Результаты измерения изделия и фигуры человека

№ пп	Наименование измерения изделия	Измерение изделия, см	Измерение типовой фигуры	Суммарный припуск на свободное облегание + -\ см
1	Ширина изделия под проймой	60		
2	То же ни линии талин	45		
3	То же ни линии бедер	62		
4	Ширина рукава под проймой в развернутом виде	35		
5	Ширина рукава внизу	25		
6	Длина рукава	60		
7	Ширина спины в самом узком месте (между швами втачивания рукавов)	20,5		
8	Ширина полы от средней линии переда до линии проймы в самом узком месте	23		

При уменьшении величины припусков возникают дефекты, связанные с обужением изделия. Эти дефекты проявляются во время эксплуатации изделия в виде поперечных складок и морщин. Кроме того, обуженное изделие в зонах постоянно действующих растягивающих нагрузок ненадежно и быстрее разрушайся.

№11: Ознакомление с правилами выборочного контроля и отбором проб по стандартам. Решение ситуаций по применению правил контроля качества партии.

Задание 1. Изучить раздел «Правила приемки по качеству» (в разных стандартах раздел может иметь другие названия), в котором регламентируются правила отбора проб (образцов) и выявите особенности отбора точечных, объединенных или средних проб.

Задание 2. Решите ситуации.

Задача № 1. В магазин поступила партия шоколада “Аленка”, упакованного в ящики по 5 кг. Масса партии 250 кг. Масса плитки 100 г. В выборке оказалось 5 плиток массой 97 г; 10 плиток – 98 г; остальные – 100г. Рассчитайте объем выработки. Укажите браковочное и приемочное числа для данной партии. Можно ли реализовать данную партию?

Задача № 2. Обоснуйте вид контроля качества партии пива в объеме 140 ящиков, при приемке в выборке обнаружено 1 бутылки с дефектами внешнего вида. Рассчитайте объем выборки. Укажите приемочное и браковочное числа для данной партии. Возможна ли реализация данной партии.

Задача № 3. В магазин поступила партия Зефира в шоколаде в коробках. Масса партии 700 кг. Масса одной коробки 500 г. В выборке при проверке качества упаковки и маркировки обнаружили 2 деформированные коробки и 1 коробку со смазанной маркировкой. Рассчитайте объем выборки. Укажите браковочное и приемочное числа для данной партии. Возможна ли реализация данной партии?

№12: Решение ситуаций по расчету товарных потерь партии продукции.

Задание 1. Определите размер начисленной естественной убыли. Расчет начисленной естественной убыли произведите с использованием норм, утвержденных приказом Министерства экономического развития и торговли Российской Федерации от 07.09.07г. № 304.

Сопоставьте размер фактической и начисленной естественной убыли. Укажите порядок списания фактической естественной убыли в предприятиях общественного питания (или в магазине).

Задание 2.

4.1. Рассчитайте размер (массу) естественной убыли мяса говядины охлажденной и мороженой 3-х дней хранения в предприятии общественного питания, если масса партии была по 2 тонны каждого вида. Естественная убыль какого мяса в зависимости от термического состояния выше?

4.2. Рассчитайте естественную убыль сыра Голландского с парафиновым покрытием и в полимерной пленке после 20 суток хранения, если исходная партия была одинаковой и составила 400 кг. Результаты укажите в натуральном и денежном выражениях.

С каким покрытием сыр выгоднее приобретать предприятию общественного питания?

Тема. Продажа зерномучных товаров ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента муки

	Что должен знать студент?	Как должен отвечать
1	Приемка муки по количеству и качеству	Прием товаров в магазине ведут материально-ответственные лица в соответствии с инструкциями П-6 и П-7 о порядке приемки товаров народного потребления по количеству и качеству - сопоставление данных сопроводительных документов (счет-фактур, упаковочных ярлыков, спецификаций и др.) с фактическим

		наличием товаров
2	Подготовка к продаже муки в магазине	
3	Товары относящиеся к группе зерномучных товаров	-мука, крупа, хлеб и хлебобулочные, сухарные, бараночные, макаронные изделия
4	При приемке товара обнаружена недостача	-дальнейшая приемка приостанавливается, поступившая партия хранится отдельно от других товаров в магазине при обеспечении полной сохранности
5	При установлении недостачи приемка товаров по количеству может быть проведена магазином в одностороннем порядке	- с согласия поставщика
6	При приемке товаров обнаружены излишки	- составляется акт
7	Приемка товаров проведена своевременно	- если проверка количества товаров окончена в установленные сроки.
8	Приостановление приемки товаров по количеству	- при установлении недостачи или пересортицы.
9	Основание для участия представителя отправителя (изготовителя) в приемке товаров по количеству	- удостоверение на право участия в приемке товаров в данном магазине
10	Сорта выработанной пшеничной муки	-5сортов-крупчатку,высшего, 1и2 сортов, обойную
11	Вырабатывают крупчатку из пшеницы	- твердых и стекловидных сортов пшеницы
12	Вырабатывают муку высшего сорта из сортов пшеницы	- полустекловидных и мягких стекловидных сортов пшеницы
13	Сорта пшеницы из которых вырабатывают муку 1и 2 сортов, обойную	- мягких сортов пшеницы
14	Сорта выработанной ржаной муки	-сеяную, обдирную, обойную
15	Сорта выработанной кукурузной муки	-тонкого, крупного помола и обойную

1 6	Сорта выработанной Ячменной муки	-сеяную и обойную
1 7	Сорта выработанной Соевой муки	-дезодорированная, необезжиренная, полуобезжиренная и обезжиренная, высшего и 1-го сортов
1 8	Соевую муку используют в производстве	в производстве кондитерских, макаронных изделий, пищевых концентратов
1 9	Требования предъявляемые к качеству муки	- определяют цвет, вкус, отсутствие хруста, запах, крупность помола, влажность, кислотность, зольность, содержание примесей, количество и качество сырой клейковины, зараженность сельскохозяйственными вредителями, норм стандарта.

Карточка задание

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента муки

№ п/п	Вид продукта	Характеристика показателей					
		Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Срок хранения
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

Ответы на вопросы

1. Приемка муки по количеству и качеству?

2. Подготовка к продаже в магазине муки ?

3. Что относится к группе зерномучных товаров?

-мука, крупа, хлеб и хлебобулочные, сухарные, бараночные, макаронные изделия

4. Сколько вырабатывают сортов пшеничной муки?

-5 сортов-крупчатку, высшего, 1 и 2 сортов, обойную

5. Из какой пшеницы вырабатывают крупчатку?

-из твердых и стекловидных сортов пшеницы.

6. Из каких сортов пшеницы вырабатывают муку высшего сорта?

- полустекловидных и мягких стекловидных сортов пшеницы

7. Из какой пшеницы вырабатывают муку 1 и 2 сорта обойную?

- мягких сортов пшеницы

8. Сколько сортов вырабатывают ржаной муки?

-сеяную, обдирную, обойную

9. Сколько сортов вырабатывают кукурузной муки?

-тонкого, крупного помола и обойную

10. Сколько сортов вырабатывают ячменной муки?

-сеяную и обойную

11. Сколько видов вырабатывают соевой муки?

-дезодорированная, необезжиренная, полуобезжиренная и обезжиренная, высшего и 1-го сортов

12. В каком производстве используют соевую муку?

-в производстве кондитерских, макаронных изделий, пищевых концентратов

13. Какие требования предъявляются к качеству муки?

- определяют цвет, вкус, отсутствие хруста, запах, крупность помола, влажность, кислотность, зольность, содержание примесей, количество и качество сырой клейковины, зараженность сельскохозяйственными вредителями, норм стандарта.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента круп

	Что должен знать студент?	Как должен отвечать
1	Приемка круп по количеству и качеству	Прием товаров в магазине ведут материально-ответственные лица в соответствии с инструкциями П-6 и П-7 о порядке приемки товаров народного потребления по количеству и качеству - сопоставление данных сопроводительных документов (счет-фактур, упаковочных ярлыков, спецификаций и др.) с фактическим наличием товаров
2	Подготовка к продаже круп в магазине	
3	Товары относящиеся к группе зерномучных товаров	-мука, крупа, хлеб и хлебобулочные, сухарные, бараночные, макаронные изделия
4	При приемке товара обнаружена	-дальнейшая приемка приостанавливается,

	недостача	поступившая партия хранится отдельно от других товаров в магазине при обеспечении полной сохранности
5	При установлении недостачи приемка товаров по количеству может быть проведена магазином в одностороннем порядке	- с согласия поставщика
6	При приемке товаров обнаружены излишки	- составляется акт
7	Приемка товаров проведена своевременно	- если проверка количества товаров окончена в установленные сроки.
8	Приостановление приемки товаров по количеству	- при установлении недостачи или пересортицы.
9	Основание для участия представителя отправителя (изготовителя) в приемке товаров по количеству	- удостоверение на право участия в приемке товаров в данном магазине
10	Что относится к крупе из пшеницы?	-манная и Полтавская крупы
11	Крупу манную вырабатывают	-из мягких стекловидных и полустекловидных сортов пшеницы - твердых сортов пшеницы -из смеси мягких и твердых сортов пшеницы
12	Крупу манную вырабатывают	- 3-х марок: М - из мягких стекловидных и полустекловидных сортов пшеницы; Т - твердых сортов пшеницы; МТ - из смеси мягких и твердых сортов пшеницы
13	Крупу пшеничную шлифованную делят	- на 5 номеров - 1- целое зерно -2,3,4-дробленое зерно -5- Артек самое мелкое зерно
14	Виды круп, которые вырабатывают из ячменя	- ячменную, частицы зерна различные по величине (1,2,3 номера) - перловую крупу - целое или дробленое зерно, зашлифованное или отполированное зерно
15	Виды круп, которые вырабатывают из риса	- шлифованный и дробленый
16	Сорта выпускаемого шлифованного риса	-экстра, высший, 1,2,3

1 7	Виды круп вырабатываемые из гречихи	- ядрицу и ядрицу быстроразваривающуюся -продел и продел быстроразваривающийся
1 8	Ядрица представляет собой	- зерно гречихи без плодовой оболочки, кремоватого или зеленоватого цвета
1 9	Сорта выпускаемой ядрицы и продела	- ядрица- 1,2 сорт -продел- на сорта не делится
2 0	Получение быстроразваривающейся крупы из гречихи	-зерно подвергается гидротермической обработке (пропариванию)
2 1	Продел представляет собой	- колотые ядра гречихи, полученные при изготовлении ядрицы, имеют белый цвет с кремоватым или зеленоватым оттенком.
2 2	Виды круп, которые вырабатывают из овса	- овсяная пропаренная недробленая- целые ядра - овсяная плющенная- расплющенное на дробленых, недробленое, пропаренное, шлифованное зерно
2 3	Вид овсяной пропаренная недробленой крупы	- целые ядра с остатками плодовой оболочки и зародыша белого цвета с желтоватым или сероватым оттенком, с гладкой поверхностью, мучнистым ядром
2 4	Вид овсяной плющенной крупы	- расплющенное на рифленых вальцах, недробленое пропаренное шлифованное зерно
2 5	Сорта крупы из овса	- высший, первый
2 6	Виды круп, которые вырабатывают из гороха	- горох лущеный целый полированный -горох лущеный колотый полированный
2 7	Вид гороха лущеного целого полированного	- боб с неразделенными семядолями желтого или зеленого цвета
	Вид гороха лущеного колотого полированного	- отдельные семядоли округленной формы желтого или зеленого цвета
2 8	Определение качества крупы	- по цвету, запаху, вкусу, содержанию примесей, однородности и размеру частиц, кислотности, зараженности вредителями

Практическая работа

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента круп

Задание 1: Заполните следующую таблицу

Крупы	Вырабатывают
-------	--------------

	марки	цвет
Манная	М - из мягких стекловидных и полустекловидных сортов пшеницы; Т - твердых ТВ пшеницы; МТ - из смеси мягких и твердых сортов пшеницы	- белый; -желтоватый или кремоватый цвет -пестрый цвет

Практическая работа

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента круп

Задание 1: Заполните следующую таблицу

Крупы	Вырабатывают	
	номера	вид
Пшеничная	- 1- целое зерно -2,3,4-дробленое зерно -5- Артек самое мелкое зерно	шлифованная

Практическая работа

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента круп

Задание 1: Заполните следующую таблицу

Крупы	Вырабатывают	
	вид	сорт
Рис шлифованный	Зерно, с которого удалены оболочки и часть алейронового слоя, имеет белый цвет и шероховатую поверхность	Экстра, высший, 1,2,3

Практическая работа

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента круп

Задание 1: Заполните следующую таблицу

Крупы	Вырабатывают	
	номера	вид
Перловая	- 1,2 (целые ядра) -3,4-(крупнодробленые) -5- мелкодробленные	Целое или дробленое зерно, зашлифованное или отполированное

Карточка задание

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента круп

№ п/п	Вид продукта	Характеристика показателей					
		Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Срок хранения
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

Ответы на вопросы

1. Приемка круп по количеству и качеству?

2. Подготовка к продаже в магазине круп ?

3. Что относится к крупе из пшеницы?

- манная и Полтавская крупы

4. Каких марок вырабатывают крупу манную?

- из мягких стекловидных и полустекловидных сортов пшеницы

- твердых сортов пшеницы

- из смеси мягких и твердых сортов пшеницы

5. Как делят крупу пшеничную шлифованную?

- на 5 номеров

- 1- целое зерно

- 2,3,4- дробленое зерно

- 5- Артек самое мелкое зерно

6. Сколько видов вырабатывают крупы из ячменя?

- ячменную, частицы зерна различные по величине (1,2,3 номера)

- перловую крупу - целое или дробленое зерно, зашлифованное или отполированное зерно

8. Сколько видов вырабатывают круп из риса?

- шлифованный и дробленый

9. Сколько видов вырабатывают круп из гречихи?

- ядрицу и ядрицу быстрорастваривающуюся

- продел и продел быстрорастваривающийся

10. Что означает продел?

- колотые ядра гречихи, полученные при изготовлении ядрицы

11. Для чего зерно гречихи подвергают гидротермической обработки (пропариванию)?

- для получения быстрорастваривающийся крупы

12. Сколько видов вырабатывают круп из овса?

- пропаренная недробленая- целые ядра
- плющенная- расплющенное на дробленых, недробленое, пропаренное, шлифованное зерно

13. На сколько сортов делят овсяную крупу?

- высший и 1 сорт

14. Сколько видов вырабатывают круп из гороха?

- горох лущеный целый полированный
- горох лущеный колотый полированный

15. Как определяют качество круп

- по цвету, запаху, вкусу, содержанию примесей, однородности и размеру частиц, кислотности, зараженности вредителями

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента макаронных изделий

п	Что должен знать студент?	Как должен отвечать
1	Приемка макаронных изделий по количеству и качеству	Прием товаров в магазине ведут материально-ответственные лица в соответствии с инструкциями П-6 и П-7 о порядке приемки товаров народного потребления по количеству и качеству - сопоставление данных сопроводительных документов (счет-фактур, упаковочных ярлыков, спецификаций и др.) с фактическим наличием товаров
2	Подготовка к продаже макаронных изделий в магазине	
3	Товары относящиеся к группе зерномучных товаров	-мука, крупа, хлеб и хлебобулочные, сухарные, бараночные, макаронные изделия
4	При приемке товара обнаружена недостача	-дальнейшая приемка приостанавливается, поступившая партия хранится отдельно от других товаров в магазине при обеспечении полной сохранности
5	При установлении недостачи приемка товаров по количеству может быть проведена магазином в одностороннем порядке	- с согласия поставщика
6	При приемке товаров обнаружены излишки	- составляется акт
7	Приемка товаров проведена своевременно	- если проверка количества товаров окончена в установленные сроки.
8	Приостановление приемки товаров по количеству	- при установлении недостачи или пересортицы.

