

ФОРМА № 4 к разделу 4 Перечней критериев и показателей для оценки профессиональной деятельности педагогических работников ПОО Краснодарского края, аттестуемых в целях установления квалификационной категории (высшей) по должности «преподаватель».

«Результативность деятельности педагогического работника в профессиональном сообществе»
Результаты представляются обязательно как минимум по 1 из 4 критериев четвертого раздела

Фамилия, имя, отчество аттестуемого Колченко Оксана Владимировна
 Место работы, должность, преподаваемый предмет Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Усть-Лабинский социально-педагогический колледж», преподаватель, Логистика, Организация работ продавца продовольственных товаров, Организация работ продавца непродовольственных товаров, Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда, Организация коммерческой деятельности, Основы товароведения и т.д.

1. Результаты участия педагогического работника в разработке программно-методического сопровождения образовательного процесса (п. 4.1)

Является обязательным для представления результатов только для высшей квалификационной категории

Период работы	Вид программно-методического материала, созданного педагогом	Статус участия в разработке	Наименование (тема) продукта	Уровень рецензии, наименование организации, выдавшей рецензию на программно-методический материал, автор рецензии (Ф.И.О. рецензента), дата получения рецензии
2023-2024	Методическое пособие	разработчик	Рабочая тетрадь для выполнения практических заданий по учебной дисциплине ОП.06 Логистика	Рецензент: директор гипермаркета «Магнит Семейный» ОА Тандер В.П. Клименко дата получения рецензии 31.08.2023г.
2023-2024	Методическое пособие	разработчик	Рабочая тетрадь для выполнения практических заданий	Рецензент: директор гипермаркета «Магнит Семейный» ОА Тандер В.П. Клименко дата получения рецензии 30.08.2023г.

			по учебной дисциплине МДК.04.01 Организация работ продавца продовольственных товаров	
2023-2024	Методическое пособие	разработчик	Рабочая тетрадь для выполнения практических заданий по учебной дисциплине МДК.04.02 Организация работ продавца непродовольственных товаров	Рецензент: директор гипермаркета «Магнит Семейный» ОА Тандер В.П. Клименко дата получения рецензии 30.08.2023г.
2023-2024	Методические рекомендации	разработчик	Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине МДК.04.01 Организация работ продавца продовольственных товаров	Рецензент: директор гипермаркета «Магнит Семейный» ОА Тандер В.П. Клименко дата получения рецензии 30.08.2023г.
2023-2024	Методические рекомендации	разработчик	Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной	Рецензент: директор гипермаркета «Магнит Семейный» ОА Тандер В.П. Клименко дата получения рецензии 30.08.2023г.

			самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине МДК.04.02 Организация работ продавца непродовольственных товаров	
--	--	--	---	--

2. Публикация педагогических разработок и методических материалов в СМИ, размещение материалов в сети Интернет (п. 4.1)

Вид опубликованного программно-методического материала	Статус участия в разработке	Наименование (тема) продукта	Уровень публикации, название издания, год

Результаты участия педагогического работника в профессиональных конкурсах (п. 4.2)

Дата проведения	Полное наименование конкурсного мероприятия	Полное наименование организации, проводившей конкурсное мероприятие	Уровень	Форма участия	Результат участия	Реквизиты документов об итогах проведения профессионального конкурса

3. Результаты повышения квалификации по профилю деятельности педагогического работника (п. 4.3)

Сроки повышения квалификации (курсы), получения послевузовского образования (магистратура, второе высшее образование, переподготовка,	Полное наименование организации, проводившей обучение	Тема (направление повышения квалификации, переподготовки)	Количество часов (для курсов повышения квалификации и переподготовки)	Реквизиты документов, подтверждающих результат
--	---	--	--	---

аспирантура, докторантура)				повышения квалификации, переподготовки
23.01.2022г.-20.04.2022г.	ООО «Инфоурок»	Физическая культура и спорт: теория и методика преподавания в профессиональном образовании	540 часов	Диплом о профессиональной переподготовке ПП №000000135338 от 20.04.2022г.
14.02.2022г.-21.12.2022г.	ООО «Инфоурок»	Организация и методическое обеспечение процессов физкультурной и спортивной деятельности	540 часов	Диплом о профессиональной переподготовке ПП №000000167167 от 21.12.2022г.
01.07.2023г.-16.07.2023г.	ФГБОУ «Всероссийский детский центр «Смена»	Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы среднего профессионального образования	88 часов	Удостоверение о повышении квалификации ПК №232419497778 от 17.07.2023г.
14.02.2022г.-29.01.2025г.	ООО «Инфоурок»	Организация тренерской деятельности по физической культуре и спорту	540 часов	Диплом о профессиональной переподготовке ПП №000000232734 от 29.01.2025г.
02.10.2024г. – 22.01.2025г.	ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения	Русский язык и литература: теория и методика преподавания в образовательной	540 часов	Диплом о профессиональной переподготовке ПП №0068822 от 22.01.2025г.

	квалификации педагогов»	организации		
13.11.2024г.-12.02.2025г.	ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов»	Труд (технология): теория и методика преподавания в образовательной организации	540 часов	Диплом о профессиональной переподготовке ПП №0072576 от 12.02.2025г.
13.11.2024г-06.08.2025г.	ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов»	География: теория и методика преподавания в образовательной организации	540 часов	Диплом о профессиональной переподготовке ПП №0098378 от 06.08.2025г.
17.01.2025г-26.03.2025г.	ООО «Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов»	Методика обучения русскому языку в образовательных организациях в условиях реализации ФГОС	144 часа	Удостоверение о повышении квалификации ПК №0273763 от 26.03.2025г.
09.04.2026г.	Образовательная платформа «Диалог Регионы Про»	Слышать. Говорить. Помогать	4 часа	Сертификат №0053894 от 09.04.2026г.

4. Награды за успехи в профессиональной деятельности, наличие ученой степени, звания (п.4.4)

Наименование награды, звания, ученой степени	Уровень	Дата получения, реквизиты подтверждающего документа
Медаль «Родительская доблесть»	краевой	Постановление Губернатора Краснодарского края от 03.07.2023 №423
Благодарственное письмо Усть-Лабинской районной	муниципальный	2024г.

организации Общероссийского Профсоюза		
Золотой знак отличия Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)	всероссийский	Удостоверение от 23.07.2024г. № 231 НГ
Благодарственное письмо Всероссийской общественной организации ветеранов «БОЕВОЕ БРАТСТВО»	всероссийский	22.02.2025г.
Медаль «За заслуги в патриотическом воспитании молодежи»	всероссийский	09.05.2025г.
Благодарность Краснодарской краевой организации профессионального союза работников народного образования и науки Российской Федерации	краевой	24.09.2025г.
Благодарственное письмо Усть-Лабинской районной организации Общероссийского Профсоюза	муниципальный	2025г.

Дата заполнения: _____

Достоверность информации о результатах работы аттестуемого подтверждаю:

Директор ГБПОУ КК УСПК _____ /Асланов Р.Э./

Преподаватель ответственный за аттестацию _____/Плотникова Н.А./

Аттестуемый педагогический работник Кр /Колченко О.В./



Министерство образования, науки и молодежной
политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение краснодарского края
«Усть-Лабинский социально-педагогический колледж»

Специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Дисциплина: МДК.04.01 Организация работ продавца продовольственных
товаров

**МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ
РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
МДК.04.01 Организация работ продавца продовольственных товаров
(наименование дисциплины)**

г. Усть-Лабинск
2023г.

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
протокол от « 30 » августа 20 13 г. № 1

Методическое пособие «Рабочая тетрадь по выполнению практических заданий» разработано на основе рабочей программы учебной дисциплины МДК.04.01 Организация работ продавца продовольственных товаров для специальности: 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Методическое пособие «Рабочая тетрадь по выполнению практических заданий» рассмотрено и одобрено на заседании учебно-методического объединения преподавателей социально-экономического профиля.

Разработчик:

О.В. Колченко, преподаватель экономических дисциплин, высшая квалификационная категория

Проверено в соответствии с рабочей программой:

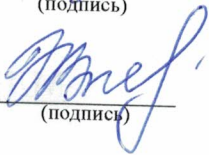
председатель УМО Т.В. Волобуева

Рецензент:

Директор гипермаркета «Магнит Семейный» АО Тандер В.П. Клименко


(подпись)


(подпись)


(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ
на методическое пособие
«Рабочая тетрадь для выполнения практических заданий»
по учебной дисциплине МДК.04.01 Организация работ продавца
продовольственных товаров
для специальности
38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Разработанное преподавателем Колченко О.В.

Рецензируемая разработка является методическим пособием, представляющим рабочую тетрадь для выполнения практических заданий обучающимися по дисциплине МДК.04.01 Организация работ продавца продовольственных товаров.

Практические занятия представляют собой важнейший элемент учебного процесса в системе среднего профессионального образования. Поэтому разработка рабочей тетради является актуальным и необходимым элементом процесса реализации учебной дисциплины. Рабочая тетрадь по дисциплине МДК.04.01 Организация работ продавца продовольственных товаров подготовлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Рабочая тетрадь является комплексным, систематизированным, методическим материалом по формированию и закреплению предметных знаний.

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины. По каждой из тем представлен план практического занятия, определен список учебной литературы, сформированы контрольные вопросы, тестовые задания, таблицы, анализ текстов, тесты и т.д.

Структура и содержание заданий для выполнения ориентирует обучающихся на активное развитие профессиональных компетенций практической направленности.

Наличие в рабочей тетради дидактического материала повышает её практическую значимость и возможность применения как в учебной, так и внеурочной деятельности. Рабочая тетрадь по дисциплине МДК.04.01 Организация работ продавца продовольственных товаров составлена на довольно высоком теоретическом и методическом уровне, соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению учебных и учебно-методических пособий для обучающихся СПО и может быть рекомендована к применению при организации и проведении практических занятий.

Директор гипермаркета
«Магнит Семейный» АО Тандер

30.08.2013г.



В.П. Клименко
(расшифровка подписи)

I. Характеристика торгового предприятия (организации)

1. Изучите основные данные, характеризующие работу торгового предприятия (организации): Устав, организационно-правовая форма деятельности (соответствие предприятия статусу юридического лица, порядок регистрации, наличие лицензии), товарный профиль, режим работы, охрана труда, техника безопасности, охрана предприятия.

Название
предприятия _____

Местонахождение _____

Режим работы магазина _____

Организационно-правовая форма (форма собственности) _____

Порядок открытия и закрытия магазина; порядок сдачи магазина под охрану

2. Ознакомьтесь с организационным построением и структурой аппарата управления (штатным расписанием) торгового предприятия (организации)

Схема организационной структуры предприятия

3. Ознакомьтесь с устройством торгового предприятия (организации): состав помещений, площадь, емкость, техническая оснащенность. Проанализируйте соответствие материально-технической базы предприятия общетехническим требованиям устройства.

Тип
магазина _____

Площадь
магазина _____

Форма
обслуживания _____

Методы продажи товаров, применяемые в магазине _____

Планировка магазина ____ (фото) _____

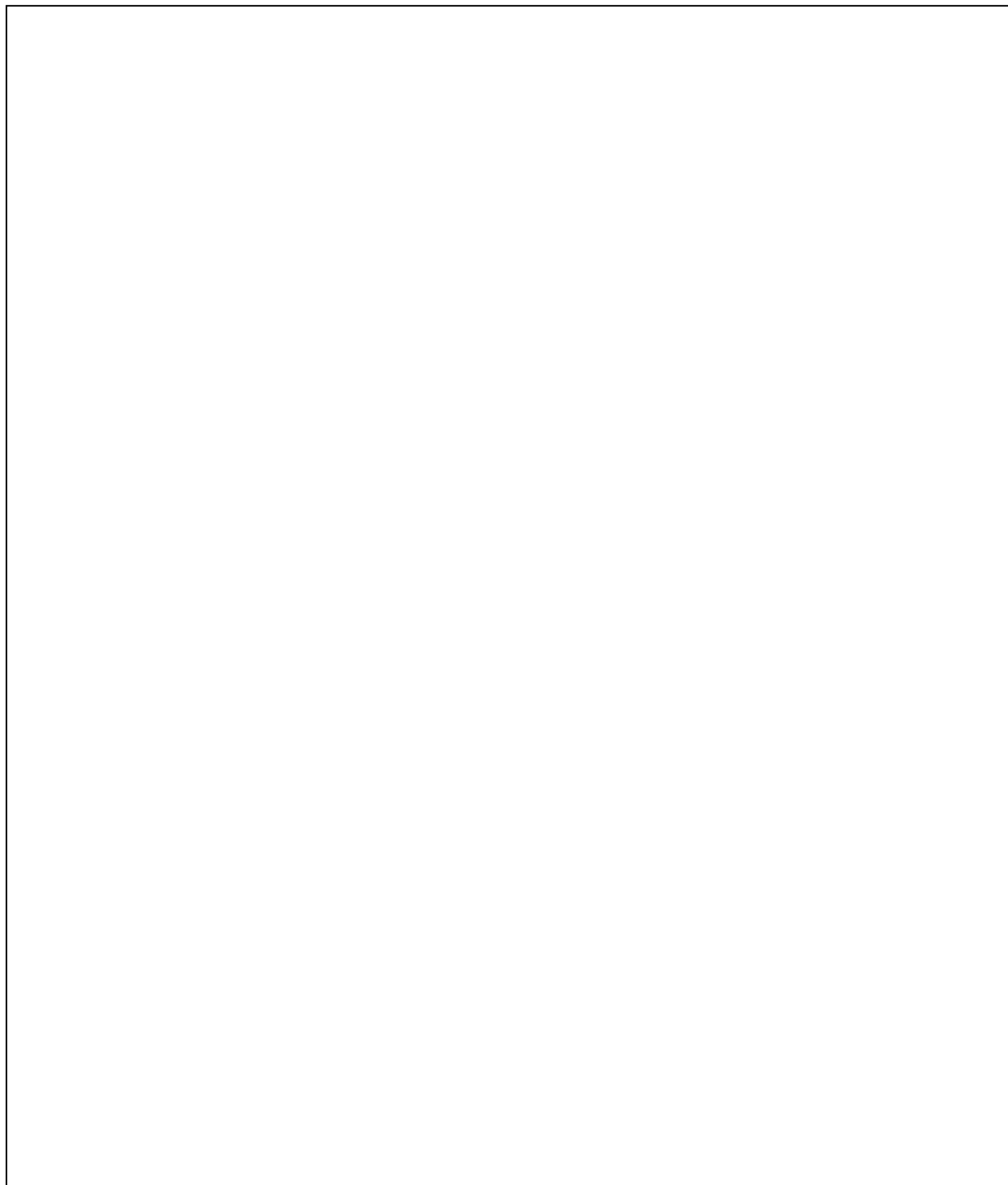


Рис. 1. Схема планировки магазина

II. Формирование и управление ассортиментом товаров в торговом предприятии (организации)

1. Изучите порядок формирования и регулирования ассортимента товаров в торговом предприятии (организации).

Задание. Проанализируйте классификации продовольственных товаров по основным группам. Результаты занесите в таблицу:

Таблица 1

Формирование ассортимента продовольственных товаров

№	Группа товара	Вид товара	Ассортимент товара	Потребительские свойства

2. Установите количественное соотношение между отдельными группами и подгруппами товаров. Определите ассортимент сопутствующих товаров.

3. Проанализируйте широту, стабильность и новизну ассортимента по любой группе потребительских товаров (учитывается ассортимент, имеющийся в торговом зале магазина на момент обследования).

4. Изучить работу торгового предприятия (организации) по обновлению ассортимента товаров.

5. Изучите маркировку на отдельные группы товаров, приведите примеры маркировки товаров (2-3 образца)

6. Установите соответствие маркировки требованиям законодательных и нормативных актов.

7. Сравните упаковку и маркировку 2^х -3^х конкретных разновидностей продовольственных товаров отечественного производства с аналогичными изделиями иностранных фирм. (В ответе должны быть затронуты вопросы влияния упаковки и маркировки на удобство транспортирования, хранения, продажу, эксплуатацию или потребление, привлекательность для потребителей, идентификация).

8. Проанализируйте маркировку на этикетках любых аналогичных видов продовольственных товаров отечественного и импортного производства и выявите информацию: основополагающую, коммерческую и потребительскую.

9. Сопоставьте информацию аналогичных товаров на достаточность, достоверность, доступность.

10. На упаковке 3-4 товаров найдите информационные знаки и охарактеризуйте их по всем существующим классификационным признакам.

11. Расшифруйте структуру штрихового кода, проверьте подлинность товара.

12. Изучите виды тар по назначению (транспортную, потребительскую) и сырью изготовления, а также функциональным назначениям (кратности использования, специализации). Результаты занесите в следующую таблицу:

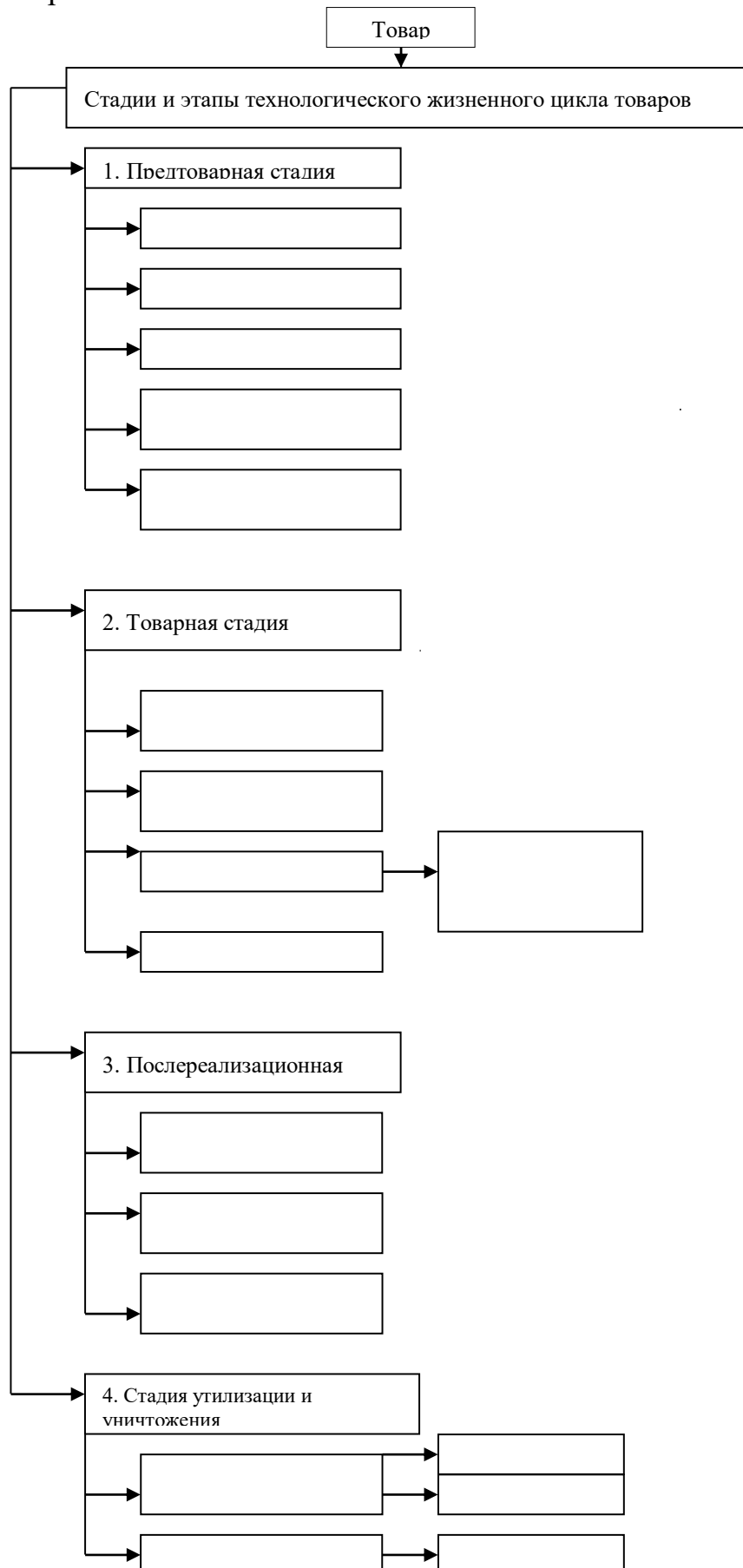
Таблица 2

Виды и назначение тары /упаковки продовольственных товаров

№	Название тары	Назначение тары	Материал изготовления	Кратность оборота	Объем (вместимость, емкость)	Эскиз

III. Организация и управление торгово-технологическими процессами в предприятии

1. Раскройте основные этапы технологического жизненного цикла товаров



2. Ознакомьтесь с организацией приёмки товара от поставщиков, документальным оформлением; видами транспортных средств, осуществляющими доставку товара в магазин.

3. Проанализируйте сопроводительные документы по качеству по следующим признакам: вид документа, достаточность информации о товаре и его качестве.

4. Раскройте свои действия в случае расхождения по количеству и качеству при приёмке товара

5. Раскройте особенности подготовки товаров к продаже (по конкретной группе товара)

6. Назовите виды товарных потерь, которые возникают на товарной стадии технологического жизненного цикла товаров (по конкретной группе товаров)

7. Назовите условия хранения отдельных видов продовольственных товаров

Таблица 3

Оптимальные режимы хранения отдельных видов продовольственных товаров

Наименование товаров	Температура воздуха, ° С	Относительная влажность воздуха, %

8. Проверьте условия хранения и сроки годности по различным группам (4-5 образцов)

Выводы:

9. Технология возврата товара в магазин (опишите)

IV. Экспертиза потребительских товаров

1. Примите участие в товароведческой экспертизе товаров.
2. Определите фальсификацию потребительских товаров.

Задание 1. Изучить стандарт на продовольственный товар, проанализировать и заполнить таблицу.

Таблица 4

Характеристика показателей качества

ГОСТ и наименование продукта	Наименование показателей стандарта	Характеристика
------------------------------	------------------------------------	----------------

Задание 2. Изучение маркировки (товар по выбору студента 2 образца)

Идентификация начинается с осмотра состояния упаковки и изучения маркировки. Изучите информацию, имеющуюся на этикетке и сравните ее с требованиями ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Результаты изучения маркировки и упаковки занесите в таблицу 5 и 6.

Таблица 5

Изучение маркировки потребительской тары товара

Требования к информации на этикетке	Фактические результаты	Заключение
-------------------------------------	------------------------	------------

Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации.

Таблица 6

Результаты полноты маркировки потребительской тары товара

Наименование показателей	Фактические результаты	Требования ГОСТа
Состояние упаковки Маркировка		

Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации.

Задание 3. Анализ упаковки и маркировки товара по выбору студента (1 образец), определение массы нетто упаковки.

Сначала внимательно изучите упаковку, ее состояние и имеющуюся на ней информацию. Сравните информацию, имеющуюся на упаковке с требованиями ГОСТа. После чего определите соответствие массы продукта указаниям массы на упаковке. Полученные результаты оформите в виде таблицы 7.

Таблица 7

Изучение маркировки и упаковки товара

Показатели	Требования нормативного документа	Фактические результаты
------------	-----------------------------------	------------------------

Состояние упаковки: Целостность Маркировка Масса нетто, г		
--	--	--

Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации.

Задание 4. Провести идентификацию зашифрованных образцов товаров (2 образца одной группы).

Идентификация начинается с изучения потребительской упаковки и ее маркировки на соответствие ГОСТ Р 51074. При этом обращают внимание на пищевую ценность и калорийность, указанную на маркировке. Рассчитывают теоретическую энергетическую ценность (приложение 1) по данным маркировки и сравнивают ее с заявленной калорийностью на упаковке. Затем проводят детальную оценку органолептических показателей, идентифицируют вид продукта, сорт и т.д. Результаты идентификации образцов оформить в виде таблицы 8.

Таблица 8

Результаты идентификации товара

Показатели	Фактические результаты	Требование нормативных документов
Упаковка		
Маркировка		
Энергетическая ценность, ккал		
Цвет		
Вкус и запах		
Консистенция		

Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации.

Задание 5.

Изучив основные виды фальсификации товаров, определите характерные особенности и способы обнаружения. Результаты оформить в виде таблицы.

Таблица 9

Вид фальсификации	Характерные особенности	Способ обнаружения	Конкретные примеры

Задание 6. Выберите любой товар и разработайте памятку для покупателя «Как купить качественный товар» (приложение 2) Памятка должна быть создана в виде буклета, брошюры, бюллетеня.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы - интернет ресурсы, отвечающие тематике дисциплины

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
5. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
6. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
7. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [Электронный ресурс].
8. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
9. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].
10. www.turistprav.ru – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста». [Электронный ресурс].
11. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].
12. www.asq.org. – Официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].
13. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
14. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
15. Система КонсультантПлюс. Версия Проф и Эксперт-приложение

ТЕМА. Расчет энергетической ценности изделий

Энергетическая ценность продукта — это количество энергии (ккал), которая освобождается из пищевых веществ продукта в процессе полного биологического окисления и используется для обеспечения физиологических функций организма.

Для расчета энергетической ценности пищевого продукта необходимо знать его химический состав и коэффициенты энергетической ценности компонентов пищи, т.е. то количество энергии, которое образуется при биологическом окислении 1г основных пищевых веществ.

Химический состав изделия берется из таблиц химического состава пищевых продуктов или рассчитывается по методике представленной в разделе 1.1. Коэффициенты энергетической ценности основных компонентов пищи с учетом их средней усвояемости приведены в таблице

ТАБЛИЦА

Коэффициенты энергетической ценности.

Компоненты пищи	Коэффициент энергетической ценности, ккал / г
Белки	4,0
Жиры	9,0
Углеводы «по разности»	4,0
Сумма моно-и дисахаридов	3,8
Крахмал и декстрины	4,1
Клетчатка	0,0
Органические кислоты	3,0

С точки зрения пищевой ценности углеводы подразделяются на усвояемые и неусвояемые. К усвояемым относятся: простейшие растворимые сахара (главным образом глюкоза, фруктоза и сахароза) их еще называют моно- и дисахаридами; полисахариды, крахмал и продукты его частичного гидролиза (декстрины) – их объединяют в группу «крахмал и декстрины»; а также гликоген. К неусвояемым относятся целлюлоза (клетчатка), гемицеллюлозы, пектин, инулин, маннан, гумми и слизи – их называют «пищевые волокна». В тех случаях, когда отсутствует информация о наличии усвояемых углеводов в сырье или изделиях приводятся данные общего количества углеводов – углеводы «по разности». При расчете количества углеводов «по разности» от 100 г продукта отнимается сумма веществ, состоящая из воды, белков, жиров, органических кислот, клетчатки и общего количества минеральных веществ(зола).

Энергетическую ценность пищевого продукта ЭЦ, ккал, рассчитывают на 100 г продукта

$$\text{ЭЦ} = \text{Б} \times 4,0 + \text{Ж} \times 9,0 + \text{С} \times 3,8 + \text{К} \times 4,1 + \text{ОК} \times 3,0, \quad (1)$$

где,

Б- содержание белков в 100 г продукта ,г;

Ж- содержание жиров в 100г продукта, г;

С- содержание моно- и дисахаридов(сахаров) в 100 г продукта г;

К- содержание крахмала и декстринов в 100 г продукта, г;

ОК- содержание органических кислот в 100 г. продукта, г.

Пищевые продукты по энергетической ценности классифицируются на группы:

1. Особо высокоэнергичные – 400-900 ккал в 100г продукта;
2. Высокоэнергичные – 250-400 ккал в 100 г продукта;
3. Среднеэнергичные - 100-250 ккал в 100 г продукта;
4. Низкоэнергичные - до 100 ккал в 100 г продукта.

Пример расчета энергетической ценности

Рассчитываем энергетическую ценность продукта на примере шоколада «Детский». Энергетическую ценность шоколада «Детский» рассчитываем согласно формуле (1) на основании данных таблицы 3.

$$\text{ЭЦ} = 2,9 \times 4,0 + 33,9 \times 9 + 56,4 \times 3,8 + 2,9 \times 4,1 + 0,5 \times 3,0 = 544,4 = 544$$

Энергетическая ценность выражается в целых числах. Таким образом, энергетическая ценность 100 г шоколада «Детский» составляет 544 ккал. В соответствии с классификацией шоколад является особо высокоэнергетичным продуктом.

Рассчитанные величины химического состава и энергетической ценности изделия представляем в форме таблицы 5.

ТАБЛИЦА 5 – Химический состав и энергетическая ценность шоколада «Детский»

Пищевые вещества, ед. измерения.	Содержание в 100 г. шоколада
Белки, г	2,9
Жиры, г	33,9
Усвояемые углеводы, г:	56,4+2,9=59,3
в том числе моно- и дисахариды, г;	
крахмал и декстрины, г	56,4
Клетчатка, г	2,9
Органические кислоты, г.	0,7
Витамины, мг	0,5
В ₁ (тиамин)	
В ₂ (рибофлавин)	0,02
РР (ниацин)	0,06
Минеральные вещества, мг	0,40
калий	
кальций	290,4
магний	3,7
натрий	11,2
фосфор	1,5
железо	101,0
Энергетическая ценность, ккал	1,6
	544

Как выбрать молоко в магазине



Казалось бы, чего там выбирать – пришел в магазин и взял с полочки пачку, которая приглянулась с виду и по цене подходит. Именно так поступает больше 50% покупателей. Еще 30% обратят внимание на жирность и удостоверятся, что срок годности в порядке. И только менее одной пятой людей подходят к вопросу выбора молока со всей серьезностью. В итоге оказывается, что некоторые из нас, даже не подозревая об этом, вместо цельного коровьего молока пьют разведенный порошкообразный напиток.

Кроме того, от многих хозяек можно часто услышать советы, какое именно молоко нужно взять для приготовления того или иного блюда. И это вовсе не личные предпочтения. Дело в том, что обработка молока на заводе сильно влияет на его качества. Из одного молока получается очень вкусная каша, а другое просто приятно пить. Чтобы всегда оставаться довольным используемым молоком, всего-то нужно – почитать этикетку, ну и иметь небольшое представление о терминах, используемых в молочной промышленности. Вот именно об этом и пойдет речь ниже. Внимательно прочитайте информацию на упаковке

молока

Пошаговое решение

Цельное молоко. Это самое натуральное молоко, которое только может быть после заводской обработки. Молоко в чистом виде разлить по пакетам нельзя. Ведь каждая корова дает свой неповторимый по вкусу напиток: одна доится молоком с 4% жирностью, вторая – с 2,5%, третья – с 5% (это зависит от корма, породы животного, сезона). Чтобы молоко имело четкий, обозначенный на упаковке процент жирности, оно подвергается гомогенизации (превращение в однородную массу). Цельное молоко за небольшим исключением практически никогда не поставляют в магазины, из него делают нормализованное

молоко.

Отборное цельное молоко. Редко, но встречается на прилавках. Это то исключение, когда цельное молоко все-таки поступает в продажу. Разливается в пластиковые бутылки. Никаких добавок при его производстве не используется, степень обработки минимальна. Срок хранения не более 10 дней. Жирность у такого напитка естественная (т.е. процесс сепарации отсутствует), она указывается для каждой конкретной партии молока (прописывается на крышке бутылки).

Нормализованное молоко. После того как цельное молоко прошло процесс гомогенизации, следует сепарация – процесс разделения молока на обезжиренное молоко и жир. Чтобы привести напиток к определенной стандартной жирности, обезжиренное молоко смешивают с цельным или со сливками. Полученный в результате продукт называется нормализованным молоком.

Восстановленное молоко. Производитель должен написать на этикетке не «молоко», а «молочный напиток». Сегодня молочный напиток — большая редкость. Но если увидели такую надпись на пачке, то лучше пусть эта пачка так и останется на магазинной полке. Эти слова означают, что перед вами продукт, который произведен из сухого молока, концентрированного или сгущенного с помощью добавления воды или молочной сыворотки. Хотя по калорийности и минеральному составу такое молоко не слишком отличается от нормализованного, но пользы от него практически нет. Ведь при высоких температурах в процессе высушивания молока исчезают многие ценные вещества.

Пастеризованное молоко. Любое молоко в обязательном порядке подвергается тепловой

обработке. Это нужно для очистки продукта от бактерий и увеличения срока хранения. Одни пачки можно хранить без холодильника аж полгода, а другим показан только низкотемпературный режим. Как именно было обработано молоко, всегда указано на упаковке. Слово «пастеризованное» обозначает, что обработка шла в течение нескольких минут при температуре 65-90 градусов. В результате подавляющее большинство вредных бактерий погибло, при этом сохранились полезные молочнокислые микроорганизмы. Срок хранения 10-14 дней. Пастеризованное молоко лучше всего использовать для приготовления супов и каш. Для приготовления домашнего кефира, простокваши или творога нужно брать именно пастеризованное молоко, т.к. оно ближе по своим качествам к сырому. Часто такое молоко называют питьевым. *Ультрапастеризованное.* Такое молоко нагревается до 125-138 градусов. При этом время воздействия термообработки составляет около секунды. Это позволяет продлить срок годности молока, сохранив полезные бактерии. Его можно пить, не подвергая кипячению. *Стерилизованное.* Можно сказать, что после такой обработки, молоко является стерильным. Его неоднократно нагревают до температуры выше 100 градусов. Но при такой процедуре гибнут практически все бактерии: не только вредные, но и молочнокислые. Поэтому польза от такого молока не велика. Зато хранится пачка с таким напитком полгода, при употреблении в пищу кипятить его не нужно. Открытый пакет в холодильнике может долго стоять, а молоко в нем не скиснет. Но вот вкусной простокваши из этого молока не получится никогда.

Топленое молоко. Это молоко, выдержанное более 3 часов при температуре 85-98 градусов. После такого воздействия напиток приобретает нежный кремовый оттенок и особый вкус и запах. Топленое молоко противопоказано диабетикам.

Витаминизированное молоко. Иногда производители крупными буквами на пачке пишут о том, что напиток внутри обогащен витаминами, йодом, белком и др. При этом добавление в молоко полезных веществ никак не повлияет на его цвет, консистенцию и вкус. Однако большинство врачей сходятся во мнении, что синтетические витамины не слишком хороши, а молоко само по себе весьма полезный продукт и в улучшении не нуждается. Поэтому переплачивать за витаминизированное молоко не стоит.

Безлактозное молоко. Некоторые люди, а чаще маленькие детки, страдают непереносимостью молока, а именно сахара лактозы. В их организме не хватает фермента, отвечающего за расщепление сахаров. Лактоза в кишечнике начинает «бродить», возникает урчание, боли, диарея. Причем для наступления неблагоприятных последствий иногда достаточно выпить даже полстакана напитка. Выход очень прост. В последние годы молокозаводы наладили выпуск низколактозного молока, из которого молочный сахар удален.

Упаковка. Выбирая тару, в которую разлито молочко, руководствуйтесь, в первую очередь, принципом удобства хранения. Любая упаковка, применяемая сегодня производителями, защитит продукт от попадания вредных веществ (при условии сохранности ее целостности). Молоко, разлитое в полиэтиленовые мешки, будет стоить дешевле, но и разместить его в холодильнике порой довольно проблематично, пакет так и норовит застыть набок и потечь. Кроме того, такую упаковку очень легко повредить. До сих пор встречающиеся стеклянные бутылки тяжело транспортировать. Хотя теоретически именно они считаются самым лучшим хранилищем для молока. Стекло — инертный материал, который не вступает в реакции с находящимся в ней содержимым. Некоторые люди испытывают сложности с открытием тетрапака, уголки которого надо аккуратно разорвать, чтобы получить доступ к напитку. Но именно такая упаковка надежно защитит молоко от проникновения извне бактерий, а также от разрушительного действия света и тепла. Пластиковые бутылки с завинчивающимися крышками идеально подходят для людей, которые используют молоко часто и небольшими порциями — открыл бутылку, налил, закрутил обратно.

Срок хранения. Информацию о том, до какой даты нужно использовать молоко, вы всегда найдете на упаковке. Обычно производитель ставит и дату изготовления, и срок

годности. Важно помнить, что вы на упаковке видите срок хранения запечатанной пачки молока. Как только упаковка была вскрыта, молоко нужно хранить исключительно в холодильнике (даже стерилизованное) и не более 2-3 дней для питьевого и 5-6 для стерилизованного.

Объем упаковки. Мы привыкли, что молоко продается в литровых или пол-литровых упаковках. Однако последнее время производители, чтобы не повышать цену на свой товар, идут на определенную уловку – уменьшение объема продукта при неизменной цене. Таким образом, появились пачки молока номиналом в 0,95 л., 0,8 л., 0,85 л. Однако из-за формы упаковки покупателю бывает незаметно недостающего объема.

Жирность молока. Это один из показателей, на которые покупатели всегда обращают внимание. В обычном супермаркете вы найдете молоко с содержанием жира от 0,05% до 6. Выбор жирности – личное дело каждого потребителя. Важно помнить, что в обезжиренном напитке содержатся практически те же самые микроэлементы и витамины, как и в его высокожирном собрате. Но вот жирорастворимых витаминов А и D здесь нет. Поэтому обезжиренное молоко не дают детям. А вот дамам на диете весьма целесообразно сделать выбор в его пользу.

Обратите внимание

Не стоит пытаться найти промышленное молоко, по вкусу идентичное свежему деревенскому. Даже качественно произведенное на заводе молоко будет отличаться от коровьего. Ведь особый вкус парного молока обусловлен содержанием в нем довольно больших жировых шариков. В ходе гомогенизации вся жидкость перемешивается до однородной массы, при этом жировые шарики разбиваются в пыль. Кроме того, на вкус молока влияет также и тепловая обработка.

Молоко – отличный абсорбент, поэтому при хранении распечатанной пачки постарайтесь плотно закрыть ее и разместите как можно дальше от продуктов с сильными запахами (копчености, рыба, соленья). В противном случае уже через пару часов молоко приобретет их аромат.

Молоко частенько разбавляют водой. Есть простой тест, который поможет определить, насколько же много воды в напитке. Провесит его можно в домашних условиях. К столовой ложке молока добавьте 2 ложки спирта и перемешайте. Около 30-40 секунд интенсивно взбалтывайте, а затем вылейте на блюдце. В неразбавленном молоке через 5 секунд образуются хлопья. Чем больше воды добавлено в молоко, тем больше нужно времени для появления хлопьев.

Министерство образования, науки и молодежной
политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение краснодарского края
«Усть-Лабинский социально-педагогический колледж»

Специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Дисциплина: МДК.04.02 Организация работ продавца
непродовольственных товаров

**МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ
РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
МДК.04.02 Организация работ продавца непродовольственных
товаров
(наименование дисциплины)**

г. Усть-Лабинск
2023г.

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
протокол от «30» августа 2018 г. № 1

Методическое пособие «Рабочая тетрадь по выполнению практических заданий» разработано на основе рабочей программы учебной дисциплины МДК.04.02 Организация работ продавца (по непродовольственным товарам для специальности: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)).

Методическое пособие «Рабочая тетрадь по выполнению практических заданий» рассмотрено и одобрено на заседании учебно-методического объединения преподавателей социально-экономического профиля.

Разработчик:

О.В. Колченко, преподаватель экономических дисциплин, высшая квалификационная категория

Проверено в соответствии с рабочей программой:
председатель УМО Т.В. Волобуева

Рецензент:

Директор гипермаркета «Магнит Семейный» АО Тандер В.П. Клименко


(подпись)


(подпись)


(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на методическое пособие

«Рабочая тетрадь для выполнения практических заданий»
по учебной дисциплине МДК.04.02 Организация работ продавца
непродовольственных товаров
для специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Разработанное преподавателем Колченко О.В.

Рецензируемая разработка является методическим пособием, представляющим рабочую тетрадь для выполнения практических заданий обучающимися по дисциплине МДК.04.02 Организация работ продавца непродовольственных товаров.

Практические занятия представляют собой важнейший элемент учебного процесса в системе среднего профессионального образования. Поэтому разработка рабочей тетради является актуальным и необходимым элементом процесса реализации учебной дисциплины. Рабочая тетрадь по дисциплине МДК.04.02 Организация работ продавца непродовольственных товаров подготовлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Рабочая тетрадь является комплексным, систематизированным, методическим материалом по формированию и закреплению предметных знаний.

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины. По каждой из тем представлен план практического занятия, определен список учебной литературы, сформированы контрольные вопросы, тестовые задания, таблицы, анализ текстов, тесты и т.д.

Структура и содержание заданий для выполнения ориентирует обучающихся на активное развитие профессиональных компетенций практической направленности.

Наличие в рабочей тетради дидактического материала повышает её практическую значимость и возможность применения как в учебной, так и внеурочной деятельности. Рабочая тетрадь по дисциплине МДК.04.02 Организация работ продавца непродовольственных товаров составлена на довольно высоком теоретическом и методическом уровне, соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению учебных и учебно-методических пособий для обучающихся СПО и может быть рекомендована к применению при организации и проведении практических занятий.

Директор гипермаркета
«Магнит Семейный» АО Тандер

30.08.2023.



В.П. Клименко
(расшифровка подписи)

Раздел 1. Характеристика предприятия

Тема 1.1. Знакомство с торговой организацией

1. Заполните таблицу.

Наименование торгового предприятия	
Юридический адрес. Режим работы	
Организационно правовая форма	
Наименование организационной структуры	
Назовите уровни управления	
Связи/ Звенья	

2. Изучите права и обязанности продавца: должностные инструкции, содержание контракта.

Проанализировав вышеуказанные документы, составьте квалификационные требования к продавцу торгового зала

Тема 1.2. Организация рабочего места продавца

1. Перечислите виды торгово-технологического оборудования и инвентаря, используемого на рабочем месте

Таблица 1

Торгово-технологическое оборудование розничного предприятия

Вид оборудования	Назначение	Характеристика

Оборудование рабочих мест и виды инвентаря.

Группа инвентаря	Вид инвентаря, назначение	Место использования

2. Раскройте сущность подбора упаковочных материалов для различных групп товаров с учётом их свойств и особенностей

Тема 1.3. Приемка товаров по количеству и качеству
(по каждой товарной группе)

1.2.1. Применение нормативной документации при проверке количества и качества товаров.

Приемка товаров по количеству и качеству в магазине должна осуществляться в соответствии с правилами, установленными в инструкциях **«О порядке приемки продукции по количеству и качеству»**.

- Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству П-6;
- Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству П-7.

Установленные этими инструкциями нормы применяются **во всех случаях**, если в стандартах, технических условиях, или других обязательных правилах не предусмотрен другой порядок приемки товаров.

Качество товара должно соответствовать *сертификату качества, ГОСТу, гигиеническому сертификату*.

Задание. Заполнить предложенный шаблон на примере одной товарной единицы.

Например,

В магазине была произведена приемка по количеству и по качеству следующего товара: _____. Приемка осуществляется путем пересчета каждой товарной единицы с помощью сканера по баркоду (штрих коду). Информация со сканера заносилась в базу данных в программу «SAP».

Состав (сырье): _____. Соответствует гигиеническому сертификату качества. Товар соответствует ГОСТ или ТУ _____ Во время приемки брака выявленного не было. Расхождения с сопроводительными документами ТТН не было.

Оформление товарно-сопроводительных документов.