9	Основание для участия представителя отправителя (изготовителя) в приемке товаров по количеству	- удостоверение на право участия в приемке товаров в данном магазине
10	Что используют для производства макаронных изделий?	- макаронную муку высшего и 1 сортов, яйца, томатную пасту, сухое молоко, витамины
11	На какие группы подразделяются макаронные изделия?	-А- из муки твердой пшеницы -Б-мягкой стекловидной В-из хлебопекарной пшеничной муки
12	На сколько классов подразделяются макаронные изделия	-1 класс, из муки высшего сорта -2 класс из муки 1 сорта
13	Подразделение макаронных изделий по форме	-трубчатые, нитеобразные (вермишель), лентообразные(лапша, фигурные)
14	Подтипы трубчатых макаронных изделий	-макароны , трубки с прямым срезом (короткие- 15-30см)длинные (более30см.), - рожки-трубки изогнутые или прямой формы длиной до 4см., - перья- трубки с косым срезом длиной до 3-10мс.
15	По внешнему диаметру (сечению) трубчатые изделия подразделяются в мм	- на соломку (кроме перьев не более 4мм - особые – от 4-5,5мм; -обыкновенные- от 5,6- 7 мм.; -любительские- более7мм
16	Нитеобразные изделия	-вермишель- изделия в виде нитей в сечении круглой, эллипсовидной, квадратной формы. - паутинка- не более 0,8 мм в сечении; -тонкую – не более 1,2 мм. в сечении; -обыкновенную – не более 1,5 мм. в сечении; - любительскую- не более 1,5 мм. в сечении
17	Лентообразные изделия	- относится лапша в виде лент с рифленой или гладкой поверхностью. - длинная (одинарная или двойная гнутая) не более 20 см.; - короткая – не более 20см и имеет любую ширину. Но не менее 3мм.
18	Фигурные изделия	- в виде зерен, ракушек, букв алфавита и др.
19	Определение качества	- по форме, состоянию поверхности,

	макаронных изделий	цвету, вкусу, запаху до варки и после нее, влажности, кислотности, прочности, содержанию деформированных изделий, лома, крошки
20	Влажность макаронных изделий	- не более 13%; - для изделий направляемых в отдельные районы не более 11%
21	Хранение макаронных изделий	-не выше 30 гр. С и влажности воздуха не более 70%
22	Гарантийные сроки хранения макаронных изделий	- без добавок -12; с добавкамитоматными – 3, молочными, творожными, яичными - 5
23	Не допускаются в продажу макаронные изделия	- имеющие следы непромеса, значительную шероховатость поверхности, неправильную форму, кислый затхлый привкус и запах, повышенную влажность, кислотность и зараженные вредителями.

Практическая работа

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента макаронных изделий

Задание 1: Заполните следующую таблицу

Изделия	Подразделяют	
	группы	классы
макаронные изделия	А-из муки твердой пшеницы; Б- из муки мягкой стекловидной пшеницы; В- хлебопекарной пшеничной муки	1-из муки высшего сорта; 2- из муки 1 сорта

Практическая работа

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента макаронных изделий

Задание 2: Заполните следующую таблицу

Изделия	Сроки хранения		
	гарантийные	температура	относительная влажность воздуха
макаронные изделия; без добавок с добавками	12 мес. от 3-5	30гр.С	не более 70%

Карточка задание

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента макаронных изделий

№ п/п	Вид продукта	Характеристика показателей					
		Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Срок хранения
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

Ответы на вопросы

1. Приемка макаронных изделий?

2. Подготовка к продаже в магазине макаронных изделий?

3. Что используют для производства макаронных изделий?

- макаронную муку высшего и 1 сортов, яйца, томатную пасту, сухое молоко, витамины.

4. На какие группы подразделяются макаронные изделия?

-А- из муки твердой пшеницы

-Б- мягкой стекловидной

В- из хлебопекарной пшеничной муки

5. На сколько классов подразделяются макаронные изделия?

-1 класс, из муки высшего сорта

-2 класс из муки 1 сорта

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

	Что должен знать студент	Ответы
1	Приемка хлеба и хлебобулочных изделий по количеству и качеству	Прием товаров в магазине ведут материально-ответственные лица в соответствии с инструкциями П-6 и П-7 о порядке приемки товаров народного потребления по количеству и качеству

		- сопоставление данных сопроводительных документов (счет-фактур, упаковочных ярлыков, спецификаций и др.) с фактическим наличием товаров
2	Подготовка к продаже в магазине хлеба и хлебобулочных изделий	
3	Товары относящиеся к группе зерномучных товаров	-мука, крупа, хлеб и хлебобулочные, сухарные, бараночные, макаронные изделия
4	При приемке товара обнаружена недостача	-дальнейшая приемка приостанавливается, поступившая партия хранится отдельно от других товаров в магазине при обеспечении полной сохранности
5	При установлении недостачи приемка товаров по количеству может быть проведена магазином в одностороннем порядке	- с согласия поставщика
6	При приемке товаров обнаружены излишки	- составляется акт
7	Приемка товаров проведена своевременно	- если проверка количества товаров окончена в установленные сроки.
8	Приостановление приемки товаров по количеству	- при установлении недостачи или пересортицы.
9	Основание для участия представителя отправителя (изготовителя) в приемке товаров по количеству	- удостоверение на право участия в приемке товаров в данном магазине
10	Хлеб и хлебобулочные изделия подразделяют на	- на хлеб, булочные, диетические, национальные, бараночные и сухарные
11	Выпечка хлеба	- хлеб бывает пшеничный, ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной
12	В зависимости от рецептуры хлеб выпекают	- простым, улучшенным и сдобным
13	Простой хлеб готовят	- из муки, воды с добавлением дрожжей и соли
1	Улучшенный хлеб готовят	дополнительно вводят сахар, жиры,

4		молоко, пряности, изюм, мак, солод и др
1 5	Сдобный хлеб готовят	-вводят больше сахара и жиров
1 6	По способу выпечки хлеб получают	- подовой и формовой
1 7	Хлеб пшеничный вырабатывают из сортов пшеницы	- муки высшего, 1,2 сортов и обойной.
1 8	Из муки высшего сорта какой вырабатывают хлеб пшеничный	простой, улучшенный и сдобный
1 9	Классификация и характеристика пищевой ценности хлеба и хлебобулочных изделий?	Пищевая ценность хлеба зависит от его химического состава, биологической и физиологической ценности. Энергетической способности и усвояемости, от вкусовых достоинств муки, а также от рецептуры и технологии производства (воды, белков жиров, усвояемых углеводов, клетчатки, золы, витаминов)
2 0	Форма хлеба	Хлеб и хлебные изделия должны быть правильной формы, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающая к мякишу
2 1	Окраска хлеба	От золотисто-желтой до темно-коричневой в зависимости от сорта изделий
2 2	Требования к мякишу хлеба	Хорошо пропеченный, эластичный, некрошливый, нелипкий. Равномерно пористый, без пустот
2 3	Требования к вкусу и запаху хлеба	Вкус и запах хлеба и хлебных изделий должны быть характерными для каждого сорта. Не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы и запахи. При разжевывании хлеба не должен ощущаться хруст на зубах.
2 4	Требования к кислотности хлеба	Влияет на вкусовые свойства хлеба и хлебных изделий. В кислой среде споры бактерий картофельной и сенной палочки не размножаются
2	Требования к влажности хлеба	Нормируется стандартами по верхним

5		пределам от 34-51%. Повышенная влажность снижает питательную ценность хлеба, ухудшает его вкус и сокращает сроки хранения. Чем выше сорт муки, тем меньше норма влажности хлеба.
2 6	Какие требования предъявляются к качеству хлеба. Болезни хлеба	Хлеб оценивают по органолептическим признакам (внешний вид, состояние мякиша, вкус, запах) При оценке качества хлеба отбирают изделия с дефектами внешнего вида, внутреннего строения мякиша, вкуса и запаха. Качество хлеба определяют по внешнему виду, состоянию корки и мякиша, пористости мякиша, наличию посторонних включений, примесей и болезней Картофельная болезнь (пшеничный хлеб), вызывается спорообразующими бактериями картофельной и сенной палочками. Споры этих бактерий не погибают при температуре 120 гр.С и могут сохраняться в выпеченном хлебе. Если хлеб медленно охлаждается и внутри мякиша долго держится температура 35 - 50 гр.С , то споры прорастают. В кислой среде споры не размножаются.
2 7	Усушка хлеба	Это процесс перераспределения влаги из внутренних слоев хлеба (мякиша) в его наружные слои и корку и испарения через корку
2 8	Черствение хлеба	Начинается через 10-12ч. после выпечки, при температуре хранения 6-25 гр.С. и через 2-3 часа при температуре 0-6 гр.С.
2 9	Черствение хлеба замедляют	Изделия в рецептуру которых входят: солод, патока, хлеб приготовленный на заварке, молоко, эмульгированные жиры, фосфатидные препараты моно и диглицериды стеариновой кислоты
3 0	Требования к пористости хлеба	Чем выше пористость изделий, тем больше они сохраняют свою свежесть
3 1	Плесневелый хлеб	Плесень, легко развивается на хлебе летом, при хранении его во влажном, плохо проветриваемом помещении при температуре выше 10гр.С. При хранении в обычных условиях хлеб может плесневеть на 2-3 день

3 2	Требования к вкусу и запаху хлеба	Вкус и запах хлеба и хлебных изделий должны быть характерными для каждого сорта. Не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы и запахи. При разжевывании хлеба не должен ощущаться хруст на зубах.
3 3	Освежение хлеба	Подогревание хлеба до 60 гр.С где крахмальные зерна набухают и восстанавливается эластичность мякиша
3 4	Дефекты мякиша	Крошливость, липкость, наличие крупных кислот или закала (слой уплотненного беспористого мякиша у нижней корки), следы непромеса неравномерную пористость
3 5	Хранение хлеба	Хлеб хранят в особых помещениях. Помещения должны быть чистыми, сухими, светлыми, Вентилируемыми, с равномерной температурой на уровне 20-25 гр.С не ниже 6 гр.С и относительной влажностью 75%. Хлеб укладывают на стеллажах, полках или лотках на расстоянии не менее 50 см. от пола. Стеллажи, ящики и полки закрываются дверками, имеющие отверстия для вентиляции.
3 6	Ржаной хлеб выпекают	Простых и улучшенных сортов
	Простые сорта хлеба из ржаной муки получают	- из обойной и обдирной муки
3 7	Улучшенные сорта хлеба из ржаной муки получают	- из обойной или сеяной муки применяя заварку части муки и солод. В некоторые сорта добавляют пшеничную муку и солод.
3 8	По способу выпечки хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки вырабатывают	- простой и улучшенный
3 9	К простому хлебу из смеси ржаной и пшеничной муки относят	- хлеб из смеси обойной ржаной муки (40-60%) и обойной муки пшеничной (60-40%)
4 0	Улучшенные сорта хлеба относят	Украинский – подовый, весовой и штучный (20-80% муки обдирной и соответственно 80-20% муки пшеничной обойной)
4 1	Булочные изделия выпекают из муки	- из муки высшего, 1-го и 2-го сортов (батон, булки, булочки. Халы, плетенки. Калачи, по 0,5 кг. и менее) менее 7% жира и 7% сахара
4 2	Сдобные изделия	Содержат сахара 10-26% жира 7-20% яиц, варенье, повидло...
4 3	Хлеб для диабетиков	- белково-отрубный – из клейковины и пшеничных отрубей - белково-пшеничный - из клейковины и пшеничной муки

4 4	Хлеб зерновой выпекают	- из пшеничной муки высшего сорта (40%) и дробленого зерна пшеницы (60%)
4 5	Бараночные изделия готовят	- из муки высшего и 1 сортов с повышенным содержанием клейковины
4 6	К бараночным изделиям относят	-сушки, баранки, бублики
4 7	Бараночные изделия вырабатывают из теста	- простого, улучшенного и сдобного

Карточка задание

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

№ п/п	Вид продукта	Характеристика показателей					
		Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция	Срок хранения
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							

1. Приемка хлеба и хлебобулочных изделий по количеству и качеству?

2. Подготовка к продаже в магазине хлеба и хлебобулочных изделий?

3. На какие изделия подразделяют хлеб и хлебобулочные изделия?

Хлеб и хлебобулочные изделия подразделяют на хлеб, булочные, диетические, национальные, бараночные и сухарные.

4. Какой выпечки бывает хлеб?

Хлеб бывает пшеничный, ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной.

5. В зависимости от рецептуры виды выпечки хлеба бывают простым, улучшенным и сдобным.

Простой хлеб готовят из муки, воды с добавлением дрожжей и соли

В улучшенный дополнительно вводят сахар, жиры, молоко, пряности, изюм, мак, солод и др.

В сдобный вводят больше сахара и жиров.

6. Какой хлеб получают по способу выпечки?

получают хлеб подовой и формовой

7. Из каких сортов пшеницы вырабатывают хлеб пшеничный?

Хлеб пшеничный вырабатывают из муки высшего, 1, 2 сортов и обойной.

8. Какой хлеб пшеничный вырабатывают из муки высшего сорта?

вырабатывают простым, улучшенным и сдобным

9. Какие требования предъявляются к качеству хлеба.

Расскажите о болезнях хлеба?

Хлеб оценивают по органолептическим признакам (внешний вид, состояние мякиша, вкус, запах)

При оценке качества хлеба отбирают изделия с дефектами внешнего вида, внутреннего строения мякиша, вкуса и запаха

Качество хлеба определяют по внешнему виду, состоянию корки и мякиша, пористости мякиша, наличию посторонних включений, примесей и болезней Картофельная болезнь (пшеничный хлеб), вызывается спорообразующими бактериями картофельной и сенной палочками. Споры этих бактерий не погибают при температуре 120 гр.С и могут сохраняться в выпеченном хлебе. Если хлеб медленно охлаждается и внутри мякиша долго держится температура 35 - 50 гр.С, то споры прорастают. В кислой среде споры не размножаются.

10. Требования к форме хлеба

Хлеб и хлебные изделия должны быть правильной формы, корка без трещин, надрывов, плотно прилегающая к мякишу.

11. Требования к окраске хлеба

От золотисто-желтой до темно-коричневой в зависимости от сорта изделий

12. Требования к мякишу хлеба

Хорошо пропеченный, эластичный, некрошливый, нелипкий. Равномерно пористый, без пустот.

13. Требования к вкусу и запаху хлеба

Вкус и запах хлеба и хлебных изделий должны быть характерными для каждого сорта. Не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость, запах плесени и другие посторонние привкусы и запахи. При разжевывании хлеба не должен ощущаться хруст на зубах.

14. Требования к кислотности хлеба

Влияет на вкусовые свойства хлеба и хлебных изделий. В кислой среде споры бактерий картофельной и сенной палочки не размножаются

15. Требования к влажности хлеба

Нормируется стандартами по верхним пределам от 34-51%. Повышенная влажность снижает питательную ценность хлеба, ухудшает его вкус и сокращает сроки хранения. Чем выше сорт муки, тем меньше норма влажности хлеба.

16. Требования к пористости хлеба

Чем выше пористость изделий, тем больше они сохраняют свою свежесть

17. Усушка хлеба

Это процесс перераспределения влаги из внутренних слоев хлеба (мякиша) в его наружные слои и корку и испарения через корку.