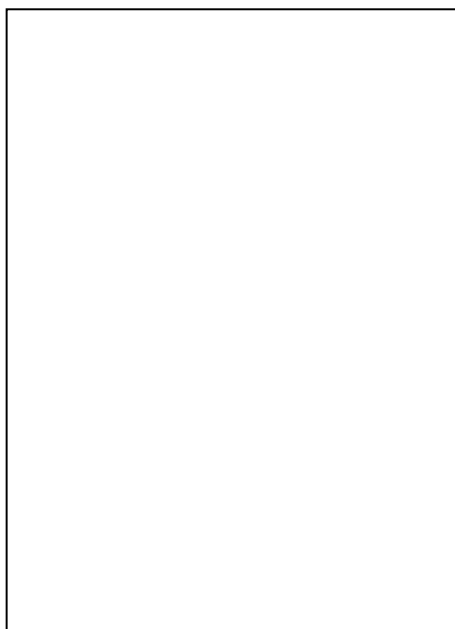
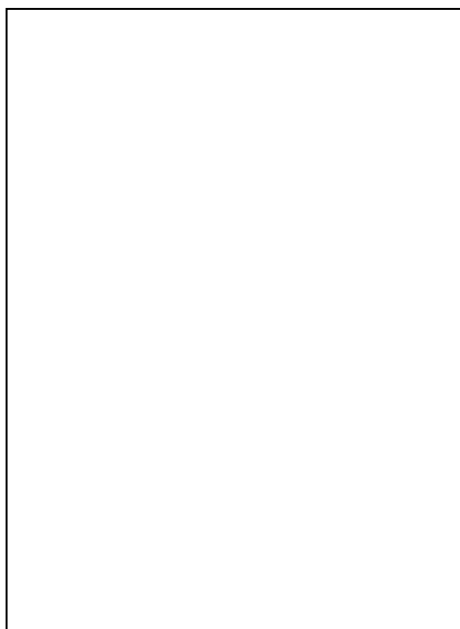
Принятые товары в соответствии с правилами работы магазина приходяются в день их поступления, на основании проверенных сопроводительных документов поставщика.

Задание на день: Оформить товарно-транспортную накладную, счет-фактуру, акт на недостачу. (шаблоны найдите в интернете)

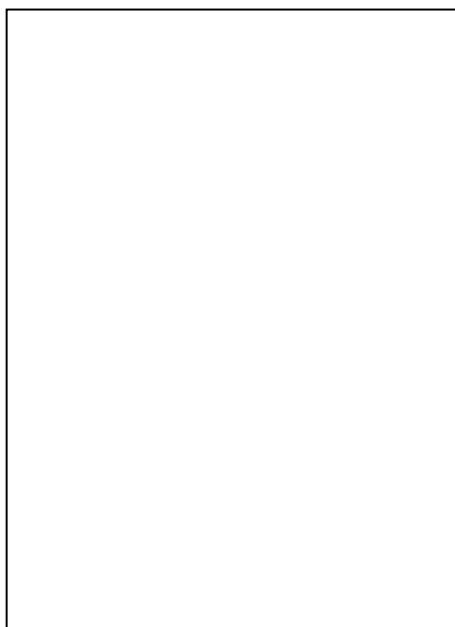
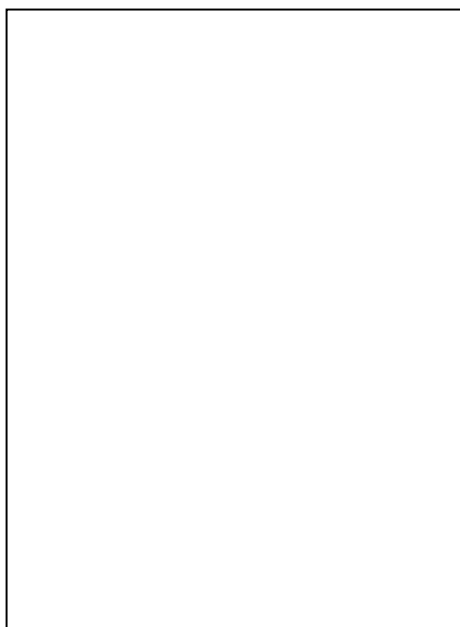
Раздел 2. Подготовка, размещение и выкладка товаров

1. Раскройте особенности подготовки товаров к продаже (по конкретной группе товара)
2. Раскройте требования, предъявляемые к оформлению ценников
3. Оформите ценники на 2 вида конкретного товара

Образец №1



Образец № 2



4. Раскройте требования, предъявляемые к оформлению ярлыков цен на товары, реализуемые в расфасованном виде.

5. Проанализируйте санитарное состояние торгового предприятия

6. Раскройте особенности размещения и выкладки товаров в торговом зале с учётом требований СанПиНа и направлений мерчандайзинга.

7. Проанализируйте подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку товаров в торговом зале.

8. Назовите виды товарных потерь, которые возникают на товарной стадии технологического жизненного цикла товаров (по конкретной группе товаров)

9. Раскройте методы утилизации и способы уничтожения отходов однооборотной тары и производственной упаковки

Раздел 3. Работа на торгово-технологическом оборудовании, в том числе на контрольно-кассовой технике.

«Работа на торгово-технологическом оборудовании»

Изучить права и обязанности продавца-кассира и заполнить таблицу.

Ситуация	Ваши действия
1. Обрыв контрольной ленты в течение дня	
2. Претензия покупателя к кассиру о неправильно выданной сдачи	
3. Покупатель обратился с просьбой принять (внести за покупку) порванную купюру	
4. Отсутствие разменной монеты при обслуживании покупателя	
5. Покупатель просит вернуть деньги по чеку с неясными реквизитами	
6. Проверяющий с налоговой инспекции, предъявив удостоверение, обратился с просьбой произвести подсчет фактической денежной выручки	
7. Кассиру необходимо покинуть рабочее место	

Раздел 4. Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации

Тема. Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров.

Задание 1:

Ознакомиться с правами и обязанностями продавца и заполнить таблицу.

Ситуация	Ваши действия
1. Покупатель обращается к продавцу грубо, оскорбляя...	
2. На рабочем месте отсутствие ценника на товаре...	
3. Продавцу необходимо покинуть рабочее место (очереди нет, покупатели в зале мало)...	
4. Закончился упаковочный материал...	
5. На рабочем месте разбилась бутылка (уборщицы нет)...	
6. При контрольной закупке обсчет покупателя на сто рублей. Ваше объяснение в акте?	
7. Магазин открылся, продавец, не реагируя на покупателей, производит выкладку товара, расстановку на рабочем месте.	

Тема. Этапы обслуживания покупателей. Законодательное регулирование торговой деятельности.

Этапы обслуживания:

1. Встреча, приветствие покупателя.
 2. Выявление спроса у покупателя.
 3. Предложение и показ товара.
 4. Консультация о свойствах товара.
 5. Предложение сопутствующих товаров.
 6. Подготовка товаров к отпуску.
 7. Расчет с покупателем.
 8. Отпуск товара.
 9. Предложение дополнительных услуг.
-
1. Продавец должен приветливо встречать каждого покупателя.
 2. Находясь в торговом зале, за прилавком, нельзя вести частые разговоры, принимать пищу, читать.
 3. Если покупатель обратился со справкой о товарах, продаваемых в других отделах, или с другими вопросами, касающимися работы магазина, продавец должен дать справку или направить покупателя к администратору. Справки должны быть исчерпывающими и правильными.
 4. При осмотре и выборе покупателями товара продавец должен быть терпеливым, внимательным, предупредительным. Показ товара сопровождать краткой характеристикой. Продавая технически сложные товары, необходимо проверить их качество, комплектность, продемонстрировать их действие, а так же сделать соответствующие отметки в гарантийном талоне или паспорте.
 5. Необходимо быть одинаково внимательным ко всем покупателям, независимо от стоимости приобретаемой покупки, длительности выбора товара, внешности и возраста покупателя.
 6. Отпуская товар и производя расчеты с покупателем, строго соблюдайте розничные цены, правила торговли, очередность обслуживания. При получении покупки покупателем его следует поблагодарить.
 7. Отпуск товаров необходимо производить чистым весом и полной мерой. По просьбе покупателя продавцы обязаны производить нарезки гастрономических товаров. Взвешивание и обмеривание товара за прилавком производится в присутствии покупателя.
 8. Следует предлагать покупателю сопутствующие товары, разъяснить свойства новых товаров, способ их употребления.
 9. При отсутствии товара, необходимо покупателю предложить равноценный заменяющий товар или сообщить адрес магазина, торгующего товарами аналогичного ассортимента.

10. Обмен и возврат товаров производить с разъяснением действующих правил. Если покупатель остался недоволен, направьте его к администрации магазина.

11. Рекомендуйте покупателю пользоваться дополнительными услугами магазина.

12. Продавец может уходить с рабочего места, только закончив обслуживание покупателей. Уходя на короткое время, необходимо в вежливой форме предложить очередному покупателю перейти к другому продавцу.

В своей работе продавцы и другие работники торговли должны руководствоваться следующим документом: **«Закон РФ « О защите прав потребителей»**. Утвержден Президентом РФ 07.02.1992 г. № 2300-1.

Настоящий закон регулирует отношения между потребителями и предпринимателями, устанавливает права и механизм реализации этих прав.

«Правила работы предприятий, осуществляющих торговую деятельность»

1. Общие положения.

Каждое торговое предприятие должно соответствовать товарному профилю, иметь лицензию на право торговли соответствующими товарами, иметь на входной двери режим работы, юридический адрес собственника.

Режим работы согласовывать с местными органами администрации. Заккрытие предприятия в строго установленные часы. Предприятие должно обслуживать всех покупателей. При закрытии магазина на санитарный день (дата согласовывается с местными органами администрации) покупатели извещаются за пять дней. В предприятиях должна быть следующая информация:

- указатели расположения отделов;
- ф.и.о. работников торгового зала;
- перечень и стоимость оказываемых услуг;
- правила, регламентирующие работу предприятия.

На видном месте должна быть книга отзывов и предложений и контрольные весы, координаты и адреса вышестоящей организации

2. Приемка, хранение и подготовка товаров к продаже.

Приемка по количеству и качеству производится в соответствии с нормативами по фактическому количеству и приходуются в день поступления.

Режим хранения должен отвечать стандартам, не допуская снижения качества. Товар перед поступлением в торговый зал должен быть подготовлен к продаже

3. Продажа товаров.

Предприятие должно иметь ассортиментный перечень, утвержденный Госсанэпидемнадзором., производить продажу всем гражданам на общих основаниях.

К моменту открытия предприятия в торговом зале должна быть произведена выкладка, подготовлен инвентарь, товары снабжены ценниками, подготовлено кассовое оборудование.

Отбор товаров в зале самообслуживания должен производиться в инвентарную корзину. Не разрешается проводить досмотр личных вещей на выходе. Все товары, подлежащие сертификации, должны ее иметь. Запрещается продажа товаров с истекшим сроком реализации.

Денежные расчеты производятся только через ККМ. Все кассы должны быть зарегистрированы в налоговых органах по месту нахождения предприятия. Возврат денег из кассы производится только с разрешения администрации магазина. При продаже в обязательном порядке выдается кассовый чек. Обмен непродовольственных товаров производится в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

4. Требования, предъявляемые к продавцам.

На предприятии должна быть единая форма одежды, продавец обязан следить за ассортиментом товаров, давать консультацию, запрещается прием пищи на рабочем месте.

Продавец должен знать правила подготовки товаров к продаже, правила хранения, правила гигиены и технологической безопасности. Также правила пользования и обмена, правила расшифровки маркировки, основные виды сырья, виды брака и т.д.

5. Контроль за соблюдением настоящих правил.

Контроль осуществляют органы Комитета РФ по торговле, стандартизации, метрологии и сертификации, Госкомсанэпидемнадзор РФ и другие контролирующие органы. Предприятие должно содействовать проверяющим лицам в проведении проверки и принимать меры к их устранению.

«Штрафные санкции за нарушение правил торговли в работе потребительского рынка и услуг»

100 минимальных месячных размеров оплаты труда за:

- осуществление торговли без лицензии;
- завышение регулируемых цен на продукцию;
- нарушение порядка обслуживания льготных категорий населения;
- отсутствие сертификата качества;
- отсутствие ценника на товаре.

50 минимальных месячных размеров оплаты труда за:

- нарушение правил обмена, возврата товаров;
- отсутствие вывески с названием предприятия, торгового профиля, режима работы.

30 минимальных месячных размеров оплаты труда за:

- использование в рекламных целях алкогольных и табачных изделий.

25 минимальных месячных размеров оплаты труда за:

- неудовлетворительное санитарное состояние торгового зала, подсобных помещений;

- отсутствие предпродажной подготовки товаров;
- неправильная установка весов.

15 минимальных месячных размеров оплаты труда за:

- неправильно оформленный ценник на товаре;
- отпуск товаров покупателю без упаковочного материала или взимание с покупателя денег за упаковку, подлежащую оплате.

10 минимальных месячных размеров оплаты труда за:

- отсутствие, хранение в недоступном месте книги жалоб и предложений:

- не выдача кассового чека;
- не соблюдение товарного соседства, нарушение температурного режима хранения.

*Задание 1: Приобрести навыки обслуживания покупателей в торговом зале.
Заполнить таблицу.*

1. Приобрести навыки обслуживания покупателей в торговом зале.

Ситуация /Вопрос	Ваши действия	Документ, на основе которого разрешена ситуация

Задание 2. Решите ситуации

Ситуация № 1

За 10 минут до закрытия магазина был прекращен допуск покупателей в торговый зал.

Правильно ли поступила администрация магазина?

Ситуация № 2

При снятии кассы обнаружены излишки денежной суммы в размере 50 рублей.

Кассир объявил, [что это](#) его деньги.

Прав ли кассир?

Ситуация № 3

Покупателю не был продан товар, выставленный в витрине.

Правильно ли поступил продавец?

Ситуация № 4

Покупатель попросил продавца продать ему дезодорант из парфюмерного набора фабричного производства.

Продавец отказал.

Прав ли продавец?

Ситуация № 5

При покупке в магазине мягкой мебели покупатель оставил ее на хранение на 1 сутки.

С покупателя была взята плата за хранение.
Правильно ли поступила администрация магазина?

Ситуация № 6

Продавец по просьбе покупателя не нарезал ему купленный батон колбасы, объясняя это тем, [что это](#) не входит в его обязанности.
Прав ли продавец?

Раздел 5. Проверка знаний, необходимых в практической деятельности

Задание 1.

Определите какие *банкноты являются неплательщиками*?

А



Б



Задание 2. Решите задачи

1. Покупатель приобретает лак для волос (2 шт.), зубную пасту (4 шт.), шампунь, порошок (2 шт.), духи, пудру, кондиционер для волос (2 шт.), краску для волос (2 шт.). Подсчитать сдачу с 5000 рублей и выбить товарный чек.

Товар	Цена			Отдел
	1 вариант	2 вариант	3 вариант	
Лак для волос	120	100	150	1
Зубная паста	30	28	16	2
Шампунь	150	100	110	3
Порошок	40,50	28,50	10,50	2
Духи	2050	3000	1050	1
Пудра	190	100	150	1
Кондиционер для волос	250	150	160	2
Краска для волос	180	100	85	3

2. Покупатель приобретает 3 пылесоса, 2 телевизора, 1 тостер, 3 настольных лампы, 4 музыкальных центра.

Ему предоставляется скидка 7% на все товары.

Подсчитайте сдачу с 500000 рублей.

Товар	Цена		Отдел
	1 вариант	2 вариант	
Пылесос	12000	13000	3
Телевизор	11000	12300	2
Тостер	3200	4100	1
Настольная лампа	8400	2200	3
Музыкальный центр	6000	8400	4

3. Покупатель приобретает соковыжималку, видеомагнитофон, электрическую плиту, миксер, электрический чайник, видеокассету. На

чайник предоставляется скидка 10%. В конце покупки покупатель просит товарный чек. Подсчитать сдачу с 50000 рублей.

Товар	Цена			Отдел
	1 вариант	2 вариант	3 вариант	
Соковыжималка	1800	2500	400	3
Видеомагнитофон	3300	1500	8900	4
Электрическая плита	10000	18000	3400	1
Миксер	2000	230	2000	2
Электрический чайник	3200	4000	3200	5
Видеокассета	100	380	150	6

4. Покупатель приобретает в магазине тостер, компьютер, видеомагнитофон, миксер, блендер, соковыжималку, электрический чайник. На компьютер ему предоставили скидку 10% и скидку на электрический чайник 5%. Kassир ещё не успевает нажать клавишу «ИТОГО» как покупатель отказывается от миксера. Kassир пробивает чек, и покупатель просит товарный чек на приобретённые товары.

Товар	Цена			Отдел
	1 вариант	2 вариант	3 вариант	
Тостер	1100	1200	1400	3
Компьютер	16100	17000	17200	6
Видеомагнитофон	2100	2300	2500	7
Миксер	600	1050	900	8
Блендер	1300	1400	1700	3
Соковыжималка	800	100	1300	5
Электрический чайник	1500	1300	1800	7

Задание 3.

Решение предложенных ситуаций с применением статей №№ 7, 10, 14, 20.25

Повторить Закон РФ «О защите прав потребителей».

1. Ознакомиться с содержанием ситуации.
2. Определить главу, статью и пункт, которым следует пользоваться при решении ситуации.
3. В тетради указать подробно эти данные в процессе решения ситуации.
4. Решить указанные ниже ситуации.

Ситуация №1

Покупательница приобрела в магазине крем для лица. Вечером нанесла его на кожу, а утром обнаружила, что лицо отекло и покрылось красными пятнами. Покупательница попыталась вернуть некачественный товар в магазин, но там его не взяли, мотивируя это тем, что проданный товар обмену и возврату не подлежит, о чём имелась табличка. Правы ли в этом случае продавцы?

Ситуация №2

На упаковке печенья, которое приобрёл покупатель, было написано «Акционерное общество открытого типа «Большевик», ГОСТ 24901 – 89, масса нетто 200 г, калорийность 425 ккал. В 100 г продукта: белка 7,5г., жира 12, 1 г., углеводов 71,2 г., дата изготовления. А какая вообще информация должна быть на упаковке?

Ситуация № 3

Когда покупательница приобретала губную помаду, продавец ей сказала, что она изготовлена на основе натуральных веществ. Позднее у неё возникли сомнения в достоверности сказанного, и она отдала купленную помаду на экспертизу. Экспертиза установила, что в химический состав помады натуральные компоненты не входят. Может ли покупательница потребовать вернуть зря потраченные деньги?

Ситуация № 4

Покупатель отдал для производства гарантийного ремонта свой телевизор в мастерскую при магазине, где он был куплен. Определите, в какой срок должен быть произведён гарантийный ремонт и правда ли, что покупателю на время ремонта должны предоставить другой телевизор?

Ситуация № 5

В электронном магазине покупатель приобрёл беспроводную мышку с клавиатурой с гарантией сервисного обслуживания на 6 месяцев. Клавиатура вышла из строя. Покупатель принял товар на сервис на 2-3 недели. Имеет ли покупатель право на данный период требовать для использования другую временную рабочую клавиатуру и мышку?

Ситуация № 6

Покупатель приобрёл три метра ткани на костюм, но жена посчитала мой выбор неудачным и с отрезом отправилась, чтобы заменить другой тканью, для меня подходящей. Чек был сохранён. Но в магазине, несмотря на то, что с момента покупки прошло несколько часов, покупку обменять отказались.

Кто прав в этой ситуации покупатель или магазин?

Ситуация №7

Клиент заказал изготовить и установить у себя в квартире металлические двери. Работы были выполнены в срок. Но очень скоро клиент обнаружил, что замок в двери некачественный. Потребовал его заменить, но фирма ему отказала. Кто прав в этой ситуации?

Ситуация №8

Родители купили детскую коляску за 17 тысяч рублей. Через неделю она расползлась по швам. В магазине коляску принять обратно отказались, ссылаясь на то, что коляска вся грязная испачканная гадостями ребёнка. Покупатели призвали на помощь СМИ и вместе с ними потребовали провести экспертизу, которую провели за счёт магазина. Товар приняли, а деньги вернули. Какой статьёй Закона РФ «О защите прав потребителей» пользовались покупатели в этой ситуации?

Ситуация №9

В ювелирном магазине девушка купила золотой браслет. Когда дома она стала его примерять, браслет разломился, а внутри оказался какой-то другой металл. В магазине товар обратно не приняли, ссылаясь на то, что бирка на товаре нарушена. Покупатель в соответствующих органах за свой счёт провела экспертизу, которая установила, что браслет изготовлен из сплава меди и золота. Продавец заставила менеджера позвонить поставщику и при этом предъявила акт экспертизы. Факт подделки был доказан, а покупателю вернули деньги. Каким нормативным актом пользовалась покупательница, чтобы доказать свою правоту?

Ситуация №10

Покупатель приобрёл в магазине автоматическую зубную щётку. Дома он обнаружил, что щётка не работает. В магазине товар не приняли, ссылаясь на то, что медицинские товары возврату и обмену не подлежат. Правы ли работники магазина?

Ситуация №11

Покупатель заказал по интернету телевизор. Через 4 дня телевизор сгорел.

Когда покупатель обратился на страничку, где заказывал товар, она была пуста. Кто виноват в данной ситуации?

АКТ О НЕДОСТАЧЕ ТОВАРА

В случае обнаружения покупателем недостачи при приемке товара должен быть составлен акт недостачи. В акте необходимо указать номер документа, по которому был получен товар, состояние упаковки и расхождения с накладной по артикулам, количество полученных мест. Акт должен быть скреплен круглой печатью предприятия и иметь не менее 3-х подписей членов комиссии.

Образец Акта о недостачи.

Акт № _____ от _____ 20 __ г.
о недостаче товара.

1. Название организации _____ ИНН _____ КПП _____
2. Комиссия в составе: _____, _____, _____
при получении товара от ООО «Мир открыток» по накладной № _____
от _____ сч.ф.№ _____ от _____ определила:
3. Состояние тары и упаковки в момент осмотра продукции, содержание наружной маркировки, исправность пломб _____
4. Количество полученных мест фактически _____ наименование документа __ (почтовая квитанция) __ № _____
5. Количество мест по документам поставщика _____
6. Подробное описание полученного товара по артикулам:

Артикул товара	Ед.измер.	Цена с НДС	По документам		Фактически оказалось		Разница	
			Кол-во	Сумма с НДС	Кол-во	Сумма с НДС	Кол- во	Сумма с НДС

Итого Сумма недостачи, руб. (прописью) составляет _____ в том числе НДС, руб. (прописью) _____ .

Подписи членов комиссии:

Должность _____ подпись _____ Ф.И.О.
Должность _____ подпись _____ Ф.И.О.
Должность _____ подпись _____ Ф.И.О.

Министерство образования, науки и молодежной
политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение краснодарского края
«Усть-Лабинский социально-педагогический колледж»

Специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Дисциплина: ОП.06 Логистика
(наименование учебной дисциплины)

**МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ
РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.06 ЛОГИСТИКА**
(наименование дисциплины)

г. Усть-Лабинск
2023г.

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
протокол от «31» августа 20 23 г. № 1

Методическое пособие «Рабочая тетрадь по выполнению практических заданий» разработано на основе рабочей программы учебной дисциплины ОП.06 Логистика для специальности: 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Методическое пособие «Рабочая тетрадь по выполнению практических заданий» рассмотрено и одобрено на заседании учебно-методического объединения преподавателей социально-экономического профиля.

Разработчик:

О.В. Колченко, преподаватель экономических дисциплин, высшая квалификационная категория

Проверено в соответствии с рабочей программой:

председатель УМО Т.В. Волобуева

Рецензент:

Директор гипермаркета «Магнит Семейный» АО Тандер В.П. Клименко


(подпись)


(подпись)


(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ
на методическое пособие
«Рабочая тетрадь для выполнения практических заданий»
по учебной дисциплине ОП.06 Логистика
для специальности
38.02.04 Коммерция (по отраслям)
разработанное преподавателем Колченко О.В.

Рецензируемая разработка является методическим пособием, представляющим рабочую тетрадь для выполнения практических заданий обучающимися по дисциплине ОП. 06 Логистика.

Практические занятия представляют собой важнейший элемент учебного процесса в системе среднего профессионального образования. Поэтому разработка рабочей тетради является актуальным и необходимым элементом процесса реализации учебной дисциплины. Рабочая тетрадь по дисциплине ОП.06 Логистика подготовлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Рабочая тетрадь является комплексным, систематизированным, методическим материалом по формированию и закреплению предметных знаний.

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины. По каждой из тем представлен план практического занятия, определен список учебной литературы, сформированы контрольные вопросы, тестовые задания, таблицы, анализ текстов, тесты и т.д.

Структура и содержание заданий для выполнения ориентирует обучающихся на активное развитие профессиональных компетенций практической направленности.

Наличие в рабочей тетради дидактического материала повышает её практическую значимость и возможность применения как в учебной, так и внеурочной деятельности. Рабочая тетрадь по дисциплине ОП.06 Логистика составлена на довольно высоком теоретическом и методическом уровне, соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению учебных и учебно - методических пособий для обучающихся СПО и может быть рекомендована к применению при организации и проведении практических занятий.

Директор гипермаркета
«Магнит Семейный» АО Тандер

З.О.В. Колченко



В.П. Клименко
(расшифровка подписи)

Задание № 1

Раздел I. Терминологический аппарат, концептуальные и методологические основы логистики

Глава 1. Понятие логистики

1.1. Краткий исторический очерк

1. Продолжите фразу.

Исторически логистика развивалась как _____.

2. Логистический подход широко применялся во время Второй мировой войны, особенно американской армией. Большой англо – русский словарь переводит слово «Logistics» как:

1) _____;

2) _____;

3) _____.

3. Кто называл логику математической логикой?

1.2. Определение понятия логистики

1. Выпишите наиболее точное определение логистики.

1.3. Специфика логистического подхода к управлению материальными потоками в экономике

1. Продолжите фразу.

На макроуровне при логистическом подходе объектом управления выступает сквозной материальный поток. При этом _____

На микроуровне при логистическом подходе на предприятии _____

1.4. Предпосылки развития логистики

1. Причины необходимости применения логистики:

1.5. Этапы развития логистики

1. Укажите года развития логистики.

Первый этап – _____.

Второй этап – _____.

Третий этап – _____.

2. Укажите участников логистической интеграции:

В шестидесятые годы интегрируют _____

В восьмидесятые годы интегрирует _____

В настоящее время _____

1.6. Экономический эффект от использования логистики

1. Перечислите расходы увеличивающие стоимость товара.

2. Продолжите фразу.

Сокращение запасов при использовании логистики обеспечивается за счёт

за счёт _____,

_____, за счёт _____

Сокращение времени прохождения товаров по логистической цепи позволяет

Снижение транспортных расходов включают _____

3. Выпишите «шесть правил логистики».

- ♦ _____;
- ♦ _____;
- ♦ _____;

- ◆ _____ ;
- ◆ _____ ;
- ◆ _____ .

1.7. Взаимосвязь логистики и маркетинга

1. Заполните таблицу

Сравнительная характеристика объекта и предмета исследований в области маркетинга и в области логистики

	Маркетинг	Логистика
Объект исследования		
Предмет исследования		
Методы исследования		
Итоговые результаты		

1.8. Примеры логистической оптимизации материального потока в сфере обращения

1. Вставьте пропущенные слова.

1. Пример применения логистики в товародвижении сахарного песка.

Фасовку сахара можно осуществлять в местах:

- за _____ на рабочем месте продавца во время обслуживания очередного покупателя;
- в магазине в _____ на рабочем месте фасовщика, специально занятого расфасовкой сахара;
- на _____ в цехе фасовки;
- на заводе – _____.

Наиболее дорогой, будет организация фасовочных работ в _____, особенно _____.

Значительный эффект можно получить, _____

_____.

Максимальный экономический эффект можно получить, _____

_____.

_____.

2. Пример применения логистики в процессе доведения железобетонных конструкций с заводов на строительные объекты.

Информационный центр _____ разрабатывает _____ железобетонных конструкций с указанием _____ и _____ каждой детали, а также _____, осуществляющего перевозку. Железобетонная панель доставляется с _____ на _____ к тому моменту, когда монтажникам нужно установить _____, и подаётся на _____ здания прямо _____. Такая организация доставки железобетона позволяет _____ необходимость _____ и _____ конструкций на строительной площадке, следовательно, уменьшается _____, _____, _____.

Задание № 2

Раздел I. Терминологический аппарат, концептуальные и методологические основы логистики

Глава 2. Концепции и функции логистики

2.1. Концепция и принципы логистики

1. Объясните значение понятий.

Концепция – _____

_____.

Принцип – _____

_____.

2. Продолжите фразу.

Новизна логистики заключается в _____

3. Выпишите определение концепции логистики.

4. Напишите основной принцип логистики и объясните, что он означает.

5. Определите, к какому принципу относится перечисленная характеристика.

Принцип	Характеристика
	• диспетчеризация потока, непрерывное отслеживание перемещения и изменения каждого объекта потока и оперативная корректировка его движения; • тщательное выявление деталей всех операций материально – технического обеспечения и транспортировки товаров.
	• формирование всех видов обеспечения для осуществления движения потоков в конкретных ситуациях; • координация действий непосредственных и опосредствованных участников движения ресурсов и продуктов; • осуществление централизованного контроля выполнения задач, стоящих перед логистическими структурами фирм; • стремление фирм к тесному сотрудничеству с внешними партнёрами по товарной цепочке и установлению прочных связей между различными подразделениями фирм в рамках внутренней деятельности.
	• обеспечение безотказности и безопасности движения, резервирование коммуникаций и технических средств для изменения в случае необходимости траектории движения потока; • широкое использование современных технических средств перемещения и управления движением; • высокие скорости и качество поступления информации и технологии её обработки.
	• чёткое определение конкретного результата как цели перемещения потока в соответствии с техническими, экономическими и другими требованиями; • руководство логистикой со стороны учётно – калькуляционных подразделений или структурных органов,

	результаты, работы которых измеряются полученной прибылью; • осуществление движения с наименьшими издержками всех видов ресурсов.
	• возможность гибкого реагирования фирмы на колебания спроса и другие возмущающие воздействия внешней среды; • целенаправленное создание резервных мощностей, загрузка которых осуществляется в соответствии с предварительно разработанными резервными планами фирмы.
	• усиление расчётного начала на всех стадиях управления потоком от планирования до анализа, выявление подробных расчётов всех параметров траектории движения потока; • признание за квалифицированными кадрами статуса самого важного ресурса логистических структур фирмы.

2.2. Учёт логистических издержек на всём пути продвижения материального потока

1. Одной из основных задач логистики является управление затратами по доведению материального потока от первичного источника сырья до конечного потребителя. Поэтому системы учёта издержек производства и обращения участников логистических процессов должны выделять затраты, возникающие в процессе реализации функций логистики, формировать информацию о наиболее значимых затратах, а также о характере их взаимодействия друг с другом.

На основе материала учебника составьте схемы систем учёта издержек и дайте им краткую характеристику.

Традиционная система учёта издержек по функциям

Учёт логистических издержек на всём пути движения материального потока

2.3. Гуманизация технологических процессов и развитие логистического сервиса

1. Ответьте на вопросы.

Для привлечения в отрасль высококвалифицированных кадров, что необходимо создавать?

На что необходимо обращать внимание для повышения конкурентоспособности предприятия?

2. Заполните схему.

Для осуществления управления всеми операциями как единой деятельностью необходимо _____

_____, _____

_____.

2.6. Функциональная взаимосвязь логистики с маркетингом, финансами и планированием производства

1. Укажите, кто должен выполнять следующие функции.

Организация сбыта готовых изделий _____.

Сбор информации о рынке _____.

Нанесение штрихового кода _____.

Определение оптимального объёма запасов _____.

Оформление товара _____.

Определение параметров товара _____.

Проведение экономических расчётов _____.

Контроль производственных процессов _____.

2.7. Логистика и стратегическое планирование

1. Составьте схему процедуры бизнес – планирования.

Задание № 3

Раздел I. Терминологический аппарат, концептуальные и методологические основы логистики

Глава 3. Материальные потоки и логистические операции

3.1. Понятие материального потока

1. Подумайте и напишите, где могут протекать материальные потоки.

2. Раскройте значение понятий.

Материальный поток– _____

Материальный запас – _____

3. Выпишите размерность материального потока.

3.2. Виды материальных потоков

1. Заполните таблицу.

№ п/п	Признак классификации	Вид потока	Пример
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

3.3. Логистические операции

1. Выпишите определение.

Логистические операции – это _____

2. Вставьте пропущенные слова.

К логистическим _____ с материальным потоком можно отнести _____, _____, _____, _____, _____, _____.

Логистические операции с _____ потоком – это _____, _____ и _____ информации, соответствующей _____ потоку.

Практическое занятие №1 Логистические подходы к организации, управлению и контролю материальных потоков в сфере производства

Для осуществления процесса управления составляются различные производственные графики для всех этапов производственного процесса — как для изготовления узлов, агрегатов и комплектующих, так и для сборочного конвейера. В этом случае используется так называемая *система «выталкивания»*, сущность которой заключается в следующем.

Материальные ресурсы, поступающие на рабочие места или производственный участок, данными субъектами у предыдущего технологического звена не заказываются. Материальный поток выталкивается каждому последующему адресату строго по распоряжению (команде), поступающему из центра управления локальным (цех, участок) или общим (предприятие) производственным (рис. 9.6).

По мере готовности детали проходят путь от предшествующей стадии процесса производства к последующей. Однако в этом случае трудно быстро перестроиться при сбоях в каких-то технологических процессах или при изменении спроса. Кроме того, при использовании данной системы управления на протяжении месяца приходится неоднократно изменять производственные графики для всех технологических стадий одновременно, что часто очень затруднительно.

Наиболее известными апробированными логистическими моделями систем данного типа являются *MRP-I*, *MRP-II* и др.

«Толкающие» системы управления материальными потоками характерны для традиционных способов организации производства. Первые разработки логистических систем, адаптирующих традиционные и современные подходы, появились в 60-е гг. Они позволяли не только согласовывать, но и оперативно корректировать планы, программы и алгоритмы действий всех структурных подразделений предприятия: снабженческих, производственных, сбытовых, с учетом динамичности внешних и внутренних воздействий в реальном масштабе времени.

Применение данных систем стало возможным с развитием ЭВМ.

Несмотря на то что толкающие системы в состоянии управлять функционированием разной степени сложности производственно-хозяйственных механизмов, объединяя все их элемент в единое целое, в то же время они имеют ограниченные возможности. Характеристики передаваемого от звена к звену

материального потока оптимальны в той степени, в какой центр управления способен его учесть, оценить и скорректировать. Основным недостатком данной системы является высокая стоимость программного, информационного и материально-технического обеспечения.

При такой системе у предприятия должны иметься материальные запасы на всех стадиях производстве чтобы предотвратить сбои и приспособиться к изменениям спроса. Это ведет к созданию внутренних статичных потоков между различными технологическими этапами, что часто «замораживает» материальные средств.

«Толкающие» (выталкивающие) системы нашли применение не только в сфере производства (в производственной логистике) но и в сфере обращения как на стадии осуществления закупок так и реализации готовой продукции.

Пополнение запасов осуществляется централизованно.

Реализация готовой продукции направлена на опережение спроса и формирование товарных запасов в оптовых и розничных торговых предприятиях.

Используются прогнозы и имитационное.

Недостатки.

1. При резких изменениях невозможно перепланировать производство для каждой его стадии. Следствием этого являются избыточные запасы или даже затоваривание.

2. Управленческому персоналу очень трудно детально разобраться во всех ситуациях, связанных с нормами выработки и параметрами материальных запасов. Следовательно, производственный план должен предусматривать создание избыточных страховых запасов.

3. Любые оперативные, срочные изменения размера партий выпускаемых изделий, а также продолжительность производственно-логистических операций вызывают большие осложнения, поскольку рассчитать в деталях оптимальные производственные планы очень трудно.

«Тянущая» система была задумана как средство решения подобных проблем. Добиться этого можно, если будут созданы условия простого и надежного обеспечения подачи изделий точно в сроки, соответствующие необходимости их поступления на следующий участок.

Тянущие (вытягивающие) системы отражают подходы к организации производства, в которых детали и полуфабрикаты подаются с предыдущей технологической операции на последующую по мере необходимости (рис. 9.7).

В данном случае жесткий график отсутствует, поскольку лишь на сборочном конвейере становится точно известное требуемое для изготовления одного изделия число необходимых узлов и комплектующих, а также время их производства. Именно с этой линии на предшествующие участки направляется тара за деталями нужной номенклатуры. Детали, взятые на предшествующем участке, вновь производятся, и их количество восполняется. И так по всей линии.

Необходимые детали или материалы каждый участок «вытягивает» с предшествующего. Таким образом, пет необходимости в течение месяца составлять

производственные графики одновременно для всех технологических стадий. Только на сборочном конвейере осуществляются изменения графика работы

Центр управления не вмешивается в передачу материального потока по действующей логистической цепи. Основной функцией центра управления является постановка задачи перед конечным звеном производственной технологической цепи.

Основные цели «тянущей» системы:

- предотвращение распространения возрастающих колебаний спроса или объема продукции от последующего процесса к предшествующему;
- сведение к минимуму колебания параметров запасов между технологическими операциями;
- максимальное упрощение управления запасами в процессе производства путем его децентрализации, повышение уровня оперативного цехового управления, т. е. предоставление цеховым мастерам или бригадирам полномочий оперативно управлять производством и материальными запасами.

Преимущество «тянущих» (вытягивающих) систем — они

- не требуют всеобщей компьютеризации производства.
- предполагают высокую дисциплину и соблюдение всех параметров поставок,
- повышенную ответственность персонала всех уровней, особенно исполнителей. Объясняется это тем, что централизованное регулирование производственных логистических процессов ограничено.

К «тянущим» (вытягивающим) логистическим системам относятся широко известные системы KANBAN и OPT. (Система OPT, разработанная израильскими и американскими специалистами, относится к классу микрологистических систем, интегрирующих процессы снабжения и производства. Основным принципом работы этой системы является выявление в производственном процессе так называемых «узких мест»).

Главные принципы «вытягивающей» системы:

1. Сохранение устойчивых запасов на каждом этапе производства независимо от воздействующих факторов.
2. Продвижение заказа от последующего участка к предыдущему на израсходованные в процессе производства материальные ресурсы для выполнения очередного задания.

Необходимые требования для реализации «вытягивающей» системы:

- установление нормативного момента возобновления заказа и стандартного размера партии заказываемых изделий отслеживание параметров запасов и объемов поставок по текущим заказам;
- постоянный контроль параметров динамичных потоков процессе выполнения очередного задания. В сфере обращения широко применяются как толкающие системы, так и тянущие.

На стадии закупок они образуют системы управления материальными потоками с децентрализованным процессом принятия решений о пополнении запасов.

При реализации готовой продукции «тянущая» (вытягивающая) система представляет собой стратегию сбыта, направленную на опережающее по отношению к формированию товарных запасов стимулирование спроса на продукцию в оптовом и розничном звене.

Задача. Приведите основные отличия в принципах построения и функционирования «толкающей» и «тянущей» логистических систем управления материальными потоками в сфере производства. Дополните сравнительные характеристики, изложенные в таблице, и сформулируйте обоснованные предложения по внедрению того или иного варианта управления производственными процессами.

Практическое занятие №2 Преимущества использования внутрипроизводственной логистической системы «Точно в срок»

В основе теории ограничений лежит положение о том, что любая система имеет только одно или небольшое число ограничений, определяющих конечные результаты. Для того, чтобы управлять системой необходимо найти ее ограничения и синхронизировать с ними остальные части системы. Самое слабое звено определяет результат работы всей цепи, точно так же, как самое слабое звено физической цепи определяет ее прочность.

Положительный результат управления системой ограничений был получен западными компаниями при копировании управленческих методов японских компаний и внедрении системы «точно в срок», «тотальное управление качеством». Одной из наиболее затратных по времени операций в производстве автомобилей является установка электронных систем.

Данный процесс сложный и длительный, поэтому с точки зрения перспектив рынка крайне важно сократить производственное время исполнения, измеряемое временем, прошедшим от использования первого компонента до отправки готового продукта. Время на выполнение операций в Ford Electronics составляло 11 дней – это не самый плохой результат, учитывая сложность технологического процесса, время исполнения у компании Toyota - 5 дней.

Впоследствии компания Ford перешла от управления материалами по принципу «на всякий случай» к внедрению на производстве системы «точно в срок». Это потребовало огромных вложений времени, усилий, финансовых средств, так как необходимо обучить всех работников, реорганизовать все производственные линии и т.д. После проведенных мероприятий время исполнения в организации Ford сократилось до 9 дней.

Задания к кейсу:

1. Приведите основные отличия системы управления производством по теории ограничений и по принципу «точно в срок».
2. Перечислите мероприятия, которые необходимо провести в организации Ford , чтобы добиться максимального сокращения времени производственного исполнения за минимальные сроки модернизации и последующего сокращения логистических затрат.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Практическое занятие №3 Механизмы закупочной логистики

Ответить на вопросы:

1. Понятие закупочной логистики.

2.Процесс закупки

[illegible]

Практическое занятие №4 Логистический подход к управлению запасами.

Ответить на вопросы

1. Классификация запасов.

2. Цели создания запасов. Объективные факторы повышения уровня запасов.

3. Логистический подход к управлению запасами. Модель управления запасами.

Задача 1.

Рассчитать параметры системы управления запасами, если известно, что от распределительного склада до станции технического обслуживания запасные части доставляются в среднем за время t . Возможна задержка в поставках $t_{\text{зад}}$. Затраты на поставку одной запасной части составляют C_0 . Месячная потребность станции технического обслуживания в запасных частях данной номенклатурной группы равна S . Затраты на хранение одной запасной части составляют I (табл. 1). Засчитать параметры системы управления запасами с фиксированным размером заказа.

Таблица 1

t, дн.	t _{зад} , дн.	C ₀ , руб.	S, ед.	
6	2	280	500	

Решение

Рассчитаем оптимальный размер заказа:

$$= \text{_____ ед.}$$

Определим ожидаемое дневное потребление:

где N – количество рабочих дней в заданном периоде (примем равным 22 дней).

Тогда:

Рассчитаем срок расходования запасов:

$$=$$

Определим ожидаемое потребление за время поставки:

$$S_{\text{ож}} = t * S_{\text{дн}} =$$

Рассчитаем страховой запас:

$$S_{\text{страх}} = S_{\text{max}} - S_{\text{ож}} =$$

***Практическое занятие №5* Планирование материальных потребностей для системы управления производством**

Задача.

Коробки с комплектами шаблонов транспортируются по 5 штук одновременно. Производственный центр выпускает приблизительно по 10 шаблонов в час. Для восполнения коробок необходимо около двух часов. Из-за некоторой нестабильности процесса руководство решило иметь резервный запас в размере 20 %. Сколько карточек KANBAN необходимо?

Решение

Количество карточек определяется по формуле:

где

k – количество карточек KANBAN;

DL – ожидаемый спрос в период выполнения заказа;

D – среднее количество деталей, потребляемых последующим участком в единицу времени;

L – время выполнения заказа;

S – страховой запас, выраженный в процентах относительно спроса за период выполнения заказа;

C – емкость контейнера.

Задача.

Пусть спрос на изделие А составляет 50 единиц. Каждая единица А состоит из двух единиц В и трех единиц С. Каждая единица В состоит из двух единиц D и трех единиц Е. Далее каждая единица С состоит из одной единицы Е и двух единиц F. Каждая единица F состоит из одной единицы J и двух единиц D. Таким образом, потребность В, С, D, Е, F и J полностью зависят от спроса на А.

Определить:

- Построить развернутую структуру изделия А;
- определить количество единиц каждого наименования требующегося для изготовления продукта А;
- службы менеджмента должна определить к какому сроку необходимы комплектующие, если изделие А должно быть изготовлено к 15 мая. Построить цикловой график изготовления изделия А;
- составьте план полной потребности материалов и расписание производства изделия А.

Решение

1.) Структура изделия А в относительных единицах запаса представлена на рисунке.

2.) Имея развернутую структуру продукта можно определить количество единиц каждого наименования требующегося для изготовления продукта А.

В: $2 \times \text{количество А} =$

С: $3 \times \text{количество А} =$

Е: $3 \times \text{количество В} + 1 \times \text{количество С} =$

F: $2 \times \text{количество С} =$

D: $2 \times \text{количество В} + 2 \times \text{количество F} =$

J: $1 \times \text{количество F} =$

3.) Служба менеджмента должна определять к какому сроку необходимы комплектующие. Имея эти данные можно определить, когда закупать, изготавливать и собирать изделия. Для данного примера введем время изготовления комплектующих компонент. Данные в таблице 5.

4.) Используя информацию циклового графика и структуры потребности составим план полной потребности материалов и расписание производства 50 ед. изделия А.

Компонента	Операция	Даты							
		1	2	3	4	5	6	7	8
А	выпуск								
	запуск								
В	выпуск								

	запуск								
C	выпуск								
	запуск								
D	выпуск								
	запуск								
E	выпуск								
	запуск								
F	выпуск								
	запуск								
J	выпуск								
	запуск								

Практическое занятие №6 Логистическая концепция планирования производства

Производственная организация «Металлург» - крупная металлургическая организация, обеспечивающая 84 % потребности России в стальном листовом прокате. Четыре года назад организация «Металлург» столкнулась с существенными проблемами с выполнением заказов. Без эффективной системы планирования производства организация оказывалась неспособной точно выдерживать сроки поставки и своевременно отгружала только 55% всех заказов. Клиентам приходилось долго дожидаться исполнения своих заказов, а сроки поставок товара новым заказчикам сильно увеличивались, что часто приводило к срыву сделок. Принимая больше заказов, чем могла выполнить, компания «Металлург» была не в состоянии синхронизировать сбыт и производство, а существующие производственные мощности всегда были перегружены накопившимися заказами. В результате организация со значительным опозданием реагировала на изменения стоимости материалов и ситуацию на рынке сбыта и не могла получить более выгодные заказы из-за отсутствия свободных мощностей. Существующие в организации системы информационного программного обеспечения (IT-системы) не позволяли справиться с текущим объемом накопившихся заказов. Работа групп планирования и прогнозирования производства в значительной степени опиралась на данные, полученные в электронных таблицах Excel. Таким образом, перед организацией стоял большой риск потери своих позиций на рынке.

Задания к кейсу:

1. Выявите основную проблему компания «Металлург» в организации производственной деятельности.

2. Выявите факторы, оказавшие влияние на ритмичность производственной деятельности организации.

3. Определите механизмы и пути прогнозирования производства и планирования материальных запасов для решения выявленных проблем.

4. Определите прогнозы с организацией производственной логистической системы и возможные результаты компания при внедрении эффективной системы планирования производственно-сбытовой деятельности.

[illegible]

Практическое занятие №7 Каналы распределения материальных ресурсов

Задача 1.

Какое решение принять по выбору канала распределения по критерию эффективности? Выбор из трёх альтернатив:

- канал нулевого уровня: расходы, связанные с содержанием собственной розничной торговой сети, составляют 150 млн. руб., издержки обращения 100 млн. руб., прибыль от реализации товара - 500 млн. руб.;
- одноуровневый канал (прямые связи с использованием посредника - розничной торговли): издержки обращения - 60 млн., прибыль - 30 млн.;
- двухуровневый канал (производитель продает товар оптовому посреднику): издержки обращения - 40 млн., прибыль - 120 млн.

Решение:

где

О - отдача от вложения капитала, или средняя норма прибыли, %;

П - прибыль, полученная от вложения капитала, руб.;

Вк - величина вложенного капитала, руб

Задача 2.

Определите, какой канал распределения более эффективен. 1) Канал нулевого уровня: расходы, связанные с содержанием собственной розничной торговой сети, составляют 250 млн. руб., издержки обращения — 100 млн., прибыль от реализации товара - 700 млн.;

Одноуровневый канал: издержки обращения 160 млн., прибыль может достигнуть 120 млн.;

Двухуровневый канал: издержки обращения - 80 млн., плановая прибыль 120 млн.

Задача 3.

Рассмотрите три вида каналов распределения и определите, какой наиболее выгоден для производителя:

Канал нулевого уровня: расходы, связанные с содержанием собственной розничной торговой сети, составляют 100 млн. руб., издержки обращения — 80 млн., прибыль от реализации товара - 360 млн.;

Одноуровневый канал: издержки обращения - 70 млн., ожидаемая прибыль 175 млн.;

Двухуровневый канал: издержки обращения - 60 млн., прибыль может составить 130 млн

***Практическое занятие №8* Оптимальное размещение распределительного центра на заданной территории**

Задание .

На рисунке обозначены основные методы выбора места расположения распределительного склада на обслуживаемой территории. Охарактеризуйте каждый из методов.

Выявите отличительные особенности методов решения задач размещения складов (распределительных центров) на обслуживаемой территории.

2	23	41	10	15	5	15	15	10	15	5
3	48	59	20	40	10	20	10	15	20	20
4	36	27	5	20	15	25	20	20	5	25
5	60	34	10	10	20	30	25	30	15	30
6	67	20	20	5	30	5	30	25	25	40
7	81	29	45	30	10	10	5	5	20	45
8	106	45	30	25	15	20	10	30	40	15

**Таблица 2 - Объем перевозок и координаты обслуживаемых магазинов
(Вариант №9 -16).**

№ магазина	Координата X, км	Координата Y, км	Объем перевозок, т/мес. (по вариантам)							
			9	10	11	12	13	14	15	16
1	10	10	15	20	45	40	25	15	20	10
2	23	41	15	35	5	15	15	10	15	5
3	48	59	10	30	15	50	15	15	10	10
4	36	27	25	20	15	25	20	15	5	25
5	60	34	25	10	15	35	25	30	20	15
6	67	20	20	10	30	5	40	15	25	35
7	81	29	45	30	45	20	5	5	15	45
8	106	45	15	20	15	20	10	30	40	40

Пользуясь приведенными в теоретических пояснениях к заданию формулам, необходимо найти координаты точки ($X_{\text{склад}}$, $Y_{\text{склад}}$), в окрестностях которой рекомендуется организовать работу распределительного склада, а также указать эту точку на чертеже.

Прежде чем приступить к расчетам, необходимо выполнить чертеж к зданию. Для этого следует нанести координатные оси, а затем точки, в которых размещены магазины. Рекомендуемый масштаб: одно миллиметровое деление – 1 км.

Задачу выбора места расположения склада решим для распределительной системы, включающей один склад. Основным (но не единственным) фактором, влияющим на выбор места расположения склада, является размер затрат на доставку товаров со склада. Минимизировать эти затраты можно, разместив склад в окрестностях центра тяжести грузопотоков.

В качестве примера решения задачи рассмотрим распределительную систему, обслуживающую четырех потребителей. Нанесем на нашу карту координатные оси таким образом, чтобы обслуживаемый район разместился в первой четверти системы координат (рис. 2). Найдем координаты точек, в которых расположены магазины – потребители материального потока.

Практическое занятие №9 Основные этапы создания системы складирования

1. В чем состоит роль складирования в логистической системе?

2. Назовите основные функции склада.

3. Назовите виды складов в зависимости от технических характеристик и оснащения.

[illegible]

4. Назовите признаки классификации складов в логистике.

[illegible]

5. Охарактеризуйте задачі складу.

[illegible]

6. Из каких элементов состоит складское хозяйство?

7. Дайте определение склада.

8. Охарактеризуйте основные причины использования складов в логистической системе.

9. Что является объектом изучения логистики складирования?

10. Дайте определение понятия логистики складирования.

Тест:

1. Соотнесите понятия и определения.

Понятия:

1. Складирование.
2. Логистика складирования.
3. Склад.

Определения:

- а) сложное техническое сооружение, которое состоит из множества взаимосвязанных элементов, имеющих определенную структуру и объединенных для выполнения конкретных функций по накоплению и преобразованию материального потока;
- б) логистическая операция, заключающаяся в содержании запасов участниками логистического канала и обеспечивающая сохранность запасов, их рациональное размещение, учет, постоянное обновление и безопасные методы работы;
- в) эффективное средство управления запасами на различных участках логистической цепи и управления материальным потоком в целом;

г) отрасль логистики, занимающаяся вопросами разработки методов складского хозяйства, системы закупок, приемки, размещения, учета товаров и управления запасами, с целью минимизации затрат, связанных со складированием и переработкой товаров.

2. По каким признакам классифицируются склады фирмы?

- а) по назначению, виду и характеру хранимых материалов;
- б) по типу здания, месту расположения и масштабу действий;
- в) по форме собственности;
- г) все ответы верны.

3. В каком ответе содержится правильное и полное определение склада?

- а) сложное техническое сооружение, состоящее из множества различных подсистем и элементов, имеющих определенную структуру, объединенную для выполнения конкретных функций по преобразованию материальных потоков;
- б) устройство, предназначенное для приемки, хранения и подготовки материальных ценностей к потреблению;
- в) устройство для складирования продукции;
- г) все определения верны.

4. Склады, предназначенные для хранения непродовольственной и продовольственной продукции, не нуждающейся в создании особого режима хранения:

- а) общетоварные склады;
- б) универсальные склады;
- в) смешанные склады;
- г) специализированные склады.

5. Укажите, какие факторы не относятся к внешним, учитываемым при разработке системы складирования?

- а) вид транспорта;
- б) вид здания;

- в) интенсивность материального потока;
- г) передача информации.

6. К основным операциям складирования относятся:

- а) хранение и размещение товаров;
- б) количественная и качественная сохранность запасов;
- в) учет и обновление запасов;
- г) все ответы верны.

Министерство образования, науки и молодежной
политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение краснодарского края
«Усть-Лабинский социально-педагогический колледж»

Специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Дисциплина: МДК.04.01 Организация работ продавца
продовольственных товаров

(наименование учебной дисциплины)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
МДК.04.01 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ ПРОДАВЦА
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**
(наименование дисциплины)

г. Усть-Лабинск
2023г.

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
протокол от «31» августа 2018 г. № 1

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы разработаны на основе рабочей программы учебной дисциплины МДК.04.01 Организация работ продавца продовольственных товаров для специальности: 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы рассмотрены и одобрены на заседании учебно-методического объединения преподавателей социально-экономического профиля.

Разработчик:

О.В. Колченко, преподаватель экономических дисциплин, высшая квалификационная категория

Проверено в соответствии с рабочей программой:

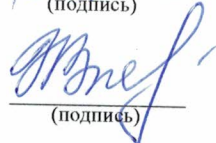
председатель УМО Т.В. Волобуева

Рецензент:

Директор гипермаркета «Магнит Семейный» АО Тандер В.П. Клименко


(подпись)


(подпись)


(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на методические рекомендации по выполнению внеаудиторной
самостоятельной работы обучающихся
по учебной дисциплине МДК.04.01 Организация работ продавца
продовольственных товаров
для специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям),
разработанные преподавателем Колченко О.В.

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся МДК.04.01 Организация работ продавца продовольственных товаров в части отдельных разделов и в целом соответствуют требованиям, предъявляемым к структуре и содержанию данного вида научно-методического продукта.

Методические рекомендации направлены на формирование перечня компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения профессиональной дисциплины, в соответствии с ФГОС СПО.

Актуальность методической разработки определена необходимостью внедрения и реализации самостоятельных видов деятельности обучающихся. Представленные методические рекомендации призваны ориентировать обучающихся на эффективный процесс самостоятельного получения знаний и умений необходимых при изучении данной дисциплины.

Содержащиеся в методической разработке формы и методы самостоятельной работы, задания и материалы оценки результатов освоения учебной дисциплины разработаны на основе таких принципов оценивания как валидность, определённость, однозначность, надёжность и соответствуют требованиям по полноте и количественному составу заданий и оценочных средств, обеспечивают их взаимосвязь с учебной дисциплиной, а следовательно, позволяют направлять деятельность обучающихся с целью формирования необходимых теоретических и практических результатов обучения.

Общая направленность методической разработки нацелена на формирование системного подхода при организации самостоятельного изучения дисциплины МДК.04.01 Организация работ продавца продовольственных товаров, соответствует её целям и будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Таким образом, структура, содержание, направленность, объём и качество методических рекомендаций по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обеспечивают возможность их практического применения.

Директор гипермаркета
«Магнит Семейный» АО Тандер

З.В. Колесникова



В.П. Клименко
(расшифровка подписи)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы разработаны на основе рабочей программы по ПМ. 04. Выполнение работ продавца по профессии – продавец и предназначена для контроля компетенций студента

Предлагаемые методические рекомендации соответствуют Государственному образовательному стандарту и тематическому плану профессионального модуля «ПМ. 04. Выполнение работ продавца по профессии – продавец.

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы включают следующие темы: «Зерномучные товары», «Плодоовощные товары», «Вкусовые товары», «Кондитерские товары», «Молочные товары», «Мясные товары», «Рыба и рыбные товары», «Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники», «Документальное оформление кассовых операций».

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы представлены различные варианты заданий по материалу учебного пособия: контрольные вопросы, тесты, определение товара по имеющемуся описанию, дополнение схем классификации товара, а также задания на развитие технического и логического мышления. Даются практические задания, которые позволяют студентам дать товароведческую оценку качества товара, самостоятельно работать со стандартами.

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

ЗЕРНОМУЧНЫЕ ТОВАРЫ

КРУПА

1. Из каких частей состоит зерно?

2. Каковы химический состав и пищевая ценность круп?

3. Дайте характеристику таким видам круп, как хлопья «Геркулес», пшено, гречневая крупа ядрица.

4. Из приведенных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какие крупы получают из пшеницы?»:

а) пшено

б) манную

в) «Артек»

5. Какие крупы содержат много железа и относятся к продуктам диетического питания?

6. Какой горох в зависимости от цвета и способа обработки лучше разваривается?

7. Допишите классификацию риса в зависимости от способа обработки:

а) шлифованный

б) _____

в) _____

г) _____

8. Какие виды круп выпускает отечественная промышленность?

9. Какие крупы делят на марки?

10. Какую крупу не надо варить?

11. Какая крупа варится дольше всех?

12. К какому виду круп относится толокно?

13. Чем отличается ядрица от продела?

14. Какие процессы происходят в крупе при хранении?

15. Какая крупа дольше других круп не теряет своих свойств при хранении?

16. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите ассортимент круп по представленным образцам и стандартам. *Порядок проведения работы:*

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

Вид зерна	Вид крупы	Сорт или номер	Потребительские свойства

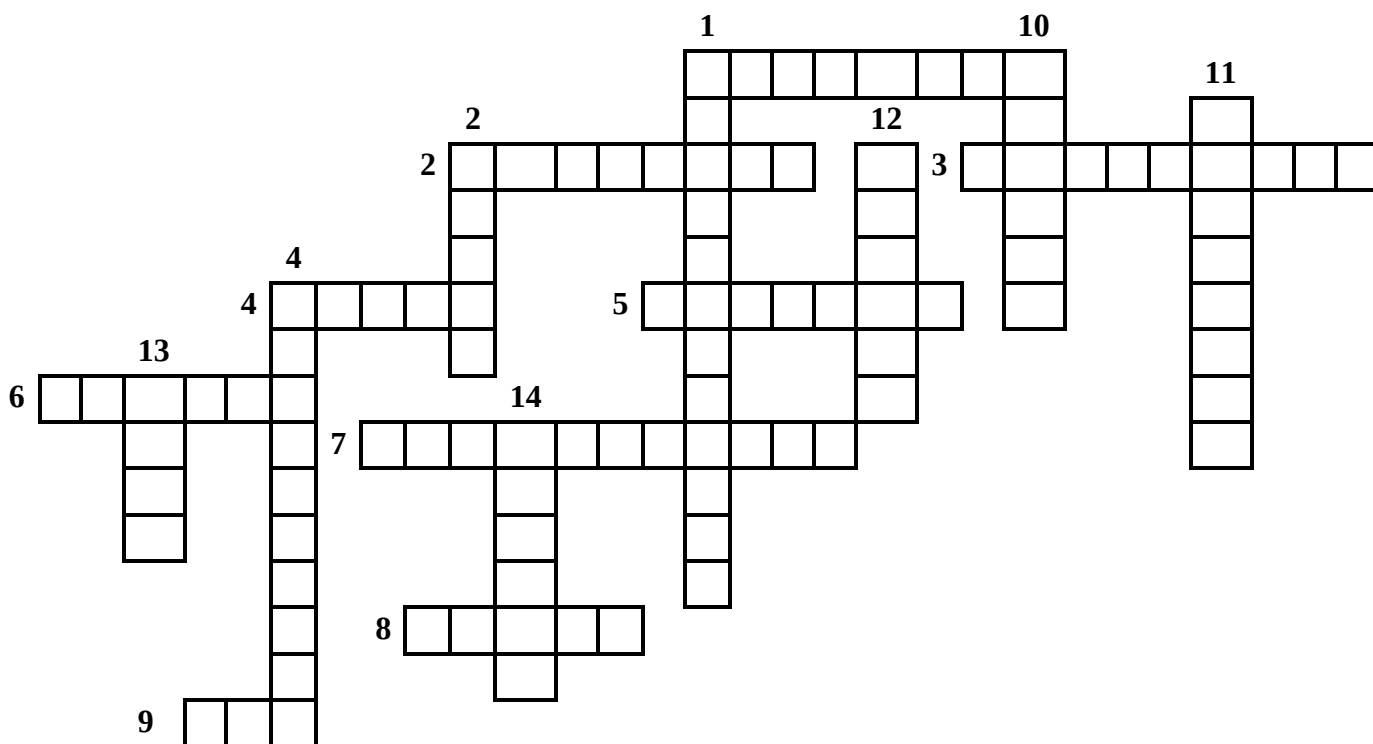
Задание 2

Проведите органолептическую оценку образцов круп по стандартам. *Порядок проведения работы:*

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

Крупа	Цвет	Запах	Вкус	Заключение о качестве

17. Отгадайте кроссворд «Крупы».

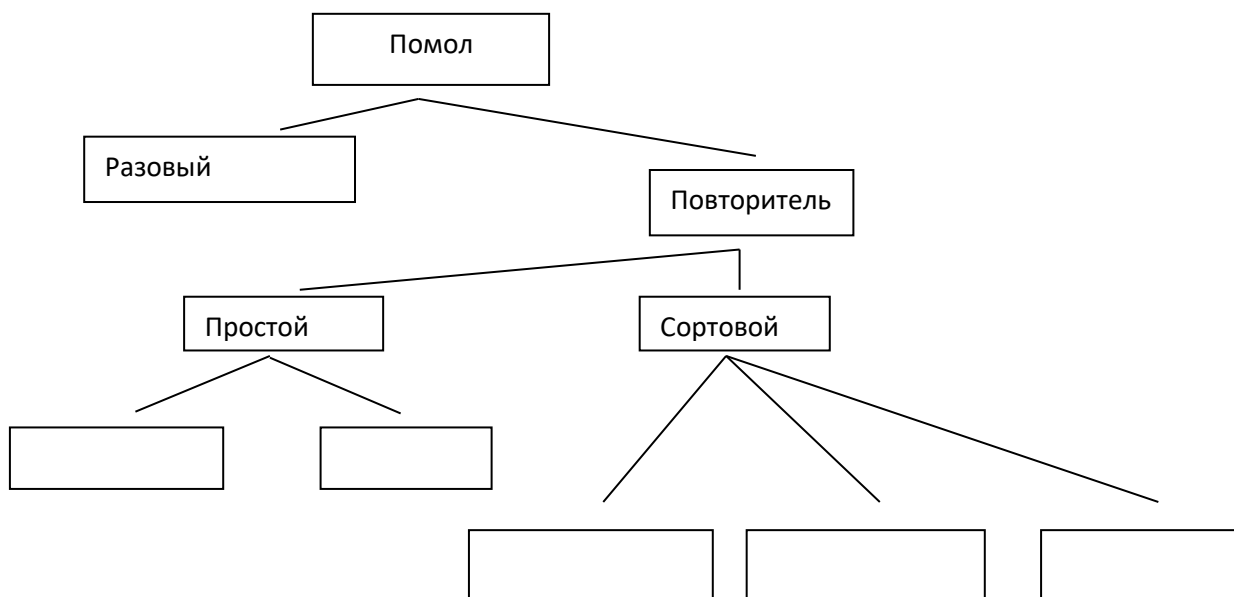


По горизонтали: 1. Крупа из ячменя. 2. Крупа из овса. 3. Разновидность обработанного риса. 4. Крупа из проса. 5. Диетическая крупа, которую не надо варить. 6. Разновидность гречневой крупы. 7. Разновидность обработанного риса. 8. Цвет фасоли. 9. Семена бобовых культур, из которых получают масло.

По вертикали: 1. Разновидность обработки риса. 2. Бобовая культура. 4. Крупа из пшеницы. 10. Разновидность гречневой крупы. 11. Бобовая культура с большим количеством белков. 12. Крупа из пшеницы. 13. Крупа с большим количеством жира. 14. Разновидность бобовой культуры.

МУКА

1. Дополните схему способов помола.



2. В чем различие между простым и сортовым помолами?

3. Какая разница между односортовым и многосортовым помолами?

4. Какие сорта муки нельзя получить односортовым помолом?

5. Чем объясняется более темный цвет муки второго сорта по сравнению с мукой первого сорта?

6. Почему мука имеет слегка сладковатый вкус?

7. Отчего возникает горьковатый вкус муки?

8. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите вид и сорт ржаной и пшеничной муки по представленным образцам и стандартам (ГОСТ 26574—85).

Порядок проведения работы:

- 1) на лист чистой бумаги насыпьте по отдельности образцы каждого сорта муки (сначала ржаной, а затем пшеничной), положите сверху чистый лист бумаги и хорошо разровняйте муку, приглаживая сверху рукой. После этого верхний лист бумаги снимите;
- 2) внимательно рассмотрите каждый сорт муки, обратив особое внимание на цвет, наличие отрубей (заметны или незаметны невооруженным глазом) и крупность помола. Крупность помола можно также проверить, растирая небольшое количество муки между пальцами;
- 3) для определения вида и сорта муки изучите пронумерованные образцы и заполните следующую таблицу:

Вид муки	Сорт	Цвет	Крупность помола	Наличие отрубей
Пшеничная	Первый	Беловатый, желтоватый	Тонкий	Не заметны

Задание 2

Определите органолептически качество муки 1 - 2 образцов по стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) сравните образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета);
- 2) согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха);
- 3) разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса);
- 4) полученные данные занесите в следующую таблицу:

Вид и сорт муки	Показатели качества				Заключение о качестве
	Цвет	Запах	Вкус	Хруст	

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

1. В чем разница между простыми и улучшенными сортами хлеба?

2. Какие добавки вводят в улучшенные ржано-пшеничные сорта хлеба?

3. Каковы форма и поверхность ржаной лепешки?

4. Какие улучшенные ржано-пшеничные сорта хлеба имеются в продаже?

5. Что подразумевают под крупными трещинами и надрывами на корке хлеба?

6. Почему образуется крошливость мякиша хлеба?

7. Почему возникает плесневение хлеба?

8. Выберите правильный вариант ответа на вопрос «Какой хлеб посыпают кориандром?»:

- а) Столичный;**
- б) Бородинский;**
- в) Горчичный.**

9. Назовите основное сырье для производства хлебобулочных изделий.

10. В каком ассортименте выпускают хлебобулочные изделия?

11. Какие батоны имеют узкую длинную форму?

12. Чем отличаются сайки от булок?

13. Выберите правильный вариант ответа на вопрос «К какой группе хлебобулочных изделий относятся ватрушки?»:

- а) булки;
- б) плетеные изделия;
- в) сдобные изделия;
- г) булочная мелочь.

14. Чем отличаются сдобные изделия от хлебобулочных?

15. Допишите правильный ответ:

«Плетеные изделия подразделяют на...»

а) халы;

б) _____

в) _____

г) _____

16. Чем по внешним признакам нарезной батон, вырабатываемый из пшеничной муки высшего сорта, отличается от нарезного батона, вырабатываемого из пшеничной муки первого сорта?

17. Как называют батон, имеющий продольные надрезы на поверхности?

18. Чем отличаются халы от плетенок?

19. Чем отличаются калачи и ситники от других хлебобулочных изделий?

20. Выполните практические задания.

Задание 1

Руководствуясь стандартом и альбомом хлебобулочных изделий, изучите классификацию и ассортимент хлеба в зависимости от вида муки, рецептуры теста и способа выпечки.

Полученные данные занесите в следующую таблицу:

Хлеб	Рецептура	Способ выпечки	Сорт муки	Вводимые добавки

Задание 2

Проведите органолептическую оценку хлеба по образцу и стандарту (ГОСТ 14697-69).

Порядок проведения работы:

- 1) определите толщину корок, состояние мякиша, вкус и запах изделия, разрезав его пополам (толщина корок выводится как среднее из трех определений);
- 2) установите наименование образца хлеба, а также сорт муки, из которой он изготовлен;
- 3) результаты проведенной работы сведите в следующую таблицу:

Показатель	Характеристика показателя	Отклонение от требований стандарта
Внешний вид: поверхность окраска форма корка		
Качество мякиша: пропеченность промес пористость эластичность		
Вкус		
Запах		

- 4) дайте заключение о качестве образца.

Задание 3

Охарактеризуйте пороки хлеба, укажите причины их возникновения и меры предупреждения, руководствуясь стандартами, альбомом хлебобулочных изделий и учебником по товароведению. Пороки сгруппируйте по внешнему виду, мякишу, запаху, вкусу. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Порок	Причина возникновения	Меры предупреждения
Внешний вид: поверхность Окраска форма корка			

Качество мякиша: пропеченность промес пористость эластичность			
Вкус			
Запах			

Задание 4

Изучите ассортимент хлебобулочных и сдобных изделий по плакатам, планшетах с рисунками образцов и стандартам на хлеб.

Порядок проведения работы:

- 1) найдите отличительные особенности и распределите хлебобулочные изделия по группам;
- 2) вспомните, какие добавки используют при производстве данных образцов, а также массу выпускаемых изделий;
- 3) результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Наименование образца изделия	Рецептура	Способ выпечки	Сорт муки	Добавки	Масса

Задание 5

Проведите органолептическую оценку качества хлебобулочных и сдобных изделий по натуральным образцам батонов и сдобных изделий, стандартам на хлеб.

Порядок выполнения работы:

- 1) органолептически определите внешний вид, состояние корки и мякиша, вкус и запах;
- 2) после определения формы, поверхности, цвета корки обратите внимание на внешний вид мякиша (должен быть хорошо пропеченным, не липким, иметь равномерную пористость, не иметь пустот, после легкого надавливания должен принимать первоначальную форму);
- 3) полученные данные сведите в следующую таблицу:

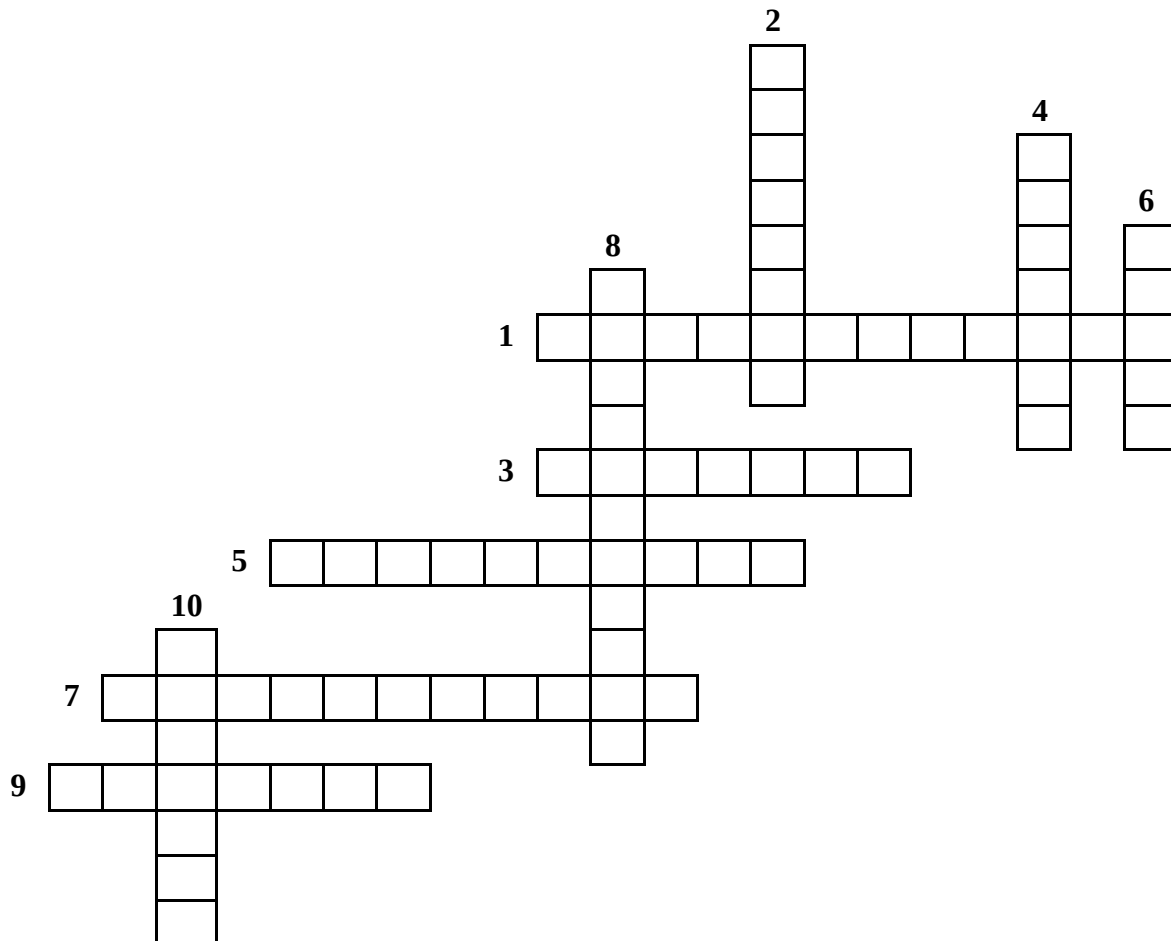
Показатель	Батон	Сдобные изделия
Внешний вид: поверхность форма окраска корка		
Качество мякиша: пропеченность промоес пористость эластичность свежесть		
Вкус		
Запах		

4) дайте заключение о качестве имеющихся образцов хлеба.

21. Отгадайте кроссворд «Хлебобулочные изделия».

По горизонтали: 1. Батон с продольными надрезами. 3. Хлебобулочное изделие с большим содержанием сахара и жира. 5. Хлебобулочное изделие, приготовленное с добавлением сахара, жиров, яиц, молока, пряностей. 7. Хлебное изделие из пшеничной муки, у которого процентное содержание корки больше, чем мякоти. 9. Булка круглой формы с гребешком на поверхности.

По вертикали: 2. Способ выпечки хлеба. 4. Способ приготовления пшеничного теста. 6. Изделие без боковой корки. 8. Хлеб, обсыпанный тмином. 10. Хлебное изделие, для приготовления которого используют только основное сырье.



БАРАНОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Что относят к бараночным изделиям?

2. В чем особенности производства бараночных изделий? Что такое притвор?

3. Как образуется глянцевая поверхность бараночных изделий?

4. Чем отличаются сушки от баранок?

5. В какие бараночные изделия добавляют горчичное масло?

6. Как называют сушки овальной формы?

7. Какие бараночные изделия имеют наименьшую влажность, а какие — наименьший диаметр?

8. Какие дефекты бараночных изделий вы знаете?

9. Назовите бараночные изделия, при производстве которых используют ванилин.

10. Чем отличаются простые сушки от любительских?

11. Назовите ассортимент бубликов, которые имеются в продаже.

12. Назовите требования к качеству бараночных изделий, исходя из ГОСТ 7128-91.

13. Как определяют набухаемость бараночных изделий?

14. Какие бараночные изделия дольше хранятся?

15. Назовите сроки реализации бубликов, сушек и баранок в магазине.

16. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите ассортимент бараночных изделий по плакатам, планшетах с рисунками образцов и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) распределите бараночные изделия по группам (сушки, баранки, бублики);
- 2) результаты сведите в следующую таблицу:

Бараночное изделие	Сорт муки	Добавки
Ванильные сушки	Высший	Сахар, ванилин

Задание 2

Проведите органолептическую оценку качества бараночных изделий по 1 — 2 видам сушек и стандартам на бараночные изделия.

Порядок выполнения работы:

- 1) Определите форму изделия;
- 2) внимательно изучите поверхность сушек (должна быть гладкая, глянцевая, без вздутий и крупных трещин);
- 3) определите цвет;
- 4) разломите бараночное изделие, определите внутреннее состояние (цвет на изломе, пропеченность, разрыхленность);
- 5) продегустируйте имеющийся образец, определите вкус и запах (обратите внимание на хрупкость сушек);
- 6) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Соответствие стандарту	Характеристика образца
Внешний вид изделия: поверхность Форма цвет		
Качество: вкус запах хрупкость		

СУХАРИ

1. Чем отличаются сдобные сухари из муки высшего сорта от сдобных сухарей из муки первого сорта?

2. Какие сдобные сухари из пшеничной муки высшего сорта имеются в продаже?

3. Выберите правильный вариант ответа на вопрос «У каких из перечисленных сухарей одна сторона обсыпана сахарным песком?»:

- а) ванильные, лимонные;
- б) молочные, ореховые;
- в) с изюмом, «Осенние»;
- г) сливочные, горчичные.

4. Какова норма набухаемости сухарей из муки высшего сорта при температуре воды 60 °С?

5. Как вы поступите, если обнаружите в упаковке (пакете) сухарей много лома, горбушек?

6. Выполните практические задания.

Задание 1

Ознакомьтесь с ассортиментом сдобных сухарей, руководствуясь стандартом (ГОСТ 8494—73) и планшетами.

Порядок проведения работы:

- 1) укажите различия между сухарями по рецептуре и внешнему виду;
- 2) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Сухари	Сорт муки	Форма	Содержание в пересчете на сухое вещество, %, не менее	
			сахара	жира

Задание 2

Руководствуясь стандартом (ГОСТ 8494-73), установите, могут ли быть признаны стандартными образцы сухарей, показатели качества которых указаны в приведенной ниже таблице.

Показатель	Сухари	
	Сливочные	Детские
Внешний вид: форма поверхность окраска	Полуовальная Имеются небольшие сквозные трещины и пустоты Коричневая	Полуцилиндрическая. Имеются небольшие сквозные трещины и пустоты Коричневая
Качество (лом и сухари уменьшенного размера)	15 % сухарей уменьшенного размера и 8 % лома	5 % сухарей уменьшенного размера и 3 % лома
Вкус	Сладковатый	Нормальный
Запах	Приятный	Без посторонних запахов
Хрупкость	Хрупкие	Хрупкие
Влажность, %	10	11
Набухаемость	Полная	Полная
Заключение о качестве		

Примечание. Если образец признан нестандартным, укажите пороки, на основании которых было принято заключение.

Задание 3

Проведите органолептическую оценку сдобных сухарей на основании имеющихся образцов и стандарта (ГОСТ 8494—73).

Порядок проведения работы:

- 1) установите наименование образцов исследуемых сухарей;
- 2) проведите органолептическую оценку в последовательности, предусмотренной стандартом;
- 3) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Сухари		
Внешний вид: форма поверхность цвет			
Качество: вкус запах хрупкость			
Сорт			
Заключение о качестве			

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Назовите основное и дополнительное сырье для производства макаронных изделий.

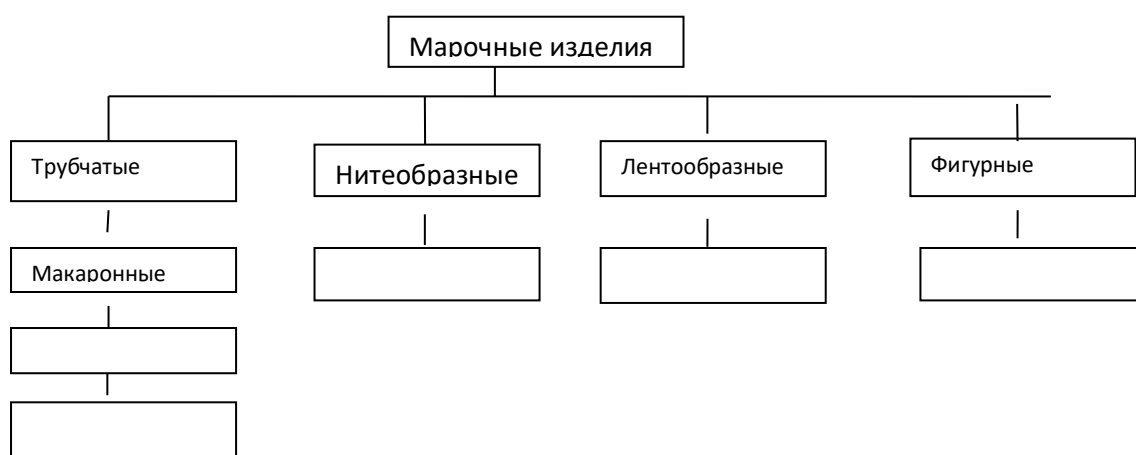
2. Как классифицируют макаронные изделия?

3. Из какой муки получают менее калорийные макаронные изделия?

4. Выберите правильный вариант ответа на вопрос «Из какой муки вырабатывают макаронные изделия группы А?»:

- а) из муки высшего сорта (из твердой пшеницы);
- б) из хлебопекарной пшеничной муки;
- в) из муки, полученной из мягкой стекловидной пшеницы.

5. Допишите схему классификации макаронных изделий на типы и виды.



6. К какой группе макаронных изделий относят перья?

7. Как в зависимости от длины классифицируют лапшу?

8. Выберите правильный вариант ответа на вопрос «Какие макароны в зависимости от размера поперечного сечения крупнее?»:

- а) обыкновенные;
- б) любительские.

9. От чего зависит цвет макаронных изделий?

11. Как хранят макаронные изделия?

а) фигурные; в) лентообразные;
б) нитеобразные; г) трубчатые.

13. Выполните практические задания.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите представленные образцы макаронных изделий;
- 2) определите виды и сорта макаронных изделий, распределите их по типам (найдите общие признаки в этой классификации);
- 3) определите диаметр макаронных изделий;
- 4) результаты сведите в следующую таблицу:

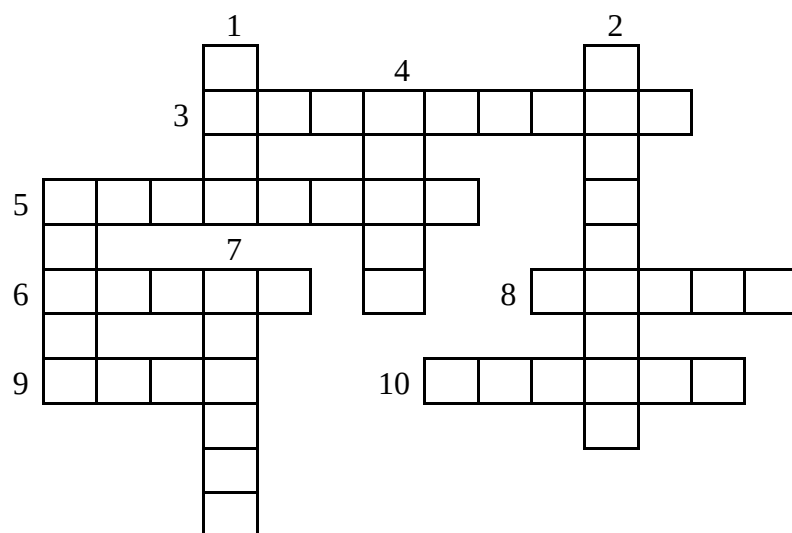
Наименование изделия	Тип	Сорт	Вводимые добавки	Цвет

Порядок проведения работы:

- 1) изучите стандарт на каждый образец изделия;
- 2) определите тип макаронных изделий;
- 3) внимательно рассмотрите данный образец макаронных изделий, обратив внимание на цвет;
- 4) сделайте вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий;
- 5) полученные данные сведите в следующую таблицу:

[illegible]

14. Отгадайте кроссворд «Макаронные изделия».



По горизонтали: 3. Нитеобразные макаронные изделия. 5. Самая тонкая (по диаметру) вермишель. 6. Трубочатые макаронные изделия. 8. Пищевая добавка, изменяющая цвет изделия. 9. Дополнительное сырье, улучшающее вкус. 10. Фигурные макаронные изделия.
По вертикали: 1. Один из показателей органолептической оценки качества. 2. Факторы, влияющие на хранение товаров. 4. Российский производитель макаронных изделий. 5. Трубочатые макаронные изделия. 7. Допустимые стандартом мелкие макаронные изделия.

ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ

1. Как классифицируют пищевые концентраты по их значению?

2. Назовите ассортимент концентратов первых блюд в зависимости от основного сырья.

3. Назовите ассортимент концентратов вторых блюд в зависимости от основного сырья.

4. Назовите ассортимент концентратов третьих (сладких) блюд в зависимости от основного сырья.

5. Выберите правильный ответ (подчеркните) на вопрос «Какой концентрат хранится меньше и почему?»:

- а) каша овсяная сладкая;
- б) крупеник рисовый с молоком;
- в) каша манная с молоком.

6. Выберите правильный вариант ответа на вопрос «В рецептуру какого концентрата входит крахмал?»:

- а) желе сухое клубничное;
- б) кисель клубничный;

в) крем ванильный сухой.

7. Выберите правильный вариант ответа на вопрос «Какие пищевые концентраты относят к сухим завтракам?»:

а) печенье «Листики»;

б) кукурузные хлопья сладкие;

в) картофель хрустящий «Московский».

8. Как подразделяют сухие кремы?

9. В чем отличие сухого завтрака «Мюсли» от других завтраков?

10. От чего зависят гарантийные сроки хранения пищевых концентратов?

11. Выполните практические задания.

Задание 1

Перепишите ассортимент пищевых концентратов, имеющих на планшетах. Взятое сырье и добавки указаны в маркировке концентратов. Результаты занесите в следующую таблицу:

Концентрат	Назначение	Рецептура		Масса, г
		Основное сырье	Добавления	
Цитрусовый торт	Полуфабрикат мучных изделий	Пшеничная мука	Сахар, соль, яичный порошок, разрыхлитель	500

Задание 2

Проверьте соблюдение сроков реализации пищевых концентратов, имеющих на планшетах.