18. Черствение хлеба

Начинается через 10-12ч. после выпечки, при температуре хранения 6-25 гр.С. и через 2-3 часа при температуре 0-6 гр.С.

19. Черствение хлеба замедляют

Изделия в рецептуру которых входят: солод, патока, хлеб приготовленный на заварке, молоко, эмульгированные жиры, фосфатидные препараты моно и диглицериды стеариновой кислоты

20.Плесневелый хлеб

Плесень, легко развивается на хлебе летом, при хранении его во влажном, плохо проветриваемом помещении при температуре выше 10гр.С. При хранении в обычных условиях хлеб может плесневеть на 2-3 день.

21.Освежение хлеба

Подогревание хлеба до 60 гр.С где крахмальные зерна набухают и восстанавливается эластичность мякиша.

22 Дефекты мякиша

Крошливость, липкость, наличие крупных кислот или закала (слой уплотненного беспористого мякиша у нижней корки), следы непромеса неравномерную пористость

23.Кислый хлеб

Из перебродившегося теста

24 Пресный хлеб

Из недобродившегося теста

25.Вкус хлеба затхлый, плесневелый и горький

Получается при использовании муки, хранящейся в неблагоприятных условиях

26.Резкокислый вкус у ржаного хлеба

Закваска старая и в ней развилась посторонняя микрофлора

27.Дайте классификацию и охарактеризуйте пищевую ценность хлеба и хлебобулочных изделий?

Пищевая ценность хлеба зависит от его химического состава, биологической и физиологической ценности. Энергетической способности и усвояемости, от вкусовых достоинств муки, а также от рецептуры и технологии производства (воды, белков жиров, усвояемых углеводов, клетчатки, золы, витаминов)

Практическая работа

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

Задание 1:Заполните следующую таблицу

Хлеб и хлебные изделия	Повышенная	Стандарты	Меньше
Влажность хлеба	снижает питательную ценность хлеба, ухудшает его вкус и сокращает сроки хранения	От 34-51%	сорт муки выше

Практическая работа

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

Задание 1:Заполните следующую таблицу

Хлеб и хлебные изделия	Получается
------------------------	------------

Кислый хлеб Пресный хлеб Вкус хлеба затхлый, плесневелый и горький Резкокислый вкус у ржаного хлеба	-из перебродившего теста -из недобродившего теста -при использовании муки, хранящейся в неблагоприятных условиях -закваска старая и в ней развилась посторонняя микрофлора
--	---

Практическая работа

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

Задание 1: Заполните следующую таблицу

Хлеб и хлебные изделия	Влияет
Кислотность хлеба	На вкусовые свойства хлеба и хлебных изделий

Практическая работа

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

Задание 1: Заполните следующую таблицу

Хлеб и хлебные изделия	Зависит
Черствение хлеба	- от температуры и относительной влажности воздуха хранения 6-25 гр.С. и через 2-3 часа при температуре 0-6 гр.С. -упаковки изделий в парафинированную бумагу, целлофан, полиэтилен, полиэтилен-бумагу.... - структурно-механических свойств мякиша - изменения состояния крахмала. -от вида и сорта муки - рецептуры теста: солода, патоки, хлеба приготовленного на заварке, молока, эмульгированных жиров, фосфатидных препаратов моно и диглицеридов стеариновой кислоты

Практическая работа

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

Задание 1: Заполните следующую таблицу

Хлеб и хлебобулочные изделия	Вырабатывают		
	Сорт муки	тесто	Виды изделий
Сдобные	1-й	Сдобные с добавлением значительного количества сахара, жиров, яиц, молока варенья	-сдоба обыкновенная (улитки, устрицы, плюшки) -выборгскую (бабочки, пирожки с зубчиками) -детскую фигурную (рыбки, зайцы, грибки...); -любительские изделия (рожки, булочки витые, майские с маком, тмином)

Практическая работа

Тема: Продажа зерномучных товаров

Цель: Изучение ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий

Задание 1: Заполните следующую таблицу

Хлебобулочные изделия	Вырабатывают		
	Сорт муки	тесто	Виды изделий
Бараночные изделия	-высший и 1-й с повышенным содержанием клейковины	-крутое (влажность 33-38%) простое, улучшенное, сдобное	-сушки, массой 6-12г. -баранки, массой 25-40г. -бублики, массой 50-100г.
Булочные изделия	1-й и 2-й 1-й высший	-простое -простое	-батоны (простые) -сайки -батоны (городские, нарезные, столичные, калачи московские с сильной клейковиной)
Булочные изделия	1-й Высший Высший Высший 1-й	улучшенное	- халы (плетут из 4-6 жгутов смазанные яйцом 0,4-08 кг.) -плетенки с маком (плетут из 3-х жгутов) -столовые батоны с добавлением сахара и маргарина; - батоны с изюмом с добавлением сахара и маргарина; изюма 0,2-0,4кг. -батоны нарезные молочные массой 0,5 кг) -батоны нарезные молочные массой 0,4 кг) -булки городские, черниговские, булочки столичные, невские, булочную мелочь (розанчики, подковки, гребешки)

Тема. Продажа вкусовых товаров

1. Чай и чайные напитки

** Задание 1. Установите соответствие химических веществ чая правильности определения.

Определение химических веществ чая	Вещества, содержащиеся в чае

<p>1. Эти вещества имеют немаловажное значение для сохранения качества чая. С ними связано такое физическое свойство, как его гигроскопичность. При их недостатке гигроскопичность резко возрастает, а, следовательно, чай портится быстрее.</p> <p>2. Эти вещества придают напитку темно-коричневую окраску и терпкий, вяжущий вкус.</p> <p>3. Эти вещества, несмотря на их незначительное количество (0,02%), влияют на вкус и аромат чая. При неправильной заварке и хранении они улетучиваются.</p> <p>4. Способствуют расширению кровеносных сосудов мозга, оказывают тонизирующее действие на организм человека.</p> <p>5. Придают чайному настою возможные оттенки от светло-зеленого до красно-коричневого.</p>	<p>а. пигменты</p> <p>б. эфирные масла</p> <p>в. алкалоиды</p> <p>г. танины</p> <p>д. пектиновые вещества</p>
---	---

**** Задание 2.** Ответьте на вопросы.

1. Чай обладает свойствами:

_____.

2. Назовите родину чайного растения.

а. Индия; б. Китай; в. Япония.

3. Содержит ли цветочный чай цветок чайного куста? а. да; б. нет.

4. Во время этой операции идут сложные биохимические процессы, в результате чего чайный лист приобретает характерные вкус и аромат, коричневый или медно-красный цвет.

а. завяливание; б. ферментация; в. сушка; г. скручивание.

5. Этот чай не подвергают завяливанию и ферментации.

а. черный чай; б. зеленый чай; в. желтый чай; г. красный чай.

6. Эти два типа чая называют недоферментированными.

а. черный чай; б. зеленый чай; в. желтый чай; г. красный чай.

7. Технология производства этого чая: завяливание → скручивание → ферментация → сушка.

а. черный чай; б. зеленый чай; в. желтый чай; г. красный чай.

8. Органолептические показатели чая включают: внешний вид, цвет, яркость и интенсивность настоя,

_____.

9. Во всем мире считается лучшим по вкусовым и целебным свойствам чай:

а. крупнолистовой; б. листовый; в. резаный (ломаный); г. гранулированный.

10. На упаковке с гранулированным чаем имеется обозначение:

а. ОР; б. С.Т.С; в. Р; г. ВР.

11. Чем туже в трубочку скручен лист, более он упруг при надавливании и легком сжимании пальцами, чем прочнее он, тем _____ сорт чая.

а. выше; б. ниже.

12. Чай хранят в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях при температуре ____°С, ОВВ ____%.

13. Типсы – это _____. Флешь – это _____.

14. Чай «Никитин Лимон», «Никитин Вишня», «Никитин Клубника» относится к:

а. черному байховому чаю; б. ароматизированному чаю;
в. зеленому байховому чаю.

15. Их готовят из сушеных листьев и цветков различных растений (липа, мята, иван-чай, душица, жасмин и др.) или сушеных плодов и ягод (малина, шиповник, черника и др.). Назвать пищевой продукт.

! Задание 3. Определите качество чая органолептическим методом, сделайте заключение о соответствии данного образца требованиям стандартов и заполните таблицу.

Пособия для работы: натуральные образцы чая, стандарты, чайник для заварки чая, карандаш для стекла, фарфоровая чашка, технические весы.

Порядок выполнения задания.

Наименование чая на этикетке и его сорт	Аромат и вкус	Настой	Цвет разваренного листа	Уборка	Заключение о соответствии сорта чая на этикетке

1. Заполнить графу 1.
2. Определить внешний вид чая. Для этого среднюю пробу высыпают на чистые листы бумаги и визуально определяют однородность окраски, степень скрученности чаинок, наличие типса, чайной пыли, стеблей. Результаты записывают в графу 5.
3. Определите вкус и аромат.
Для этого в стакан наливают 125 мл горячей воды и отмечают на наружной стороне уровень, до которого она доходит. Затем выливают эту горячую воду, насыпают в стакан 3 г чая и заливают свежезакипевшей водой до уровня отметки. Стакан на 5 минут накрывают стеклом.
Экстракт без чаинок сливают в белую фарфоровую чашку или стакан. При оценке цвета настоя обратите внимание на яркость и густоту окраски. Яркая окраска и сопутствующая прозрачность - явные признаки высокого качества чая. Настой темный, густо окрашенный, одновременно непрозрачный, тусклый свидетельствует о низком качестве чая (графа 3).
4. Аромат чая определяется впервые 1,5-2 мин после его заварки сразу же после сливания настоя. Различают аромат доброкачественного чая: миндальный, цитрусовый, смесь запахов земляники и черной смородины. А также нежелательные запахи: придымленность, прижаристость, запах сырости, затхлости, плесени, травяной (записывают в графу 3).
5. Определите цвет разваренного листа. Для этого отжимают от заваренного листа остатки настоя, определяют цвет листьев и однородность их окраски. У доброкачественного черного чая разваренный лист имеет яркий медный цвет; темно-коричневый, тусклый или зеленый цвет разваренного листа свидетельствует о наличии дефектов (графа 4).
6. Сделайте заключение о соответствии данного образца требованиям стандартов.

! Задание 4. Изучение ассортимента и маркировки чая.

Изучить ассортимент, маркировку чая каталогам, стандартам, натуральным образцам и заполнить таблицу.

вид	тип	торговый сорт	производитель	показатели маркировки	дата сбора	масса нетто, г

? Задание 5. Ответьте на вопросы.

1. В чем заключается пищевая ценность чая?
2. Что такое флеш чайного куста?
3. На какие виды подразделяют чай по способу обработки?
4. Чем отличается вкус зеленого чая от вкуса черного чая?

5. Дайте определение понятиям «флеш» и «типс».
6. Какой чай по внешним признакам считается лучшим?
7. Расшифруйте обозначения: FP, OP, P, PS, BOP, BP, BPS, PD, Fngs, D.
8. В чем отличие чайных напитков от чая? Какова их пищевая ценность по сравнению с чаем?
9. Укажите особенности производства гранулированного чая: в чем его отличие от листового, мелкого байхового чая?
10. Какие сведения должна содержать маркировка чая?
11. Какие органолептические показатели лежат в основе деления чая на товарные сорта? Как меняется качество чая с понижением сорта?
12. Какими вкусовыми свойствами обладает черный байховый чай?
13. Назовите достоинства листового, ароматизированного, гранулированного чая.
14. Как правильно заваривать черный и зеленый чай?
15. Каким настоем характеризуется чай высокого качества и некачественный чай?
16. Какие дефекты чая могут возникнуть в процессе его производства и хранения?

*** Задание 6. «Чайная викторина».**

1. Именно чаю мы обязаны тем, что у Генриха Шлимана были средства на раскопки легендарного древнего города. Часть своего миллионного состояния он заработал, торгуя чаем. В своих мемуарах Шлиман пишет: "Когда хлопок стал слишком дорог, я отказался от него и стал торговать чаем... Моя первая партия господину Генри Шредеру в Лондоне состояла из 30 ящиков чая, после того как его выгодно удалось продать, я заказал 1000, потом 4000 и 6000 ящиков, по дешевке купил весь чайный склад господина Гюнцбурга в Санкт-Петербурге и первые 6 месяцев заработал на чае 140 000 марок, при этом получил еще 6% с капитала". Какой легендарный город нашел и исследовал Шлиман?

а. Спарта; б. Лас-Вегас; в. Троя; г. Иерусалим.

2. К XVIII веку чай стал на Западе настолько популярным напитком, что попытки английского правительства взять под контроль торговлю чаем в североамериканских колониях вызвали массовые беспорядки, увенчавшиеся знаменитым Бостонским чаепитием: колонисты, переодетые индейцами, проникли на корабли Ост-Индской компании и выбросили в море большую партию чая. Бостонское чаепитие стало прологом к Войне за независимость, увенчавшейся образованием США. В каком году произошло Бостонское чаепитие?

а. В 1453; б. В 1812; в. В 1861; г. В 1773 году.

3. До 18 века в Европе считали, что зеленый и черный чай делаются из разных растений - китайские производители скрывали секрет их изготовления. Чайные растения начали поставляться из Китая только в начале 19 века, вместе с рецептами по производству чая. Немного позже англичане обнаружили дикорастущий чай в Индии, и узнали, что из этого растения получают как черный, так и зеленый чай. Как называется это растение?

а. Camellia sinensis; б. Bidens tripartite; в. Fragaria vesca; г. Inula helenium.

4. В тридцатые годы огромной популярностью пользовался в Советском Союзе фокстрот "У самовара я и моя Маша", как значилось на пластинках - на стихи В.И. Лебедева-Кумача. На самом же деле пролетарский поэт-песенник "позаимствовал" текст у ... У какого поэта - он же - автор музыки песни - он позаимствовал текст?

а. Александр Пушкин; б. Александр Блок; в. Фанни Гордон; г. Агния Барто.

5. Иероглиф «чай» в Китае имеет и второе значение. Какое?

а. красота; б. бодрость; в. здоровье; г. легкость.

6. После того, как в Англии в XVII веке распространился **чай**, некий английский экономист доказывал, что **чай** парализует английскую экономику. Как он обосновывал это утверждение?

7. Именно этот напиток часто ошибочно называют "парагвайским чаем".

8. Столько человек изображено на картине Перова "Чаепитие в Мытищах".

9. Так называется красный чай.

10. Цветок иван-**чай**, или кипрей, носит еще название "копорский **чай**", по старому городу Копорье, где во время оно активно заготавливали листья этого растения. Для чего их заготавливали?

11. В Китае в знак верности данному слову при сватовстве жених и невеста дарили друг другу **чай**. Этот обы**чай** связан с одним любопытным свойством **чай**ного куста. Каким же?

2. Кофе и кофейные напитки

Это интересно!

Вот один из исторических казусов, связанных с кофе: к концу 17 века в Лондоне насчитывалось уже свыше тысячи кофейных домов. Женщины, которых по законам того времени в кофейни не пускали, подали королю прошение: горожанки сетовали на то, что их мужья, братья и сыновья просиживают в кофейнях, тратят много денег на «вонючую бурду», которая делает их «бесплодными». Король, испугавшись ухудшения демографической ситуации, распорядился закрыть кофейни, однако вскоре отменил этот приказ.