Порядок проведения работы:

1) по этикетке установите наименование концентрата, дату изготовления, гарантийный срок хранения;

2) определите фактический срок хранения концентрата;

3) результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Концентрат	Дата		Срок хранения, мес.		Заключение
	изготовления	проверки	гарантийный	фактический	
Крем заварной	27.12.01	01.02.02	3	2	Годен к употреблению

Задание 3

Дайте оценку качества пищевых концентратов по внешнему виду. **Порядок проведения работы:**

1) по этикетке установите вид и наименование концентрата;

2) полученные данные сведите в следующую таблицу:

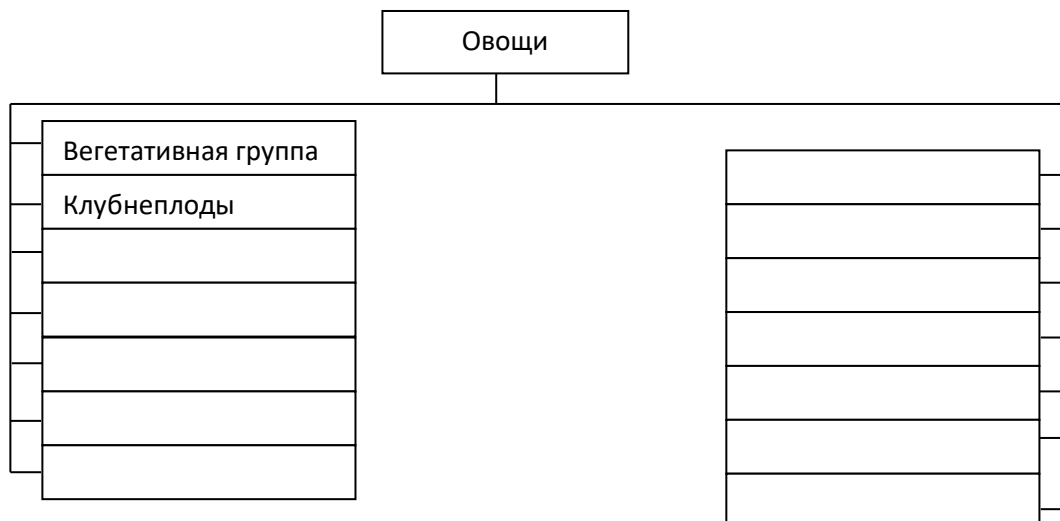
Концентрат	Состояние заправки и этикетки	Содержание надписи на этикетке	Заключение о качестве
Картофель хрустящий «Московский», 50 г.	Пакет фольги целый с рисунком	Состав, пищевая ценность, дата изготовления, срок и условия хранения	Соответствует ТУ

ПЛОДООВОЩНЫЕ ТОВАРЫ

СВЕЖИЕ ОВОЩИ (КЛУБНЕПЛОДЫ И КОРНЕПЛОДЫ)

1. Что положено в основу классификации овощей?

2. Допишите схему классификации овощей.



3. Что относят к клубнеплодам?

4. Как подразделяют картофель в зависимости от сроков реализации?

5. Чем отличаются столовые сорта картофеля от универсальных?

6. Какие сорта картофеля используют в качестве сырья для производства крахмала и спирта?

7. Продолжите перечень корнеплодов.

Морковь					
---------	--	--	--	--	--

8. Какой корнеплод является самым ранним среди овощей?

9. Какие болезни картофеля вы знаете?

10. В чем по пищевой ценности морковь отличается от свеклы?

11. Какие морковь и свекла обладают лучшими кулинарными свойствами?

12. Какие болезни корнеплодов вы знаете?

13. Как упаковывают и хранят корнеплоды?

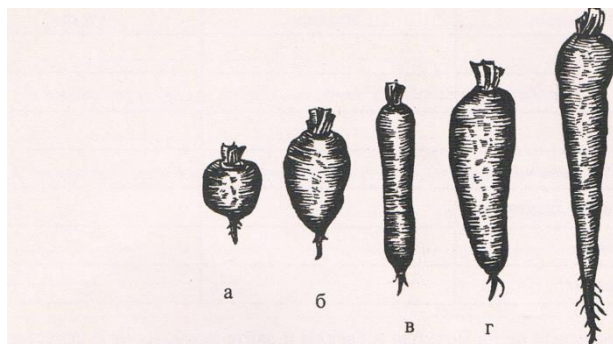
14. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите виды и сорта моркови и свеклы.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите ассортимент моркови и свеклы по плакатам с рисунками моркови, свеклы, муляжам корнеплодов и стандартам на корнеплоды;
- 2) определите, как подразделяют сорта моркови по длине и форме. Перечислите сорта, изображенные на рисунке:



А _____
Б _____
В _____
Г _____
Д _____

3) по плакату ознакомьтесь с хозяйственно-ботаническими сортами свеклы столовой. Перечислите сорта и отличительные особенности (по форме, окраске и т.д.);

4) заполните следующую таблицу:

Корнеплод	Сорт	Потребительские свойства
Морковь		
Свекла		

Задание 2

Проведите органолептическую оценку моркови и свеклы по образцам и стандарту на корнеплоды.

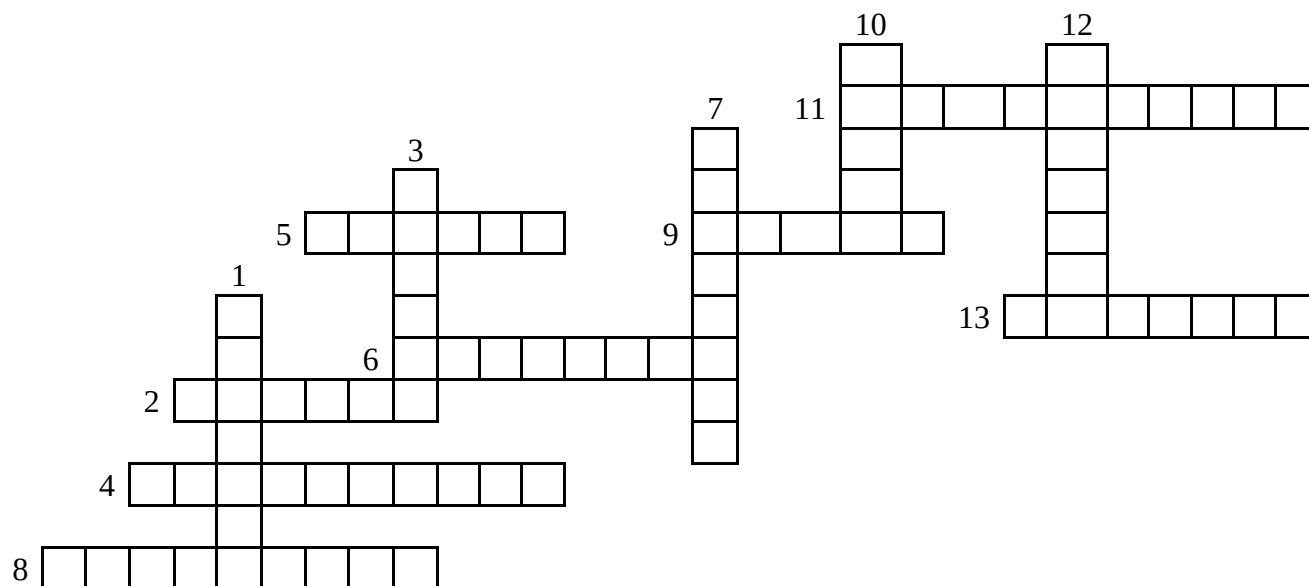
Порядок проведения работы:

- 1) изучите внешний вид моркови и свеклы, сравнив с данными показателями по стандарту;
- 2) определите форму и цвет моркови и свеклы;
- 3) разрежьте морковь и свеклу по наибольшему поперечному диаметру и определите размер (см);
- 4) изучите внутреннее строение корнеплодов, обратите внимание на размер сердцевинки у моркови, чередование светлых и темных колец у свеклы;
- 5) продегустируйте, определите вкус данных образцов;
- 6) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Морковь	Свекла
Внешний вид		
Форма		
Цвет		
Внутреннее строение		
Наибольший диаметр, см		
Вкус и запах		
Консистенция		

- 7) определите сорта моркови и свеклы и дайте заключение о качестве имеющихся образцов.

15. Отгадайте кроссворд «Корнеплоды».



По горизонтали: 2. Корнеплод, выращиваемый в северных районах страны. 4. Сорт репы. 5. Сок корнеплода, восстанавливающий силы. 6. Тип моркови. 8. Сорт репы. 9. Сорт редиса. 11. Сорт свеклы. 13. Сорт моркови.

По вертикали: 1. Вещество, придающее цвет моркови. 3. Корнеплод, содержащий небольшое количество эфирных масел. 7. Сорт редиса. 10. Самый ранний корнеплод среди овощей. 12. Сорт моркови.

СВЕЖИЕ ПЛОДЫ

1. На какие группы подразделяют плоды по строению?

2. На какие сорта делят ранние, осенние и зимние сорта яблок?

3. Перечислите семечковые плоды и охарактеризуйте их пищевые свойства.

4. Какими болезнями поражаются семечковые плоды?

5. Какие механические повреждения допускаются стандартом?

6. Как упаковывают и хранят семечковые плоды?

7. Чем различаются потребительская и съемная степени зрелости?

8. Какой сорт хурмы отличается сладким, не вяжущим вкусом даже в твердом виде?

9. Допишите схему классификации косточковых плодов:



10. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «К какой группе относится айва?»:

- а) косточковые плоды;
- б) семечковые плоды;
- в) цитрусовые плоды;
- г) тропические плоды.

11. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какой плод имеет название «персидская слива»?»:

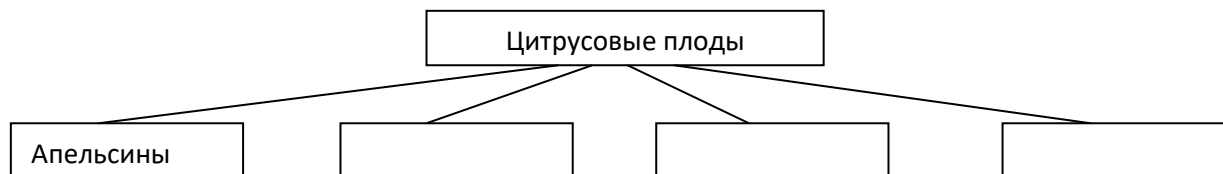
- а) слива; в) абрикос;
б) персик; г) вишня.

12. Продолжите определение:

грейпфрут — это

гибрид

13. Допишите схему классификации цитрусовых плодов.



14. Допишите другое название плодов:

а) «Винная ягода» —

это

б) «Китайский крыжовник» — это

в) «Виноградный плод» —

это

15. Что положено в основу деления помологических сортов

яблок?

16. Чем отличается Антоновка осенняя от Антоновки обыкновенной (зимний сорт)?

17. У каких сортов яблок съемная и потребительская степени зрелости наступают одновременно?

18. В какой стадии зрелости снимают яблоки зимних сортов?

19. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите помологические сорта яблок подплакатам, муляжам, натуральным образцам и стандартам.

Порядок проведения работы:

1) по натуральным образцам определите:

- а) срок созревания яблок;
б) помологический сорт яблок;

2) результаты сведите в следующую таблицу:

Сорт	Внешний вид	Отличительные особенности	Срок созревания

Задание 2

Проведите органолептическую оценку яблок по натуральным образцам и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите стандарт на яблоки;
- 2) определите помологический сорт яблок по внешнему виду;
- 3) результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

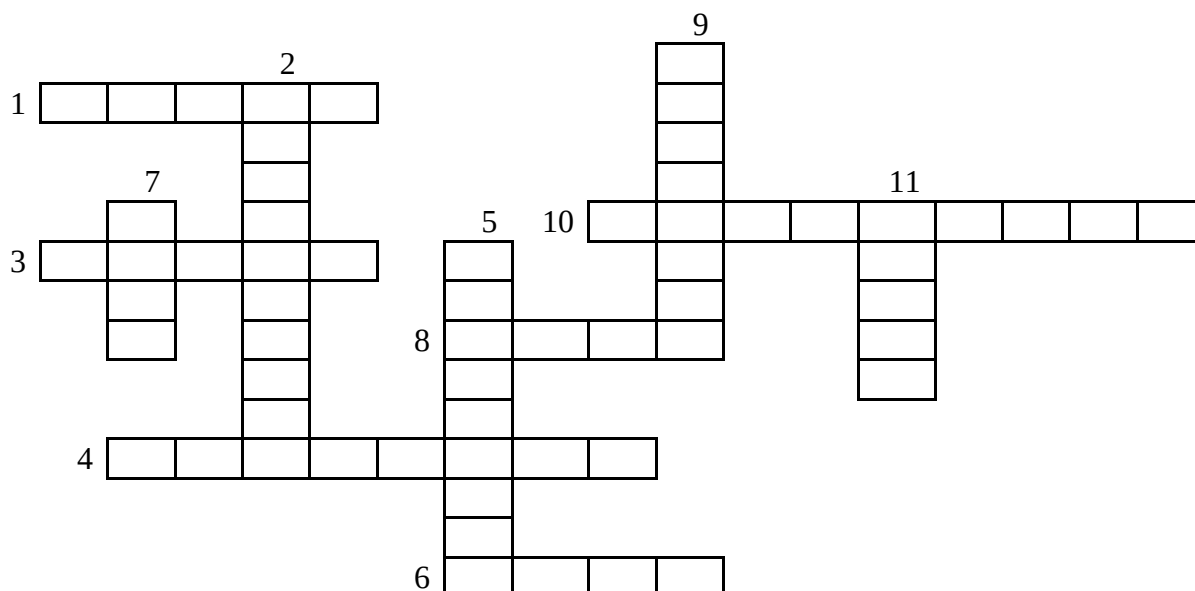
Сорт	Внешний вид	Форма	Зрелость	Вкус	Аромат (запах)	Консистенция	Размер по наибольшему поперечному диаметру

- 4) используя таблицу, укажите, какие имеются повреждения и болезни на яблоках:

Показатель	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Третий сорт
Механические повреждения				
Повреждения вредителями и болезнями				
Отсутствие плодоножки				
Побурение кожицы (загар)				
Подкожная пятнистость				
Увядание				
Побурение мякоти				

- 5) сделайте заключение о качестве и укажите, к какому сорту относятся имеющиеся образцы.

21. Отгадайте кроссворд «Семечковые плоды».



По горизонтали: 1. Летний сорт яблок. 3. Карамель с названием сорта груш. 4. Зимний сорт яблок. 6. Фрукт, относящийся к семечковым плодам. 8. Импортируемый сорт груш. 10. Зимние сорта яблок, хранящиеся до весны.

По вертикали: 2. Распространенный летний сорт груш. 5. Сорт яблок, относящийся к осеннему. 7. Зимний сорт груш, созревающий при хранении. 9. Распространенный летний сорт груш. 11. Зимний сорт яблок.

КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ И ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ

1. Как классифицируют овощные консервы?

2. В чем заключается разница между натуральными и закусочными консервами?

3. Какие консервы относят к закусочным?

4. Какие консервы являются натуральными?

5. Как классифицируют плодовые консервы?

6. В чем отличие томат-пюре от томат-пасты?

7. Какие овощи, плоды и грибы маринуют?

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

а) овощные солянки, щи;

б) винегрет;

в) зеленый горошек.

9. Что является консервантом при мариновании?

10. Какой вкус имеют маринованные овощи и плоды?

11. Каковы основные показатели качества баночных консервов?

12. Что такое бомбаж?

13. Какие виды бомбажа вы знаете?

14. Почему возникает хлопуша банок?

15. Как нужно поступать с бомбажной консервной банкой?

16. В каких условиях следует хранить баночные консервы?

17. Каковы условия и сроки хранения консервов в магазине?

18. Выполните практические задания.

Задание 1

Используя стандарты и планшеты с этикетками овощных и плодово-ягодных консервов, заполните следующие таблицы:

Овощные консервы	Состав	Добавления

Плодово-ягодные консервы	Вид	Состав

Задание 2

Расшифруйте литографические обозначения на крышках овощных и плодово-ягодных консервов, помня, что маркировка плодово-ягодных консервов, изготовленных в Российской Федерации, размещена на крышке металлических банок условными обозначениями в три ряда: 1-й ряд — 1132; 2-й ряд — 200701; 3-й ряд — К76 (на банках консервов, произведенных в странах Балтии и других странах СНГ, 2-й ряд обозначен цифрами 150802), а на крышке стеклянной, полимерной тары и тубах — в два ряда: 1-й ряд — 1091201; 2-й ряд — К76.



ВКУСОВЫЕ ТОВАРЫ

ЧАЙ

1. Назовите виды и ассортимент чая.

2. Почему при производстве черного чая лист темнеет?

3. Что нужно сделать, чтобы лист остался зеленым?

4. Как разрушаются ферменты при производстве зеленого чая?

5. Чем отличается вкус зеленого чая от вкуса черного чая?

6. Чем чайные напитки отличаются от чая?

7. Что такое «типсы» и в каком чае они содержатся?

8. Какой байховый чай имеет терпкий, вяжущий вкус?

9. Почему при хранении чая необходимо учитывать товарное соседство?

10. Почему чай высших сортов фасуют в фольгу и упаковывают в жесткую упаковку?

11. Какой чай по внешним признакам считается лучшим?

12. В чем отличие байхового чая от пакетированного (для разовой заварки)?

13. Выполните практические задания.

Задание 1

Используя приобретенные знания по теме «Чай», сведите результаты в следующую таблицу:

Показатель	Чай черный байховый	Чай зеленый байховый
Способ получения		
Содержание (больше, меньше) дубильных веществ (таннина)		
Вкус, цвет настоя		
Содержание витаминов		

Задание 2

Перепишите ассортимент чая, имеющегося на планшетах. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Чай	Цвет	Способ получения	Размер чаинок	Состояние упаковки	Фирма	Масса, г
Китайский	Зеленый	Байховый	Крупный листовой	Мягкая с целлофаном	«Гранд»	100

Задание 3

Проведите органолептическую оценку чая по пачке (коробке) чая и стандарту.

Порядок проведения работы:

- 1) осмотрев пачку (коробку), по упаковке и маркировке определите наименование чая, вид по способу получения, состояние упаковки;
- 2) вскройте пачку (коробку) и проверьте качество упаковки;
- 3) насыпьте 1 — 2 чайные ложки чая на лист белой бумаги и определите уборку по внешнему виду сухого чая;
- 4) для определения вкуса, аромата, цвета настоя, цвета разваренного листа возьмите по 5 г сухого чая, поместите в фарфоровые чашки и залейте кипящей водой. Определение вкуса, аромата проводите после образования настоя (через 5—10 мин);
- 6) остудите напиток до 40°C и попробуйте. Цвет настоя, аромат, вкус, цвет разваренного листа сопоставьте с требованиями стандарта по характеристике сортов чая;
- 7) результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Чай	Внешний вид сухого чая	Настой	Аромат и вкус	Цвет разваренного листа	Сорт чая

ПРЯНОСТИ

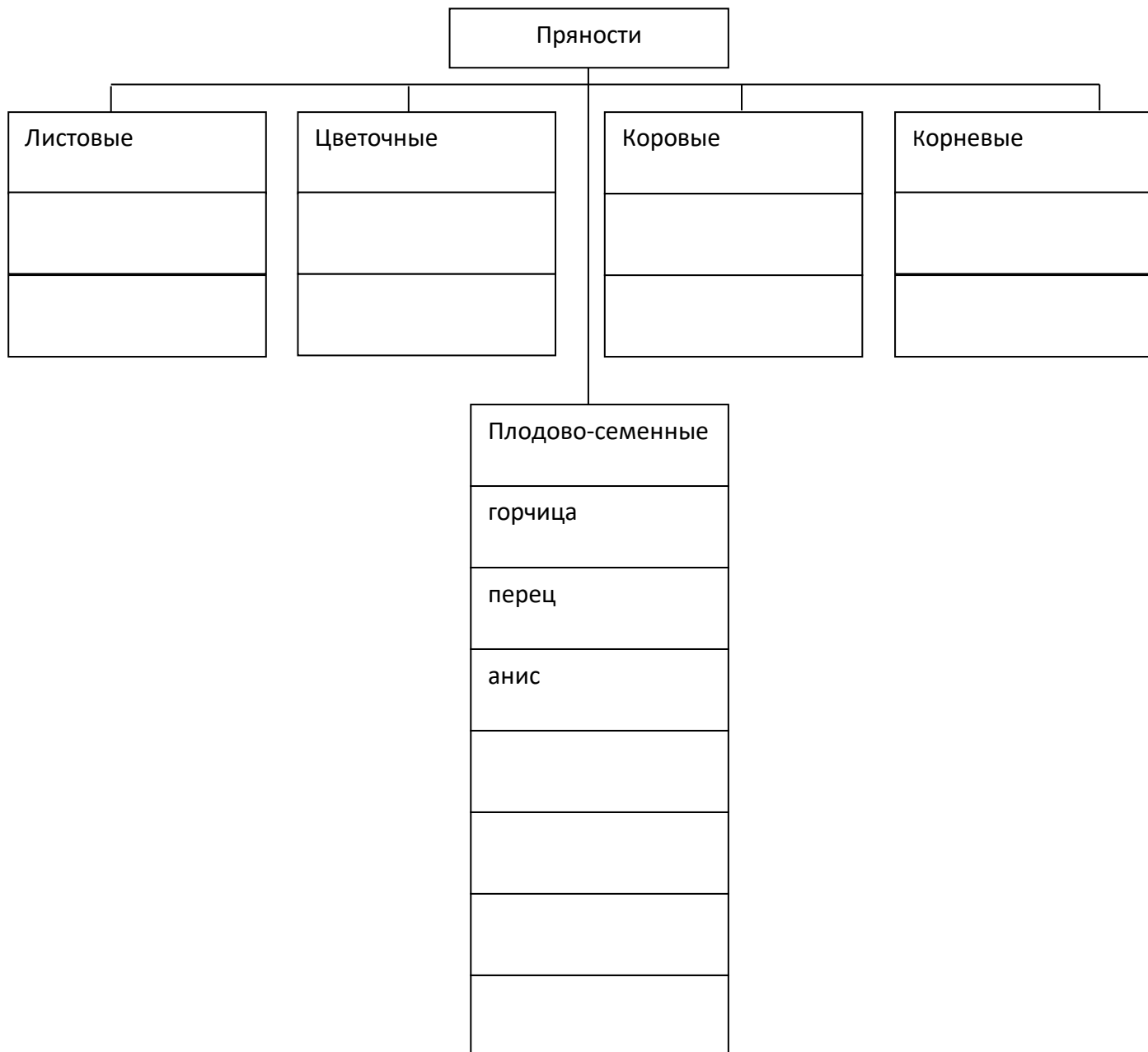
1. К какой группе продовольственных товаров относят пряности?

2. Что положено в основу классификации пряностей?

3. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «К какой группе пряностей относится тмин?»

- а) цветочные;
- б) коровые;
- в) корневые;
- г) плодово-семенные.

4. Допишите схему классификации пряностей:



5. К какой группе пряностей относится гвоздика?

6. Какие пряности используют в хлебопекарном производстве?

7. Какой вид пряностей используют для изготовления приправы?

8. Допишите виды перца:

а) черный;

б) _____

в) _____

г) _____

9. Какой вид пряностей употребляют для окрашивания сыров, масел и других продуктов в желтый цвет?

10. В чем особенность определения качества гвоздики?

11. Как называют искусственный заменитель ванили и где его применяют?

12. В чем особенность хранения пряностей?

13. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите ассортимент отдельных видов пряностей по планшетах и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) распределите пряности по группам;
- 2) обратите внимание на общие признаки пряностей при определении их группы;
- 3) результаты сведите в следующую таблицу:

Пряность	Группа	Использование

Задание 2

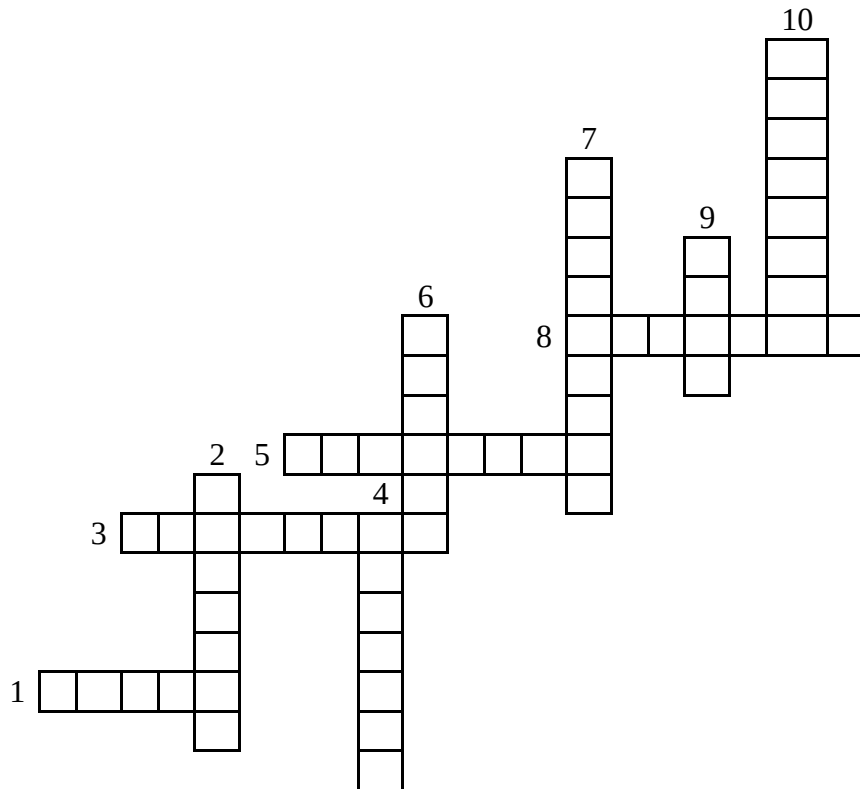
Проведите органолептическую оценку качества двух видов пряностей по стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) определите, какой группе пряностей соответствуют предложенные образцы;
- 2) определите цвет, аромат и вкус пряностей, сравнив с показателями по стандарту;
- 3) дайте заключение о качестве имеющихся образцов пряностей;
- 4) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Показатель				Заключение о качестве
	Цвет	Форма	Аромат	Вкус	

14. Отгадайте кроссворд «Пряности».



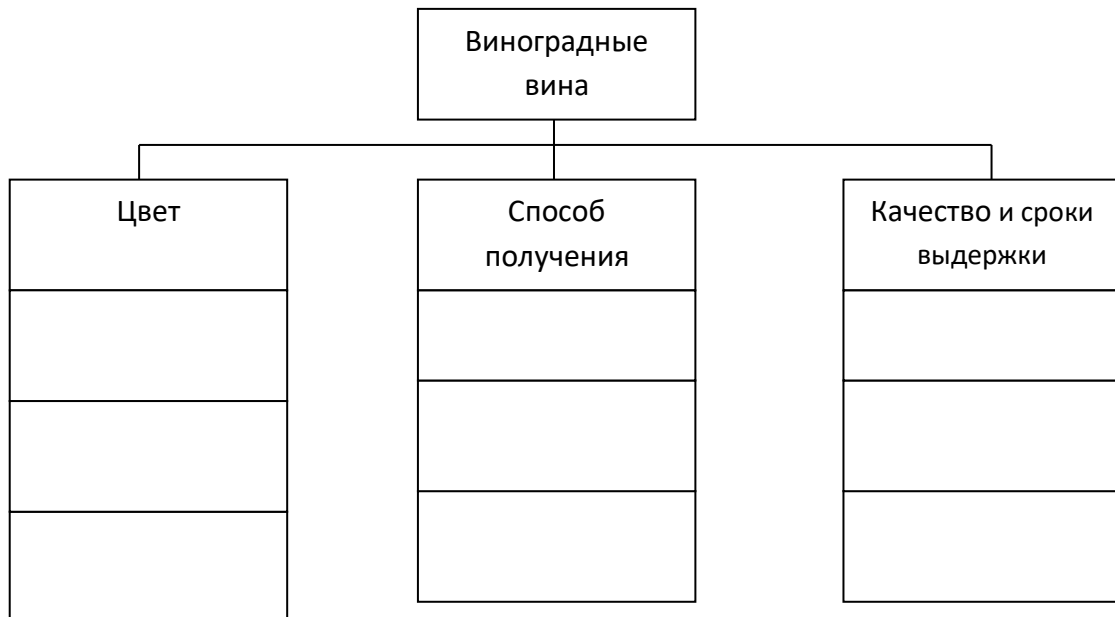
По горизонтали: 1. Пряности из высушенных незрелых плодов тропического растения. 3. Пряность с названием, связанным с цветками. 5. Перец с самым острым запахом. 8. Растение, плодами которого является ваниль.

По вертикали: 2. Пряность, используемая и как приправа. 4. Перец с содержанием алкалоида капсаицина. 6. Пряность для приготовления кондитерских изделий. 7. Вид пряностей, к которому относят гвоздику и шафран. 9. Пряность в Бородинском хлебе. 10. Вид пряностей, к которому относится лавровый лист.

ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА И КОНЬЯКИ

1. Что называют виноградным вином?

2. Заполните схему классификации виноградных вин:



3. Каковы отличительные особенности натуральных виноградных вин?

4. В чем отличие вин от шампанских?

5. На какие типы делят специальные вина?

6. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какие вина имеют терпкий, вяжущий вкус?»:

- а) белые;
- б) розовые;
- в) красные.

7. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какое вино подают к рыбным блюдам?»:

- а) белое натуральное сухое;
- б) крепкое специальное;
- в) шампанское.

8. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «К какой группе относят вермуты?»:

- а) игристые;
- б) специальные;
- в) ароматизированные;
- г) натуральные.

9. Какие виноградные вина выпускают с кольеретками?

10. Что наклеивают на пробку импортных вин и вин из стран СНГ?

11. Каким вином можно заменить белое натуральное сухое марочное вино «Рислинг-Абрау» ?

12. Какие напитки называют коньяками?

13. Чем отличается коньячный спирт от спирта-ректификата?

14. Какие процессы происходят при выдержке спирта в бочках?

15. Какие коньяки выпускает в России Дагестанский коньячный завод?

16. Какие французские коньяки вы знаете и что означает на них маркировка УО?

17. Выполните практическое задание.

Научитесь распознавать группы и виды виноградных вин и определять правильность оформления внешнего вида бутылок по планшетах с этикетками и стандарту (ГОСТ 7208—93). После повторения и закрепления материала заполните следующие таблицы:

Вино	Винодельческий трест	Качество (ординарное, марочное)	Способ получения	Цвет	Емкость, л
«Изабелла»	Московский		Сбраживание сусла вместе с кожицей и косточками	Розовый	0,8

Вино	Товарный знак	Предприятие-изготовитель	Содержание, %		Кольеретка
			спирта	сахара	

Заполните таблицу по изучению ассортимента коньяков, используя планшеты с этикетками коньяков.

Коньяк	Подразделение по качеству	Срок выдержки	Содержание, %		Емкость, л
			спирта	сахара	
Юбилейный	Марочный КВВК	8-10 лет	45	0,1	0,5

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

1. Как классифицируют безалкогольные напитки?

2. Из чего состоят минеральные воды?

3. Как подразделяют минеральные воды в зависимости от химического состава?

4. Чем отличаются столовые минеральные воды от лечебных минеральных вод?

5. В чем пищевая ценность соков?

6. Как подразделяют соки по составу?

7. В чем отличие соков от нектаров?

8. Что входит в состав морсов?

9. Что входит в состав напитков «Кола» и как их рекомендуется употреблять?

10. Какие напитки относят к газированным безалкогольным напиткам?

11. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какой сок выпускают с мякотью?»:

а) виноградный, малиновый;

б) сливовый, абрикосовый;

в) клюквенный, яблочный.

12. В чем отличие искусственных минеральных вод от природных?

13. В каких минеральных водах допускается осадок и как это узнать?

14. К какой группе минеральных вод относят Ессентуки № 4?

15. Почему сухие порошки типа «Юпи», «Инвайт» не являются соками?

16. Какие соки называют чистыми, натуральными?

17. Какие соки и нектары имеются в продаже?

18. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите виды минеральной воды по образцам и ГОСТу. *Порядок проведения работы:*

1) ознакомьтесь с видами минеральной воды по планшетах с этикетками, стандарту (ГОСТ 13273—88) и оформлению внешнего вида бутылок. Полученные данные сведите в таблицу и охарактеризуйте каждый вид минеральной воды:

Минеральная вода	Химический состав	Концентрация солей, г/л	Вид минеральной воды

2) изучите маркировку-этикетку образца минеральной воды и заполните следующую таблицу:

Минеральная вода	Химический состав	Предприятие-изготовитель	Состав минеральной воды	Условия и сроки хранения

Задание 2

Ознакомьтесь с видами соков, нектаров, морсов, газированных напитков по планшетах с этикетками, стандартам и оформлению бутылки. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Название напитка	Вид негазированного напитка (сок, нектар, морс)	Вид газированного напитка	Состав напитка

Задание 3

Изучите маркировку-этикетку образца сока или газированного напитка и заполните следующую таблицу:

Напиток	Изготовитель	Емкость, л	Условия и сроки хранения

КОНДИТЕРСКИЕ ТОВАРЫ

КАРАМЕЛЬ

1. Что является основным сырьем для производства карамели?

2. Из каких операций состоят процессы производства карамели без начинки и с начинкой?

3. Как классифицируют карамель в зависимости от рецептуры и способа приготовления?

4. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Как называют поверхность карамели, политую насыщенным сиропом?»:

- а) глазированная;
- б) кондированная;
- в) обсыпная.

5. К какому виду карамели относится монпансье?

6. Зачем обрабатывают поверхность открытой карамели?

7. В какие начинки и зачем при производстве карамели добавляют патоку?

8. Какие виды леденцовой карамели вы знаете? Назовите ассортимент.

9. Назовите ассортимент карамели по видам начинки.

10. Назовите ассортимент карамели с двойной начинкой.

11. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите ассортимент карамели по планшетах этикеток и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) распределите карамель в зависимости:
 - а) от рецептуры и способа приготовления;
 - б) от количества начинок;
 - в) от способа обработки поверхности;
- 2) результат сведите в следующую таблицу:

Карамель	Вид начинки	Способ приготовления	Способ обработки поверхности

Задание 2

Проведите органолептическую оценку качества карамели по трем натуральным образцам и стандарту.

Порядок проведения работы:

- 1) обратите внимание на внешний вид упаковки карамели (красочность этикетки, целостность упаковки);
- 2) определите форму карамели;
- 3) развернув образец карамели, посмотрите на ее поверхность, сравнивая показатель со стандартом (сухая, липкая, без трещин и открытых швов, без пятен и т.д.);
- 4) определите цвет карамели (он должен соответствовать наименованию карамели и окраске — равномерной, без пятен);
- 5) определите вкус и аромат карамели;
- 6) определите консистенцию начинки (если она имеется), ее однородность и равномерность распределения;
- 7) полученные данные сведите в следующую таблицу:

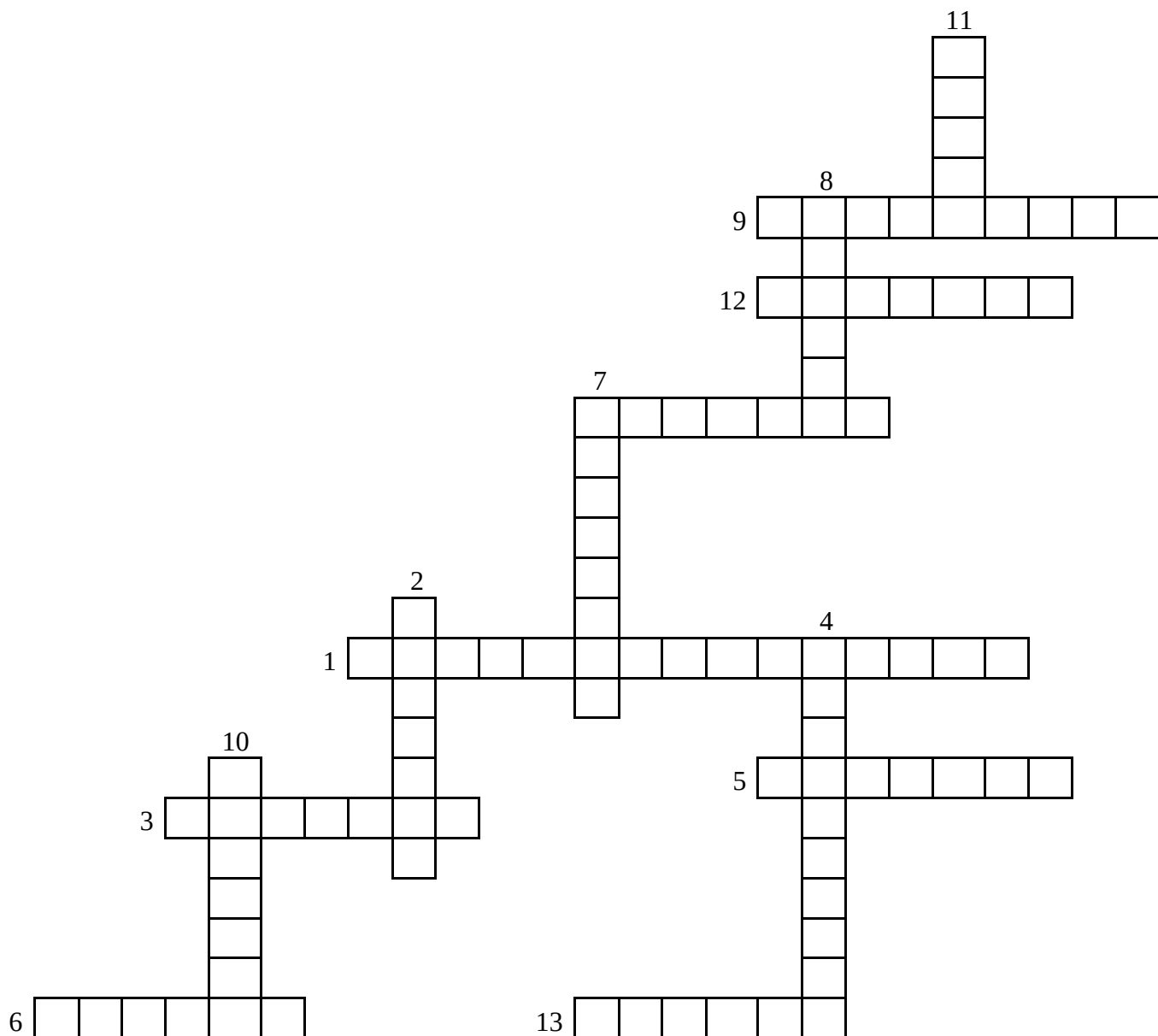
Карамель	Внешний вид	Консистенция начинки	Форма	Вкус	Цвет	Заключение о качестве

- 8) на основе полученных данных ответьте на вопросы: «Какой из перечисленных образцов карамели дольше сохраняется?», «Почему?», «От чего это зависит?»

12. Отгадайте кроссворд на тему «Карамель».

По горизонтали: 1. Карамель с прохладительной начинкой. 3. Карамель в виде трубочек. 5. Карамель на палочке. 6. Карамель, название которой сходно с названием насекомого. 7. Карамель с начинкой из сахаропаточного сиропа и яичного белка. 9. Карамель без заливки. 12. Начинка карамели «Пчелка» и «Золотой улей». 13. Карамель, близкая по консистенции к конфетам.

По вертикали: 2. Название одной из карамели с ликерной начинкой. 4. Карамель, состоящая из карамельной массы без начинки. 7. Название карамели, сходное с названием кислоты. 8. Карамель с ореховой начинкой. 10. Леденцовая карамель в форме таблеток в тубике. 11. Карамель с помадной начинкой.



ШОКОЛАД

1. На какие виды делят шоколад в зависимости от состава?

2. Какие начинки применяют для шоколада?

3. Какие добавления применяют при производстве различных видов шоколада?

4. Почему шоколад «Гвардейский» имеет тонкую горечь?

5. Под какими названиями выпускают пористый шоколад?

6. Что добавляют в шоколад «Аленка»?

7. От чего зависят гарантийные сроки хранения шоколада?

8. Почему нельзя допускать резких колебаний температур при хранении шоколада?

9. Из предлагаемых вариантов выберите правильный ответ на вопрос «При какой температуре возникает жировое поседение, серый налет?»:

а) 30°C;

б) 10°C;

в) 5°C.

10. Выполните практические задания.

Задание 1

Руководствуясь стандартом (ГОСТ 6534—69), ознакомьтесь с видами и ассортиментом шоколада в зависимости от способа обработки и состава, укажите их отличительные признаки. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Шоколад	Ассортимент	Способ обработки	Состав			Отличие по вкусу
			Какао-масса	Сахар	Добавление	
Десертный: с добавлениями без добавлений						

Задание 2

Используя планшеты шоколада с имеющимися на них данными маркировки и стандарта, сгруппируйте их по составу и способу обработки. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Шоколад	Вид шоколада		Вводимые добавления (начинки)	Масса, г
	по составу	по способу обработки		
«Совершенство»	Десертный	Пористый	—	80

Задание 3

Используя образцы шоколада и стандарт (ГОСТ 6534—69), проведите органолептическую оценку качества шоколада, установите его вид по составу и способу обработки, а также вводимые добавки (начинки).

Порядок проведения работы:

- 1) по маркировке установите наименование шоколада и его массу;
- 2) проверьте соответствие упаковки и маркировки требованиям стандарта;
- 3) разверните шоколад и по внешнему виду и излому определите его вид по составу;
- 4) по консистенции и вкусу определите вид начинки или введенных добавлений;
- 5) по структуре и вкусовым особенностям установите вид шоколада по способу обработки.

Примечания:

1. Форму, внешний вид и консистенцию шоколада определяют при температуре 16-18°C.
2. Консистенцию определяют разламыванием плитки шоколада.
3. Структуру устанавливают по виду шоколада на изломе и при дегустационной пробе. При этом не должно ощущаться крупинок на языке;
- 6) результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Наименование и вид шоколада	Масса, г	Состояние упаковки и марки- ровки			Показатели качества		
		Цвет	Форма	Внешний вид	Консистен- ция	Струк- тура	Вкус и аромат

- 7) дайте заключение о качестве шоколада.

КОНФЕТЫ

1. Чем отличаются конфеты от карамели?

2. Из каких операций складывается процесс производства конфет?

3. Как готовят конфеты с корпусом пралине?

4. Чем характеризуются конфеты «Ассорти»?

5. Допишите схему классификации конфет:



6. От чего зависит появление белого или серого налета на поверхности конфет, глазированных шоколадом?

7. Закончите предложение: «Конфеты могут быть завернуты в одну этикетку _____ или _____»

8. Какие конфеты переслаивают или покрывают вафлями?

9. Назовите конфеты со сбивным корпусом.

10. К какой группе конфет относят батончики («Рот-Фронт», «Ореховые», «Дружная семья» и др.)

11. В каких корпусах используют желирующие вещества? Назовите эти вещества.

12. Какие вкусы и запахи не допускаются стандартом на конфеты?

13. Какая бывает консистенция начинки в зависимости от вида конфет? Приведите примеры.

14. Из чего состоят конфеты неглазированные?

15. Конфеты с каким корпусом имеют наименьший гарантийный срок хранения?

16. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите и научитесь распознавать виды конфет по планшетах этикеток и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите представленные планшеты этикеток конфет;
- 2) распределите конфеты по составу корпуса;
- 3) вспомните, как готовят корпуса отдельных видов конфет;
- 4) результаты сведите в следующую таблицу:

Конфеты	Внешнее оформление	Состав корпуса	Способ приготовления

Задание 2

Проведите органолептическую оценку качества конфет по 1 — 2 образцам.

Порядок проведения работы:

- 1) обратите внимание на внешний вид конфет (изучите состав этикетки, красочность, целостность упаковки и др.);
- 2) развернув образец конфеты, посмотрите на ее поверхность (сравните глазированные и неглазированные образцы; объясните, что собой представляет глазурь);
- 3) определите форму конфет (соответствие сорту, деформация);
- 4) изучите цвет конфет (корпуса и начинки, соответствие данному виду по стандарту);
- 5) продегустируйте, определите вкус и запах конфет;
- 6) определите консистенцию начинки (корпуса);
- 7) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Конфеты	Внешний вид	Форма	Цвет	Вкус	Консистенция начинки	Заключение о качестве

ПЕЧЕНЬЕ

1. К какой группе кондитерских изделий относят печенье?

2. Какие химические разрыхлители применяют при производстве печенья?

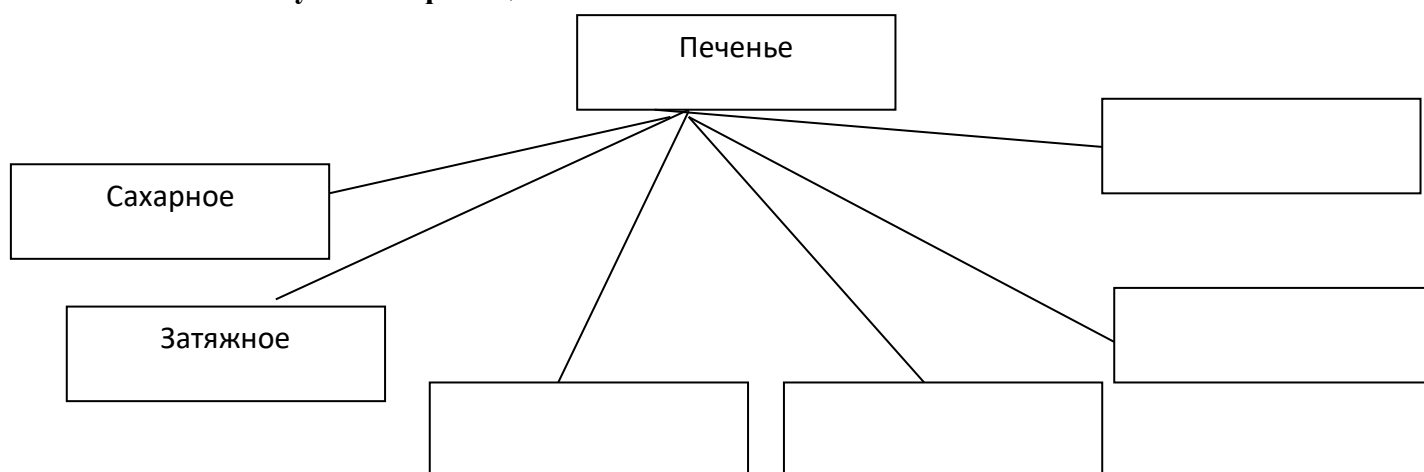
3. Что положено в основу классификации печенья?

4. Для какого печенья такая операция, как вальцовка, повторяется несколько раз?

5. Какое печенье содержит пониженное содержание жира и сахара?

6. При каких условиях и в течение каких сроков хранят печенье?

7. Заполните схему классификации печенья:



8. К какой группе относят рассыпчатое, хрупкое печенье?

9. Назовите сахарное печенье, в которое добавляют какао-порошок.

10. На поверхности какого печенья имеются проколы?

11. К какой группе относят печенье «Земляничное» и «Юбилейное»?

12. Что представляет собой сдобное печенье?

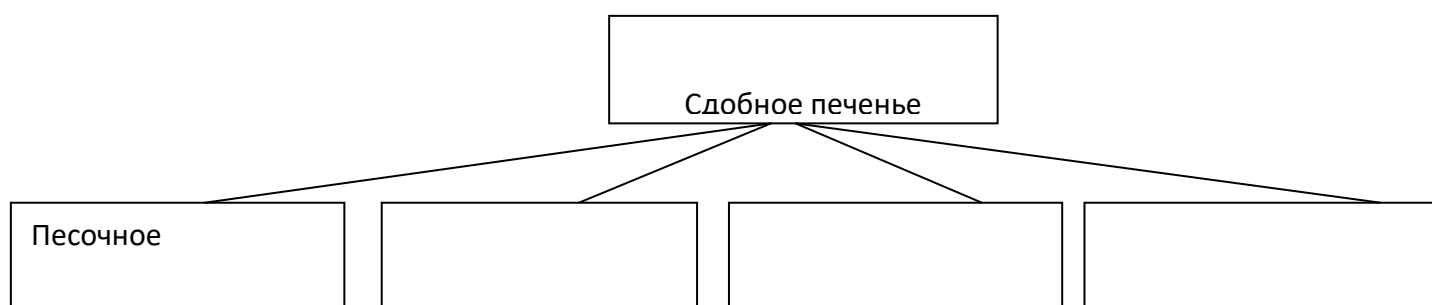
13. Назовите ассортимент крекера.

14. Чем отличаются галеты от сахарного печенья? Из какого теста их готовят?

15. Какое печенье чаще поступает в продажу в виде смесей?

16. Какое печенье (по стандарту) не допускается в продажу?

17. Заполните схему классификации сдобного печенья:



18. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите виды и ассортимент печенья по его образцам на планшетах и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите планшеты с образцами печенья и стандарты на имеющиеся образцы;
- 2) распределите печенье по группам, вспомните отличительные особенности этих групп;
- 3) результаты полученных данных сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Вид печенья	Отличительные особенности	Способ приготовления

Задание 2

Определите качество печенья органолептическим методом, используя натуральные образцы печенья (два вида) и стандарт.

Порядок проведения работы:

- 1) определите форму печенья;
- 2) изучите поверхность печенья, сравните с требованиями стандарта (обратите внимание на поверхность глазированного печенья, его отличия);
- 3) определите цвет печенья;
- 4) разломите печенье и изучите его на изломе (пористость, пустоты, следы непомеса и др.);
- 5) продегустируйте печенье, определите вкус и запах образца;
- 6) результаты сведите в следующую таблицу:

Печенье	Форма	Поверхность	Цвет	Вид на изломе	Вкус и запах	Заключение о качестве

ПРЯНИКИ И ВАФЛИ

1. Каковы отличительные особенности пряничного теста?

2. В чем отличие заварных пряников от сырцовых по цвету и мякишу?

3. Чем объясняется более длительный срок хранения заварных пряников по сравнению с сырцовыми?

4. Каковы особенности упаковки пряников?

5. Чем отличается коврижка от пряников?

6. К какой группе кондитерских изделий относят пряники?

7. Что используют для разрыхления теста?

8. С какими дефектами пряники не допускаются в продажу?

9. Какие пряники имеются в продаже?

10. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Каковы условия и сроки хранения заварных пряников?»:

а) температура 25 °С — 30 дней;

б) температура 18 °С — 25 дней.

11. Какие начинки применяют при изготовлении вафель?

12. Какую внешнюю отделку применяют для вафель?

13. С какими начинками готовят вафли «Новинка» и «Карнавальные»?

14. Выполните практические задания.

Задание 1

Используя стандарты, и планшеты пряников, ознакомьтесь с видами и ассортиментом пряников и их отличительными признаками. Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Пряники	Особенности приготовления теста	Сорт муки	Форма	Обработка поверхности

Задание 2

Проведите органолептическую оценку качества пряников по образцам и стандарту (ГОСТ 15810—70).

Порядок проведения работы:

1) установите вид, наименование и сорт изделия;

2) определите внешний вид пряников, их цвет и вид на изломе;

3) определите вкусовые особенности;

4) результаты работы сведите в следующую таблицу:

Пряники	Сорт муки	Форма пряников	Поверхность	Цвет	Вид на изломе	Вкус и запах

5) дайте заключение о качестве.

Задание 3

Проведите органолептическую оценку качества вафель по образцам и стандарту (ГОСТ 14031-68).

Порядок проведения работы:

1) установите вид и наименование изделия;

2) определите внешний вид образца, цвет, рисунок, вид на изломе, вкусовые особенности;

3) результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

Внешний вид (рисунок)	Цвет	Вид начинки	Вкус	Запах

4) дайте заключение о качестве.

МОЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ

МОЛОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ

1. Назовите положительные качества консервированных молочных продуктов.

2. Какие способы консервирования молока вы знаете?

3. Что такое гомогенизация?

4. Дополните предложение: «Сгущенные молочные консервы делят на консервированные стерилизацией и _____».

5. Приведите ассортимент сгущенных молочных консервов.

6. Почему сгущенное молоко без сахара стерилизуют?

7. От чего зависит цвет молочных консервов?

8. Дайте характеристику таким молочным консервам, как какао со сгущенным молоком и кофе со сгущенным молоком.

9. Дайте рекомендации покупателям концентрированного стерилизованного молока.

10. Что означают литографические знаки? Каким образом их наносят?

11. Как упаковывают молочные консервы?

12. Каковы условия и сроки хранения молочных консервов?

13. Какие дефекты встречаются в молочных консервах?

14. Что такое бомбаж? Назовите виды бомбажа.

15. В чем выражается загустение молочных консервов?

16. Расшифруйте маркировку молочных консервов: М 108761 151201.

17. С какими дефектами молочные консервы не допускаются в продажу?

18. Какие молочные консервы имеются в продаже?

19. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите ассортимент молочных консервов по планшетах с этикетками молочных консервов, натуральным образцам и стандарту на молочные консервы.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите представленные планшеты молочных консервов;
- 2) в соответствии с этикетками (наклейками) распределите молочные консервы по видам;
- 3) расшифруйте маркировку на банках со сгущенными молочными консервами;
- 4) полученные результаты сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Масса, г	Расшифровка маркировки

Задание 2

Проведите органолептическую оценку данного образца молочных консервов, используя стандарт на молочные консервы.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите стандарт на молочные консервы;
- 2) обратите внимание на внешнее оформление банки сгущенного молока;
- 3) откройте банку консервов и определите цвет, вкус, запах и консистенцию;
- 4) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Цвет	Вкус	Консистенция	Запах	Заключение о качестве

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

1. Чем характеризуется пищевая ценность кисломолочных продуктов?

2. Приведите ассортимент диетических кисломолочных продуктов.

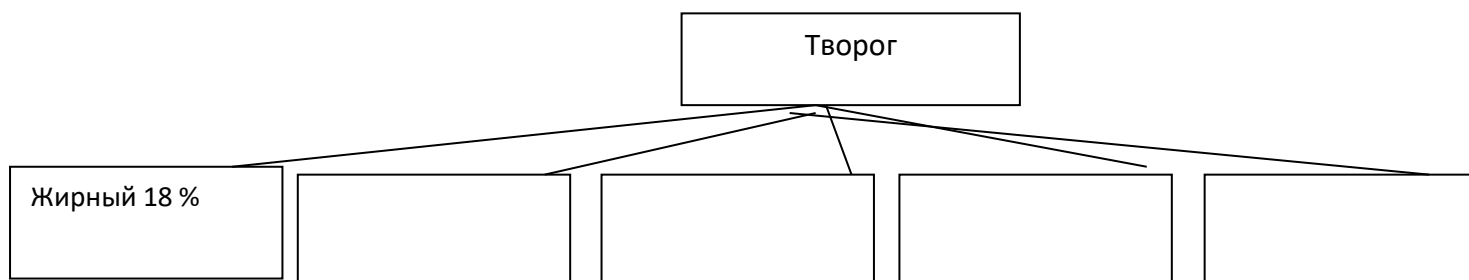
3. Допишите правильный ответ: «Жирность сметаны бывает: 30 %, 36 %, _____».

4. Какой творог имеет зернистую структуру?

5. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какие продукты являются продуктами смешанного брожения?»:

а) сметана; б) кефир; в) простокваша; г) кумыс.

6. Дополните таблицу классификации творога по жирности:



7. Чем отличаются творожные изделия от творожных полуфабрикатов?

8. Чем отличается ряженка от других кисломолочных напитков?

9. Какой кисломолочный продукт получают из кобыльего молока?

10. Какие биопродукты вы знаете? В чем их значение для организма человека?

11. Чем отличается творог «Детский» от творога «Крестьянского»?

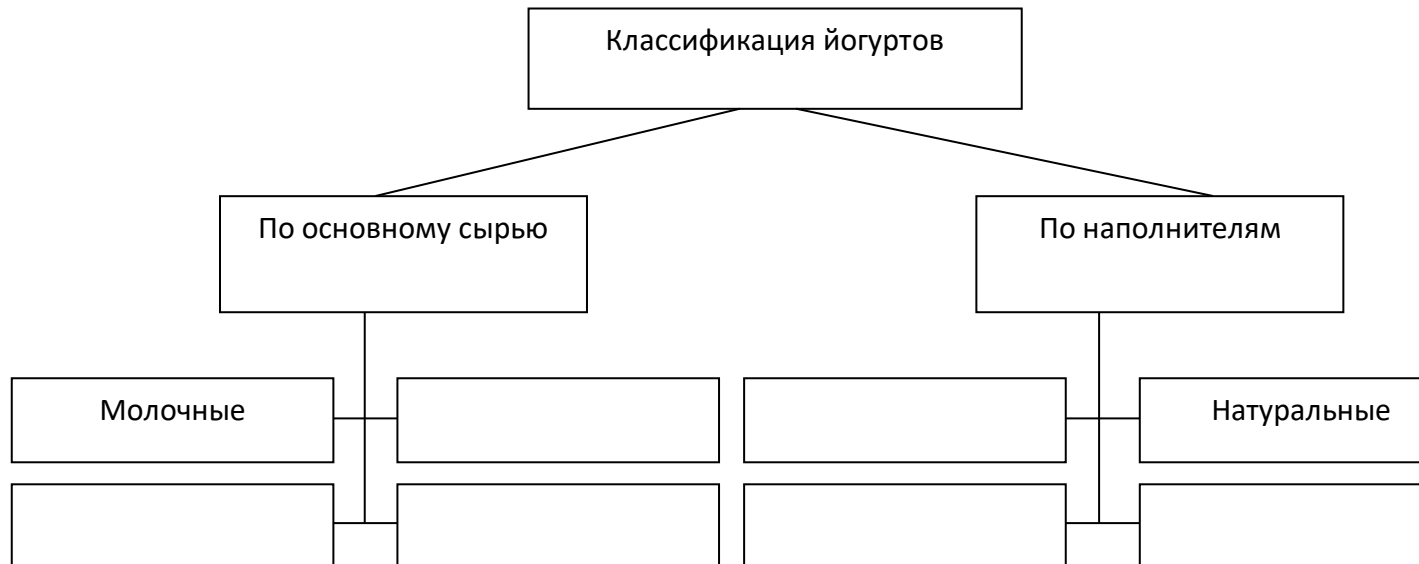
12. Назовите ассортимент творога, выпускаемого с наполнителями.

13. Какие творожные изделия глазируют?

14. Какие кисломолочные продукты можно замораживать?

15. В каких единицах измеряют кислотность кисломолочных продуктов?

16. Дополните схему классификации йогуртов.



17. Назовите ассортимент творожных изделий.

18. Какие кисломолочные продукты могут поступать в продажу в нефасованном виде?

19. Каковы условия и сроки хранения кисломолочных продуктов?

20. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите ассортимент сметаны, творога, творожных изделий, кефира, йогурта по планшетам с этикетками кисломолочных продуктов и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите представленные планшеты образцов кисломолочных продуктов;
- 2) обратите внимание на внешний вид, целостность и красочность упаковки;
- 3) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Содержание жира, %	Емкость, г (л)

Задание 2

Проведите органолептическую оценку кисломолочных продуктов по натуральным образцам (творога, йогурта) и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите стандарт на творог, йогурт;
- 2) внимательно посмотрите на упаковку данных образцов;
- 3) откройте творог и йогурт;
- 4) продегустируйте, определите цвет, вкус, запах и консистенцию образцов;
- 5) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Наименование изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция

- 6) дайте заключение о качестве творога и йогурта.

СЫРЫ

1. В чем пищевая ценность сыров? С какими продуктами сочетаются сыры?

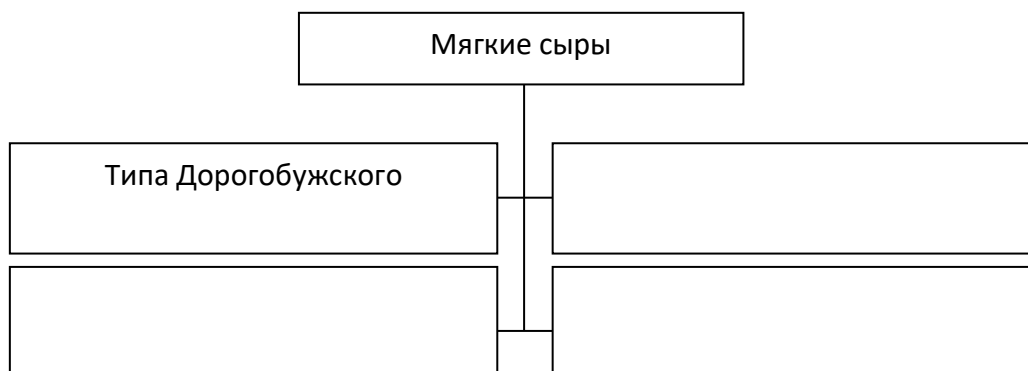
2. За счет чего образуются глазки в сыре?

3. Как классифицируют сыры?

4. Чем отличаются мягкие сычужные сыры от твердых?

5. Что такое чеддеризация? В производстве каких сыров применяют этот процесс?

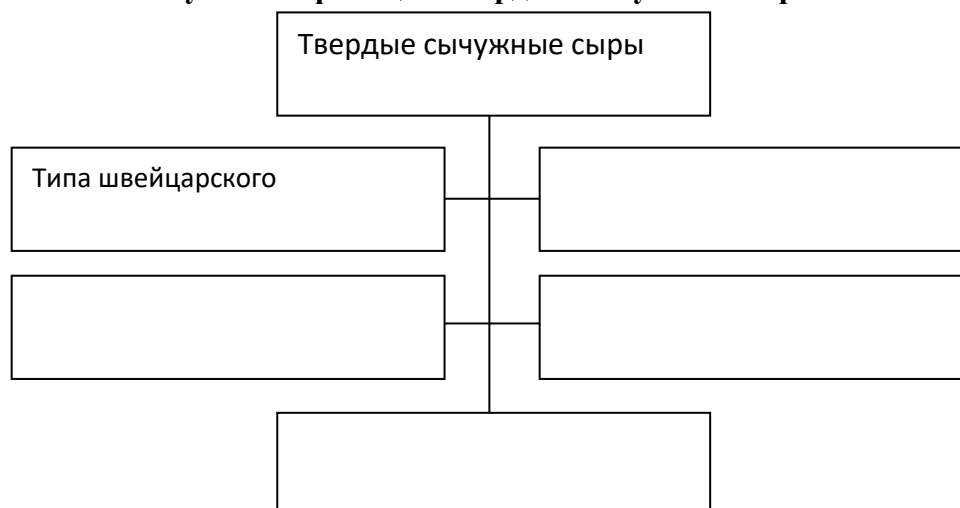
6. Дополните схему классификации мягких сыров:



7. Из предлагаемых вариантов выберите правильный ответ на вопрос «К какой группе сыров относится брынза?»:

- а) мягкие сыры;
- б) твердые сыры;
- в) рассольные сыры;
- г) кисломолочные сыры.

8. Дополните схему классификации твердых сычужных сыров:



9. Сыры какой группы (типа) имеют сладковатый вкус и жирность 50 %?

10. Чем отличаются сыры типа Голландского?

11. Какой вкус и жирность имеет Российский сыр?

12. Сыры какой группы имеют крупные глазки круглой или овальной формы?

13. Какие сыры дольше всего созревают?

14. На вопрос «К группе каких сыров относится сыр Пошехонский?» выберите правильный ответ:

- а) типа Голландского;
- б) типа Швейцарского;
- в) типа Чеддер.

15. Какие твердые сычужные сыры имеют форму низкого цилиндра?

16. На основе приводимой ниже таблицы балльной оценки сыров ответьте, в чем преимущество и в чем недостаток такой оценки качества сыров?

Таблица балльной оценки

Показатель	Скидка	Балльная оценка
Вкус и запах (45 баллов)		
Отличный	0	45
Хороший	1-2	43-44
Хороший вкус, но слабовыраженный аромат	3-5	40-42
Удовлетворительный, слабовыраженный	6-8	37-39
Кормовой привкус	9-12	33-36
Кислый (кроме Чеддера и Горного Алтая): для Швейцарского, Советского и Московского для Голландских, Костромского, Ярославского, Степного, Угличского, Латвийского и Волжского	8-10 6-10	35-37 35-39
Затхлый	9-12	33-36
Горький	9-15	30-36
Салистый привкус	9 — 12	33-36
Резко кислый вкус для Чеддера и Горного Алтая	9-15	30-36
Консистенция (26 баллов)		
Отличная	0	25
Хорошая	1	24
Удовлетворительная	2	23
Показатель	Скидка	Балльная оценка
Грубая, твердая	3-9	16-22
Рыхлая	5-8	17-20
Крошливая	6-10	15-19
Ремнистая	5-10	15-20
Коллющаяся (самокол)	4-15	10-21
Цвет (5 баллов)		
Нормальный	0	5
Неравномерный	1-2	3-4
Рисунок (10 баллов)		
Нормальный для этого вида сыра	0	10
Отсутствие рисунка у Чеддера и Горного Алтая	0	10
Неравномерный	1-2	8-9
Щелевидный рисунок, кроме Латвийского, Волжского и Угличского	3—5	5-7
Щелевидный рисунок у Латвийского, Волжского или Угличского	1-2	8-9
Мелкие частые глазки у Швейцарского, Советского и Московского (меньше 0,5 см в поперечнике)	3-5	5-7
Сетчатый рисунок	4-5	5-6
Отсутствие глазков у мелких сыров	3	7
Отсутствие глазков у Швейцарского, Алтайского, Советского, Московского	7	3

Наличие глазков у Чеддера и Горного Алтая	3-6	4-7
Губчатый рисунок	5-7	3-5
Рваный	3-4	6-7
Внешний вид (10 баллов)		
Хороший, с нормальным овалом или осадкой	0	10
Удовлетворительный	1	9
Осыпавшийся парафин на корке	1-2	8-9
Поврежденная корка	1-4	6-9
Подопревшая корка	3-6	4-7
Слегка деформированные сыры	2-4	6-8
Упаковка (5 баллов)		
Хорошая	0	5
Удовлетворительная	1	4

В зависимости от окончательной балльной оценки сыры относятся к одному из следующих сортов:

Сорт	Общая балльная оценка	Оценка по вкусу и запаху, не менее
Высший	87-100	37
Первый	75-86	—

17. Какие вы знаете пороки вкуса и запаха сыров? Назовите их причины.

18. От чего возникают трещины на корке?

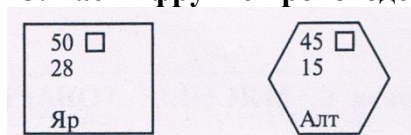
19. Допишите предложение: «Слепой сыр — это сыр _____».

20. Что является причиной крошливой консистенции сыра?

21. Какие сыры созревают под действием плесени?

22. В чем особенность маркировки сыров? Как маркируют сыры 50%-ной и 45 %-ной жирности?

23. Расшифруйте производственную маркировку сыра:



24. Выполните практические задания.

Задание 1

Изучите ассортимент сыров по плакатам, планшетах, стандартам. *Порядок проведения работы:*

- 1) распределите сыры по видам, группам и подгруппам;
- 2) определите, чем отличаются группы сыров по вкусу, жирности;
- 3) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Сыр	Группа	Подгруппа	Вкус	Жирность, %

Задание 2

Проведите органолептическую оценку качества твердого сычужного сыра по стандарту на сыры.

Порядок проведения работы:

- 1) изучите стандарт на твердые сычужные сыры;
- 2) руководствуясь стандартом, определите сорт сыра и сделайте заключение о качестве имеющегося образца;
- 3) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Сыр	Вкус и запах	Консистенция	Рисунок	Цвет	Внешний вид	Упаковка

МЯСНЫЕ ТОВАРЫ

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

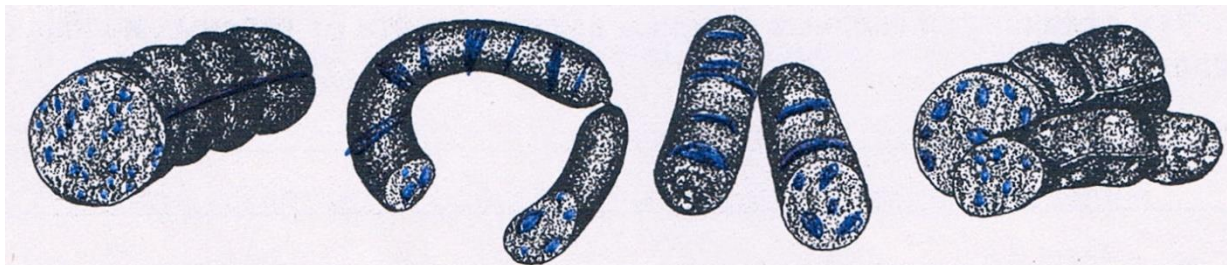
23. Выполните практические задания.

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 вырабатывают окорок?

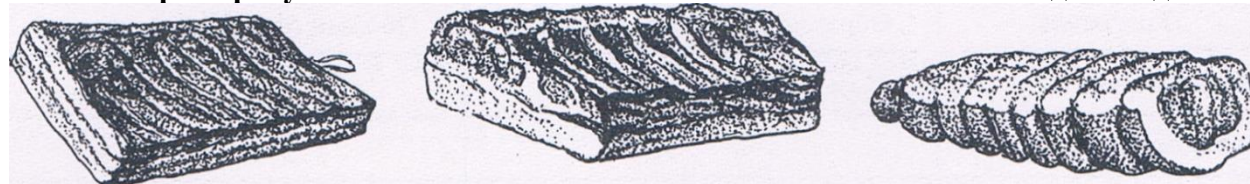
4. Назовите виды термической обработки.

5. Какие копчености выпускают запеченными, жареными?

6. Чем отличается грудинка от корейки?

7. Из какой части туши вырабатывают шейку московскую запеченную?

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



9. Дайте характеристику буженины.

10. Какие виды окороков производят только сырокопчеными?

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:

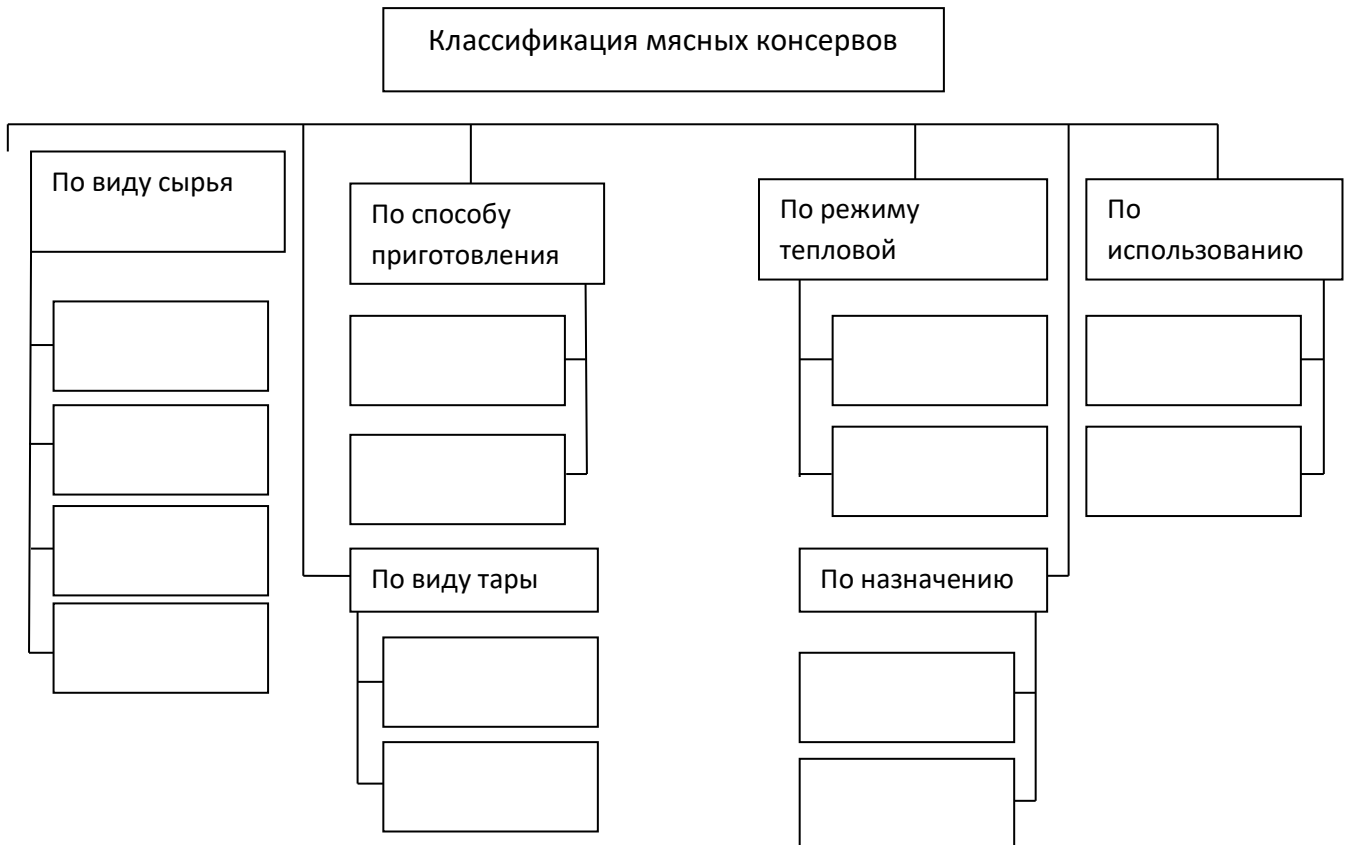
Показатель	Характеристика
Внешний вид (поверхность)	
Вид на разрезе	
Консистенция	
Запах и вкус	
Закключение о качестве на основании стандарта	

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

1. Какие виды консервов производят из мяса?

2. Какие консервы производят из мяса домашней птицы?

3. Дополните схему классификации мясных консервов:



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.

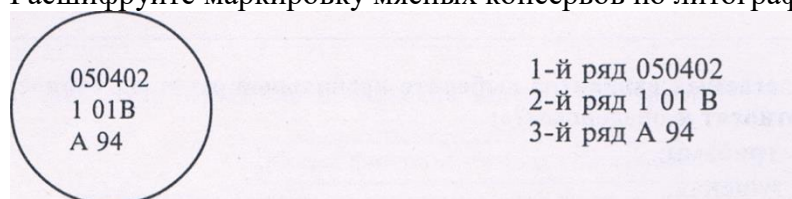
Задание 1

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

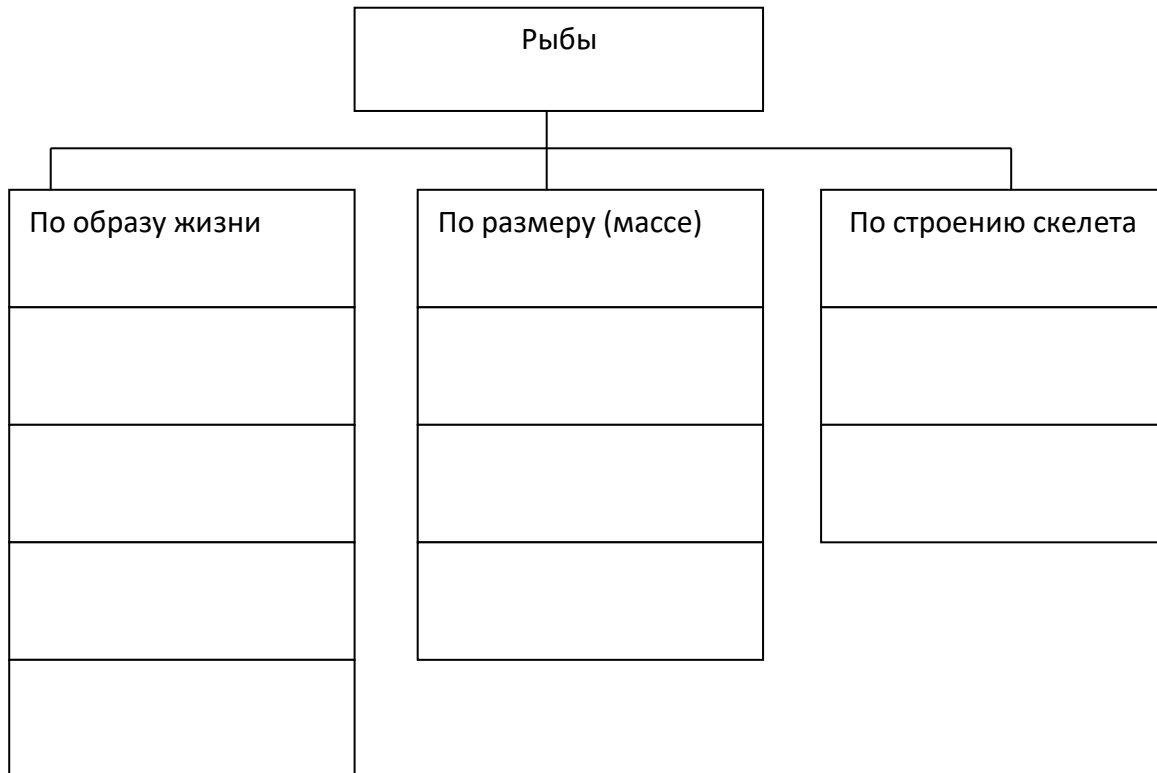
Расшифруйте маркировку мясных консервов по литографическим знакам на крышке банки.



РЫБА И РЫБНЫЕ ТОВАРЫ

СЕМЕЙСТВА ВАЖНЕЙШИХ ПРОМЫСЛОВЫХ РЫБ

1. Дополните схему классификации рыб:



2. Каких рыб относят к семейству осетровых?

3. Почему одну из рыб семейства лососевых называют красной?

4. Чем отличаются рыбы семейства лососевых от рыб семейства осетровых?

5. На какие группы подразделяют семейство лососевых рыб? Перечислите рыб каждой группы.

6. Каких рыб относят к семейству карповых?

7. Каких рыб относят к семейству тресковых?

а) осетр сибирский, кета;
б) горбуша, нерка;
в) чавыча, севрюга.

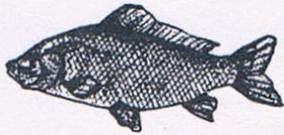
а) вобла, карась;
б) сазан, окунь;
в) толстолобик, судак.

11. У каких рыб вкусовые свойства улучшаются после посола?

[illegible]

Задание 2

Заполните следующую таблицу:

Семейство	Вид	Характеристика мяса	В каком виде поступают в продажу
Осетровые	Осетр 	Белое, жирное, вкусное	В живом, мороженое, копченом, консервированном
			
			
			
			
			

МОРОЖЕНАЯ РЫБА И ФИЛЕ

1. Какую рыбу называют мороженой?

2. Когда следует замораживать рыбу?

3. Назовите виды разделки рыбы перед замораживанием.

4. Какие требования предъявляют к качеству мороженой рыбы?

5. На какие сорта подразделяют мороженую рыбу?

6. Как упаковывают мороженую рыбу?

7. Каковы условия и сроки хранения мороженой рыбы?

8. Рыбы каких семейств глазируют?

9. Почему глазированная рыба дольше сохраняется?

10. Какие наружные повреждения допускаются в мороженой рыбе второго сорта?

11. Какой должна быть консистенция мороженой рыбы первого сорта?

12. Допускается ли по стандарту у рыб второго сорта дряблая консистенция?

13. Почему на поверхности мороженой рыбы возникает запах окислившегося жира?

14. У каких рыб допускается запах окислившегося жира?

15. Что представляет собой рыбное филе?

16. В каком виде рыбное филе поступает в продажу?

17. Из каких рыб вырабатывают рыбное филе?

18. Какие требования предъявляют к качеству рыбного филе (ГОСТ 30314—95)?

19. Как упаковывают рыбное филе?

20. Каковы условия и сроки хранения рыбного филе?

21. Почему рыбное филе пользуется повышенным спросом?

22. Из представленных вариантов выберите правильный ответ на вопросы «К какому семейству рыб относят минтай?»:

- а) карповых;
- б) осетровых;
- в) тресковых.

«В филе каких рыб допускаются реберные кости?»:

- а) осетра;
- б) окуня;
- в) леща.

23. Выполните практическое задание.

Распознайте виды мороженой рыбы, определите качество по натуральным образцам и стандарту (ГОСТ 1168—68).

Порядок проведения работы:

- 1) определите вид рыбы, к какому семейству она относится;
- 2) изучите полученные образцы;
- 3) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель качества	Размер	Характеристика
Поверхность		
Разделка		
Консистенция		
Запах		

СОЛЕНАЯ И КОПЧЕНАЯ РЫБА

1. Почему соленые сельди пользуются наибольшим спросом?

2. Как подразделяют соленые сельди по содержанию соли?

3. Какие способы посола вы знаете?

4. Продолжите способы разделки соленой сельди:

- 1) потрошение с головой;
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____

5. Назовите ассортимент сельдей в зависимости от места улова и содержания жира?

6. На какие сорта подразделяют соленые сельди?

7. Какие рыбы относят к мелкосельдевым?

8. Каковы особенности разделки лососевых рыб?

9. Каковы условия и сроки хранения соленых товаров?

10. Каковы особенности пряного и маринованного посолов?

11. Почему на поверхности соленой рыбы появляются желтые пятна?

12. Можно ли использовать соленую сельдь с желтыми пятнами на поверхности?

13. С какими дефектами допускаются для продажи соленые сельди второго сорта?

14. Какие способы копчения вы знаете?

15. Как различить рыбу холодного и горячего копчения?

16. Какую рыбу горячего копчения подразделяют на сорта?

17. На какие сорта делят рыбу холодного копчения?

18. Рыбу какого копчения перевязывают шпагатом?

19. Каковы условия и сроки хранения рыбы холодного и горячего копчения?

20. Выполните практические задания.

Задание 1

Проведите органолептическую оценку соленой сельди по образцам и стандарту (ГОСТ 815—55) на рыбные товары.

Порядок проведения работы:

- 1) определите вид и наименование сельди по поверхности, разделке, консистенции, вкусу и запаху;
- 2) полученные данные запишите по следующей форме:

Показатель качества	Характеристика
Поверхность	
Разделка	
Консистенция	
Вкус	
Запах	

3) дайте заключение о качестве образца.

Задание 2

Проведите органолептическую оценку копченой рыбы по образцам и стандартам (ГОСТ 744-55, ГОСТ 11298-65).

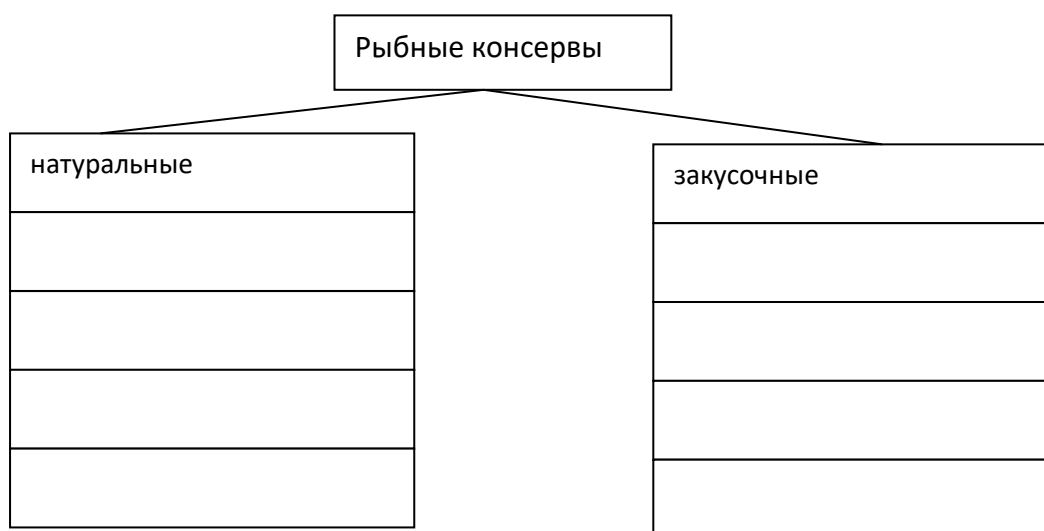
Порядок проведения работы:

- 1) определите вид и наименование копченой рыбы по цвету кожи, мяса, консистенции, вкусу, запаху образцов;
- 2) полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель качества	Характеристика рыбы	
	холодного копчения	горячего копчения
Поверхность		
Цвет кожи, мяса		
Консистенция		
Вкус, запах		
Заключение о качестве		

РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ

1. Продолжите схему классификации рыбных консервов.



2. Назовите виды консервов из нерыбного водного сырья.

3. В чем заключаются особенности консервов из беспозвоночных?

4. Дайте сравнительную характеристику шпрот и сардин.

5. Чем рыбные пресервы отличаются от рыбных консервов?

6. Каков ассортимент пресервов?

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

- а) кальмар в собственном соку;
- б) угорь в желе;
- в) сазан в томатном соусе.

8. Какую рыбу используют для получения пресервов?

9. Из какой рыбы вырабатывают шпроты?

10. Какие консервы относят к рыборастительным?

11. Какие требования предъявляют к качеству рыбных консервов?

12. Какие виды бомбажа вы знаете?

13. На какие сорта подразделяют консервы «Шпроты в масле»?

14. В чем пищевая ценность консервов из морских водорослей?

15. Как возникает ржавчина на банках?

16. Каковы условия и сроки хранения рыбных консервов?

17. Как хранят пресервы?

18. В чем особенность упаковки консервов «Крабы в собственном соку»?

19. Выполните практическое задание.

Задание 1

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

Консервы	Группа по сырью	Группа по названию	Состав

Задание 2

Расшифруйте маркировку рыбных консервов:

1-й ряд – 201101

2-й ряд – 85 Д 157

3-й ряд- Р

Чай и чайные напитки

Это интересно!

Чай- многолетнее растение, живет и плодоносит сто и более лет. Чайный куст неприхотлив, может расти на бедных, даже каменистых почвах. Чай относится к семейству чайных, объединяющему 23 рода и более 280 видов, распространенных в субтропических и тропических регионах Европы, Азии, Африки и Америки.

Если дикорастущий чай – дерево, то культурный чай в результате постоянного срезания молодых побегов и листьев по форме - кустарник. Наиболее распространены четыре разновидности чайных растений, которые отличаются

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

Определение химических веществ чая	Вещества, содержащиеся в чае
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.	а. пигменты
2. Эти вещества придают напитку темно-коричневую окраску и терпкий, вяжущий вкус.	б. эфирные масла
3. Эти вещества, несмотря на их незначительное количество (0,02%), влияют на вкус и аромат чая. При неправильной заварке и хранении они улетучиваются.	в. алкалоиды
4. Способствуют расширению кровеносных сосудов мозга, оказывают тонизирующее действие на организм человека.	г. танины
5. Придают чайному настою возможные оттенки от светло-зеленого до красно-коричневого.	д. пектиновые вещества

**** 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. листовой; 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	2	3	4	5	6

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, переодевшиеся 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 обычай связан с одним любопытным свойством чайного куста. Каким же?

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 головоболений»;
 - 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.



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:

- 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?
- 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 проявливании недозрелые 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 питьевой спирт?
2. Какой спирт является питьевым: 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?

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:

- AmarettodiSaronnoOriginale (Амаретто диСаронноОригинале). Италия.
- BenedictineD.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.

3. Ликероводочные изделия – это _____, крепостью _____.

4. Какие изделия относят к ликероводочным?

- а. настойки горькие; б. вермуты, наливки; в. аперитивы, шампанское.

5. К ликероводочным изделиям относят:

- а. виски; б. ликеры; в. ром; г. настойки; д. вина.

6. Какие ликероводочные изделия имеют повышенную вязкость и содержат много сахара?

- а. наливки; б. кремы; в. настойки.

7. 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	Алкогoльнoй 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 сусла 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 можжевельной ягодой. В связи с этим их часто классифицируют как можжевельную 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 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).	
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.	