? **Задание 1.** Ответьте на вопросы:

1. Какова пищевая ценность кофе?
2. Что является сырьем для производства кофе?
3. Почему не употребляют зеленый (сырой) кофе?
4. В чем различие основных разновидностей кофейных зерен: Арабики и Робусты?
5. Каковы вкусовые свойства напитка ботанического вида Арабика?
6. Сколько можно пить в день кофе без вреда для здоровья?
7. Чем ароматизируют кофейные зерна?
8. Что используют в качестве добавлений к кофе натуральному, с какой целью и в каких соотношениях их добавляют?
9. Каковы отличительные особенности характеристики растворимого кофе?
10. В чем отличие растворимого кофе в порошке от сублимированного кофе?
11. По каким показателям оценивают качество кофе?
12. Что такое кофейный напиток и чем он отличается от кофе по составу и вкусовым свойствам?
13. Из какого сырья получают кофейные напитки?
14. На какие группы делят кофейные напитки?

*** **Задание 2.** Напишите реферат по теме: «Фальсификация кофе на российском рынке».

* **Задание 3.** Викторина «Кофейное наслаждение».

1. Какая страна считается родиной кофе?
а. Италия; б. Бразилия; в. Эфиопия; г. Португалия.
2. Какие животные, согласно легенде, помогли людям открыть для себя кофе?
а. коровы; б. козы; в. кролики.
3. Какого цвета цветы кофейного дерева?
а. красные; б. белые; в. разноцветные.
4. Какой урожай зерен в среднем дает кофейное дерево?

- а. 0,5 - 0,8 кг; б. 5 - 8 кг; в. 50 – 80 кг.
5. Кто из российских царей способствовал популяризации кофе в России?
а. Иван Грозный; б. Петр I; в. Николай II.
6. При какой температуре (по Цельсию) обжаривается кофе?
а. 300-320; б. 100-120; в. 150-170; г. 200-220.
7. В США кофе очень популярен. Однако он выращивается только в одном штате. В каком?
а. Флорида; б. Гавайи; в. Калифорния; г. Индиана.
8. Этот великий композитор так любил кофе, что даже посвятил ему одно из своих произведений. Как вы думаете, о ком идет речь?
а. Иоганн Себастьян Бах, «Кофейная кантата»;
б. Ференц Лист, «Кофейные этюды»;
в. Людвиг ван Бетховен, «Кофейная соната».
9. Кто первым продегустировал растворимый кофе?
а. полярники во время арктических экспедиций;
б. авиаторы во время трансатлантических перелетов;
в. американские солдаты во время Первой мировой войны.
10. В России кофе появился в 1665 году. Придворный лекарь Самюэль Коллинс назначил его царю Алексею Михайловичу в медицинских целях. Что он написал в рецепте?
а. «лекарство против надмений, насморков и главоболений»;
б. «целебный напиток против подагры»;
в. «лекарство от горемычеств, пробуждающее телесную силу».
11. Что англичане сначала наливают в чашку, когда готовят напиток чай с молоком: молоко или чай?
12. Когда празднуется официальный день кофе?
а. 25 ноября; б. 1 октября; в. 3 марта.
13. Кофе, как хорошему вину, необходима выдержка. Сколько времени должен храниться в джутовых мешках сырой необжаренный кофе, чтобы раскрылись все его вкусовые качества?
а. около 3 месяцев; б. не менее 3 лет; в. не менее 8 лет.



3. Пряности, приправы и соусы

Известно ли Вам это?

Заблуждается тот, кто считает, что основной причиной добавления пряностей в пищу является улучшение её аромата. Первоначально всевозможные пряности использовались для продления сроков хранения различных продуктов. И это было

их главным предназначением вплоть до изобретения верного помощника – холодильника.

* **Задание 1.** Сбор информации из различных источников, в том числе Интернета. Ответьте на вопросы:

№ 1

- Как был «рожден» кетчуп? Как его производят?
- Назовите известные марки кетчупа.
- Каким органолептическим показателям должен соответствовать кетчуп? Как его нужно хранить?
- В чем вы видите достоинства и недостатки стеклянной и полимерной бутылок для кетчупа?

№ 2

- Можно ли сказать, что соль самая распространенная приправа в мире?
- Какова суточная норма потребления соли для человека?
- В чем польза соли для человеческого организма? К чему приводит недостаток, избыток потребления соли человеком?
- Какие виды диетической соли, кроме йодированной соли, поступает на рынок?

*** **Задание 3.** Ознакомьтесь с ассортиментом пряностей по натуральным образцам, учебнику товароведения, рисункам. Изучите строение, органолептические показатели пряностей. Результаты запишите по форме:

Группа пряностей	Название	Органолептические показатели (размер, цвет, вкус, аромат, внешний вид)	Назначение в пищевой промышленности, кулинарии

** **Задание 3.**

1. Пряности представляют собой..... Значение пряностей заключается в том, что они
2. К пряностям относят:
а. яблочную кислоту; б. имбирь; в. чай; г. уксус; д. лавровый лист.
3. К какой группе пряностей относится тмин?
а. цветочной; б. коровой; в. листовой; г. семенной.
4. Какую пряность употребляют для окрашивания сыров, масел и других продуктов в желтый цвет?
а. шафран; б. горчицу; в. кардамон.
5. К какой группе пряностей относится лавровый лист?
а. цветочной; б. коровой; в. листовой; г. корневой.
6. Это пряность представляет собой высушенные после провяливания незрелые плоды (стручки) тропической орхидеи.
а. кардамон; б. ваниль; в. бадья.
7. Какие пряности используют в хлебопечении?
а. перец черный, лавровый лист;

- б. кориандр, тмин;
в. гвоздика, перец душистый.
8. Корица используется
9. Какую пряность используют в изготовлении приправ?
а. ванилин; б. горчица; в. шафран.
10. К какой группе пряностей относится гвоздика?
а. плодовой; б. цветочной; в. семенной.
11. К какой группе пряностей относится имбирь?
а. цветочной; б. корневой; в. листовой.
12. Какую пряность используют в производстве колбас?
а. анис; б. мускатный орех; в. шафран.
13. Какой перец имеет сильный сложный аромат?
а. черный; б. душистый; в. красный.
14. Назвать пряности. (рисунок 1, 2, 3, 4)



1

2

3

4

15. Соль поваренная пищевая – это практически чистый кристаллический:
а. хлористый натрий; б. хлористый магний.
16. Какой номер имеет молотая соль с самыми мелкими кристаллами?
а. № 1; б. № 2; в. № 0.
17. Столовый уксус содержит _____% уксусной кислоты.
а. от 12 до 15%; б. от 3 до 9%; в. до 30%.
18. Для чего вырабатывают йодированную соль?
а. для расширения ассортимента;
б. для предупреждения заболевания щитовидной железы.
19. Кавказская острая и ароматная пастообразная масса из красного перца, чеснока, пряных трав (сушеных и зеленых) и соли. Ее можно считать разновидностью томатного соуса с выраженным остро-жгучим вкусом. Назвать приправу.
20. Их изготавливают из свежих томатов или томатных продуктов с добавлением фруктовых или овощных полуфабрикатов, различных вкусовых трав, специй, перца, чеснока. Назвать соус.

? **Задание 3.** Ответьте на вопросы:

1. В чем заключается пищевая ценность пряностей?
2. Что положено в классификацию пряностей?
3. Назовите цветочные пряности.
4. Дайте характеристику четырех видов перца.
5. Какие пряности используют в кондитерской промышленности?
6. Как называют заменитель ванили и как его используют?
7. Как используют корицу?
8. В чем особенность определения качества гвоздики?
9. Какова суточная норма потребления соли для человека?

10. Назовите дефекты соли, возникающие при хранении и возможность их предупреждения.
11. Каково содержание влаги в соли?
12. Какие виды диетической соли, кроме йодированной соли, поступает на рынок?
13. Как подразделяют молотую соль в зависимости от размера кристаллов?
14. Почему ограничен срок хранения йодированной соли?
15. В чем отличие уксуса от уксусной эссенции?
16. Как используют кетчупы и соусы?
17. Каков состав аджики и её назначение?
18. Какие вы знаете смеси пряностей?

4. Спирт. Водка. Ликероводочные изделия. Крепкие алкогольные напитки.

Справка

В человеческом мозге алкоголь окисляется в 4000 раз медленнее, чем в печени. Алкоголь концентрируется в клетках головного мозга до одного месяца. Употребляя алкоголь, человек каждый раз выводит из строя тысячи активно работающих клеток головного мозга. Поэтому у всех пьющих людей, даже в "умеренных" дозах, при вскрытии обнаруживаются целые кладбища мертвых клеток – "явление сморщенного мозга".

? **Задание 1.** Ответьте на вопросы.

1. Из какого сырья получают пищевой спирт?
2. Какой спирт является пищевым: метиловый или этиловый?
3. Чем отличается водка от спирта?
4. Из какого сырья получают обыкновенные водки?
5. Какие вкусовые и ароматические добавки используют для получения особых водок?
6. Какие требования предъявляют к качеству водки?
7. Как маркируют бутылку водки?
8. Как при внешнем осмотре бутылки выявить фальсифицированную водку?
9. Какие токсические вещества содержит технический спирт?
10. Какие изделия называют ликероводочными?
11. Перечислите группы ликероводочных изделий. Чем они различаются?
12. В чем особенность приготовления горьких настоек?
13. Дайте рекомендации покупателю по употреблению ликера.
14. Что должна содержать информация о товаре и изготовителе алкогольной продукции, которую обязательно должен предоставить покупателю продавец в соответствии с законодательством РФ?
15. Разрешена ли свободная реализации питьевого спирта?
16. Назовите ограничения, которые существуют при реализации алкогольной продукции.
17. Укажите в чем отличие водки на спирте «люкс» от водки на спирте «экстра»?
18. Назовите наиболее известные торговые марки водок Польши, США, Швеции, Германии.
19. Где производится это вид национальной водки и из чего?
 - араки
 - бамбузе
 - касаха
 - пейсах
 - сакэ
 - чача
 - арак
 - тутовка
 - кизлярка

**** Задание 2.** Заполнить таблицу.

Показатель качества водки	Органолептическая характеристика
Прозрачность и цвет	
Аромат	
Вкус	

*** Задание 3.** Сбор информации из различных источников, в том числе Интернета.

1. Дать характеристику таким всемирно известным ликерам:
 - Amaretto di Saronno Originale (Амаретто ди Саронно Орижинале). Италия.
 - Benedictine D.O.M. (Бенедиктин Д.О.М). Франция.
 - Coublntreau (Куантро). Франция.
 - Passoa (Пассоа). Франция.
 - Pasha (Паша). Турция.
 - «Goldschlag» (Ювелир по золоту).
2. Дайте сравнительную характеристику американского, шотландского, ирландского, канадского виски.
3. Как производят знаменитое американское виски марки бурбон?
4. Ответить на вопросы предпринимателя:
 - Может ли индивидуальный предприниматель заниматься розничной продажей алкогольной продукцией?
 - Необходимо ли получение лицензии на продажу пива?
 - Каков срок рассмотрения заявления на выдачу лицензии на розничную продажу алкогольной продукции?

**** Задание 4.** Ответьте на вопросы.

1. Из какого сырья изготавливают спирты для водки?
 - а. пшеница;
 - б. древесина;
 - в. уголь;
 - г. картофель;
 - д. вино;
 - е. рожь.
2. Что входит в состав водки особой группы?
 - а. спирт и вода;
 - б. спирт, вода, вкусовые и ароматические добавки.
4. Ликероводочные изделия – это _____, крепостью _____.
5. Какие изделия относят к ликероводочным?
 - а. настойки горькие;
 - б. вермуты, наливки;
 - в. аперитивы, шампанское.
6. К ликероводочным изделиям относят:
 - а. виски;
 - б. ликеры;
 - в. ром;
 - г. настойки;
 - д. вина.
7. Какие ликероводочные изделия имеют повышенную вязкость и содержат много сахара?
 - а. наливки;
 - б. кремы;
 - в. настойки.
8. Выбрать названию настойки соответствующий состав.

название настойки	состав настойки
1. Зверобой. 2. Ерофеич. 3. Перцовка. 4. Зубровка.	а. Согласно наиболее достоверной исторической версии, происхождение этого названия связано с именем цирюльника, жившего в 18 веке, который вылечил графа Алексея Орлова от тяжелого заболевания желудка и получи в результате этого право на изготовление настойки для продажи. Он повел несколько лет в Пекине в составе русской миссии и был знаком с основами тибетской медицины. Приготавливается настойка на настоях Melissa лекарственной, зверобоя, мяты перечной, душицы обыкновенной, тимьяна, донника лекарственного, мяты кудрявой, майорана, первоцвета весеннего, тысячелистника, полыни горькой, трифоли,

	кардобенедикта, кардамона, аниса. Имеет светло-коричневый цвет, слегка жгучий вкус, сложный аромат.
	б. Приготавливается на основе зубровки душистой. Имеет зеленовато-желтый цвет, слегка жгучий вкус, аромат травы зубровки.
	в. Приготавливается на настои перца стручкового красного, перца черного, кубебы. Имеет темно-коричневый цвет, жгучий горький вкус, слегка пряный аромат
	г. Приготавливается на основе зверобоя пронзенного, донника лекарственного, душицы обыкновенной. Имеет светло-коричневый цвет, горький вкус, аромат травы зверобоя.

8. Выбрать вид ликероводочного изделия в соответствии с определением.

характеристика	Алкогольный напиток
1. Напитки крепостью 18-20%, сахара 30-40%. Готовят только на плодово-ягодном сырье, ассортимент включает известные наименования напитков, имеющих давнюю историю: Запеканка, Спотыкач, Сливянка.	а. виски. б. джины. в. пунши. г. наливки.
2. Крепкий алкогольный напиток (крепостью 45% и выше). Сущность технологии заключается в перегонке сброженного суслу из ржи, овса, кукурузы, ячменного солода и выдержке полученного спирта-сырца в дубовых обугленных бочках от 3 до 10 лет.	д. аперитивы. е. бальзамы. ё. ликеры. ж. ром.
3. Приготавливаются из спирта, полученного из ячменного солода и пшеничного зерна, и разбавлением настоем с можжевелевой ягодой. В связи с этим их часто классифицируют как можжевелевую водку, которая широко распространена в США и Западной Европе. В Россию импортируют из Англии, Бельгии, США, Шотландии несколько наименований: Старая леди, Бифитер Лондон, Гуламор, Гордон.	
4. Это те же горькие настойки с высоким содержанием спирта (от 40 до 60%). Напитки, щедро вобравшие в себя множество ароматных настоев целебных трав, корней, плодов, различных эфирных масел. Именно эти натуральные добавки придают им невероятно широкую гамму вкусовых оттенков и богатейший, гармоничный аромат, своеобразный коричневый цвет. При изготовлении каждого бальзама используется до 40 различных видов сырья. Напитки подобного вида называют биттерсами (что в переводе с немецкого- «горький»). Они полезны с точки зрения медицины, поскольку они отлично способствуют пищеварению и предупреждают тяжелое похмелье, очень хорошо утоляют жажду. Наибольшую известность у россиян приобрелБиттнера (крепость 40%).	
5. Это напиток пониженной крепости, готовят их на основе пяти обязательных компонентов: воды, сахара, рома, чая, лимонного сока. Содержат 17-20% спирта и до 40 г/дм ³ сахара. Название «пунш» происходит от слова «панч», что на языке хинди означает «пять», т.е 5 компонентов.	
6. Это тонизирующие напитки, употребляемые для улучшения аппетита до или во время приема пищи. Ассортимент: Агнесс, Балтийский, Оригинальный, Сюрприз и др.	
7. Крепкий алкогольный напиток крепостью 45% спирта и выше, вырабатывается из сахарного тростника и продуктов его	

<p>переработки, выдерживается в новых дубовых бочках для старения не менее 4-5 лет. Впервые начали производить в начале 17 века на острове Барбадос, делится на три типа: легкий (кубинские сорта), средний (пуэрториканские, барбадосские и мексиканские сорта) и тяжелый (ямайский, Мартиники и Тринидада).</p>	
<p>8. Они имеют густую, вязкую консистенцию. Отличительной особенностью их является высокое содержание сахара и ароматических веществ. Делятся на три группы: крепкие (Крис, Бенедиктин, Кристалл, Шартрез), десертные, эмульсионные.</p>	

9. Качество ликероводочных изделий оценивают по органолептическим показателям по ..
..... бальной системе. Оценивают аромат ___ балла,-4, цвет и прозрачность -
..... Изделия должны быть

10. Акцизная марка на водку, ликероводочные изделия
подтверждают

11. Определите группу и дайте заключение о качестве ликероналивочного изделия, если он имеет темно-коричневый цвет, сладкий вкус, аромат какао и содержит: спирта – 23%, сахара – 60%; напиток прозрачный; наблюдается мутная капля, не исчезающая после взбалтывания. Какое наименование может иметь указанный напиток? Можно ли предъявить претензию поставщику? Ответ аргументируйте.