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

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.
2. Эти вина искусственно насыщают углекислым газом, во вкусе ощущается острота, свойственная газированным напиткам.	д. специальные вина. е. натуральные вина.
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 ректификованного 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 5. 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 6. Дополните предложения.

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

? Задание 7. Ответьте на вопросы.

- Что называют виноградным вином?
- Какое сырье используют для производства вина?
- Как подразделяют виноградные вина по цвету?
- Как подразделяют вина по качеству и срокам выдержки? На какие группы подразделяют вина в зависимости от технологии приготовления, содержания спирта и сахара?
- Каковы особенности получения натуральных виноградных вин?
- Чем отличаются сухие вина от полусладких?
- Дайте определение понятиям "брожение", "дистилляция", "тонизирующие напитки".
- На какие типы делят специальные вина (ГОСТ Р 52404-2005)?
- 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", "бренди", "коньячный напиток".
21. Какие виды фальсификации вин и коньяков вам известны?

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°C;
 - б. ниже 10°C;
 - в. ниже 20°C;
 - г. 0-5°C.
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. От чего 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 двуокси 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 тонирующих напитков.
20. Какие виды фальсификации безалкогольных напитков вам известны и как их можно обнаружить?

Поверочные задания

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 можжевельной 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, КВБК.
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	Состав настойки
----------	-----------------

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.

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. Джинь. В. Пунши. Г. Наливки. Д. Аперитивы. Ё. Бальзамы. Е. Ликеры. Ж. Ром.
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.	
3. Приготавливаются из спирта, полученного из ячменного солода и пшеничного зерна, и разбавлением настоем с можжевельной ягодой. В связи с этим их часто классифицируют как можжевельную 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.	
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, делится на три типа: легкий (кубинские сорта), средний (пуэрториканские, барбадосские и мексиканские сорта) и тяжелый (ямайский, Мартиники и Тринидада).	
8. Они имеют густую, вязкую консистенцию. Отличительной особенностью является высокое содержание сахара и ароматических веществ. Делятся на три группы: крепкие (Крис, Бенедиктин, Кристалл, Шартрез), десертные, эмульсионные.	

27. Какие ликероводочные изделия имеют повышенную вязкость и содержат много сахара:
а. наливки; б. кремы; в. настойки; г. бальзамы?
28. Как изменяется цвет вин при старении?
1. белые вина а. темнеют
2. красные вина б. светлеют.
29. 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?
30. К какому виду вин относят вермуты:
а. ароматизированные;
б. игристые; в. натуральные (столовые);
г. специальные (крепленые)?
31. Как называются виноградные вина, приготовленные из нескольких сортов винограда:
а. коллекционные; б. купажные; в. марочные; г. сортовые?
32. Укажите вина, полученные полным сбраживанием сахара.
а. сухие; б. полусухие; в. полусладкие; г. сладкие.
33. Специфичность его вкуса обусловлена развитием дрожжевой пленки, которая образуется на поверхности вина при его выдержке в неполных бочках или резервуарах.
а. мадера; б. марсала; в. херес; г. портвейн; д. кагор.
35. В переводе с немецкого слово «вермут» означает
36. Углекислый газ не имеет прочной связи с вином, выделяется быстро, крупными пузырьками.
а. игристые вина; б. шипучие вина.
37. Укажите напиток, полученный сбраживанием сока кактуса.
а. виски; б. джин; в. ром; г. текила; д. кальводос.
38. Какие изделия относят к ликероводочным изделиям:
а. настойки горькие; б. вермуты, наливки; в. аперитивы, шампанское?

39. Какие вина имеют терпкий, вяжущий вкус:
а. белые; б. розовые; в. красные?
40. Какое натуральное вино содержит менее 1% сахара:
а. сухое; б. полусухое; в. полусладкое?
41. Какое российское шампанское содержит мало сахара:
а. брют; б. сладкое; в. сухое; г. полусладкое?
42. Распределите виноградные вина по группам:
- | | |
|---------------|----------------------|
| 1. Каберне | а. натуральное |
| 2. Вермут | б. игристое |
| 3. Мадера | в. специальное |
| 4. Портвейн | г. ароматизированное |
| 5. Рислинг | |
| 6. Шампанское | |
43. 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?
44. Распределите напитки по группам:
- | | |
|---------------|-----------------------------|
| 1. Виски | а. ликёроводочные изделия |
| 2. Бальзам | б. виноградные вина |
| 3. Шампанское | в. слабоалкогольные напитки |
| 4. Кока-кола | г. безалкогольные напитки |
| 5. Кагор | |
| 6. Пиво | |
| 7. Мускат | |
| 8. Нектар | |
45. Какие минеральные воды можно использовать в качестве столового напитка ежедневно:
а. столовые; б. лечебно-столовые; в. лечебные?
46. Какое пиво имеет длительные сроки хранения:
а. пастеризованное; б. не пастеризованное?
47. Пиво – это напиток
48. Оптимальной температурой для хранения пива является:
а. 2-12°C; б. ниже 10°C; в. ниже 20°C; г. 0-5°C.
49. Солод – это:
а. пророщенные, обжаренные, размолотые зёрна; б. смесь воды и дрожжей;
в. смесь воды и хмеля; г. смесь всего сырья.
50. Специфическую горечь пиву придает:
а. дрожжи; б. солод; в. углекислый газ; г. хмель.
51. При длительном обжаривании солода получают пиво:
а. безалкогольное; б. крепкое; в. светлых сортов;
г. тёмных сортов.
52. 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?
53. От чего зависит цвет пива:
а. от хмеля; б. от дрожжей, воды; в. от вида сушки солода?
54. Какой вкус темного пива:
а. хмелевой; б. умеренно горький; в. солодовый;
г. винный вкус, хмелевая горечь?

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКИ

Задание 1: Перечислите и охарактеризуйте основные нормативно правовые документы, регламентирующие применение ККТ.

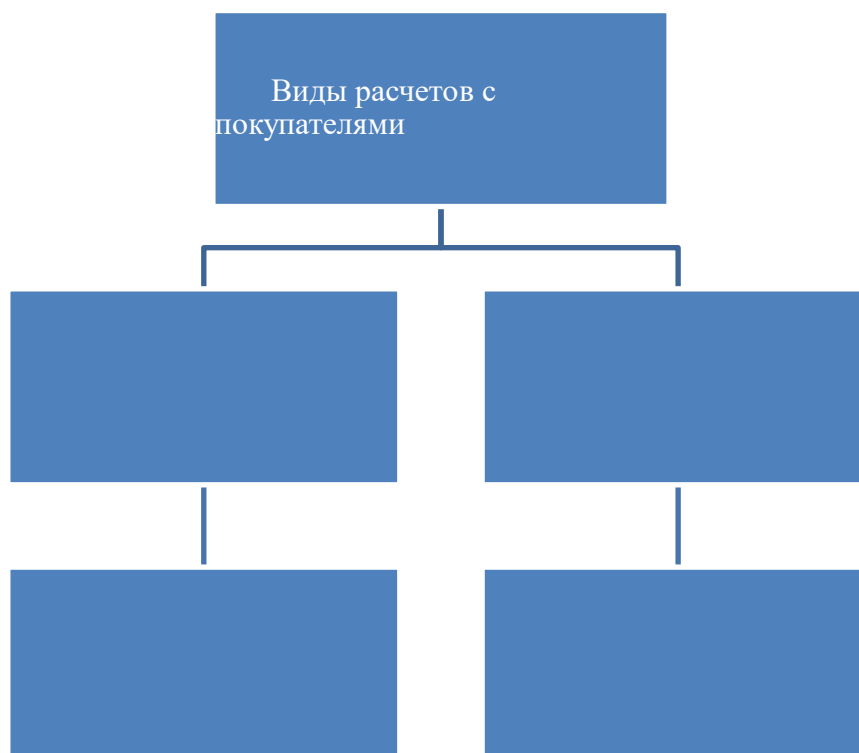
This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

Задание 2: Дайте определение следующим понятиям:

контрольно-кассовая техника	
база фискальных данных	
бланк строгой отчетности	
заводской номер	
кассовый чек	
ключ фискального признака	
обработка фискальных данных	

оператор фискальных данных	
перерегистрация контрольно-кассовой техники	
регистрация контрольно-кассовой техники	
реестр контрольно-кассовой техники	
снятие контрольно-кассовой техники с регистрационного учета	
фискальные данные	
фискальный документ	

Задание 3: Укажите виды расчетов с покупателями. В каких случаях используется каждый вид?



Задание 4: Укажите, в каких случаях организации и индивидуальные предприниматели могут производить расчеты без применения контрольно-кассовой техники:

Работа без применения ккт допускается

```
graph TD; A[Работа без применения ккт допускается] --- B1[ ]; A --- B2[ ]; A --- B3[ ]; A --- B4[ ]; A --- B5[ ]; A --- B6[ ]; A --- B7[ ]; A --- B8[ ]; A --- B9[ ]; A --- B10[ ]
```

Задание 5: Перечислите требования, предъявляемые к контрольно-кассовой технике:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Задание 6: В течение какого срока, фискальный накопитель обеспечивает хранение в некорректируемом виде реквизиты документов?

Задание 7: Перечислите реквизиты каких документов хранятся в фискальном накопителе?

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

Задание 8: Возможно ли уничтожение, удаление, блокирование, корректировка, обезличивание фискальных данных, записанных в фискальном накопителе и в базе фискальных данных?

Задание 9: Кто осуществляет регистрацию, перерегистрацию и снятие с регистрационного учета контрольно-кассовой техники?

Задание 10: Какие сведения указываются в заявлении о регистрации контрольно-кассовой техники?

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

Задание 11: Что такое аутентификация? Какова её роль при регистрации контрольно – кассовой техники?

Задание 12: Впишите пропущенные слова.

Перед началом осуществления расчетов с применением контрольно-кассовой техники формируются _____, а по окончании осуществления расчетов - _____. Кассовый чек не может быть сформирован позднее чем через _____ с момента формирования отчета об открытии смены.

Задание 13: Какой документ формируется при выполнении корректировки расчетов, которые были произведены ранее?

Задание 14: Перечислите реквизиты кассового чека и бланка строгой отчетности:

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Задание 15: Перечислите требования, предъявляемые к кассовому чеку или бланку строгой отчетности:

Задание 16: Укажите обязанности организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих расчеты:

[illegible]

-
-
-
-
-
-

Задание 17: Кто осуществляет контроль и надзор за соблюдением законодательства о применении контрольно-кассовой техники?

Задание 18: Перечислите обязанности налоговых органов при осуществлении контроля и надзора за соблюдением законодательства о применении контрольно-кассовой техники:

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Задание 19: Какие лица допускаются к работе на ККТ?

Задание 20: Впишите пропущенные слова. ККМ должна иметь _____ в _____ который _____ заносятся

Задание 21: Впишите пропущенные слова. На каждую ККМ администрация _____ заводит _____, _____ которая _____ должна _____

Задание 22: Укажите обязанности кассира в начале рабочего дня:

-
-
-
-
-

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Задание 23: Для безопасных условий труда на рабочем месте кассира – контролера необходимо выполнять следующие правила:

а) рабочее место

б) включить в сеть

в) не допускается к работе на ККМ лица

Задание 24: Изучите порядок включения машины в работу, составьте схему последовательности действий.

Задание 25: Составьте схему обслуживания покупателей:

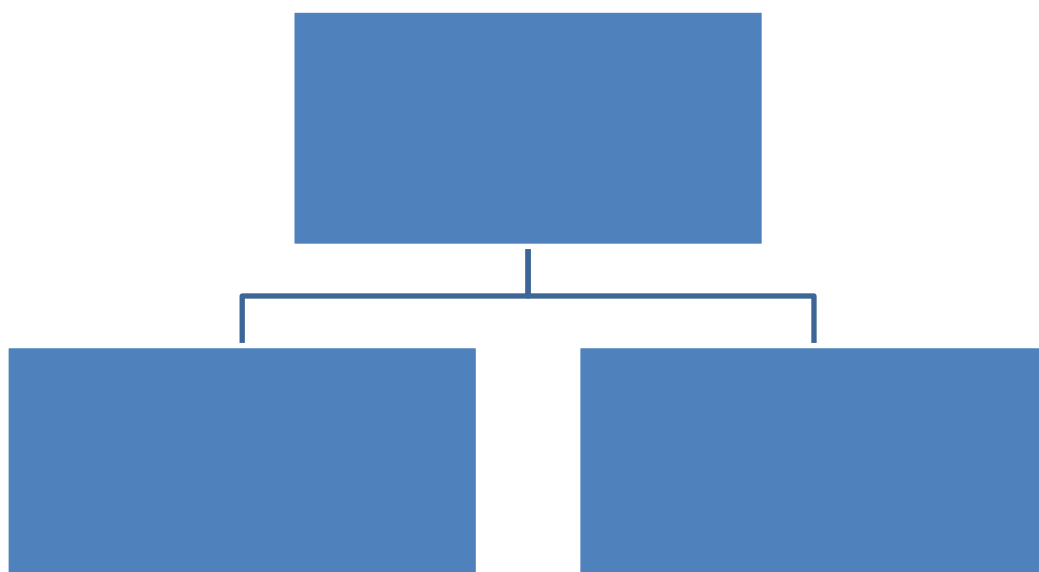
Задание 26: Составьте схему последовательности расчета кассира с покупателями с применением ККМ?

Задание 27: Как следует поступать кассиру в случае возникновения спора с покупателями?

Задание 28: Что такое штрихкод? Какова его роль при регистрации покупки?

Задание 29: Что такое локальный код? Какова его роль при регистрации покупки?

Задание 30: Какие платежные средства может принимать кассир в качестве оплаты?



Задание 31: Как осуществляется проверка платежные способы пластиковых карт? Опишите схему и правила оплаты за реализованный товар кредитной картой?

Задание 32: Можно ли производить выдачу сдачи при безналичном расчете?

Тема: Работа на контрольно – кассовой машине

Задание 33: Заполните схему функциональных клавиш контрольно – кассовой машины.

Задание 34: Опишите функциональное назначение каждой клавиши:

Задание 35: Подготовьте ккм к работе на начало рабочего дня, согласно алгоритма:

1. Провести внешний осмотр машины, проверить состояние сетевого шнура, вилки и розетки, снять крышку отсека печатающего устройства.
 - Необходимо открыть верхнюю крышку ТПУ.
- Положить рулон в гнездо так, чтобы свободный конец бумаги выходил из под рулона.
 - Поднять прижимную планку в вертикальное положение.
 - Отодвинуть ТПУ от лентопротяжного вала.
 - Вставить свободный конец бумаги под лентопротяжной вал.
- Отпустить ТПГ на бумагу и опустить прижимную планку в исходное положение.
 - Конец ленты пропустить в щель на крышке ТПУ и закрыть крышку.
2. Проверка наличия (количества) ленты:
3. Включить машину в сеть.
4. **Включить тумблер.**

На индикаторе высвечивается сигнал «ЗАПРОС», т.е. запрос о пароле (пароль 6-тизначный от 1 до 6). Пароли должны быть известны лицам, ответственным за финансовую деятельность предприятия.

5. Для того, чтобы ввести **пароль** нужно последовательно набрать: **КЗ – 123456 – ВВ**.

При нажатии клавиши «КЗ» над ней загорается индикаторная лампочка. При правильном введении пароля лампочка гаснет. Если пароль введен неправильно, то машина подает звуковой сигнал, который прекращается при нажатии клавиши «СБ», после чего пароль надо ввести заново. На индикаторе высвечивается: **D 00 – 00 – 00**.

6. Для того, чтобы ввести **дату и время** необходимо набрать, например: **01 03 07 – ВВ** на индикаторе высвечивается: **h 00 – 00**
ввести время: **12 45 – ВВ**

на индикаторе высвечивается «ПС», а затем «0». Машина готова к работе, т.е. находится в режиме «Касса».

Если необходимо откорректировать дату и время, следует набрать следующие клавиши:

для коррекции даты: КР---1Д---дата---ВВ

для коррекции времени: КР---2В---время---ВВ

При введении даты и времени в режиме коррекции загорается индикаторная лампочка на клавишей КР. Для выхода из режима необходимо снова нажать клавишу «КР». Индикаторная лампочка гаснет.

Задание 36: Осуществите снятие показаний на начало рабочего дня (формирование «Х-отчета»), согласно алгоритма:

- а) нажать клавишу «КЗ» (над ней загорится индикаторная лампочка);
- б) нажать клавишу «1Д» – на индикаторе высветится «ЗПР-1» (запрос о пароле);
- в) набираем **пароль** от 1 до 6 знаков и клавишу «ВВ». Введенный пароль на индикаторе не высвечивается. Если пароль введен неправильно, то раздается **звуковой сигнал**. Разрешается повторить ввод кода блокировки.

г) если пароль введен правильно, на индикаторе высвечивается «ПЕЧ-1» и автоматически формируется чек отчетной ведомости «ПОКАЗАНИЯ».

После вывода чека отчетной ведомости ККМ автоматически переходит в режим «Касса». На индикаторе высвечиваются: **0.00**

Задание 37: Осуществите работу в режиме «Касса»:

Регистрация одной покупки без подсчета сдачи, согласно алгоритма:

сумма --- секция --- ВВ --- = --- ВВ

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Крем «Волшебный» - 57 рублей
- 2) Шампунь «Лесной» - 93 рубля
- 3) Чай «Золотая чаша» - 108 рублей
- 4) Журнал «Стархит» - 36 рублей
- 5) Жевательная резинка «Digiol» - 26 рублей
- 6) Ручка шариковая «Пиши» - 21 рубль
- 7) Хлеб «Пудовой» - 38 рублей
- 8) Специи «Перчик» - 13 рублей
- 9) Туалетная бумага «Ласточка» - 9 рублей
- 10) Раскраска «Маша и медведь» - 42 рубля
- 11) Корм для кошек «Мяу» - 23 рубля
- 12) Горчица «Дерзкая» - 53 рубля
- 13) Оливки черные «Гречанка» - 123 рубля

Задание 38: Осуществите работу в режиме «Касса».

Регистрация нескольких покупок без подсчета сдачи, согласно алгоритма:

сумма --- секция --- ВВ --- сумма --- секция --- ВВ --- = --- ВВ

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Печенье «Юбилейное» - 13 рублей
- 2) Напиток газированный «Тархун» - 26 рублей 90 коп

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Сок «Любимый» - 45 рублей
- 2) Масло сливочное «Зорька» - 80 рублей
- 3) Сухари «Твердыши» - 34 рубля 20 коп

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Семечки «Бабкины» - 40 рублей
- 2) Напиток кисломолочный «Снежок» - 30 рублей
- 3) Кольца луковые – 28 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Сок «Любимый» - 45 рублей
- 2) Масло сливочное «Зорька» - 90 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Печенье «Любятово» - 56 рублей
- 2) Напиток газированный «Саяны» - 25 рублей
- 3) Сок «Моя семья» - 49 рублей 50 коп
- 4) Масло сливочное «Президент» - 75 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Молоко питьевое «Машенька» - 56 рублей
- 2) Творог «Кальциник» - 65 рублей
- 3) Порошок стиральный «Тайд» - 136 рублей
- 4) Кружка «Стрелец» - 39 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Сельдь в масле «Особая» - 89 рублей
- 2) Хлеб «Пеклеванный» - 29 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Шоколад «Молочный» - 70 рублей
- 2) Кофе «Африка» - 170 рублей
- 3) Семечки «Городские» - 30 рублей
- 4) Напиток кисломолочный «Ряженка» - 28 рублей 80 коп

Задание 39: Осуществите работу в режиме «Касса»:

Регистрация одной покупки с подсчетом сдачи, согласно алгоритма:

сумма --- секция --- ВВ --- = --- НЛ --- взнос покупателя --- ВВ

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в 500 рублей:

- 1) Кофе растворимое «Индийское» - 120 рублей
- 2) Шоколадная паста «Аленка» - 120 рублей
- 3) Козинак «Ореховый» - 23 рубля
- 4) Носки мужские – 34 рубля
- 5) Зубная паста «Жемчуг» - 26 рублей
- 6) Салфетки бумажные – 16 рублей
- 7) Йогурт «Фруттис» - 17 рублей
- 8) Кетчуп «Слобода» - 47 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в 1000 рублей:

- 1) Краски «Акварель» – 68 рублей
- 2) Тетрадь – 7 рублей
- 3) Порошок стиральный «Дося» - 47 рублей
- 4) Кружка «Стрелец» - 38 рублей
- 5) Жевательная резинка «Орбит» - 21 рубль
- 6) Хлеб «Пшеничный» – 25 рублей
- 7) Макароны «Макфа» - 33 рубля
- 8) Масло сливочное «Вологодское» - 67 рублей
- 9) Освежитель воздуха «Яблоко» - 42 рубля

Задание 40: Осуществите работу в режиме «Касса»:

Регистрация нескольких покупок с подсчетом сдачи, согласно алгоритма:

сумма --- секция --- ВВ --- сумма --- секция --- ВВ --- = --- НЛ --- взнос покупателя --- ВВ

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в 500 рублей:

- 1) Сметана «Лакомка» - 56 рублей
- 2) Сыр плавленый «Янтарь» - 21 рубль
- 3) Батон «Горчиный» - 29 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в 500 рублей:

- 1) Мороженое «Сливочное» – 47 рублей
- 2) Лак для волос «Прелесть» - 79 рублей
- 3) Сухарики «Горчиные» - 20 рублей
- 4) Средство для посуды «Пемолукс» - 43 рубля

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **1000** рублей:

- 1) Сметана «Волжская» - 48 рублей
- 2) Сосиски «Премиум» в вакуумной упаковке - 121 рубль
- 3) Горчица «Русская» - 25 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **1000** рублей:

- 1) Молоко «Кувшин» - 57 рублей
- 2) Носки детские – 24 рубля
- 3) Альбом для рисования – 30 рублей
- 4) Ручка шариковая – 11 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **5000** рублей:

- 1) Мороженое «Холодок» – 45 рублей
- 2) Сухарики «Горчичные с маком» - 30 рублей
- 3) Лак для волос «Красотка» - 87 рублей
- 4) Средство для посуды «Дося» - 54 рубля

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **5000** рублей:

- 1) Крем «Ромашковый» - 47 рублей
- 2) Шоколадный батончик «Ореховый» - 37 рублей
- 3) Сметана «Простоквашино» - 56 рублей
- 4) Сыр плавленый «Сливочный» - 21 рубль
- 5) Батон «Молочный» - 25 рублей

Задание 41: Осуществите работу в режиме «Касса»:

Регистрация весового товара без подсчета сдачи, согласно алгоритма:

вес ---X---цена---секция---ВВ--- = ---ВВ

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Покупатель приобретает печенье «Курабье» массой 673 г. Цена за 1 кг – 120 рублей 60 коп
- 2) Покупатель приобретает смородину замороженную массой 374 г. Цена за 1 кг – 156 рублей
- 3) Покупатель приобретает сыр «Пошехонский» массой 564г. Цена за 1 кг – 317 рублей
- 4) Покупатель приобретает грудинку свиную копченую массой 370 г. Цена за 1 кг – 380 рублей 40 коп

Задание 42: Осуществите работу в режиме «Касса»:

Регистрация весового товара с подсчетом сдачи, согласно алгоритма:

вес---X---цена---секция---ВВ--- вес---X---цена---секция---ВВ--- = --- ВВ

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **500** рублей:

- 1) Покупатель приобретает вишню замороженную массой 495 г. Цена за 1 кг – 240 рублей
- 2) Покупатель приобретает сыр «Российский» массой 348 г. Цена за 1 кг – 320 рублей
- 3) Покупатель приобретает печенье «Топленое молоко» массой 458 г. Цена за 1 кг – 107 рублей 30 коп

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **1000** рублей:

- 1) Покупатель приобретает конфеты «Любимые» массой 788 г. Цена за 1 кг – 527 рублей
- 2) Покупатель приобретает сосиски «Мясные» массой 928 г. Цена за 1 кг – 367 рублей 80 коп
- 3) Покупатель приобретает мясо свиное массой 1358 г. Цена за 1 кг – 300 рублей 60 коп

Задание 43: Осуществите работу в режиме «Касса»:

Регистрация возврата денег из кассы, согласно алгоритма:

ВТ --- сумма --- секция ---ВВ --- = --- ВВ

- 1) Покупатель осуществляет возврат консервы «Лосось» стоимостью 105 рублей.
- 2) Покупатель осуществляет возврат ведро пластиковое стоимостью 70 рублей
- 3) Покупатель осуществляет возврат напитка газированного «Буратино» стоимостью 30 рублей.
- 4) Покупатель осуществляет возврат ведро пластиковое стоимостью 68 рублей.
- 5) Покупатель осуществляет возврат кастрюли алюминиевой стоимостью 135 рублей.

Задание 44: Осуществите работу в режиме «Касса»:

Регистрация общей покупки с подсчетом сдачи, согласно алгоритма:

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **500** рублей:

- 1) Зубная паста «Коралл» - 26 рублей
- 2) Салфетки бумажные – 16 рублей
- 3) Минтай замороженный 348 г., цена за 1 кг – 55 рублей
- 4) Йогурт «Вкуснотеево» - 17 рублей
- 5) Колбаса «Любительская» 1250 г., цена за 1 кг – 330 рублей
- 6) Кетчуп «Слобода» - 47 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **500** рублей:

- 1) Зубная паста «Жемчуг» - 26 рублей
- 2) Салфетки бумажные – 16 рублей
- 3) Минтай замороженный 890 г., цена за 1 кг – 85 рублей
- 4) Йогурт «Фрутис» - 17 рублей
- 5) Колбаса «Докторская» 450 г., цена за 1 кг – 310 рублей
- 6) Кетчуп «Слобода» - 47 рублей
- 7) Туалетная бумага «Перышко» - 47 рублей
- 8) Мыло «Детское» - 21, 5 рубль
- 9) Конфеты «Коровка» 376 г., цена за 1 кг – 184 рубля

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **1000** рублей:

- 1) Туалетная бумага «Мягкость» - 49 рублей
- 2) Мыло «Земляничное» - 21 рубль
- 3) Конфеты «Фрегат» 473 г., цена за 1 кг – 134 рубля
- 4) Сырок творожный «Здрайвер» - 19 рублей
- 5) Пельмени «Таёжные» 785 г., цена за 1 кг – 210 рублей
- 6) Майонез «Петровский» - 47 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **1000** рублей:

- 1) Бананы – 698 г., цена за 1 кг – 71 рубль
- 2) Мороженое «Сливочное» – 27 рублей
- 3) Сухарики «Горчичные» - 20 рублей
- 4) Лак для волос «Прелесть» - 89 рублей
- 5) Средство для посуды «Пемолюкс» - 43 рубля
- 6) Сахар - 1390 г., цена за 1 кг – 49 рублей
- 7) Капуста белокочанная – 1207 г., цена за 1 кг – 21 рубль
- 8) Хлеб «Пшеничный» – 25 рублей
- 9) Макароны «Макфа» - 53 рубля

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **5000** рублей:

- 1) Капуста белокочанная – 1231 г., цена за 1 кг – 31 рубль
- 2) Хлеб «Деревенский» – 35 рублей
- 3) Макароны «Макфа» - 54 рубля
- 4) Масло сливочное «Домашнее» - 80 рублей
- 5) Освежитель воздуха «Банан» - 32 рубля
- 6) Рис «Краснодарский» - 386 г., цена за 1 кг – 65 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **5000** рублей:

- 1) Киви – 698 г., цена за 1 кг – 91 рубль
- 2) Мороженое «Холодок» – 45 рублей
- 3) Сухарики «Горчичные с маком» - 30 рублей
- 4) Лак для волос «Красотка» - 77 рублей
- 5) Средство для посуды «Дося» - 24 рубля
- 6) Сахар - 1460 г., цена за 1 кг – 46 рублей
- 7) Масло сливочное «Вологодское» - 97 рублей
- 8) Освежитель воздуха «Яблоко» - 42 рубля
- 9) Рис «Краснодарский» - 790 г., цена за 1 кг – 70 рублей

Задание 45: Осуществите снятие показаний на конец рабочего дня (формирование «Z - отчета»), согласно алгоритма:

Для вывода контрольной ленты необходимо:

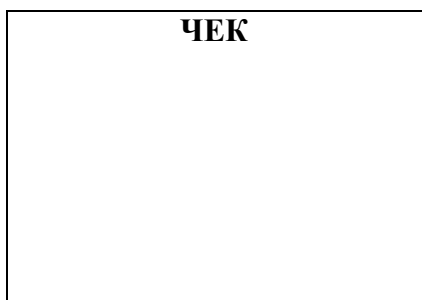
- а) нажать клавишу **«КЗ»**, загорится индикаторная лампочка;
- б) нажать клавишу **«2В»**, на индикаторе высвечивается **«ЗПР-2»** (запрос о пароле);
- в) набрать **пароль** от 1 до 6 знаков и клавишу **«ВВ»**, на индикаторе высвечивается **«ПЕЧ – 2»**.

После вывода контрольной ленты происходит обнуление всех информационных регистров.

Задание 46: Выключите ккм, согласно алгоритма:

- а) Выключить тумблер.
- б) Вынуть вилку из розетки.

Задание 47: Приклейте чек, укажите его реквизиты.



ДОКУМЕНТАЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ КАССОВЫХ ОПЕРАЦИЙ

Задание 48: Что такое инкассация кассира? Какой документ оформляется при инкассации?

Задание 49: Что такое X – отчет? Приклейте его. Укажите его реквизиты.

X – отчет

Задание 50: Что такое Z – отчет? Приклейте его. Укажите его реквизиты.

Z – отчет

Задание 51: Оформите «Инкассацию кассы».

Дата	
Номер кассира	
Фамилия кассира	
Номинал купюры	Количество
5000	
1000	
500	
Сумма	
Подпись кассира	
Подпись старшего кассира	

Задание 52: Что такое журнал кассира – операциониста?

Задание 53: Какие требования предъявляются к журналу кассира – операциониста?

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

Задание 54: Перечислите правила пользования журнала кассира – операциониста.

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

Задание 55: Какие данные используются для заполнения журнала кассира – операциониста?

- _____

- _____

- _____

Задание 56: Определите сумму выручки за день, согласно алгоритма:

Сумма выручки определяется по показаниям счётчиков и по формуле:

Пк – Пн

Где Пк – показания суммирующих денежных счётчиков на конец рабочего дня;

Пн – показания суммирующих денежных счётчиков на начало рабочего дня.

Указываем показания счетчиков, суммы выручки, сумму, сданную администрации.
Определяется остаток на конец рабочего дня, по формуле:

$$Ок = Он + П (в) - Р (с)$$

Указываем остаток.

Задание 57: Заполните книгу кассира – операциониста.

КНИГА КАССИРА-ОПЕРАЦИОНИСТА

Первый лист:

[illegible]

Второй лист:

[illegible]

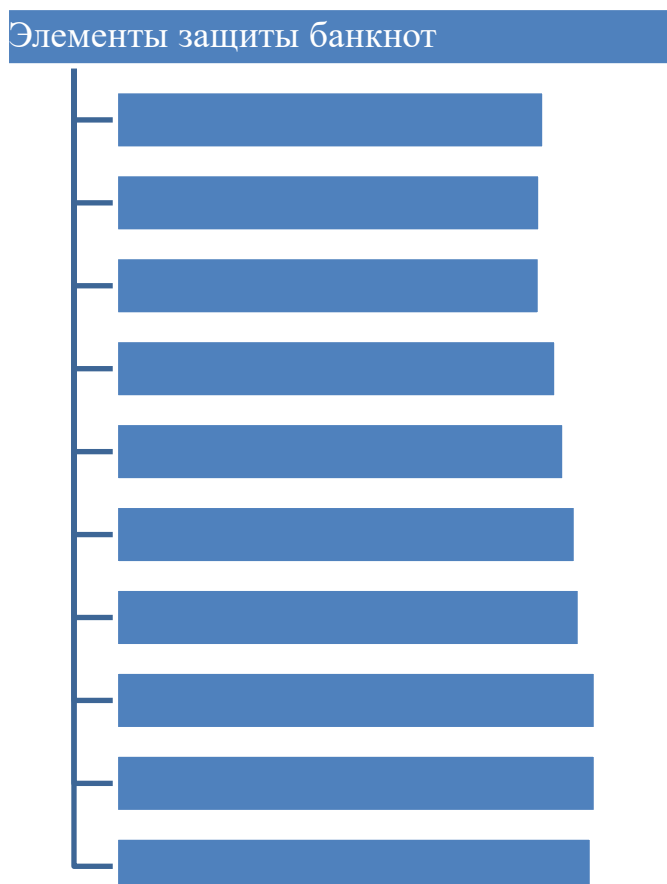
Задание 58: Изучите отличительные особенности банкнот Банка России. Каждая банкнота с разным номиналом имеет свой цвет. Укажите цвет каждой банкноты.

Номинал рублей	
10 рублей	
50 рублей	
100 рублей	
500 рублей	
1000 рублей	
5000 рублей	

Задание 59: Изучите отличительные особенности банкнот Банка России. В центре банкнот отпечатана гравюра с изображением достопримечательностей разных городов. Укажите их.

Номинал рублей	Изображение на купонном поле
10	
50	
100	
500	
1000	
5000	

Задание 60: Заполните схему «Элементы защиты банкнот».



Министерство образования, науки и молодежной
политики Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение краснодарского края
«Усть-Лабинский социально-педагогический колледж»

Специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Дисциплина: МДК.04.02 Организация работ продавца
непродовольственных товаров

(наименование учебной дисциплины)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО
ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
МДК.04.02 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ ПРОДАВЦА
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

(наименование дисциплины)

г. Усть-Лабинск
2023г.

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
протокол от « 31 » августа 20 13 г. № 1

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы разработаны на основе рабочей программы учебной дисциплины МДК.04.02 Организация работ продавца непродовольственных товаров для специальности: 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы рассмотрены и одобрены на заседании учебно-методического объединения преподавателей социально-экономического профиля

Разработчик:

О.В. Колченко, преподаватель экономических дисциплин, высшая квалификационная категория

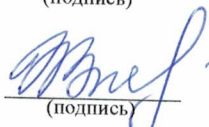

(подпись)

Проверено в соответствии с рабочей программой:
председатель УМО Т.В. Волобуева


(подпись)

Рецензент:

Директор гипермаркета «Магнит Семейный» АО Тандер В.П. Клименко


(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на методические рекомендации по выполнению внеаудиторной
самостоятельной работы обучающихся
по учебной дисциплине МДК.04.02 Организация работ продавца
непродовольственных товаров
для специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям),
разработанные преподавателем Колченко О.В.

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся МДК.04.02 Организация работ продавца непродовольственных товаров в части отдельных разделов и в целом соответствуют требованиям, предъявляемым к структуре и содержанию данного вида научно-методического продукта.

Методические рекомендации направлены на формирование перечня компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения профессиональной дисциплины, в соответствии с ФГОС СПО.

Актуальность методической разработки определена необходимостью внедрения и реализации самостоятельных видов деятельности обучающихся. Представленные методические рекомендации призваны ориентировать обучающихся на эффективный процесс самостоятельного получения знаний и умений необходимых при изучении данной дисциплины.

Содержащиеся в методической разработке формы и методы самостоятельной работы, задания и материалы оценки результатов освоения учебной дисциплины разработаны на основе таких принципов оценивания как валидность, определённость, однозначность, надёжность и соответствуют требованиям по полноте и количественному составу заданий и оценочных средств, обеспечивают их взаимосвязь с учебной дисциплиной, а следовательно, позволяют направлять деятельность обучающихся с целью формирования необходимых теоретических и практических результатов обучения.

Общая направленность методической разработки нацелена на формирование системного подхода при организации самостоятельного изучения дисциплины МДК.04.02 Организация работ продавца непродовольственных товаров, соответствует её целям и будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Таким образом, структура, содержание, направленность, объём и качество методических рекомендаций по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обеспечивают возможность их практического применения.

Директор гипермаркета
«Магнит Семейный» АО Тандер

30.08.2023г.



В.П. Клименко
(расшифровка подписи)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы разработаны на основе рабочей программы по ПМ. 04. Выполнение работ продавца по профессии – продавец и предназначена для контроля компетенций студента

Предлагаемые методические рекомендации соответствуют Государственному образовательному стандарту и тематическому плану профессионального модуля ПМ. 04. Выполнение работ продавца по профессии – продавец.

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы включают следующие темы: «Товароведение непродовольственных товаров», «Текстильные и швейные товары», «Обувные товары», «Пушно-меховые и овчинно-шубные товары», «Парфюмерно-косметические товары», «Галантерейные товары», «Ювелирные товары», «Хозяйственные товары», «Товары культурно-бытового назначения», «Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники», «Документальное оформление кассовых операций».

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы представлены различные варианты заданий по материалу учебного пособия: контрольные вопросы, тесты, определение товара по имеющемуся описанию, дополнение схем классификации товара, а также задания на развитие технического и логического мышления. Даются практические задания, которые позволяют студентам дать товароведческую оценку качества товара, самостоятельно работать со стандартами.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Что является предметом изучения товароведения? _____

2. Что понимают под качеством товаров? _____

3. Уровень качества и формула его определения? _____

4. Сохраняемость товара – это _____

5. Ремонтпригодность – это _____

6. Заполните таблицу:

Численные значения показателей качества оцениваемого товара

№ п/п	Методы оценки	Достоинства	Недостатки

7. Что понимают под классификацией товаров? _____

8. Ассортимент товаров – это _____

9. Что называют браком? _____

10. Годная продукция – это _____

11. Стандартизация и её задачи: _____

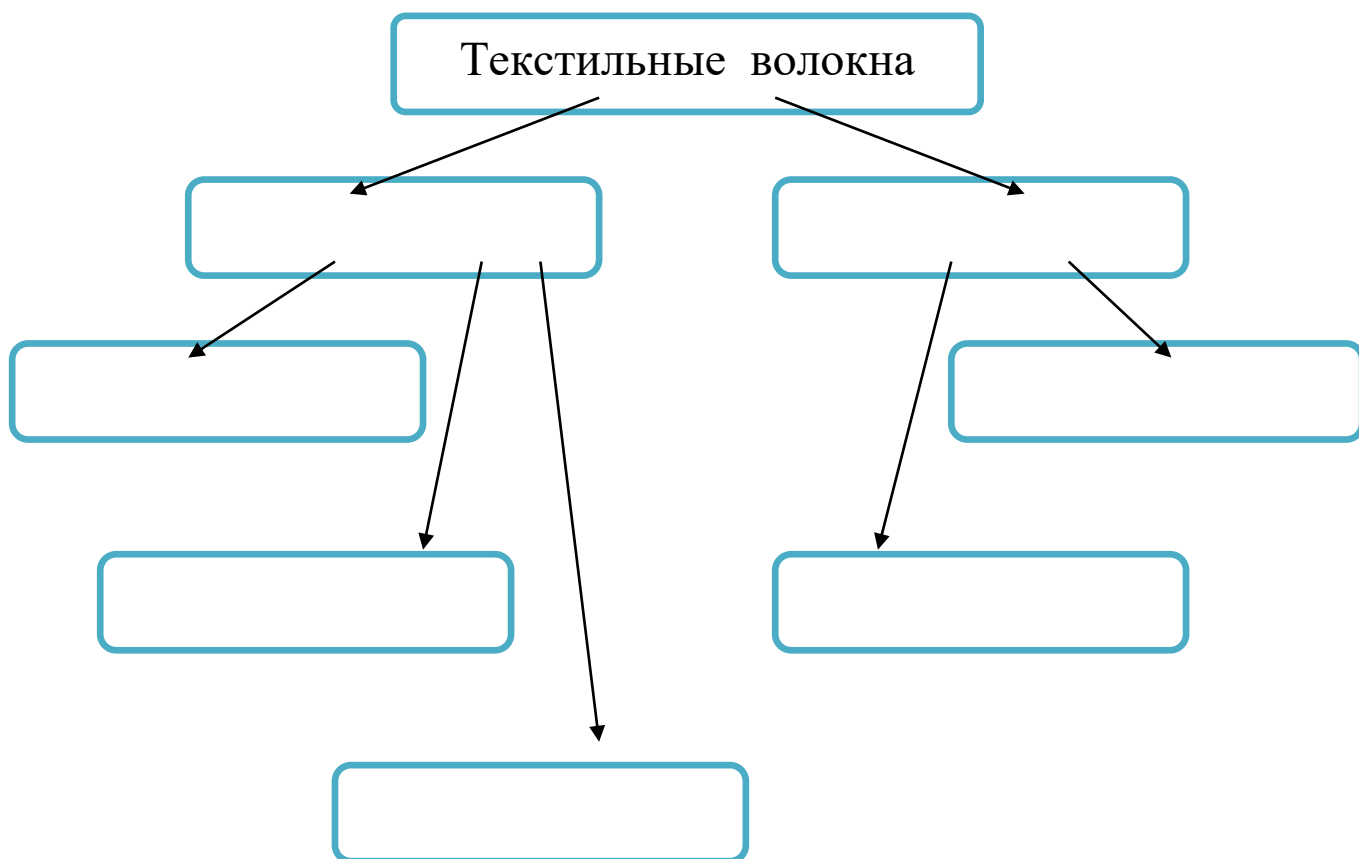
12. Что включают в себя ГОСТы и ГОСТ Р: _____

13. Какие виды нормативной документации действуют в РФ?

ТЕКСТИЛЬНЫЕ И ШВЕЙНЫЕ ТОВАРЫ

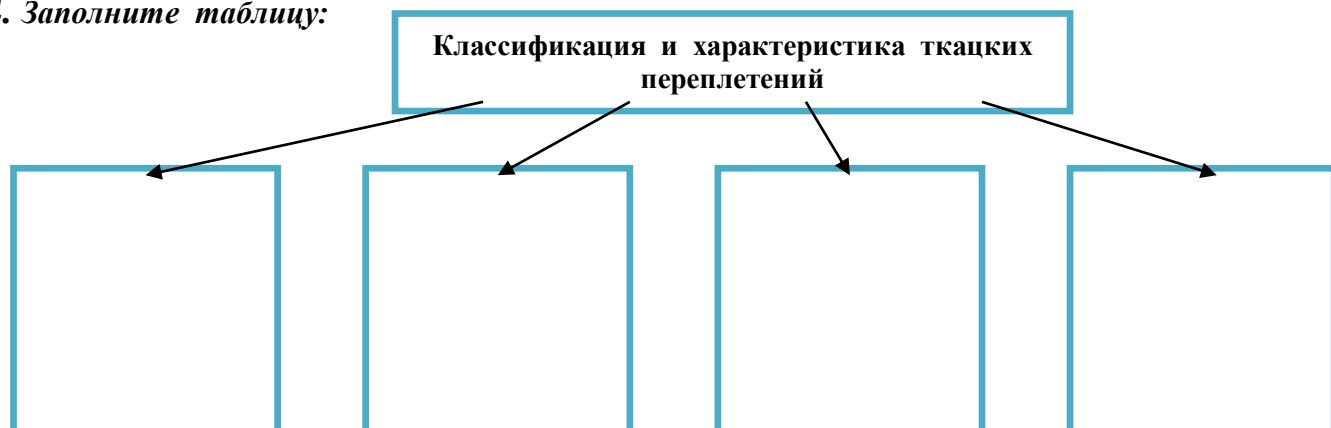
1. Что называют текстильными волокнами? _____

2. Заполните таблицу «Классификация текстильных волокон»:



3. Что представляет собой ткань? _____

4. Заполните таблицу:



5. Что такое отделка тканей и охарактеризуйте этапы отделки: _____

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

6. Упаковка, маркировка и хранение тканей: _____

[illegible]

5	По назначению	
6	По способу прядения	

8. Каким требованиям должны отвечать потребительские свойства швейных товаров? _____

9. Перечислите основные этапы процесса производства швейных изделий_____

10. Что является показателем качества швейных изделий? _____

11. Что определяет нормативно – техническая документация? _____

12. Заполните таблицу:

Классификация швейных товаров	

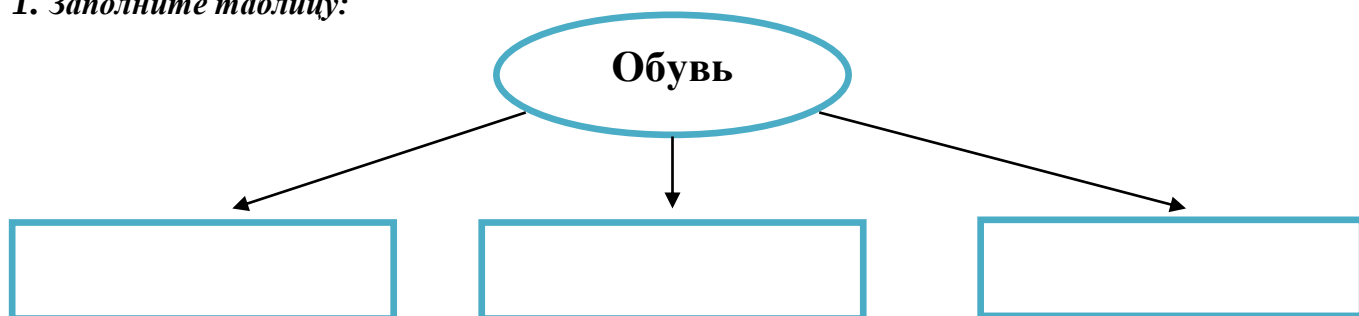
13. Из чего изготавливают костюмные изделия? _____

14. Что включает ассортимент бельевых швейных изделий? _____

15. Что должен содержать товарный ярлык согласно требованиям нормативно – технической документации _____

ОБУВНЫЕ ТОВАРЫ

1. Заполните таблицу:

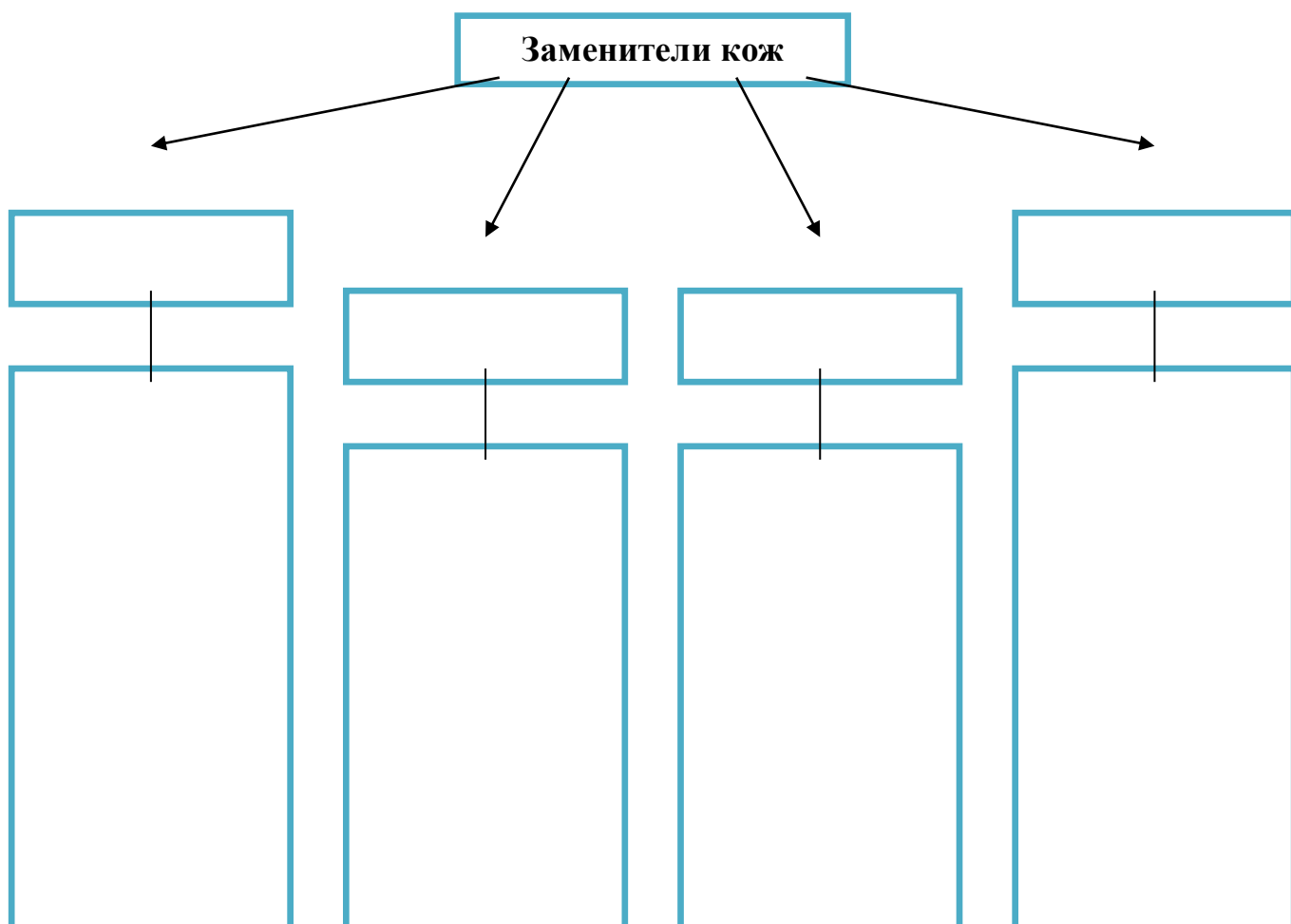


2. Что относят к кожевенному сырью?_____

3. Опишите процесс выделки шкур: _____

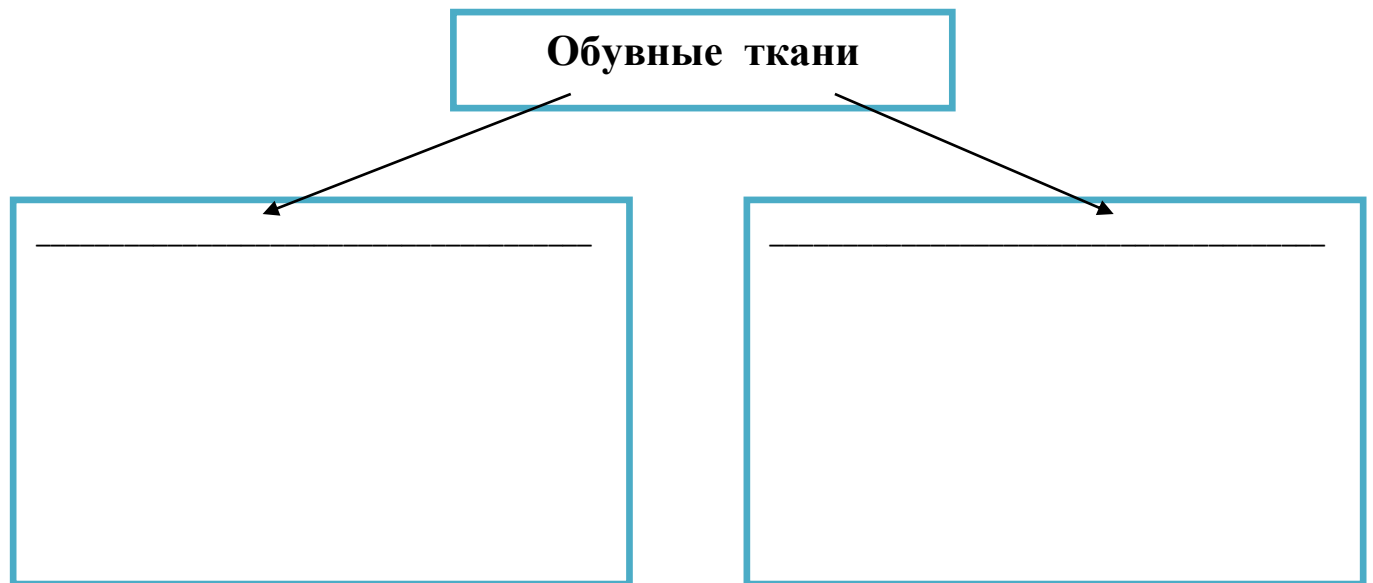
[illegible]

4. Заполните таблицу «Классификация заменителей кож»:



5. *Качество и упаковка кожаной обуви:* _____

6. *Заполните таблицу:*



7. *Дайте классификацию ассортимента резиновой обуви:* _____

8. *Какие показатели качества резиновой обуви контролируются на предприятиях – изготовителях?* _____

9. Маркировка, упаковка и хранение резиновой обуви: _____

10. Назовите основные виды сырья для производства валяной обуви: _____

11. Перечислите основные операции производства валяной обуви: _____

12. Каковы условия хранения валяной обуви? _____

ПУШНО-МЕХОВЫЕ И ОВЧИННО-ШУБНОЕ СЫРЬЕ

16. Что относят к пушно-меховым и овчинно-шубным товарам? _____

17. Заполните таблицу «Пушно – меховое и овчинно – шубное сырье»:

№ п/п	Группы	Виды животного мира
1		
2		
3		
4		

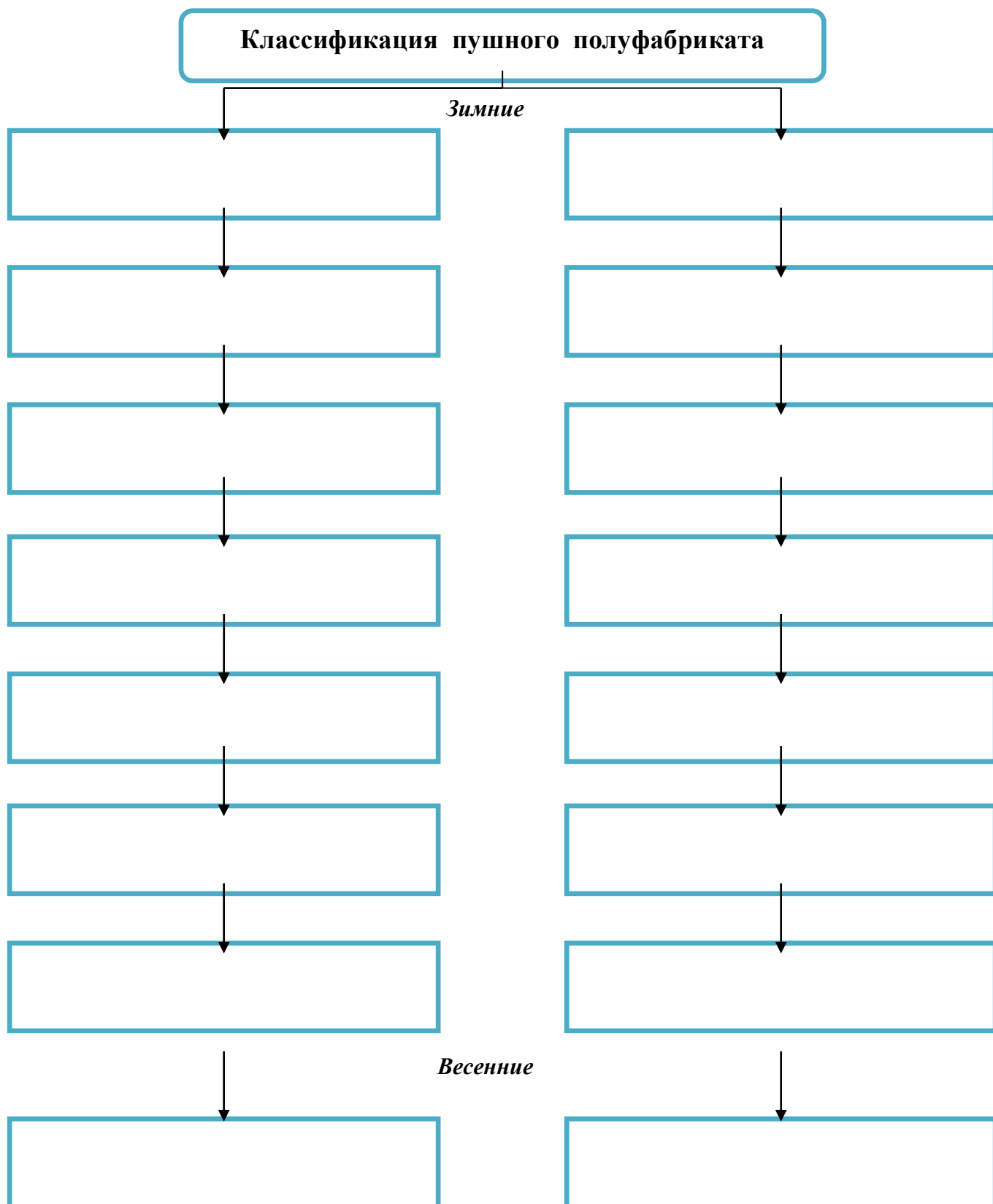
18. Что называется кряжем? _____

19. Каких животных относят к зимним видам пушно-мехового сырья? _____

20. Заполните таблицу «Технология изготовления пушины и меха»:

№ п/п	Процесс	Характеристика процесса
1		
2		
2		
4		

21. Заполните таблицу:



22. Из чего получают овчинно-шубный полуфабрикат? _____

23. *Каракулево-смушково-мерлушечные полуфабрикаты – это* _____

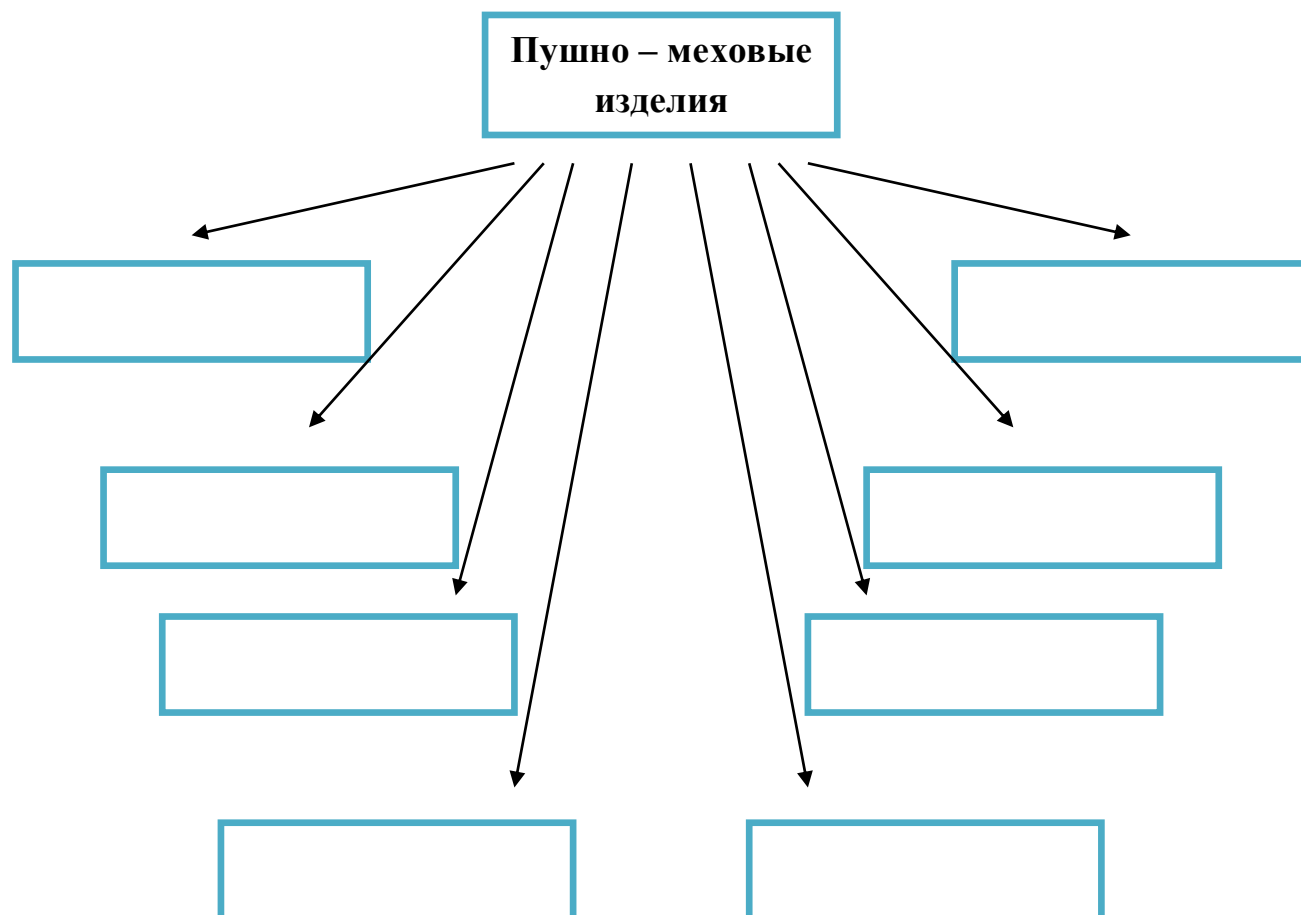
24. На какие виды подразделяют шкурки ягнят с первичным волосяным покровом тонкорунных, полутонкорунных, полугрубошерстных и грубошерстных пород овец:

[illegible]

25. Перечислите основные пороки пушно-мехового полуфабриката:_____

[illegible]

26. Заполните таблицу «Классификация пушно-меховых изделий по функциональному назначению»:



27. *Ассортимент женской верхней меховой одежды:* _____

28. Требования к качеству, стандартизация и оценка качества пушно-меховых и овчинно-шубных товаров:_____

[illegible]

[illegible][illegible]

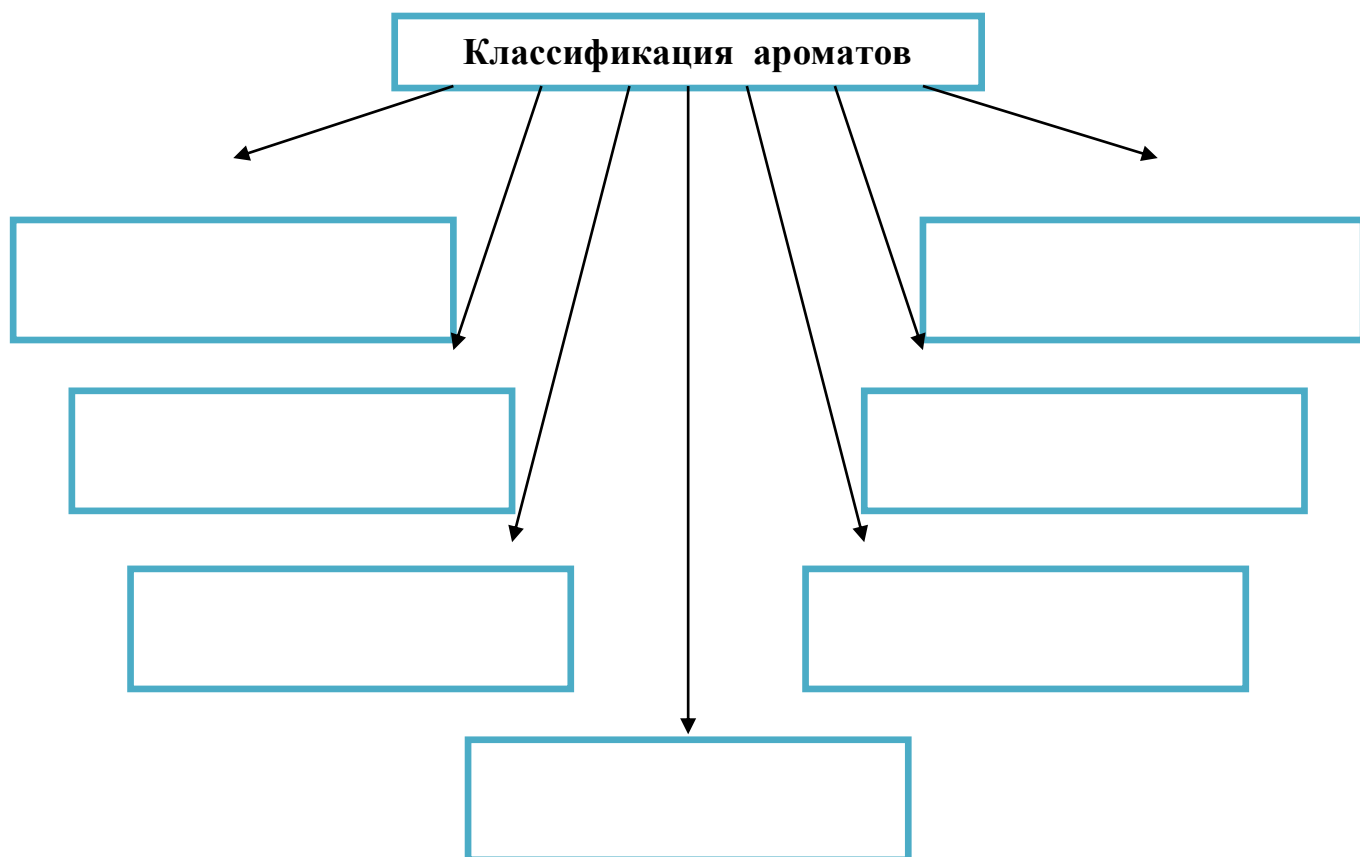
ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКИЕ ТОВАРЫ

1. Для чего предназначены парфюмерно-косметические товары? _____

2. Какие растительные душистые вещества применяются в парфюмерии:

3. Какова основная функция парфюмерных изделий? _____

4. Заполните таблицу «Классификация ароматов»:



5. Как подразделяются парфюмерные жидкости согласно ГОСТа? _____

[illegible]

6. Технология изготовления парфюмерных жидкостей и процесс создания аромата:

[illegible]

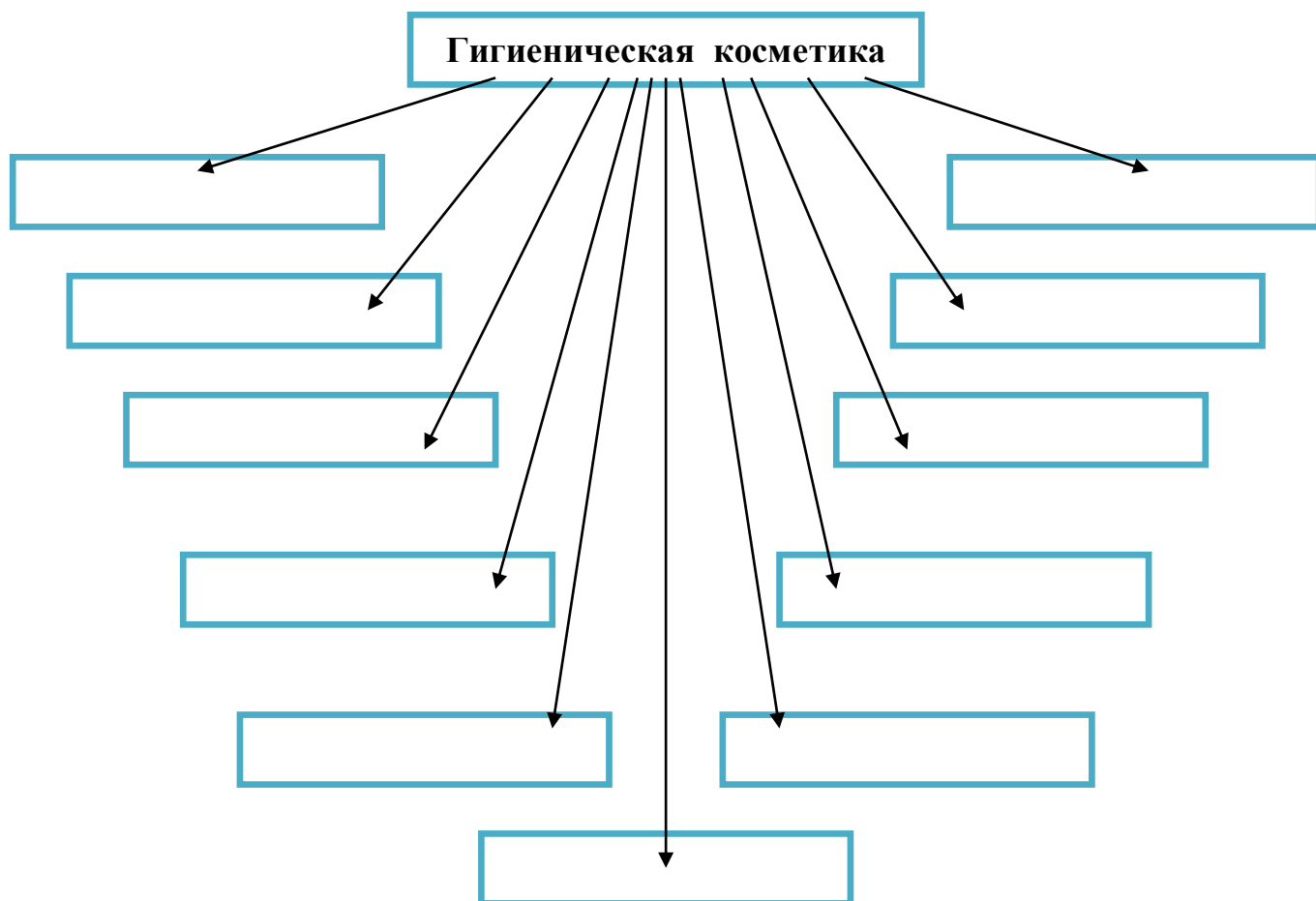
7. Что входит в состав сухих духов: _____

[illegible]

8. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение парфюмерных жидкостей

[illegible]

9. Заполните таблицу:



10. Перечислите стадии получения кремов: _____

11. Какие требования должны соблюдаться при производстве кремов: _____

12. Перечислите ассортимент кремов: _____

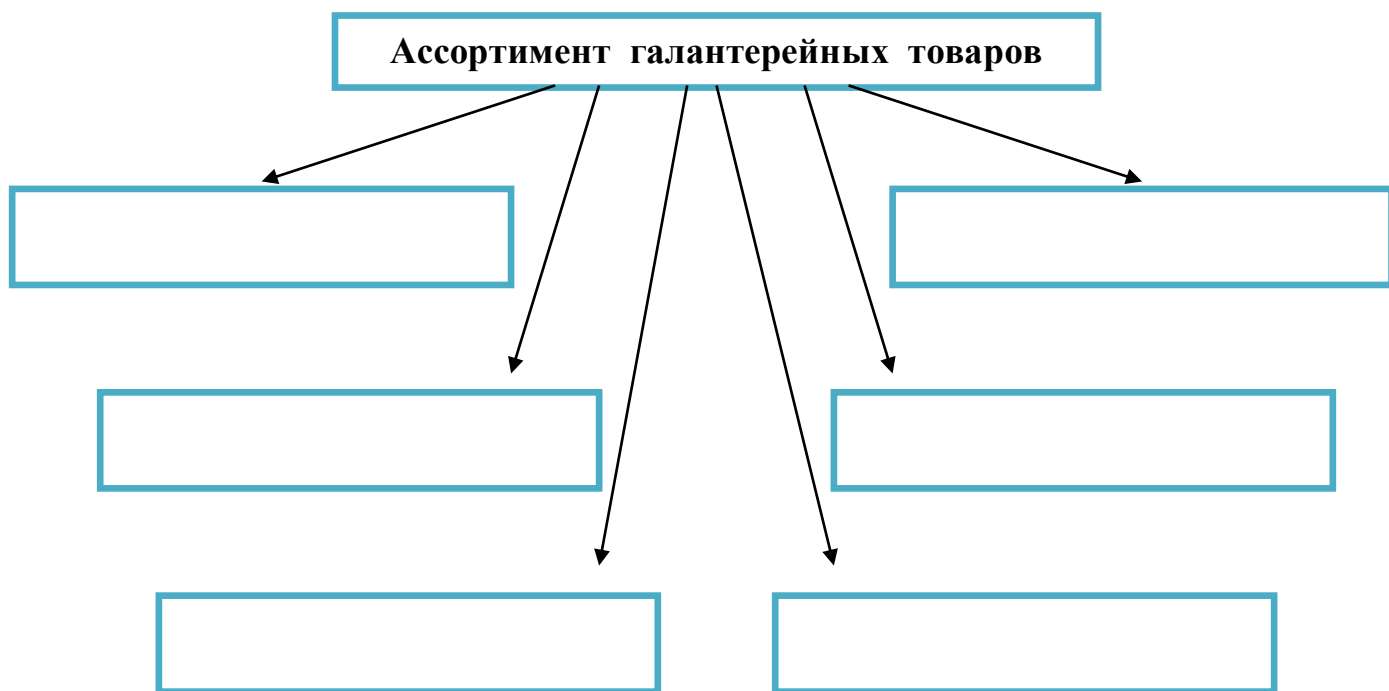
13. Дайте характеристику ассортимента средств ухода за волосами _____

14. Что относят к ассортименту декоративной косметики? _____

ГАЛАНТЕРЕЙНЫЕ ТОВАРЫ

1. Какие товары относят к галантерейным? _____

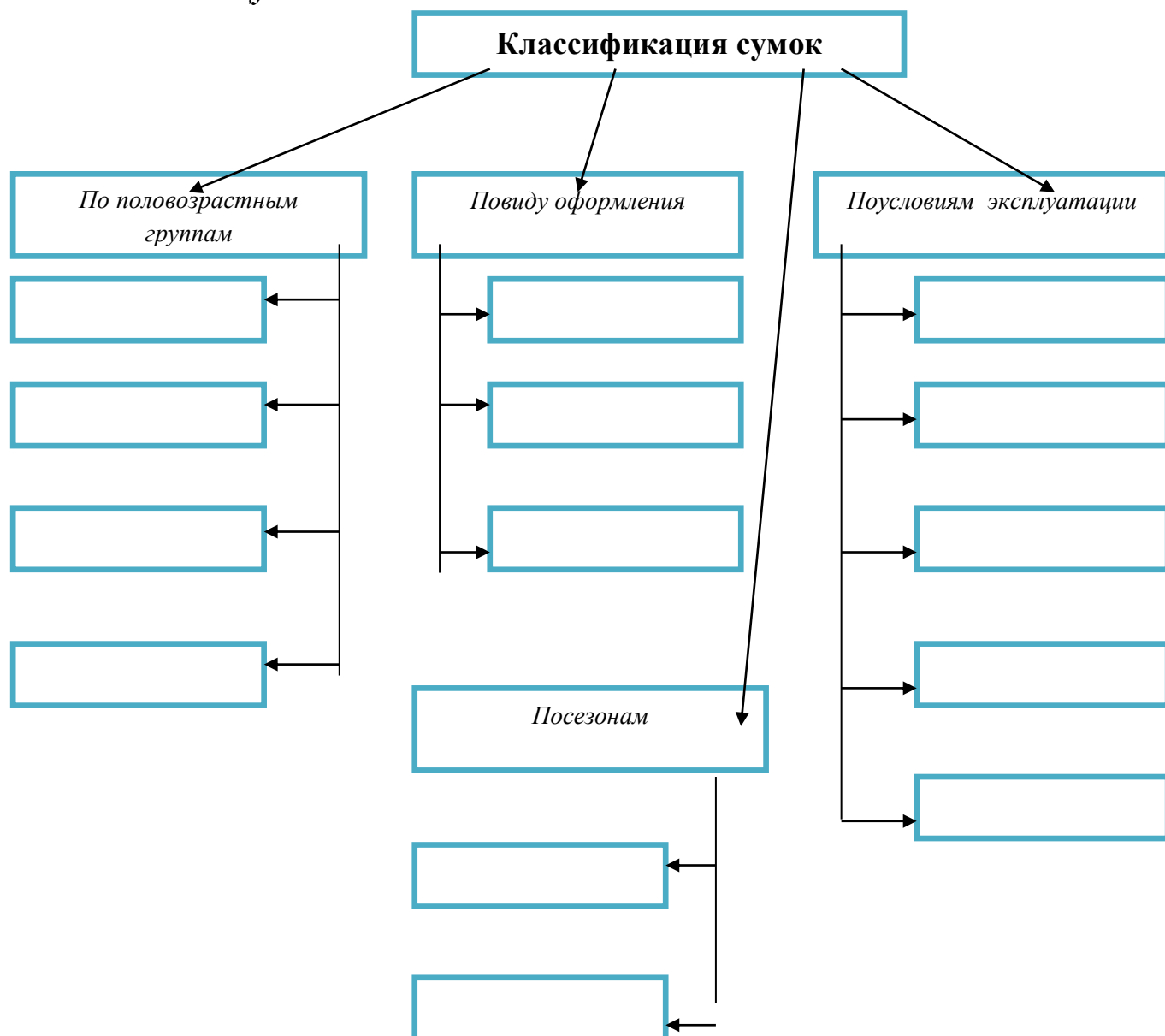
2. Заполните таблицу:



3. Чем отличаются бытовые кожгалантерейные изделия от специальных?

4. Как подразделяют кожгалантерейные изделия по назначению? _____

Заполните таблицу:



5. Перечислите ассортимент портфелей: _____

6. Заполните таблицу «Мелкие кожгалантерейные изделия их предназначение»:

№ п/п	Ассортимент	Для чего предназначается
1		
2		

Текстильная галантерея – это _____

10. Ассортимент текстильной галантереи

11. Перечислите основные требования, предъявляемые к изделиям металлической галантереи: _____

ЮВЕЛИРНЫЕ ТОВАРЫ

1. Ювелирные товары – это _____

2. Что понимают под пробой

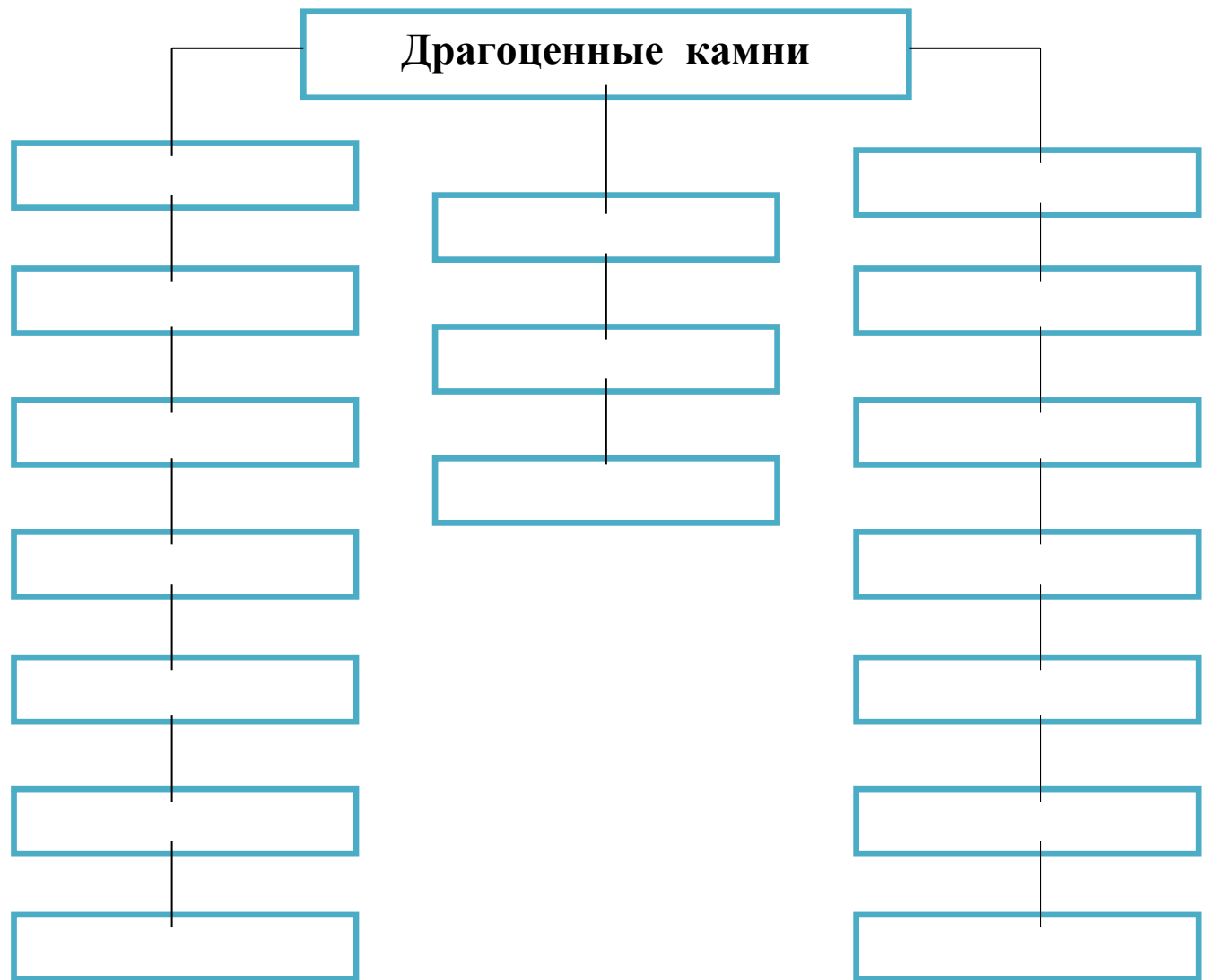
3. Какие металлы и сплавы используются в ювелирных целях? _____

[illegible]

4. Перечислите полудрагоценные камни, используемые в ювелирных целях?