5. Виноградные вина. Коньяки.

**** Задание 1.** Ответьте на вопросы.

1. Какие вина имеют терпкий, вяжущий вкус?
 - а. белые; б. розовые; в. красные.
2. Как изменяется цвет вин при старении?
 1. белые вина а. темнеют
 2. красные вина б. светлеют.
3. К какому виду вин относят вермуты?
 - а. ароматизированные; б. игристые; в. натуральные; г. специальные.
4. Как называются виноградные вина, приготовленные из нескольких сортов винограда?
 - а. коллекционные; б. купажные; в. марочные; г. сортовые.
5. Укажите вина, полученные полным сбраживанием сахара.
 - а. сухие; б. полусухие; в. полусладкие; г. сладкие.
6. Специфичность его вкуса обусловлена развитием дрожжевой пленки, которая образуется на поверхности вина при его выдержки в неполных бочках или резервуарах.
 - а. мадера; б. марсала; в. херес; г. портвейн; д. кагор.
2. Красное вино, названное по одноименному французскому городу. Специфичный вкус и темно-красный цвет связаны с тем, что при приготовлении часть мезги нагревается до 70°C, вследствие чего вино приобретает интенсивную окраску и полный бархатистый терпкий вкус с тонами шоколада.
 - а. токайское вино; б. марсала; в. малага; г. портвейн; д. кагор.
3. Углекислый газ не имеет прочной связи с вином, выделяется быстро, крупными пузырьками.
 - а. игристые вина; б. шипучие вина.
4. Вино получило свое название от лесистого острова Мадейра (в переводе с португальского - «лес»), расположенного в Атлантическом океане. Особенность технологии – виноматериалы нагревают в специальных камерах до 65-70° С в течение одного месяца. Имеет тонкий, яркий букет, с оттенком ржаной корочки и каленого ореха.
 - а. токайское вино; б. марсала; в. малага; г. мадера; д. кагор.

5. Эти вина делают в Венгрии из перезрелого и заизюмленного винограда, имеют цвет чая, привкус изюма и специфичный букет с медовыми тонами.

а. токайское вино; б. марсала; в. малага; г. мадера; д. кагор.

**** Задание 2.** Выбрать по определению вид алкогольного напитка.

Определение	Алкогольные напитки
1. Эти вина называют «вермутами», что в переводе с немецкого означает «полынь». Они имеют мягкий приятный вкус, слегка горьковатый и жгучий, со специфическими ароматами трав с преобладанием полынного тона.	а. игристые вина. б. безалкогольные вина. в. шипучие вина. г. ароматизированные вина. д. специальные вина. е. натуральные вина.
2. Эти вина искусственно насыщают углекислым газом, во вкусе ощущается острота, свойственная газированным напиткам.	
3. Эти вина содержат углекислый газ, который образуется при вторичном брожении.	
4. Это освежающие вина, содержат 0,5% алкоголя, который выпаривается под вакуумом на последнем этапе производства.	
5. Алкогольные напитки, получаемые в результате полного или частичного брожения сока свежего винограда без добавления спирта, сахара, ароматизирующих или каких либо других веществ. Содержание спирта в них 9 до 14%.	
6. Особенностью приготовления этих вин является неполное сбраживание сусла при добавлении ректифицированного этилового спирта. Добавка спирта приостанавливает процесс брожения и сохраняет несброженный сахар. По содержанию спирта подразделяются на сухие, крепкие, полудесертные, десертные, ликерные.	

? Задание 3. Ответьте на вопросы:

1. Можно ли говорить, что чем старше вино, тем оно лучше?
2. Как маркируют вина стран ЕС?
3. Назовите основные страны-поставщики виноградных вин в Россию.
4. Как изготавливают безалкогольные вина?
5. Какие способы производства шампанского Вы знаете?

*** Задание 4.** Сбор информации из различных источников, в том числе Интернета.

- Назовите известных российских производителей шампанского.
- Как классифицируют шампанское? Какой вид пользуется спросом на российском рынке, какой в европейских странах?
- Назовите основных стран-поставщиков шампанского в Россию.
- Как отличить настоящее шампанское от подделки?
- Правила потребления шампанского.
- подготовьте сообщение по теме: «Винный магазин: требования к дизайну».

***** Задание 6.** Заполните таблицу по форме.

Типы вин	Особенности технологии производства
Натуральные	
Специальные	
	Получают купажированием виноградных вин, спирта-

	ректификата, сахарного сиропа, настоев трав, цветов, корней различных растений.
Игристые	
Шипучие	
Безалкогольные	

? Задание 7. Дополните предложения.

1. _____ считается виноградное вино улучшенного качества, получаемое выдержкой перед розливом в бутылки не менее 6 мес.
2. Мартини Экстра – очень сухой _____, имеет _____ цвет.
3. В соответствии с ГОСТ 13918-88 шампанское должно быть прозрачным, без осадка, цвет - _____, вкус гармоничный, при наливе в бокал происходит _____.
4. Букетом вина называют _____.
5. Из физико-химических показателей вин определяют содержание _____.
6. Болезни вин возникают в результате _____, а пороки вин _____.
7. На бутылку с вином наклеивают этикетку с указанием _____.
8. Хранят вина в чистых сухих помещениях при температуре _____°С и относительной влажности воздуха _____%.

? Задание 8. Ответьте на вопросы.

1. Что называют виноградным вином?
2. Какое сырье используют для производства вина?
3. Как подразделяют виноградные вина по цвету?
4. Как подразделяют вина по качеству и срокам выдержки? На какие группы подразделяют вина в зависимости от технологии приготовления, содержания спирта и сахара?
5. Каковы особенности получения натуральных виноградных вин?
6. Чем отличаются сухие вина от полусладких?
7. Дайте определение понятиям "брожение", "дистиляция", "тонизирующие напитки".
8. На какие типы делят специальные вина (ГОСТ Р 52404-2005)?
9. Укажите особенности технологии вин типа мускат, токай, малага и кагор.
10. Как приготавливают ароматизированные вина?
11. Чем шипучие (газированные) вина отличаются от игристых вин?
12. Какой напиток имеет право называться настоящим французским шампанским?
13. К каким блюдам предлагают красные натуральные полусладкие вина?
14. Каковы основные правила дегустации вин?
15. Можно ли утверждать, что чем старше вино, тем оно лучше?
16. Назовите основные страны-поставщики виноградных вин в Россию.
17. Как маркируют вина стран ЕС?
18. Как изготавливают безалкогольные вина?
19. Какие напитки называют коньяками? Назовите основные операции при производстве коньяка.
18. От чего зависят вкусовые свойства коньяков?
20. В чем различие терминов "коньяк", "брэнди", "коньячный напиток".
21. Какие виды фальсификации вин и коньяков вам известны?

Тема 6. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки.

! Задание 1. Практическая работа.

Изучите виды минеральной воды по образцам и ГОСТу.

Порядок проведения работы:

1. Ознакомьтесь с видами минеральной воды по образцам, стандарту (ГОСТ 13273-88).
2. Полученные данные сведите в таблицу и охарактеризуйте каждый вид минеральной воды.

Минеральная вода	Предприятие-изготовитель	Химический состав	Концентрация солей, г/л	Условия и сроки хранения	Вид минеральной воды

** Задание 1.

1. Пиво – это напиток.....
2. Основным сырьем для производства пива являются вода, дрожжи, солод и
3. Последовательность операций при производстве пива.
 - а. варка сусла; б. приготовление затора; в. брожение сусла;
 - г. получение солода; д. обработка; е. розлив; ё. выдержка.
4. Готовое пиво пастеризуют с целью:
 - а. придания стойкости; б. осветления;
 - в. формирования вкуса и аромата; г. формирования окраски.
5. Оптимальной температурой для хранения пива является:
 - а. 2-12°С; б. ниже 10°С; в. ниже 20°С; г. 0-5°С.
6. Что можно сказать о качестве бутылочного пива «Рижское», если оно прозрачное, имеет солодовый и хмелевой вкус, высоту пены 25 мм, стойкость пены 1,3 минуты? Используйте ГОСТ Р 51174-98 «Пиво» (Общие технические условия).
7. Солод – это:
 - а. пророщенные, обжаренные, размолотые зёрна;
 - б. смесь воды и дрожжей; в. смесь воды и хмеля; г. смесь всего сырья.
8. Специфическую горечь пиву придает:
 - а. дрожжи; б. солод; в. углекислый газ; г. хмель.
9. Какое пиво имеет длительные сроки хранения?
 - а. пастеризованное; б. не пастеризованное.
10. Какое пиво в бутылках соответствует отличному качеству по высоте и стойкости пены?
 - а. высота пены пива 20 мм и стойкость пены 2 мин;
 - б. высота пены пива 40 мм и стойкость пены 4 мин.
11. Отчего зависит цвет пива?
 - а. от хмеля; б. от дрожжей, воды; в. от вида сушки хмеля.
12. Какой вкус темного пива?
 - а. хмелевой; б. умеренно горький; в. солодовый; г. винный вкус, хмелевая горечь.
13. В зависимости от химического состава минеральные воды делят
14. Какие минеральные питьевые воды (ГОСТ 13273-88) относятся к гидрокарбонатной группе:
 - а. Боржоми; б. Эссентуки 4; в. Святой источник.
15. В каких случаях допускается осадок солей в бутылке минеральной воды?

16. Фруктовые нектары содержат
17. Какие соки содержат больше витаминов?
 - а. концентрированные; б. фруктовые прямого отжима; в. восстановленные.
18. Какой сок выпускают только осветленным?
 - а. виноградный; б. сливовый, персиковый; в. вишневый, малиновый.
19. Какие натуральные соки содержат больше всего аскорбиновой кислоты (витамина С)?
 - а. апельсиновый, черносмородиновый;
 - б. персиковый, абрикосовый; в. вишневый, грушевый.
20. Какие натуральные соки содержат много каротина (провитамина А)?
 - а. абрикосовый, морковный; б. малиновый, сливовый; в. томатный, клюквенный.
21. В чем отличие соков от нектаров?
22. Какой сок выпускают с мякотью?
 - а. виноградный, малиновый; б. сливовый, абрикосовый;
 - в. клюквенный, яблочный.
23. Почему квас имеет кисловатый вкус и содержит диоксид углерода (CO₂)?
24. Напитки «Кола», «Пепси-кола», «Кока-кола» содержат
25. Почему сухие порошки типа «Юпи», «Инвайт» не являются натуральными?
25. Дайте заключение о качестве кваса «Русский», разлитого в бочки, если при оценке качества выявлено: жидкость непрозрачная с наличием частиц хлебных припасов; массовая доля двуоксида углерода – 0,3%; массовая доля спирта – 1,5%. Возможна ли реализация данной партии кваса после трех суток хранения при температуре +20 ... +25°C? Можно ли предъявить претензии поставщику? Ответ аргументируйте.

? Задание 2. Ответьте на вопросы.

1. Что характеризует пена в пиве?
2. Назовите виды пива в зависимости от вида используемого солода. В чем особенности вкуса этих видов пива?
3. Назовите стадии производства пива.
4. Назовите ассортимент темных сортов пива и содержание спирта в каждом из них.
5. Для чего используют хмелевые шишки при получении пива?
6. Какие недопустимые дефекты пива вы знаете?
7. Каковы условия и сроки хранения пива?
8. Какие недопустимые дефекты пива вы знаете?
9. Каковы условия и сроки хранения пива?
10. Что обозначают цифры на маркировке бутылки пива?
11. Как классифицируют безалкогольные напитки?
12. Что такое минеральная вода?
13. На какие типы подразделяется минеральная вода по составу минеральных солей и назначению? Приведите примеры вод, относящихся к каждой группе.
14. Почему соки с мякотью превосходят по пищевой ценности соки без мякоти?
15. Какие соки называют восстановленными?
16. Почему соки с мякотью превосходят по пищевой ценности соки без мякоти?
17. Какие вещества входят в состав газированных напитков?
18. Какую потребительскую тару в настоящее время используют для различных групп безалкогольных напитков, какие требования предъявляются к ней?
19. Назовите ассортимент тонизирующих напитков.
20. Какие виды фальсификации безалкогольных напитков вам известны и как их можно обнаружить?

Проверочные задания

№ 1

1. Назвать вкусовой товар.
 1. Эта пряность бывает 4 видов: черный, белый, душистый и красный.
 2. Слабоалкогольный жаждоутоляющий напиток с хмелевым вкусом и ароматом, обладающий способностью вспениваться при наполнении бокала и долгое время удерживать на поверхности слой компактной пены.
 3. Это соусы, приготовленные из свежих томатов или томатных продуктов с добавлением фруктовых или овощных полуфабрикатов, различных вкусовых трав, перца, специй, чеснока.
 4. Семена имеют овальную форму, на поверхности извилистые углубленные бороздки, цвет светло-коричневый разных оттенков, вкус смолистый, слабо жгучий, пряный. Перед употреблением следует натереть на терке или измельчить ножом. Назвать пряность.
 5. Крепкий алкогольный напиток крепостью 45% спирта и выше, вырабатывается из сахарного тростника и продуктов его переработки, выдерживается в новых дубовых бочках для старения не менее 4-5 лет. Делится на три типа: легкий (кубинские сорта), средний (пуэрториканские, барбадосские и мексиканские сорта) и тяжелый (ямайский, Мартиники и Тринидада).
 6. Алкогольные напитки, получаемые в результате полного или частичного брожения сока свежего винограда без добавления спирта, сахара, ароматизирующих или каких либо других веществ. Содержание спирта в них 9 до 14%.
 7. Освежающий безалкогольный напиток. Основные виды: «Хлебный», «Окрошечный» и др.
 8. Специфичность вкуса этого вина обусловлена развитием дрожжевой пленки, которая образуется на поверхности вина при его выдержки в неполных бочках или резервуарах.
 9. Родина этих вин Венгрия. Их делают из перезрелого и заизюмленного винограда, имеют цвет чая, привкус изюма и специфичный букет с медовыми тонами.
 10. Это жидкий продукт, содержащий от 25 до 50% натурального сока, остальное вода, сахар, мед.

№ 2

1. Назвать вкусовой товар.
 1. Это жидкий продукт, полученный из фруктов или овощей путем механического воздействия и консервированный физическими способами. Не допускается добавление консервантов (кроме естественных), искусственных ароматизаторов, в том числе идентичных натуральным, и красителей.
 2. Это порошок коричневого цвета различных оттенков, имеющий приятный вкус и аромат, высокую экстрактивность и напоминающий кофе. Рекомендуются лицам, которые не могут употреблять натуральный кофе (с заболеваниями сердца и др.)
 3. NaCl, единственный минерал, который человек употребляет в пищу.
 4. Различают две группы этого алкогольного напитка – обыкновенные и особые.
 5. Назвать алкогольный напиток: крепкий алкогольный напиток крепостью 45% спирта и выше, вырабатывается из сахарного тростника и продуктов его переработки, выдерживается в новых дубовых бочках для старения не менее 4-5 лет.
 6. Это освежающие вина, содержат 0,5% алкоголя, который выпаривается под вакуумом на последнем этапе производства.
 7. Назвать алкогольный напиток. Приготавливается из спирта, полученного из ячменного солода и пшеничного зерна, и разбавлением настоем с можжевелевой ягодой. В Россию импортируют из Англии, Бельгии, США, Шотландии несколько наименований: Старая леди, Бифитер Лондон, Гуламор, Гордон.

8. Вина имеют мягкий приятный вкус, слегка горьковатый и жгучий, со специфическими ароматами трав с преобладанием полынного тона.
9. Это соусы, приготовленные из свежих томатов или томатных продуктов с добавлением фруктовых или овощных полуфабрикатов, различных вкусовых трав, перца, специй, чеснока
10. Эти вина содержат углекислый газ, который образуется при вторичном брожении.

Карточки-задания

Карточка 1

1. Что такое флеш чайного куста?
2. На какие виды подразделяют чай по способу обработки?
3. Назовите ассортимент натурального жареного кофе.
4. Из какого сырья изготавливают кофейные напитки?
5. Какую водку называют «особой»?
6. В чем особенность приготовления натуральных вин? Как они подразделяются по содержанию сахара?
7. Что содержат напитки «Кола»?
8. Какое пиво выпускают в зависимости от способа обработки?

Карточка 2

1. Чем отличается вкус зеленого чая от вкуса черного чая?
2. Каковы вкусовые свойства напитка кофе ботанического вида Арабика?
3. Зачем вырабатывают йодированную соль?
4. Перечислите группы ликероводочных изделий.
5. Чем отличаются шипучие вина от шампанских вин?
6. Расшифруйте маркировку: КВ, КС, КВВК.
7. Чем отличаются соки от нектаров?
8. Назовите виды пива в зависимости от вида используемого солода. В чем особенности вкуса этих видов пива?

Карточка 3

1. Какова пищевая ценность чая?
2. Для чего обжаривают зерна кофе?
3. Дайте характеристику рому и виски.
4. Какой ассортимент коньяка КВ (выдержанный) выпускают?
5. Какие специальные вина готовят с использованием особых технологических приемов?
6. В каком виде корица поступает в продажу? Как применяют корицу?
7. Какой вкус и аромат светлых и темных сортов пива?
8. Какие виды овощных соков выпускают?

Проверочные тесты по разделу «Продажа вкусовых товаров»

Вариант 1

1. Какие вещества чая обуславливают его тонизирующее действие на организм человека:
 - а. витамины; б. дубильные вещества; в. кофеин; г. сахара?
2. Во время этой операции идут сложные биохимические процессы, в результате чего чайный лист приобретает характерные вкус и аромат, коричневый или медно-красный цвет.
 - а. завяливание; б. ферментация; в. сушка; г. скручивание.
3. На упаковке с гранулированным чаем имеется обозначение:
 - а. ОР; б. СТС; в. Р; г. ВР?
4. Это самый дешевый вид растворимого кофе. После стадии очистки кофе обжаривают, дробят и под давлением извлекают растворимые вещества. После обработки молотого кофе его охлаждают и фильтруют, избавляясь от нерастворимых и смолистых веществ. Затем сушат горячим паром и охлаждают.
 - а. порошковый; б. гранулированный; в. сублимированный.
5. Существует две разновидности кофейных зерен: и
6. К какой группе пряностей относится лавровый лист:
 - а. цветочной; б. коровой; в. листовой; г. корневой?
7. Что входит в состав водки особой группы?
 - а. спирт и вода; б. спирт, вода и ароматические добавки.
8. Соль поваренная пищевая – это практически чистый кристаллический:
 - а. хлористый натрий; б. хлористый магний.
9. Столовый уксус содержит _____% уксусной кислоты.
 - а. от 12 до 15%; б. от 3 до 9%; в. до 30%.
10. Какие изделия относят к ликероводочным изделиям:
 - а. настойки горькие; б. вермуты, наливки; г. аперитивы, шампанское?
11. Какие ликероводочные изделия имеют повышенную вязкость и содержат много сахара:
 - а. наливки; б. кремы; в. настойки; г. бальзамы?
12. Как изменяется цвет вин при старении?
 1. белые вина а. темнеют
 2. красные вина б. светлеют.
13. В переводе с немецкого слово «вермут» означает
14. К какому виду вин относят вермуты:
 - а. ароматизированные; б. игристые;
 - в. натуральные (столовые); г. специальные (крепленые)?
15. Укажите вина, полученные полным сбраживанием сахара.
 - а. сухие; б. полусухие; в. полусладкие; г. сладкие.
16. Углекислый газ не имеет прочной связи с вином, выделяется быстро, крупными пузырьками.
 - а. игристые вина; б. шипучие вина.
17. Какие изделия относят к безалкогольным напиткам:
 - а. настойки горькие; б. вермуты, наливки; в. аперитивы, шампанское; г. нектары.
18. Какое натуральное вино содержит менее 1% сахара:
 - а. сухое; б. полусухое; в. полусладкое?
19. Какое пиво имеет длительные сроки хранения:
 - а. пастеризованное; б. не пастеризованное?
20. Солод – это:
 - а. пророщенные, обжаренные, размолотые зёрна; б. смесь воды и дрожжей;
 - в. смесь воды и хмеля; г. смесь всего сырья.
21. Специфическую горечь пиву придает:
 - а. дрожжи; б. солод; в. углекислый газ; г. хмель.
22. Какое пиво в бутылках соответствует отличному качеству по высоте и стойкости пены:

- а. высота пены пива 20 мм и стойкость пены 2 мин;
 - б. высота пены пива 40 мм и стойкость пены 4 мин?
23. Какие натуральные соки содержат больше всего аскорбиновой кислоты (витамина С):
- а. апельсиновый, черносмородиновый; б. персиковый, абрикосовый; в. вишневый, грушевый?
24. Какой сок выпускают с мякотью:
- а. виноградный, малиновый; б. сливовый, абрикосовый; в. клюквенный, яблочный?
25. Чем отличаются соки от нектаров?
26. Расшифруйте маркировку алкогольного напитка: КС.

Дайте определение.

1. Молодые верхушечные побеги чайного растения, которые собирают для получения чая.
2. Этот вид соли вырабатывается в лечебных и профилактических целях и реализуется в районах, где населению не хватает йода в воде и почве.
3. Эта пряность бывает 4 видов: черный, белый, душистый и красный.

Вариант 2

1. Какие вещества придают чаю терпкий вкус и красноватый цвет настоя:
 - а. алкалоиды; б. гликозиды; в. дубильные вещества; г. эфирные масла?
2. Этот чай по целебным свойствам не знает себе равных, он полезен для сердечно-сосудистой системы, содержит бактерицидные и тонизирующие вещества, витамины, способствует процессу пищеварения, в жару с ним не сравнится никакая газировка.
 - а. черный чай; б. зеленый чай; в. желтый чай; г. красный чай.
3. Во всем мире считается лучшим по вкусовым и целебным свойствам.....
 - а. крупнолистовой чай; б. листовой чай; в. резаный чай; г. гранулированный чай.
4. Назовите Родину кофейного дерева:
 - а. Бразилия; б. Англия; в. Эфиопия
5. К пряностям относят:
 - а. яблочную кислоту; б. имбирь; в. чай; г. уксус; д. лавровый лист.
6. Какую пряность употребляют для окрашивания сыров, масел и других продуктов в желтый цвет:
 - а. шафран; б. горчицу; в. кардамон?
7. Какой перец имеет сильный сложный аромат:
 - а. черный; б. душистый; в. красный?
8. Какой номер имеет молотая соль с самыми мелкими кристаллами:
 - а. № 1; б. № 2; в. № 0?
9. Для чего вырабатывают йодированную соль:
 - а. для расширения ассортимента;
 - б. для предупреждения заболевания щитовидной железы?
10. Какой категории кетчуп обладает лучшими вкусовыми свойствами?
11. Водка – это....., содержащий от..... до ...% спирта.
12. Какие настойки содержат больше всего сахара:
 - а. полусладкие; б. сладкие; в. горькие?
13. Какие вина имеют терпкий, вяжущий вкус:
 - а. белые; б. розовые; в. красные?
14. Как называется крепкий алкогольный напиток, получаемый перегонкой сброженного зернового сусла (на основе риса, кукурузы, сухого ячменного солода) и выдержкой сырого спирта в обожженных изнутри дубовых бочках:

- а. коньяк; б. бренди; в. ром; г. виски; д. текила?
15. Как называются виноградные вина, приготовленные из нескольких сортов винограда:
а. коллекционные; б. купажные; в. марочные; г. сортовые?
16. По цвету различают виноградные вина, и
17. Специфичность его вкуса обусловлена развитием дрожжевой пленки, которая образуется на поверхности вина при его выдержки в неполных бочках или резервуарах.
а. мадера; б. марсала; в. херес; г. портвейн; д. кагор.
18. Какое российское шампанское содержит мало сахара:
а. брют; б. сладкое; в. сухое; г. полусладкое?
19. Углекислый газ не имеет прочной связи с вином, выделяется быстро, крупными пузырьками.
а. игристые вина; б. шипучие вина.
20. Какова продолжительность выдержки в дубовых бочках старых коньяков:
а. не менее 5 лет; б. не менее 8 лет; в. не менее 10 лет; г. не менее 20 лет?
21. Какие минеральные воды можно использовать в качестве столового напитка ежедневно:
а. столовые; б. лечебно-столовые; в. лечебные?
22. Какие натуральные соки содержат много каротина (провитамина А):
а. абрикосовый, морковный; б. малиновый, сливовый; г. томатный, клюквенный?
23. Готовое пиво пастеризуют с целью:
а. придания стойкости; б. осветления; в. формирования вкуса и аромата; г. формирования окраски.
24. От чего зависит цвет пива:
а. от хмеля; б. от дрожжей, воды; в. от вида сушки хмеля?
25. Назовите безалкогольные напитки.
26. Расшифруйте маркировку алкогольного напитка: КВВК.

Вкусовые товары

1. Какие вещества чая обуславливают его тонизирующее действие на организм человека:
а. витамины; б. дубильные вещества; в. кофеин; г. сахара?
2. Какие вещества придают чаю терпкий вкус и красноватый цвет настоя:
а. алкалоиды; б. гликозиды; в. дубильные вещества; г. эфирные масла?
3. Во время этой операции идут сложные биохимические процессы, в результате чего чайный лист приобретает характерные вкус и аромат, коричневый или медно-красный цвет.
а. завяливание; б. ферментация; в. сушка; г. скручивание.
4. Этот чай по целебным свойствам не знает себе равных, он полезен для сердечно-сосудистой системы, содержит бактерицидные и тонизирующие вещества, витамины, способствует процессу пищеварения, в жару с ним не сравнится никакая газировка.
а. черный чай; б. зеленый чай; в. желтый чай; г. красный чай.
5. На упаковке с гранулированным чаем имеется обозначение:
а. ОР; б. СТС; в. Р; г. ВР?
6. Чем туже в трубочку скручен лист, более он упруг при надавливании и легком сжимании пальцами, чем прочнее он, тем _____ сорт чая.
а. выше; б. ниже.
7. При какой относительной влажности воздуха нужно хранить чай и кофе:
а. 65-70%; б. 80-85%; в. 85-90%; г. 90-95%?
8. Назовите Родину кофейного дерева.
а. Бразилия; б. Эфиопия; в. Англия.

9. Это самый дешевый вид растворимого кофе. После стадии очистки кофе обжаривают, дробят и под давлением извлекают растворимые вещества. После обработки молотого кофе его охлаждают и фильтруют, избавляясь от нерастворимых и смолистых веществ. Затем сушат горячим паром и охлаждают.

а. порошковый; б. гранулированный; в. сублимированный.

10. К пряностям относят:

а. яблочную кислоту; б. имбирь; в. чай; г. уксус; д. лавровый лист.

11. К какой группе пряностей относится тмин:

а. цветочной; б. коровой; в. листовой; г. семенной?

12. Какую пряность употребляют для окрашивания сыров, масел и других продуктов в желтый цвет:

а. шафран; б. горчицу; в. кардамон?

13. К какой группе пряностей относится лавровый лист:

а. цветочной; б. коровой; в. листовой; г. корневой?

14. Это пряность представляет собой высушенные после провяливания незрелые плоды (стручки) тропической орхидеи.

а. кардамон; б. ваниль; в. бадья.

15. Какие пряности используют в хлебопечении:

а. перец черный, лавровый лист; б. кориандр, тмин;
в. гвоздика, перец душистый?

16. Какой перец имеет сильный сложный аромат:

а. черный; б. душистый; в. красный?

17. Соль поваренная пищевая – это практически чистый кристаллический:

а. хлористый натрий; б. хлористый магний.

18. Какой номер имеет молотая соль с самыми мелкими кристаллами:

а. № 1; б. № 2; в. № 0?

19. Столовый уксус содержит _____% уксусной кислоты.

а. от 12 до 15%; б. от 3 до 9%; в. до 30%.

20. Для чего вырабатывают йодированную соль:

а. для расширения ассортимента;
б. для предупреждения заболевания щитовидной железы?

21. Что входит в состав водки особой группы:

а. спирт и вода; б. спирт, вода и ароматические добавки?

22. Водка – это....., содержащий от..... до ...% спирта.

23. Какие изделия относят к ликероводочным изделиям:

а. настойки горькие; б. вермуты, наливки; г. аперитивы, шампанское?

24. Какие настойки содержат больше всего сахара:

а. полусладкие; б. сладкие; в. горькие?

25. Выбрать названию настойки соответствующей ей состав и заполнить таблицу.

Настойка	1	2	3	4
Состав				

Название настойки	Состав настойки
1. Зверобой. 2. Ерофеич. 3. Перцовка. 4. Зубровка.	А. Согласно наиболее достоверной исторической версии, происхождение этого названия связано с именем цирюльника, жившего в 18 веке, который вылечил графа Алексея Орлова от тяжелого заболевания желудка и получил в результате этого право на изготовление настойки для продажи. Он повел несколько лет в Пекине в составе русской миссии и был знаком с основами тибетской медицины. Приготавливается настойка на настоях мелиссы лекарственной, зверобоя, мяты перечной, душицы обыкновенной, тимьяна, донника лекарственного, мяты кудрявой, майорана,

	первоцвета весеннего, тысячелистника, полыни горькой, трифоли, кардобенедикта, кардамона, аниса. Имеет светло-коричневый цвет, слегка жгучий вкус, сложный аромат.
	Б. Приготавливается на основе зубровки душистой. Имеет зеленовато-желтый цвет, слегка жгучий вкус, аромат травы зубровки.
	В. Приготавливается на настои перца стручкового красного, перца черного, кубебы. Имеет темно-коричневый цвет, жгучий горький вкус, слегка пряный аромат
	Г. Приготавливается на основе зверобоя пронзенного, донника лекарственного, душицы обыкновенной. Имеет светло-коричневый цвет, горький вкус, аромат травы зверобоя.

26. Выбрать правильный ответ и заполнить таблицу.

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8
Номер ответа								

Вопросы	Ответы
1. Напитки крепостью 18-20%, сахара 30-40%. Готовят только на плодово-ягодном сырье, ассортимент включает известные наименования напитков, имеющих давнюю историю: Запеканка, Спотыкач, Сливянка.	А. Виски. Б. Джинны. В. Пунши.
2. Крепкий алкогольный напиток (крепостью 45% и выше). Сущность технологии заключается в перегонке сброженного сусла из ржи, овса, кукурузы, ячменного солода и выдержке полученного спирта-сырца в дубовых обугленных бочках от 3 до 10 лет.	Г. Наливки. Д. Аперитивы. Ё. Бальзамы. Е. Ликеры.
3. Приготавливаются из спирта, полученного из ячменного солода и пшеничного зерна, и разбавлением настоем с можжевелевой ягодой. В связи с этим их часто классифицируют как можжевелевую водку, которая широко распространена в США и Западной Европе. В Россию импортируют из Англии, Бельгии, США, Шотландии несколько наименований: Старая леди, Бифитер Лондон, Гуламор, Гордон.	Ж. Ром.
4. Это те же горькие настойки с высоким содержанием спирта (от 40 до 60%). Напитки, щедро вобравшие в себя множество ароматных настоев целебных трав, кореньев, плодов, различных эфирных масел. Именно эти натуральные добавки придают им невероятно широкую гамму вкусовых оттенков и богатейший, гармоничный аромат, своеобразный коричневый цвет. При изготовлении каждого бальзама используется до 40 различных видов сырья. Напитки подобного вида называют биттерсами (что в переводе с немецкого - «горький»). Они полезны с точки зрения медицины, поскольку они отлично способствуют пищеварению и предупреждают тяжелое похмелье, очень хорошо утоляют жажду.	
5. Это напиток пониженной крепости, готовят их на основе пяти обязательных компонентов: воды, сахара, рома, чая, лимонного сока. Содержат 17-20% спирта и до 40 г/дм ³ сахара. Название «пунш» происходит от слова «панч», что на языке хинди означает «пять», т.е 5 компонентов.	
6. Это тонизирующие напитки, употребляемые для улучшения аппетита до или во время приема пищи. Ассортимент: Агнесс, Балтийский, Оригинальный, Сюрприз и др.	
7. Крепкий алкогольный напиток крепостью 45% спирта и выше, вырабатывается из сахарного тростника и продуктов его переработки, выдерживается в новых дубовых бочках для старения не менее 4-5 лет. Впервые начали производить в начале 17 века на острове Барбадос,	

1	Парное мясо		
2	Охлажденное		
3	Мороженое		
4	Повторно замороженное		

3. Заполнить таблицу:

4. Подпишите отрубы свиной туши
5. Подпишите отрубы говяжьей туши
6. Подпишите отрубы бараньей туши.

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Назовите основное и вспомогательное сырье в колбасном производстве.

2. Как классифицируют колбасные изделия в зависимости от термической обработки?

3. В чем отличие мясных хлебов от вареных колбас?

4. Продолжите предложение: «Вареные колбасы по качеству подразделяют на высший сорт, _____».

5. Из предлагаемых вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какие колбасы относят к вареным колбасам высшего сорта?»:

- а) русская; г) отдельная;
- б) чайная; д) молочная.
- в) докторская;

6. В чем особенности получения полукопченых колбас?

7. Как подразделяют копченые колбасы по способу получения?

8. Назовите ассортимент сырокопченых колбас, содержащих шпик.

9. В чем отличие сырокопченых колбас от варено-копченых?

10. Какие колбасные оболочки используют для производства колбас?

11. В какие колбасы не добавляют нитриты?

12. Чем отличаются фаршированные колбасы от вареных?

13. Как подразделяют по качеству полукопченые и копченые колбасы?

14. Какие колбасы подвергают двойному копчению?

15. Из предлагаемых вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какие колбасы содержат меньше влаги и имеют более плотную консистенцию?»:

- а) сырокопченые; в) вареные;
б) полукопченые; г) варено-копченые.

16. Используя стандарт на вареные колбасные изделия, перечислите изделия, в которые входит крахмал.

17. Чем отличаются вареные колбасы высшего сорта от вареных колбас первого сорта?

18. В какие вареные колбасы высшего сорта добавляют чеснок?

19. Какие вареные колбасы на разрезе имеют кусочки шпика?

20. Для каких колбас допустим белый налет на поверхности?

21. Какие колбасы не допускаются к реализации?

22. Назовите условия и сроки хранения колбас в магазине

23. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите ассортимент вареных, полукопченых и копченых колбас по плакатам с рисунками колбас и стандартам на колбасные изделия. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Состав фарша	Вид на разрезе
----------------------	--------------	----------------

Дайте под каждым рисунком правильное название колбас:

Задание 2

Проведите органолептическую оценку качества вареных колбас по двум образцам вареных колбас и стандарту на вареные колбасы.

Порядок проведения работы:

- 1) используя стандарт, изучите показатели, по которым определяют качество;
- 2) по имеющимся образцам определите внешний вид, форму, консистенцию;
- 3) продегустируйте, определите вкус и запах;
- 4) изучите вид фарша на разрезе, сравните с данными стандарта;
- 5) полученные данные сведите в следующую таблицу:

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

Вид фарша на разрезе		
Запах и вкус		
Форма		

МЯСНЫЕ КОПЧЕНОСТИ

1. Как классифицируют мясные копчености по виду мяса?

2. Как классифицируют копчености по термической обработке?

3. Из каких частей туши выработывают окорок?

4. Назовите виды термической обработки.

5. Какие копчености выпускают запеченными, жареными?

6. Чем отличается грудинка от корейки?

7. Из какой части туши выработывают шейку московскую запеченную?

8. Рассмотрите рисунки мясных копченостей и напишите название каждого изделия.

9. Дайте характеристику буженины.

10. Какие виды окороков производят только сырокопченными?

11. Как влияет термическая обработка на срок хранения копченостей?

12. Какие копчености выпускают второго и третьего сортов?

13. Каковы условия и сроки хранения запеченных изделий?

14. Чем отличается буженина от карбоната?

15. Какова консистенция сырокопченых и варено-копченых изделий?

16. Какие мясные копчености не допускаются в продажу?

17. Перечислите наименования выпускаемого шпика.

18. Выполните практические задания.

Задание 1

Определите виды мясных копченостей по планшетах, рисункам, плакатам, стандарту.

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Копчености	Вид сырья	Термическая обработка	Часть туши
------------	-----------	-----------------------	------------

Задание 2

Руководствуясь стандартами и планшетами мясных копченостей, проведите органолептическую оценку образца копченостей.

Порядок проведения работы:

- 1) установите наименование и вид образца копченостей по термической обработке;
- 2) проведите органолептическую оценку в порядке, предусмотренном стандартом;
- 3) результаты полученных данных запишите по следующей форме:

Показатель	Характеристика
Внешний вид (поверхность)	
Вид на разрезе	
Консистенция	
Запах и вкус	
Заключение о качестве на основании стандарта	

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

1. Какие виды консервов производят из мяса?

2. Какие консервы производят из мяса домашней птицы?

3. Дополните схему классификации мясных консервов:

Классификация мясных консервов

По виду сырья

По способу приготовления

По использованию

По виду тары

По назначению

По режиму тепловой обработки

4. Какие консервы относят к консервам из субпродуктов?

5. Чем отличаются мясорастительные консервы от мясных?

6. Какие вы знаете консервы из колбасных изделий?

7. Из какого сырья получают паштеты?

8. В чем заключаются особенности обработки сырья для консервов детского и диетического питания?

9. Из каких консервов готовят вторые блюда?

10. В производстве каких консервов применяют пастеризацию?

11. Из предлагаемых вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какие консервы относят к обеденным?»:

- а) паштет с грибами;
- б) свинина тушеная;
- в) сосиски в бульоне.

12. Какие требования предъявляют к внешнему виду мясных консервов?

13. Что такое бомбаж? Почему он возникает?

14. Какие виды бомбажа бывают?

15. Каковы условия и сроки хранения мясных консервов?

16. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите мясные консервы по натуральным образцам, этикеткам и стандартам. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Название консервов	Группа по сырью	Группа по названию	Состав
--------------------	-----------------	--------------------	--------

Задание 2

Расшифруйте маркировку мясных консервов по литографическим знакам на крышке банки.

Кроссворд на тему "Мясо и мясные продукты"

По горизонтали

2. Подкожное свиное сало

3. Дефект мяса птицы, если оно охлаждалось без условий

7. Консервированное тушеное мясо
11. Вид тепловой обработки продуктов, придающий аромат и оказывающий консервирующее действие
12. Технология, при которой происходит отделение мышечной ткани, жировой от костей
15. Кратковременная обработка колбасных батонов дымовоздушной смесью
16. Мясные продукты из мясного сырья, герметично укупоренные в тару
18. Выдержка батонов для уплотнения фарша
21. Суп. продукты в зависимости от способа обработки, связанные с морфологией
24. Сырьё для колбасных изделий.

По вертикали

1. У мяса какой птицы мышцы красные.
2. Один из видов перевязки колбас.
4. Хвостовая клинообразная часть туловища птицы.
5. Термическое состояние мяса, не предназначенное для торговли.
6. Процесс отделения от мяса мелких косточек, остающихся после обвалки
8. Высший сорт сарделек
9. Какого экзотического животного мясо похоже на телятину, но имеет травянистый запах.
10. Внутренности животных и птицы.
13. Колбасное изделие, которое изготавливается из измельчённого (прокрученного) варёного мяса
14. Эта ткань состоит из пучков волокон веретенообразной удлиненной формы
17. «располневшая» сосиска.
19. Продукт приготовленный из различных видов мяса прошедший. механическую и тепловую обработку.
20. Высший сорт варёной колбасы.
22. Глухой конец слепой кишки, используют как колбасную оболочку.
23. Органолептический показатель качества мяса.

Тема. Продажа рыбных товаров

Практические задания по теме «Продажа рыбных товаров»

Задание №1

Установите соответствие:

Семейства рыб:

1. Семейство камбаловых
2. Семейство тресковых
3. Семейство сельдевых
4. Семейство карповых

Описание семейства:

А. Рыбы этого семейства имеют высокое тело, утолщённую спинку и сдавленные бока. Отличительным признаком семейства является наличие одного спинного плавника. Чешуя крупная с очень хорошо заметной боковой линией. Мясо белое, нежное, средней жирности, слегка сладкое, содержит много мелких косточек.

Б. Рыбы этого семейства имеют удлинённое, веретенообразное тело с мелкой чешуёй и хорошо заметной боковой линией. Отличительным признаком семейства являются три спинных плавника и два анальных. Мясо белое, без мелких костей, нежирное и суховатое.

В. Рыбы этого семейства имеют плоское несимметричное тело. Нижняя сторона тела не имеет чешуи, светлого цвета. Верхняя сторона окрашена под цвет дна. Глаза находятся на верхней стороне головы. Спинной и анальный плавники проходят вдоль всего тела. Мясо белое, нежное, средней жирности, костей немного.

Г. Рыбы этого семейства удлинённое, веретенообразное, сжатое с боков тело. Голова без чешуи, на теле чешуя мелкая. Боковая линия не видна. Мясо сероватое, жирное, способно «созревать» при посоле.

Виды рыб:

- а) сардина, сардинелла, салака, килька, тюлька, хамса;
- б) палтус, морской язык;
- в) сазан, лещ, тарань, вобла, карась;
- г) минтай, хек, навага, путассу, налим.

Задание №2

Вставьте пропущенные слова:

1. При посоле созревающих рыб мышечная ткань _____, становится _____, _____, легко отделяется _____, теряется сырой вкус и появляется специфический аромат. Наиболее распространены солёные _____ и _____. Солёные _____ рыбы являются деликатесным товаром. В зависимости от показателей качества они подразделяются на _____ сорта.

2. Наиболее ценится икра _____ и _____ рыб. Икру осетровых получают из _____, _____, _____. Икринки - мелкие, диаметром _____, от _____ до _____ цвета. Икру лососевых получают из _____, _____, _____. Икринки более крупные, чем у _____, диаметром _____, цвет от _____ до _____.

Задание №3

Расшифруйте маркировку рыбных консервов: 150713
 308И 87
 2Р

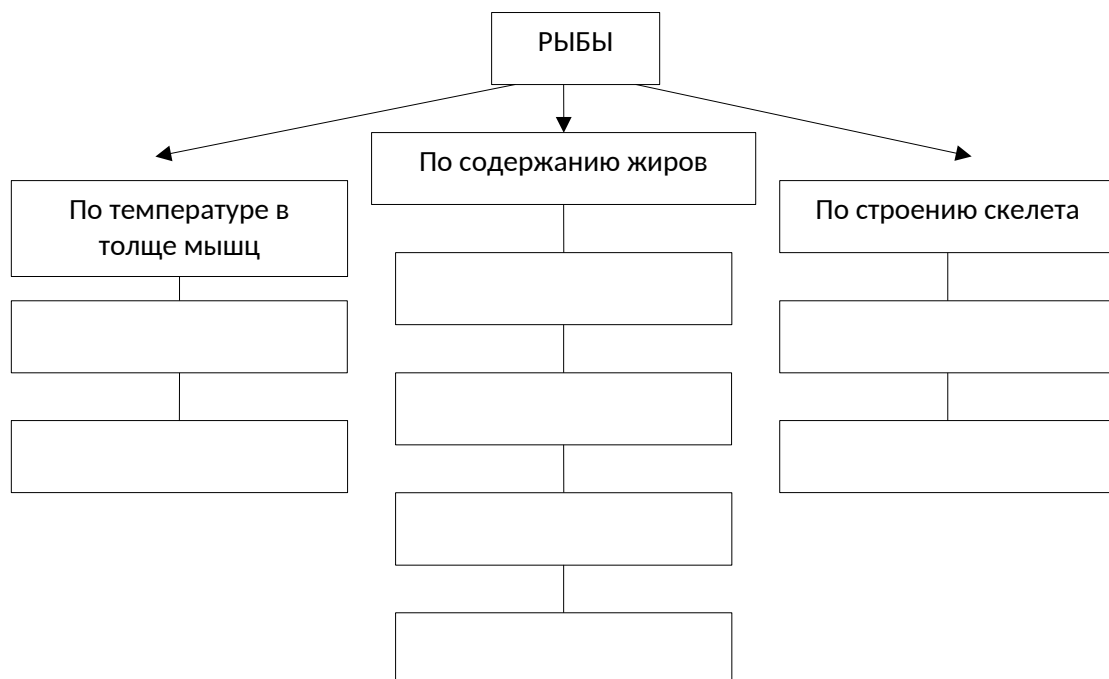
Задание №4

Правильный ответ (+) неправильный (-)

- 1. Живую рыбу можно хранить при температуре -18°C и ниже.
- 2. Блок рыбы размораживают для облегчения отделения рыб друг от друга.
- 3. Холодное копчение производится при температуре 40°C в течение 1,5...5 часов.
- 4. Для холодного копчения используют обычно солёную рыбу, которую предварительно отмачивают.
- 5. Ястычная икра готовится из незрелых или перезрелых ястыков.
- 6. Ламинария имеет длинные листья коричневого цвета, длиной до 30 см и шириной до 15 метров.

Задание №5

Дополните схему классификации рыб:



Задание №6

Дополните:

1. Поверхность тела рыбы покрыта _____, а кожа большинства рыб _____.
2. Рыбы, имеющие общие признаки в строении тела, объединяются в _____.
3. Балтийскую кильку называют _____, а тихоокеанскую сардину - _____.
4. _____ – это тонкая ледяная корочка, равномерно покрывающая поверхность рыбы или блока.
5. Рыба _____ копчения имеет более плотную консистенцию и более солёный вкус, чем рыба _____ копчения.
6. Икру из осетровых рыб вырабатывают _____, _____ и _____.
7. Съедобное мясо ракообразных находится в _____ и _____.
8. Температура и срок годности рыбных консервов зависит от _____ и _____ и указывается на _____.

Задание №7

Установите соответствие:

Нерыбное водное сырьё:

- | | |
|---------------------------|----------------|
| 1. Ракообразные | А. Кальмары |
| 2. Иголокожие | Б. Устрицы |
| 3. Двустворчатые моллюски | В. Креветки |
| 4. Головоногие моллюски | Г. Морские ежи |
| 5. Морские водоросли | Д. Ламинария |

Задание №8

Определите по описанию семейство рыб:

1. Рыбы этого семейства имеют удлинённое, веретенообразное тело, вдоль которого проходят пять рядов костных наростов. Чешуи нет. Рыло удлинённое, с усиками, рот расположен на нижней стороне головы. Позвоночник этих рыб хрящевой.
2. Рыбы этого семейства имеют веретенообразное тело с мелкой чешуей и прямой боковой линией. Отличительным признаком семейства являются два спинных плавника первый, из которых колючий. Окраска спины - в поперечную полоску. Мясо белое, нежное, нежирное, без мелких костей.

3. Рыбы этого семейства имеют удлинённое змеевидное тело, покрытое слизью, скелет хрящевой, грудных, брюшных и анальных плавников нет, имеются два спинных плавника. Мясо жирное, богато белком.

Задание №9

Ответьте на вопросы:

1. Назовите органолептические показатели оценки качества копчёной рыбы?
2. Для чего добавляют растительное масло в зернистую икру лососевых рыб?
3. Что означает термин «сурими»?
4. Какие вещества вырабатывают из некоторых видов морских водорослей?
5. Назовите съедобные части рыбы?
6. От чего зависит количество воды в мясе рыбы?
7. Какого цвета мясо у рыб семейства осетровых?
8. Назовите семейства рыб, икра которых наиболее ценная?
9. Назовите, каким условным обозначением наносится на маркировку металлических банок рыбных консервов индекс рыбной промышленности?
10. Почему рыбные консервы пригодны для длительного хранения?

Задание №10

Вставьте пропущенные слова:

1. Зернистая икра является самой распространённой. Её получают из _____. Отделенные от _____ икринки промывают холодной водой, _____ и после стекания рассола упаковывают в металлические банки, реже в бочки. Подразделяется на _____ сорта.
2. Икра паюсная готовится из _____ икринок. Отделенные от ястыков икринки _____, прессуют для отделения рассола и _____ для придания однородной консистенции. Подразделяется на _____ сорта.
3. _____ икра готовится из _____ или _____ ястыков. Ястыки солят в целом виде и после стекания рассола упаковывают в бочки или банки. Перед упаковкой ястыки иногда разрезают на куски.

Задание №11

Правильный ответ (+) неправильный (-)

Органолептические показатели качества содержимого рыбных консервов:

1. Куски или тушки рыб должны быть, целыми, не разварившимися, правильно уложенными в банку.
2. Консистенция рыбы – должна быть в меру плотная, сочная. Паштетная масса тонко измельчённая, мажущаяся.
3. Заливка (масло, бульон, соус, желе) должна быть свойственного цвета, допускаются расслоение желе.
4. Цвет мяса и кожных покровов рыбы должен быть свойственным данному виду рыбы и способу тепловой обработки. Цвет паштетов однородный, от светло-серого до серого или коричневого оттенка.
5. Вкус и запах должны быть приятными, свойственными виду рыбы и способу обработки, без посторонних привкусов и запахов, с привкусом пряностей и других добавок.

Задание №12

Продолжите:

1. Холодное копчение производится при температуре _____ в течение _____ суток.
2. Для холодного копчения используют обычно _____ рыбу.

3. Рыба холодного копчения имеет _____ консистенцию, _____ вкус.
4. Рыба холодного копчения подразделяется на _____ сорта.
5. Рыбу холодного копчения хранят при температуре _____ не более _____.
6. Не допускается в продажу копченая рыба _____.

Задание №13

Напишите названия частей тела рыбы:

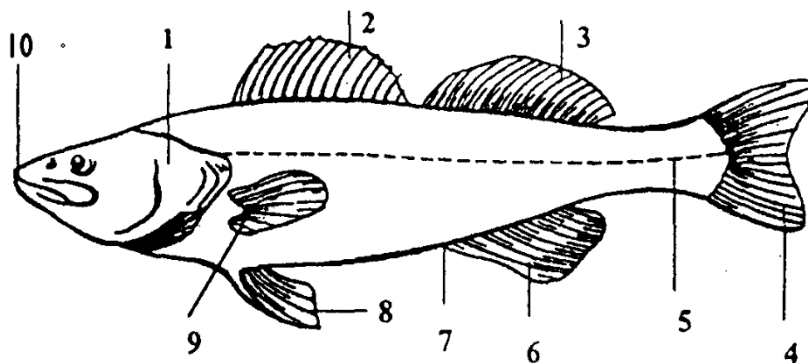


Схема строения тела рыбы

Задание №14

Продолжите:

1. Рыбные товары можно готовить из неразделанной и разделанной рыбы. Разделку производят для _____.
2. Балычные изделия относят к деликатесным товарам. Их готовят из рыб наиболее ценных семейств: _____.
- Реже используют некоторые виды океанических рыб _____.

Задание №15

Выберите правильный ответ:

1. Мороженую рыбу хранят при температуре?
 - а) 0...-2 °С
 - б) -2...-4 °С
 - в) 0...20 °С
 - г) -18 и ниже
2. Рыбные пресервы хранят при температуре?
 - а) 0...15 °С
 - б) -8...-12 °С
 - в) 0...-8 °С
 - г) 0...20 °С
3. Рыбу холодного копчения хранят при температуре?
 - а) 0...-5 °С не более 2 мес.
 - б) 0... 5 °С не более 2 мес.
 - в) 0...-5 °С не более 2 нед.
 - г) 0... 5 °С не более 2 нед.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Тестовые задания

Вопрос 1

Выберите правильный ответ к определению:

1. Вид предпринимательской деятельности, связанный с куплей – продажей товаров и оказанием услуг покупателям это –

Варианты ответов

- покупка
- распродажа
- торговля

Вопрос 2

Выберите правильный ответ к определению:

1. Торговля товарами и оказание услуг покупателям для личного, семейного, домашнего использования это –

Варианты ответов

- оптовая торговля
- обслуживание покупателей
- розничная торговля

Вопрос 3

Выберите правильный ответ к определению:

1. Совокупность торговых предприятий, расположенных в пределах конкретной территории или находящихся под общим управлением это –

Варианты ответов

- магазины
- розничные торговые предприятия
- торговая сеть

Вопрос 4

Выберите правильный ответ к определению:

1. Основное организационное и техническое звено, через которое доводятся до потребителей товары и удовлетворяются их потребности в разнообразных товарах народного потребления»:

Варианты ответов

- розничная торговая сеть
- внемагазинная торговля
- оптовая торговля

Вопрос 5

Выберите правильный ответ к определению:

Автолавки, автоцистерны, палатки: это –

Варианты ответов

- магазинная форма торговли
- внемагазинная форма торговли
- магазинная (нестационарная) форма торговли

Вопрос 6

Выберите правильный ответ:

По виду здания магазины бывают:

Варианты ответов

- встроенные
- встроенные, встроенно - пристроенные, отдельно стоящие
- устроенные, отдельные

Вопрос 7

Выберите правильный ответ к определению:

1. Процесс сосредоточения торговли товарами определенных групп и видов при расширении внутригруппового ассортимента это –

Варианты ответов

- специализация
- розничная торговля
- типизация

Вопрос 8

Выберите правильный ответ:

1. Универсам, гипермаркет, универмаг, гастроном, специализированный магазин, комиссионный магазин это-

Варианты ответов

- типы магазинов
- виды торговых предприятий
- виды торговых зданий

Вопрос 9

Выберите правильный ответ к определению:

1. Отбор наиболее рациональных, технически совершенных типов действующих магазинов и разработка новых типов с учетом их специализации и торговой площади это –

Варианты ответов

- специализация
- типизация
- рационализация

Вопрос 10

1. Поставьте в соответствие помеченным римскими цифрами объектам их определения, данные под буквами (А-Г)

1. Специализированные магазины
 2. Узкоспециализированные магазины
 3. Неспециализированные магазины
 4. Универсальные магазины
- А) комиссионный магазин, «Дом торговли».
Б) «Для лыжного спорта», «Детское питание».
В) «Рыба», «Мясо», «Ткани».
Г) магазин – склад, гастроном.

Вопрос 11

Выберите правильный ответ:

1. К каким видам площадей относится **кафетерий** для обслуживания покупателей?

Варианты ответов

- торговые
- административно - бытовые
- подсобные
- технические

Вопрос 12

Выберите правильный ответ для характеристики ситуации в магазине «Галантерея» с коэффициентом установочной площади равной 0,5

Варианты ответов

- площадь торгового зала используется оптимально
- проходы для покупателей узкие
- мало торгового оборудования

Вопрос 13

Выберите правильный ответ:

Что из нижеперечисленного относится к функциям рекламы?

Варианты ответов

- информирование
- убеждение
- формирование спроса
- стимулирование реализации товара
- все перечисленное

Вопрос 14

Выберите правильный ответ для характеристики метода товароснабжения:

«Поставка товара осуществляется силами и средствами поставщика (изготовителя).

Варианты ответов

- децентрализованный
- централизованный

Вопрос 15

Выберите правильный ответ: Менее затратным является –

Варианты ответов

- кольцевой маршрут
- маятниковый маршрут
- оба варианта верны

Вопрос 16

Выберите правильный ответ:

Торгово – технологический процесс включает в себя:

Варианты ответов

- Доставку товара от продавца к покупателю.
- Обслуживание покупателя.
- Операции от изучения спроса на товар до доведения его к покупателю.
- Продажу и обслуживание покупателей.

Вопрос 17

Укажите сроки приемки товаров по количеству от однородного поставщика в неповрежденной таре в соответствии с Инструкцией П – 6:

Варианты ответов

- Сразу же в момент поступления.
- Три дня
- Десять дней.

Вопрос 18

Укажите документ, регламентирующий условия хранения товаров:

Варианты ответов

- Закон РФ «О защите прав потребителей».
- Стандарты
- Постановление Правительства РФ от 15 января 1998г. №55 «Правила продажи отдельных видов товаров».

Вопрос 19

Поставьте в соответствие помеченным цифрами объектам их определения, данные под буквами (А – Г):

1. Самообслуживание - ...
2. Открытая выкладка - ...
3. Традиционный метод продажи - ...
4. Торговля по образцам - ...

А) продавец осуществляет весь процесс по обслуживанию покупателей.

Б) покупатель знакомится в торговом зале с образцом или описанием товара и оплачивает его, после чего товар доставляется со склада магазина покупателю.

В) продавец осуществляет отдельные операции торгово – технологического процесса, а в каждом отделе есть расчетный узел.

Г) продавец осуществляет отдельные операции торгово – технологического процесса, а в магазине единый узел.

Вопрос 20

Выберите правильный ответ:

Какие бывают методы продажи товаров?

Варианты ответов

- Магазинные, внемагазинные.
- Основные и дополнительные.
- Самообслуживание, через прилавки, по образцам

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Тестовые задания. Тестовая форма -позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями компетентностного подхода, может включать задания различных типов.

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

–отметка «удовлетворительно», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«хорошо», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«отлично», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий.

Решение заданий в тестовой форме проводится в течение изучения дисциплины. Преподаватель должен определить студентам исходные данные для подготовки к тестированию: назвать разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, нормативные акты и теоретические источники для подготовки.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Тестирование проводится в письменной форме. На тестирование отводится 15-20 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 20 вопросов. За каждый правильный ответ на вопрос дается 0,5 баллов.

Перевод баллов в оценку. Согласно технологической карте на выполнение теста выделяется 10 баллов. Таким образом, 10 баллов/ 20 вопросов = 0,5 баллов

Задания «кейс-стади». Кейс-задача по имитации производственной ситуации - проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для разрешения данной проблемы путем решения нескольких задач. Позволяет оценивать уровень усвоения знаний, умений и готовность к трудовым действиям со способностью решать нетипичные профессиональные задачи.

Решение кейса представляет собой продукт самостоятельной индивидуальной или групповой работы студентов.

Работа с кейсом осуществляется поэтапно:

Первый этап – знакомство с текстом кейса, изложенной в нем ситуацией, ее особенностями.

Второй этап – выявление фактов, указывающих на проблему(ы), выделение основной проблемы (основных проблем), выделение факторов и персоналий, которые могут реально воздействовать.

Третий этап – выстраивание иерархии проблем (выделение главной и второстепенных), выбор проблемы, которую необходимо будет решить.

Четвертый этап – генерация вариантов решения проблемы. Возможно проведение «мозгового штурма».

Пятый этап – оценка каждого альтернативного решения и анализ последствий принятия того или иного решения.

Шестой этап – принятие окончательного решения по кейсу, например, перечня действий или последовательности действий.

Седьмой этап – презентация индивидуальных или групповых решений и общее обсуждение.

Восьмой этап - подведение итогов в учебной группе под руководством преподавателя.

Критериями оценки выполненного кейс-задания являются:

1. Научно-теоретический уровень выполнения кейс-задания и выступления.
2. Полнота решения кейса.
3. Степень творчества и самостоятельности в подходе к анализу кейса и его решению. Доказательность и убедительность.
4. Форма изложения материала (свободная; своими словами; грамотность устной или письменной речи) и качество презентации.
5. Культура речи, жестов, мимики при устной презентации.
6. Полнота и всесторонность выводов.
7. Наличие собственных взглядов на проблему.

Оценка за кейс-задание выставляется по балльной шкале, принятой в образовательной организации.

Задачи. Решение практических задач осуществляется с целью проверки уровня знаний, умений, владений, понимания студентом основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач, умения применять на практике полученных знаний. Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Шкала оценивания:

«отлично» - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на изученный материал;

«хорошо» - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения;

«удовлетворительно» - студент изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками при неполном использовании понятийного аппарата дисциплины;

«неудовлетворительно» - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал.

При решении ситуационных задач разрешено пользоваться курсом лекций или учебниками.

На решение типовых задач отводиться 10 минут.

Реферат – форма письменной работы, которую рекомендуется применять при освоении вариативных (профильных) дисциплин профессионального цикла. Как правило, реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной научной теме.

Шкала оценивания:

«отлично» - выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы;

«хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; тема освоена

лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Промежуточная аттестация по итогам освоения междисциплинарного курса позволяет оценить уровень сформированности компетенций и осуществляется в форме – экзамена.

Экзамен письменный. Продолжительность 60 минут. Рекомендуется распределять время таким образом: 15 мин – задача (кейс) и по 15 мин на три теоретических вопроса. Изложение должно быть кратким, но содержать все необходимые определения и формулировки. Для получения отличной оценки ответ должен содержать практические примеры.

Экзамен позволяет проверить способность экзаменуемого в использовании приобретенных знаний в виде устного собеседования по билету.