[illegible]

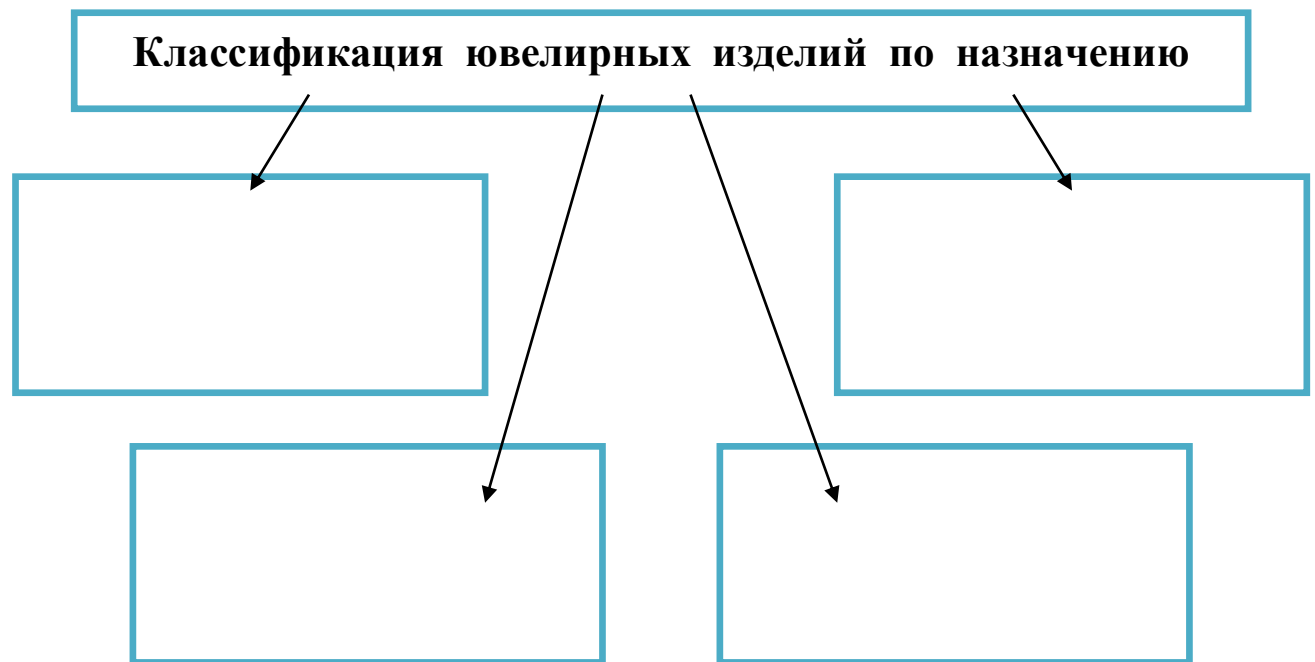
5. Заполните таблицу:



6. Классификация драгоценных и полудрагоценных камней по способу получения:

[illegible]

7. Заполните таблицу «Классификация ювелирных изделий»:



8. Технологический процесс производства ювелирных изделий: _____

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

9. Клеймение ювелирных изделий: _____

[illegible]

10. Какую информацию содержит этикетка ювелирного изделия? _____

11. Требования к качеству ювелирных изделий: _____

ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

12. Что называют пластическими массами? _____

13. Заполните таблицу «Классификация пластических масс»:

№ п/п	Признак классификации	Классификационные группировки
1	По составу	
2	По виду наполнителя	
3	По природе связующего вещества	
4	По способу получения полимера	
5	По отношению к нагреванию	
6	По физико-механическим свойствам	

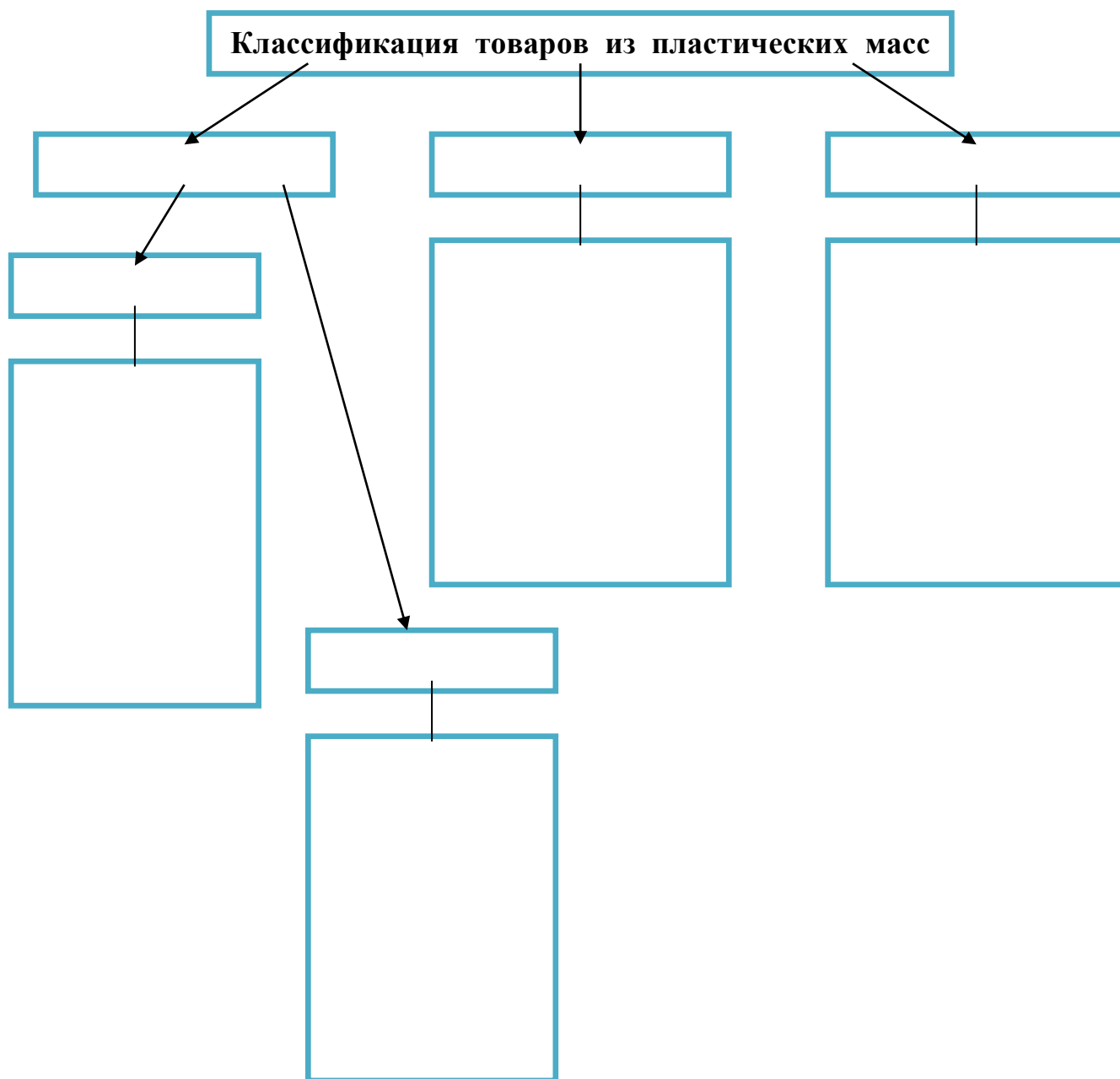
14. Какие требования предъявляют к качеству изделий из пластмасс? _____

[illegible]

15. Заполните таблицу «Пластические массы, применяемые в производстве товаров народного потребления»:

№ п/п	Пластические массы	Применение
1	Полиэтилен	
2	Полипропилен	
3	Поливинилхлорид	
4	Полистирольные пластики	
5	Полиметилметакрилат	
6	Полиакрилонитрил	
7	Полиамиды	
8	Полиэтилентерефталат	
9	Поликарбонаты	
10	Фторопласты	
11	Феноло- формальдегидные смолы	
12	Амино- формальдегидные смолы	
13	Эпоксидные смолы	
14	Кремнийорганические смолы	

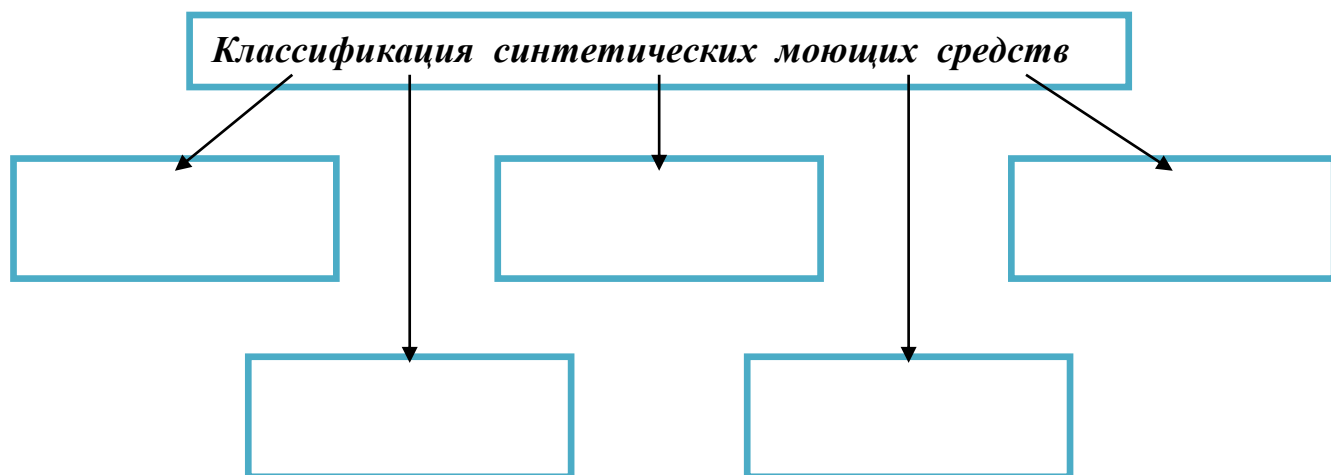
16. Заполните схему «Классификация товаров народного потребления, изготавливаемых из пластических масс, по назначению»:



17. Маркировка, упаковка, хранение изделий из пластмасс: _____

18. Что относят к бытовым химическим товарам? _____

19. Заполните схему «Классификация синтетических моющих средств» в соответствии с общегосударственной классификацией:



20. Закончите предложения: «СМС, предназначенные для стирки изделий, подразделяются по следующим признакам _____»
по агрегатному состоянию: _____

по назначению: _____

по способу применения: _____

21. Что составляет основной компонент лакокрасочных материалов? _____

22. Перечислите ассортимент лакокрасочных материалов: _____

23. Маркировка лакокрасочных материалов: _____

27. Классификация ассортимента металлической посуды: _____

28. Перечислите этапы технологического процесса производства стеклянных изделий: _____

29. Ценные потребительские свойства стеклянной посуды: _____

30. Ассортимент стеклянной посуды: _____

31. Как осуществляется украшение стеклянной посуды? _____

[illegible][illegible]

ТОВАРЫ КУЛЬТУРНО-БЫТОВОГО НАЗНАЧЕНИЯ

35. Перечислите, на какие группы подразделяют бумагу в зависимости от назначения:

[illegible]

36. *Ассортимент школьно-письменных и канцелярских товаров?* _____

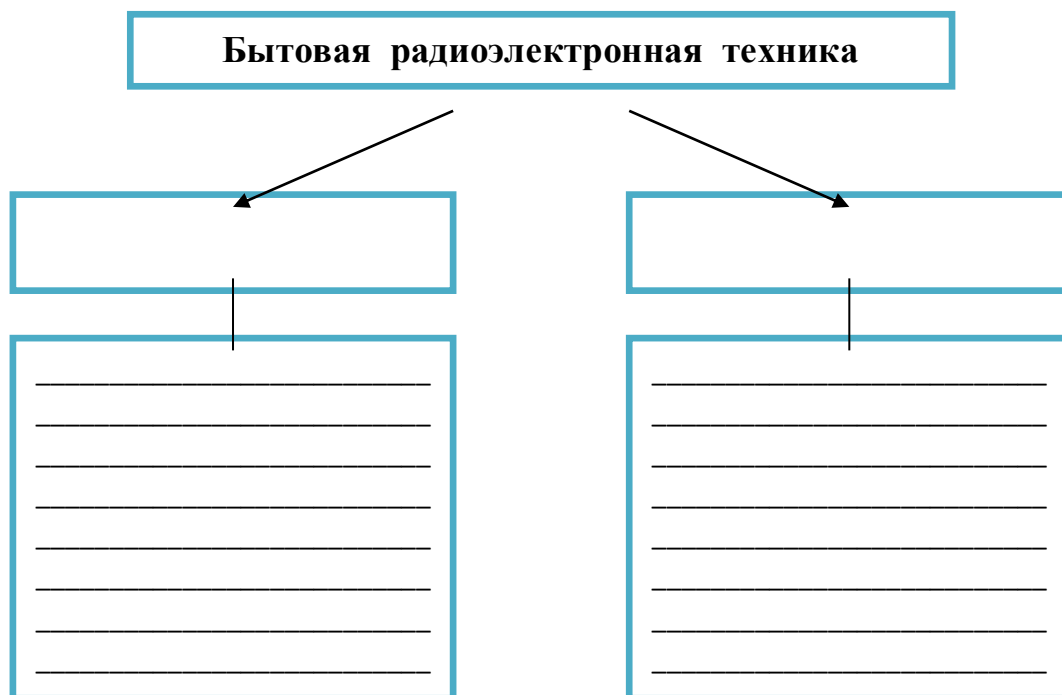
[illegible]

37. *Классификация фотоаппаратов:*

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on its right side, suggesting it's resting on a surface.

38. Что относят к элементам радиоэлектронной техники? _____

39. Заполните таблицу «Бытовая радиоэлектронная техника»:



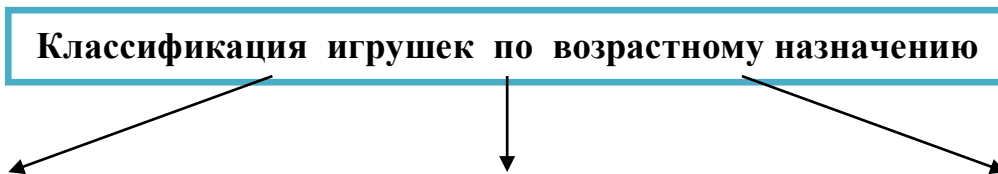
40. *Контроль качества игрушек:* _____

[illegible]

41. Заполните таблицу «Классификация игрушек по воспитательному назначению»:



42. Заполните схему:



43. *Ассортимент металлических игрушек:* _____

МЕБЕЛЬНЫЕ ТОВАРЫ

44. Перечислите конструкционные материалы для изготовления каркаса мебели и дайте краткую характеристику каждому: _____

[illegible]

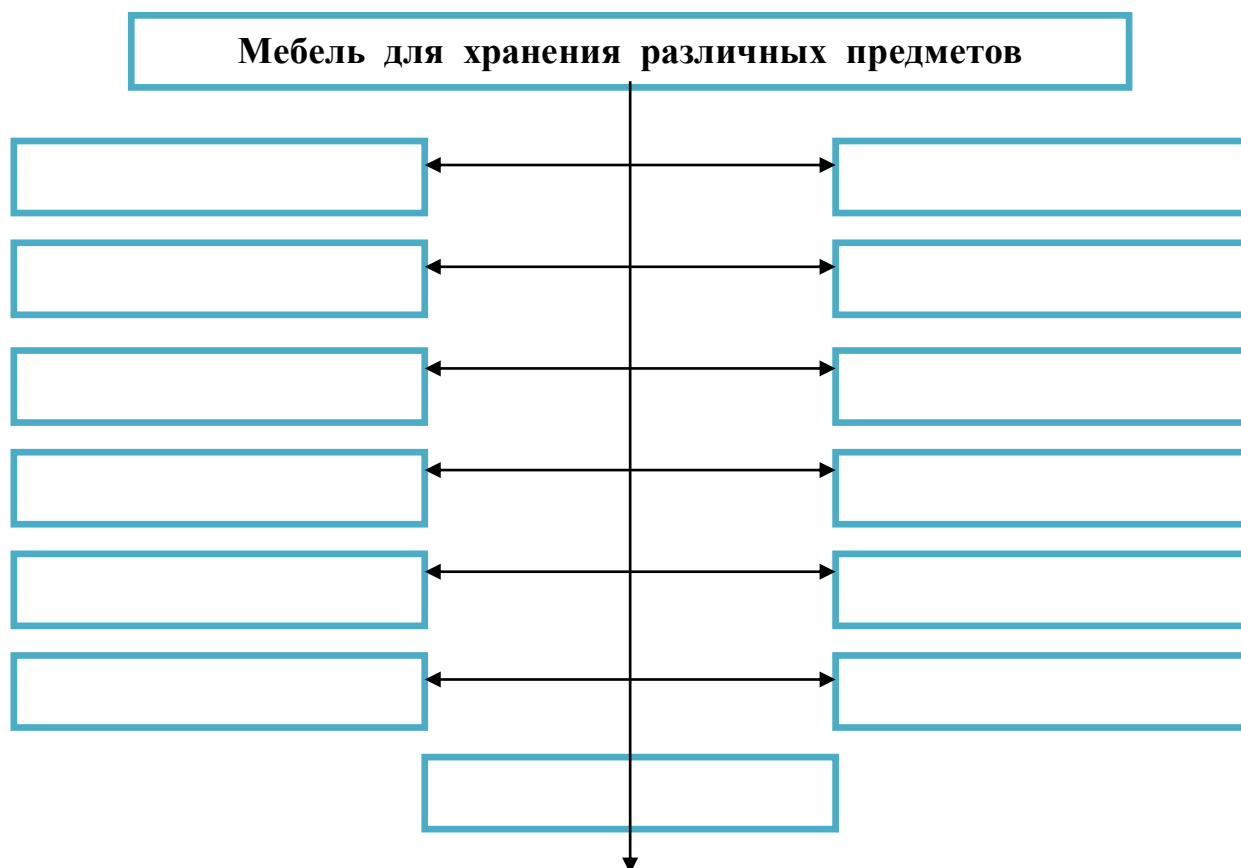
45. По каким признакам классифицируют мебель: _____

46. Заполните таблицу «Классификация мебели»:

№ п/п	Признак классификации	Классификационные группировки
1	По виду материала	
2	По назначению	
3	По способу производства	
4	По функциональному использованию	
5	По возрастному признаку	
6	По общей конструкции	
7	По месту установки	
8	По комплектности	

47. Перечислите ассортимент мебели для культурно-массовых нужд: _____

48. Заполните схему «Мебель для хранения различных предметов»:



49. Какие требования предъявляют к качеству мебели? _____

50. Контроль качества мебели: _____

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ КОНТРОЛЬНО-КАССОВОЙ ТЕХНИКИ

Задание 1: Перечислите и охарактеризуйте основные нормативно правовые документы, регламентирующие применение ККТ.

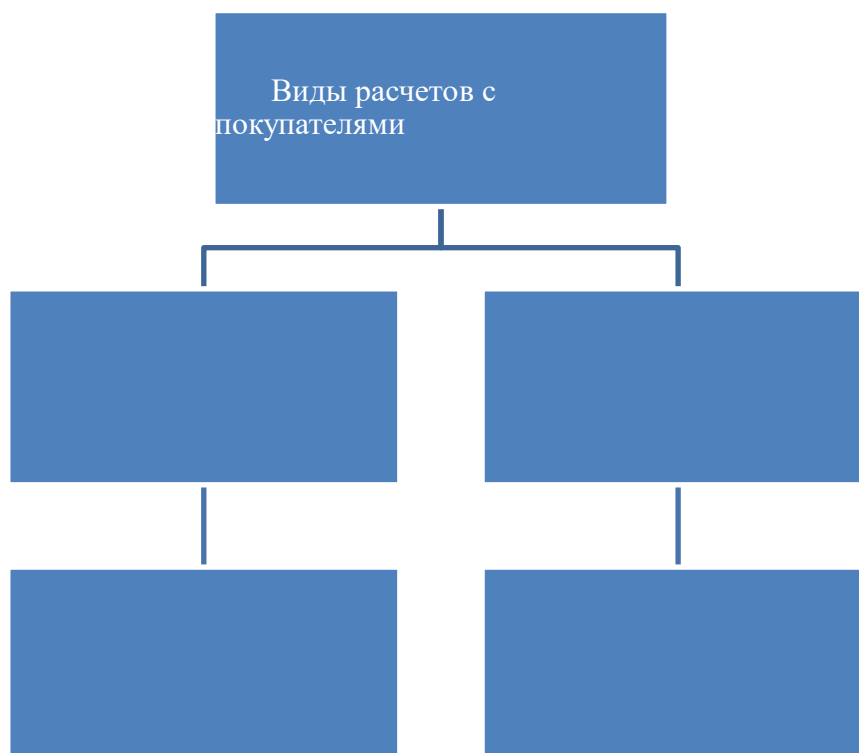
This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

Задание 2: Дайте определение следующим понятиям:

контрольно-кассовая техника	
база фискальных данных	
бланк строгой отчетности	
заводской номер	
кассовый чек	
ключ фискального признака	
обработка фискальных данных	

оператор фискальных данных	
перерегистрация контрольно-кассовой техники	
регистрация контрольно-кассовой техники	
реестр контрольно-кассовой техники	
снятие контрольно-кассовой техники с регистрационного учета	
фискальные данные	
фискальный документ	

Задание 3: Укажите виды расчетов с покупателями. В каких случаях используется каждый вид?



Задание 4: Укажите, в каких случаях организации и индивидуальные предприниматели могут производить расчеты без применения контрольно-кассовой техники:

Работа без применения ккт допускается

```
graph LR; A[Работа без применения ккт допускается] --- B1[ ]; A --- B2[ ]; A --- B3[ ]; A --- B4[ ]; A --- B5[ ]; A --- B6[ ]; A --- B7[ ]; A --- B8[ ]; A --- B9[ ]; A --- B10[ ]
```

Задание 5: Перечислите требования, предъявляемые к контрольно-кассовой технике:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Задание 6: В течение какого срока, фискальный накопитель обеспечивает хранение в некорректируемом виде реквизиты документов?

Задание 7: Перечислите реквизиты каких документов хранятся в фискальном накопителе?

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

Задание 8: Возможно ли уничтожение, удаление, блокирование, корректировка, обезличивание фискальных данных, записанных в фискальном накопителе и в базе фискальных данных?

Задание 9: Кто осуществляет регистрацию, перерегистрацию и снятие с регистрационного учета контрольно-кассовой техники?

Задание 10: Какие сведения указываются в заявлении о регистрации контрольно-кассовой техники?

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

Задание 11: Что такое аутентификация? Какова её роль при регистрации контрольно – кассовой техники?

Задание 12: Впишите пропущенные слова.

Перед началом осуществления расчетов с применением контрольно-кассовой техники формируются _____, а по окончании осуществления расчетов - _____. Кассовый чек не может быть сформирован позднее чем через _____ с момента формирования отчета об открытии смены.

Задание 13: Какой документ формируется при выполнении корректировки расчетов, которые были произведены ранее?

Задание 14: Перечислите реквизиты кассового чека и бланка строгой отчетности:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Задание 15: Перечислите требования, предъявляемые к кассовому чеку или бланку строгой отчетности:

Задание 16: Укажите обязанности организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих расчеты:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Задание 17: Кто осуществляет контроль и надзор за соблюдением законодательства о применении контрольно-кассовой техники?

Задание 18: Перечислите обязанности налоговых органов при осуществлении контроля и надзора за соблюдением законодательства о применении контрольно-кассовой техники:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Задание 19: Какие лица допускаются к работе на ККТ?

Задание 20: Впишите пропущенные слова. ККМ должна иметь _____ в _____ который _____ заносится

Задание 21: Впишите пропущенные слова. На каждую ККМ администрация _____ заводит _____, _____ которая _____ должна _____

Задание 22: Укажите обязанности кассира в начале рабочего дня:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Задание 23: Для безопасных условий труда на рабочем месте кассира – контролера необходимо выполнять следующие правила:

а) рабочее место

б) включить в сеть

в) не допускается к работе на ККМ лица

Задание 24: Изучите порядок включения машины в работу, составьте схему последовательности действий.

Задание 25: Составьте схему обслуживания покупателей:

Задание 26: Составьте схему последовательности расчета кассира с покупателями с применением ККМ?

Задание 27: Как следует поступать кассиру в случае возникновения спора с покупателями?

Задание 28: Что такое штрихкод? Какова его роль при регистрации покупки?

Задание 29: Что такое локальный код? Какова его роль при регистрации покупки?

Задание 30: Какие платежные средства может принимать кассир в качестве оплаты?



Задание 31: Как осуществляется проверка платежные способы пластиковых карт? Опишите схему и правила оплаты за реализованный товар кредитной картой?

Задание 32: Можно ли производить выдачу сдачи при безналичном расчете?

Тема: Работа на контрольно – кассовой машине

Задание 33: Заполните схему функциональных клавиш контрольно – кассовой машины.

Задание 34: Опишите функциональное назначение каждой клавиши:

Задание 35: Подготовьте ккм к работе на начало рабочего дня, согласно алгоритма:

1. Провести внешний осмотр машины, проверить состояние сетевого шнура, вилки и розетки, снять крышку отсека печатающего устройства.
 - Необходимо открыть верхнюю крышку ТПУ.
- Положить рулон в гнездо так, чтобы свободный конец бумаги выходил из под рулона.
 - Поднять прижимную планку в вертикальное положение.
 - Отодвинуть ТПУ от лентопротяжного вала.
 - Вставить свободный конец бумаги под лентопротяжной вал.
- Отпустить ТПГ на бумагу и опустить прижимную планку в исходное положение.
 - Конец ленты пропустить в щель на крышке ТПУ и закрыть крышку.
2. Проверка наличия (количества) ленты:
3. Включить машину в сеть.
4. **Включить тумблер.**

На индикаторе высвечивается сигнал «ЗАПРОС», т.е. запрос о пароле (пароль 6-тизначный от 1 до 6). Пароли должны быть известны лицам, ответственным за финансовую деятельность предприятия.

5. Для того, чтобы ввести **пароль** нужно последовательно набрать: **КЗ – 123456 – ВВ**.

При нажатии клавиши «КЗ» над ней загорается индикаторная лампочка. При правильном введении пароля лампочка гаснет. Если пароль введен неправильно, то машина подает звуковой сигнал, который прекращается при нажатии клавиши «СБ», после чего пароль надо ввести заново. На индикаторе высвечивается: **D 00 – 00 – 00**.

6. Для того, чтобы ввести **дату и время** необходимо набрать, например: **01 03 07 – ВВ** на индикаторе высвечивается: **h 00 – 00**
ввести время: **12 45 – ВВ**

на индикаторе высвечивается «ПС», а затем «0». Машина готова к работе, т.е. находится в режиме «Касса».

Если необходимо откорректировать дату и время, следует набрать следующие клавиши:

для коррекции даты: КР---1Д---дата---ВВ

для коррекции времени: КР---2В---время---ВВ

При введении даты и времени в режиме коррекции загорается индикаторная лампочка на клавишей КР. Для выхода из режима необходимо снова нажать клавишу «КР». Индикаторная лампочка гаснет.

Задание 36: Осуществите снятие показаний на начало рабочего дня (формирование «Х-отчета»), согласно алгоритма:

- а) нажать клавишу «КЗ» (над ней загорится индикаторная лампочка);
- б) нажать клавишу «1Д» – на индикаторе высветится «ЗПР-1» (запрос о пароле);
- в) набираем **пароль** от 1 до 6 знаков и клавишу «ВВ». Введенный пароль на индикаторе не высвечивается. Если пароль введен неправильно, то раздается **звуковой сигнал**. Разрешается повторить ввод кода блокировки.

г) если пароль введен правильно, на индикаторе высвечивается «ПЕЧ-1» и автоматически формируется чек отчетной ведомости «ПОКАЗАНИЯ».

После вывода чека отчетной ведомости ККМ автоматически переходит в режим «Касса». На индикаторе высвечиваются: **0.00**

Задание 37: Осуществите работу в режиме «Касса»:

Регистрация одной покупки без подсчета сдачи, согласно алгоритма:

сумма --- секция --- ВВ --- = --- ВВ

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Крем «Волшебный» - 57 рублей
- 2) Шампунь «Лесной» - 93 рубля
- 3) Чай «Золотая чаша» - 108 рублей
- 4) Журнал «Стархит» - 36 рублей
- 5) Жевательная резинка «Digo!» - 26 рублей
- 6) Ручка шариковая «Пиши» - 21 рубль
- 7) Хлеб «Пудовой» - 38 рублей
- 8) Специи «Перчик» - 13 рублей
- 9) Туалетная бумага «Ласточка» - 9 рублей
- 10) Раскраска «Маша и медведь» - 42 рубля
- 11) Корм для кошек «Мяу» - 23 рубля
- 12) Горчица «Дерзкая» - 53 рубля
- 13) Оливки черные «Гречанка» - 123 рубля

Задание 38: Осуществите работу в режиме «Касса».

Регистрация нескольких покупок без подсчета сдачи, согласно алгоритма:

сумма --- секция --- ВВ --- сумма --- секция --- ВВ --- = --- ВВ

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Печенье «Юбилейное» - 13 рублей
- 2) Напиток газированный «Тархун» - 26 рублей 90 коп

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Сок «Любимый» - 45 рублей
- 2) Масло сливочное «Зорька» - 80 рублей
- 3) Сухари «Твердыши» - 34 рубля 20 коп

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Семечки «Бабкины» - 40 рублей
- 2) Напиток кисломолочный «Снежок» - 30 рублей
- 3) Кольца луковые – 28 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Сок «Любимый» - 45 рублей
- 2) Масло сливочное «Зорька» - 90 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Печенье «Любятово» - 56 рублей
- 2) Напиток газированный «Саяны» - 25 рублей
- 3) Сок «Моя семья» - 49 рублей 50 коп
- 4) Масло сливочное «Президент» - 75 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Молоко питьевое «Машенька» - 56 рублей
- 2) Творог «Кальциник» - 65 рублей
- 3) Порошок стиральный «Тайд» - 136 рублей
- 4) Кружка «Стрелец» - 39 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Сельдь в масле «Особая» - 89 рублей
- 2) Хлеб «Пеклеванный» - 29 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Шоколад «Молочный» - 70 рублей
- 2) Кофе «Африка» - 170 рублей
- 3) Семечки «Городские» - 30 рублей
- 4) Напиток кисломолочный «Ряженка» - 28 рублей 80 коп

Задание 39: Осуществите работу в режиме «Касса»:

Регистрация одной покупки с подсчетом сдачи, согласно алгоритма:

сумма --- секция --- ВВ --- = --- НЛ --- взнос покупателя --- ВВ

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в 500 рублей:

- 1) Кофе растворимое «Индийское» - 120 рублей
- 2) Шоколадная паста «Аленка» - 120 рублей
- 3) Козинак «Ореховый» - 23 рубля
- 4) Носки мужские – 34 рубля
- 5) Зубная паста «Жемчуг» - 26 рублей
- 6) Салфетки бумажные – 16 рублей
- 7) Йогурт «Фруттис» - 17 рублей
- 8) Кетчуп «Слобода» - 47 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в 1000 рублей:

- 1) Краски «Акварель» – 68 рублей
- 2) Тетрадь – 7 рублей
- 3) Порошок стиральный «Дося» - 47 рублей
- 4) Кружка «Стрелец» - 38 рублей
- 5) Жевательная резинка «Орбит» - 21 рубль
- 6) Хлеб «Пшеничный» – 25 рублей
- 7) Макароны «Макфа» - 33 рубля
- 8) Масло сливочное «Вологодское» - 67 рублей
- 9) Освежитель воздуха «Яблоко» - 42 рубля

Задание 40: Осуществите работу в режиме «Касса»:

Регистрация нескольких покупок с подсчетом сдачи, согласно алгоритма:

сумма --- секция --- ВВ --- сумма --- секция --- ВВ --- = --- НЛ --- взнос покупателя --- ВВ

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в 500 рублей:

- 1) Сметана «Лакомка» - 56 рублей
- 2) Сыр плавленый «Янтарь» - 21 рубль
- 3) Батон «Горчиный» - 29 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в 500 рублей:

- 1) Мороженое «Сливочное» – 47 рублей
- 2) Лак для волос «Прелесть» - 79 рублей
- 3) Сухарики «Горчиные» - 20 рублей
- 4) Средство для посуды «Пемолукс» - 43 рубля

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **1000** рублей:

- 1) Сметана «Волжская» - 48 рублей
- 2) Сосиски «Премиум» в вакуумной упаковке - 121 рубль
- 3) Горчица «Русская» - 25 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **1000** рублей:

- 1) Молоко «Кувшин» - 57 рублей
- 2) Носки детские – 24 рубля
- 3) Альбом для рисования – 30 рублей
- 4) Ручка шариковая – 11 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **5000** рублей:

- 1) Мороженое «Холодок» – 45 рублей
- 2) Сухарики «Горчичные с маком» - 30 рублей
- 3) Лак для волос «Красотка» - 87 рублей
- 4) Средство для посуды «Дося» - 54 рубля

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **5000** рублей:

- 1) Крем «Ромашковый» - 47 рублей
- 2) Шоколадный батончик «Ореховый» - 37 рублей
- 3) Сметана «Простоквашино» - 56 рублей
- 4) Сыр плавленый «Сливочный» - 21 рубль
- 5) Батон «Молочный» - 25 рублей

Задание 41: Осуществите работу в режиме «Касса»:

Регистрация весового товара без подсчета сдачи, согласно алгоритма:

вес ---X---цена---секция---ВВ--- = ---ВВ

Зарегистрируйте стоимость покупки:

- 1) Покупатель приобретает печенье «Курабье» массой 673 г. Цена за 1 кг – 120 рублей 60 коп
- 2) Покупатель приобретает смородину замороженную массой 374 г. Цена за 1 кг – 156 рублей
- 3) Покупатель приобретает сыр «Пошехонский» массой 564г. Цена за 1 кг – 317 рублей
- 4) Покупатель приобретает грудинку свиную копченую массой 370 г. Цена за 1 кг – 380 рублей 40 коп

Задание 42: Осуществите работу в режиме «Касса»:

Регистрация весового товара с подсчетом сдачи, согласно алгоритма:

вес---X---цена---секция---ВВ--- вес---X---цена---секция---ВВ--- = --- ВВ

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **500** рублей:

- 1) Покупатель приобретает вишню замороженную массой 495 г. Цена за 1 кг – 240 рублей
- 2) Покупатель приобретает сыр «Российский» массой 348 г. Цена за 1 кг – 320 рублей
- 3) Покупатель приобретает печенье «Топленое молоко» массой 458 г. Цена за 1 кг – 107 рублей 30 коп

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **1000** рублей:

- 1) Покупатель приобретает конфеты «Любимые» массой 788 г. Цена за 1 кг – 527 рублей
- 2) Покупатель приобретает сосиски «Мясные» массой 928 г. Цена за 1 кг – 367 рублей 80 коп
- 3) Покупатель приобретает мясо свиное массой 1358 г. Цена за 1 кг – 300 рублей 60 коп

Задание 43: Осуществите работу в режиме «Касса»:

Регистрация возврата денег из кассы, согласно алгоритма:

ВТ --- сумма --- секция --- ВВ --- = --- ВВ

- 1) Покупатель осуществляет возврат консервы «Лосось» стоимостью 105 рублей.
- 2) Покупатель осуществляет возврат ведро пластиковое стоимостью 70 рублей
- 3) Покупатель осуществляет возврат напитка газированного «Буратино» стоимостью 30 рублей.
- 4) Покупатель осуществляет возврат ведро пластиковое стоимостью 68 рублей.
- 5) Покупатель осуществляет возврат кастрюли алюминиевой стоимостью 135 рублей.

Задание 44: Осуществите работу в режиме «Касса»:

Регистрация общей покупки с подсчетом сдачи, согласно алгоритма:

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **500** рублей:

- 1) Зубная паста «Коралл» - 26 рублей
- 2) Салфетки бумажные – 16 рублей
- 3) Минтай замороженный 348 г., цена за 1 кг – 55 рублей
- 4) Йогурт «Вкуснотеево» - 17 рублей
- 5) Колбаса «Любительская» 1250 г., цена за 1 кг – 330 рублей
- 6) Кетчуп «Слобода» - 47 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **500** рублей:

- 1) Зубная паста «Жемчуг» - 26 рублей
- 2) Салфетки бумажные – 16 рублей
- 3) Минтай замороженный 890 г., цена за 1 кг – 85 рублей
- 4) Йогурт «Фрутис» - 17 рублей
- 5) Колбаса «Докторская» 450 г., цена за 1 кг – 310 рублей
- 6) Кетчуп «Слобода» - 47 рублей
- 7) Туалетная бумага «Перышко» - 47 рублей
- 8) Мыло «Детское» - 21, 5 рубль
- 9) Конфеты «Коровка» 376 г., цена за 1 кг – 184 рубля

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **1000** рублей:

- 1) Туалетная бумага «Мягкость» - 49 рублей
- 2) Мыло «Земляничное» - 21 рубль
- 3) Конфеты «Фрегат» 473 г., цена за 1 кг – 134 рубля
- 4) Сырок творожный «Здрайвер» - 19 рублей
- 5) Пельмени «Таёжные» 785 г., цена за 1 кг – 210 рублей
- 6) Майонез «Петровский» - 47 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **1000** рублей:

- 1) Бананы – 698 г., цена за 1 кг – 71 рубль
- 2) Мороженое «Сливочное» – 27 рублей
- 3) Сухарики «Горчичные» - 20 рублей
- 4) Лак для волос «Прелесть» - 89 рублей
- 5) Средство для посуды «Пемолюкс» - 43 рубля
- 6) Сахар - 1390 г., цена за 1 кг – 49 рублей
- 7) Капуста белокочанная – 1207 г., цена за 1 кг – 21 рубль
- 8) Хлеб «Пшеничный» – 25 рублей
- 9) Макароны «Макфа» - 53 рубля

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **5000** рублей:

- 1) Капуста белокочанная – 1231 г., цена за 1 кг – 31 рубль
- 2) Хлеб «Деревенский» – 35 рублей
- 3) Макароны «Макфа» - 54 рубля
- 4) Масло сливочное «Домашнее» - 80 рублей
- 5) Освежитель воздуха «Банан» - 32 рубля
- 6) Рис «Краснодарский» - 386 г., цена за 1 кг – 65 рублей

Зарегистрируйте стоимость покупки, если покупатель расплачивается купюрой в **5000** рублей:

- 1) Киви – 698 г., цена за 1 кг – 91 рубль
- 2) Мороженое «Холодок» – 45 рублей
- 3) Сухарики «Горчичные с маком» - 30 рублей
- 4) Лак для волос «Красотка» - 77 рублей
- 5) Средство для посуды «Дося» - 24 рубля
- 6) Сахар - 1460 г., цена за 1 кг – 46 рублей
- 7) Масло сливочное «Вологодское» - 97 рублей
- 8) Освежитель воздуха «Яблоко» - 42 рубля
- 9) Рис «Краснодарский» - 790 г., цена за 1 кг – 70 рублей

Задание 45: Осуществите снятие показаний на конец рабочего дня (формирование «Z - отчета»), согласно алгоритма:

Для вывода контрольной ленты необходимо:

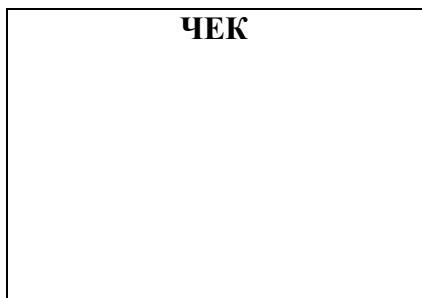
- а) нажать клавишу **«КЗ»**, загорится индикаторная лампочка;
- б) нажать клавишу **«2В»**, на индикаторе высвечивается **«ЗПР-2»** (запрос о пароле);
- в) набрать **пароль** от 1 до 6 знаков и клавишу **«ВВ»**, на индикаторе высвечивается **«ПЕЧ – 2»**.

После вывода контрольной ленты происходит обнуление всех информационных регистров.

Задание 46: Выключите ккм, согласно алгоритма:

- а) Выключить тумблер.
- б) Вынуть вилку из розетки.

Задание 47: Приклейте чек, укажите его реквизиты.



ДОКУМЕНТАЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ КАССОВЫХ ОПЕРАЦИЙ

Задание 48: Что такое инкассация кассира? Какой документ оформляется при инкассации?

Задание 49: Что такое X – отчет? Приклейте его. Укажите его реквизиты.

X – отчет

Задание 50: Что такое Z – отчет? Приклейте его. Укажите его реквизиты.

Z – отчет

Задание 51: Оформите «Инкассацию кассы».

Дата	
Номер кассира	
Фамилия кассира	
Номинал купюры	Количество
5000	
1000	
500	
Сумма	
Подпись кассира	
Подпись старшего кассира	

Задание 52: Что такое журнал кассира – операциониста?

Задание 53: Какие требования предъявляются к журналу кассира – операциониста?

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

Задание 54: Перечислите правила пользования журнала кассира – операциониста.

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

- _____

Задание 55: Какие данные используются для заполнения журнала кассира – операциониста?

- _____

- _____

- _____

Задание 56: Определите сумму выручки за день, согласно алгоритма:

Сумма выручки определяется по показаниям счётчиков и по формуле:

Пк – Пн

Где Пк – показания суммирующих денежных счётчиков на конец рабочего дня;

Пн – показания суммирующих денежных счётчиков на начало рабочего дня.

Указываем показания счетчиков, суммы выручки, сумму, сданную администрации.
Определяется остаток на конец рабочего дня, по формуле:

$$Ок = Он + П (в) - Р (с)$$

Указываем остаток.

Задание 57: Заполните книгу кассира – операциониста.

КНИГА КАССИРА-ОПЕРАЦИОНИСТА

Первый лист:

[illegible]

Второй лист:

[illegible]

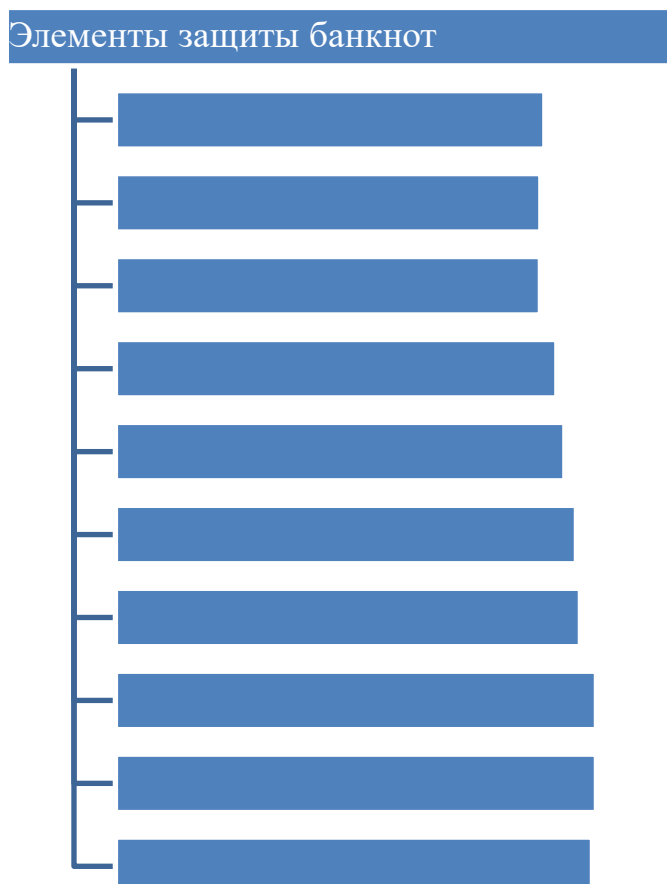
Задание 58: Изучите отличительные особенности банкнот Банка России. Каждая банкнота с разным номиналом имеет свой цвет. Укажите цвет каждой банкноты.

Номинал рублей	
10 рублей	
50 рублей	
100 рублей	
500 рублей	
1000 рублей	
5000 рублей	

Задание 59: Изучите отличительные особенности банкнот Банка России. В центре банкнот отпечатана гравюра с изображением достопримечательностей разных городов. Укажите их.

Номинал рублей	Изображение на купонном поле
10	
50	
100	
500	
1000	
5000	

Задание 60: Заполните схему «Элементы защиты банкнот».



ДИПЛОМ

О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ

000000135338

Документ о квалификации

Регистрационный номер 130462

Город Смоленск

Дата выдачи 20 апреля 2022 г.

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

Колченко

Оксана Владимировна

с 23 января 2022 г. по 20 апреля 2022 г.

прошел(-ла) профессиональную переподготовку в (на)

ООО «Инфоурок»

по программе

«Физическая культура и спорт: теория и методика преподавания в профессиональном образовании»

Решением от

20 апреля 2022 г.

диплом предоставляет право

на ведение профессиональной деятельности в сфере

Образование и педагогика
и подтверждает присвоение квалификации
Преподаватель физической культуры



Председатель комиссии

Руководитель

Секретарь

Коновалов К.М.

Шишко В.А.

Шарова А.М.

Сведения о содержании и результатах освоения программы профессиональной переподготовки:

Наименование	Количество часов	Оценка
Государственная политика РФ в сфере образования	72	Хорошо
Педагогика	72	Хорошо
Основы возрастной психологии	72	Хорошо
Анатомия и физиология	34	Хорошо
Физиология физического воспитания и спорта	20	Хорошо
Теория и методика физической культуры	20	Зачтено
Теория спорта	30	Зачтено
Менеджмент физической культуры и спорта	20	Хорошо
Биомеханика человека	20	Хорошо
Лечебная физическая культура и формирование здорового образа жизни	32	Хорошо
Спортивные сооружения	20	Хорошо
Теория и методика обучения базовым видам физкультурно-спортивной деятельности	40	Зачтено
Система современного профессионального образования	20	Хорошо
Современные педагогические технологии в профессиональном образовании	40	Зачтено
Итоговый экзамен	28	Отлично

Всего: 540 часов

Руководитель
образовательной организации



Шишко В.А.

Секретарь



Шарова А.М.



000000135338

Приложение к диплому

Фамилия, имя, отчество **Колченко**

Оксана Владимировна

уровень базового образования **высшее образование**
(высшее, среднее профессиональное)

с **23 января 2022** г. по **20 апреля 2022** г.

прошел(-ла) обучение в **ООО «Инфоурок»**
(наименование образовательной организации)

дополнительного профессионального образования)

по программе **Физическая культура и спорт: теория и методика**
(наименование программы)

преподавания в профессиональном образовании, разработанной в
(дополнительного профессионального образования)

соответствии с ФГОС и Федеральным законом №273-ФЗ

прошел(-ла) стажировку в (на) **не предусмотрено**
(наименование предприятия,

организации, учреждения)

ДИПЛОМ

О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ

ПП № 0098378

Документ о квалификации

Регистрационный номер 96561

Город Москва

Дата выдачи 06 августа 2025 г.

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

Колченко

Оксана Владимировна

с 13 ноября 2024 г. по 06 августа 2025 г.

прошел(-ла) профессиональную переподготовку в (на)

ООО «Московский институт

профессиональной переподготовки и

повышения квалификации педагогов»

по программе

«География: теория и методика преподавания

в образовательной организации»

Решением от

06 августа 2025 г.

диплом предоставляет право

на ведение профессиональной деятельности в сфере

Образование и наука

и подтверждает присвоение квалификации

Учитель географии



Председатель комиссии

Руководитель

Секретарь

Приложение к диплому

Фамилия, имя, отчество **Колченко**

Оксана Владимировна

уровень базового образования **высшее образование**
(высшее, среднее профессиональное)

с **13 ноября 2024** г. по **06 августа 2025** г.

прошел(-ла) обучение в **ООО «Московский институт**
(наименование образовательной организации)
профессиональной переподготовки и повышения квалификации
(дополнительного профессионального образования)

педагогов»

по программе **География: теория и методика преподавания в**
(наименование программы)
образовательной организации, разработанной в соответствии с ФГОС и
(дополнительного профессионального образования)

Федеральным законом №273-ФЗ

прошел(-ла) стажировку в (на) **Не предусмотрено**
(наименование предприятия,

организации, учреждения)

Сведения о содержании и результатах освоения программы профессиональной переподготовки:

Наименование	Количество часов	Оценка
Государственная политика в сфере образования	72	Хорошо
Общая и прикладная дидактика	72	Хорошо
Основы возрастной психологии	72	Хорошо
Экономическая и социальная география зарубежных стран. Методика преподавания курса в средней школе	56	Хорошо
Теория и методика обучения географии. Современные педагогические технологии и ИКТ	24	Хорошо
Физическая география материков и океанов и методика обучения с ИКТ	24	Хорошо
Общее землеведение	24	Отлично
Экономическая и социальная география России и методика обучения предмету	24	Хорошо
Этногеография и география религий	24	Зачтено
Физическая география России и методика обучения с ИКТ	24	Хорошо
Геология	24	Зачтено
Картография с основами топографии. ГИС. ИКТ на уроках географии	24	Хорошо
География Москвы и Московской области. Краеведение	24	Зачтено
Геоэкология и методика геоэкологического образования	24	Хорошо
Итоговый экзамен	28	Отлично

Всего: 540 часов

Руководитель
образовательной организации

Секретарь



ПП № 0098378

ДИПЛОМ

О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКЕ

ПП №0068822

Документ о квалификации

Регистрационный номер **67663**

Город **Москва**

Дата выдачи **22 января 2025 г.**

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

Колченко

Оксана Владимировна

с 02 октября 2024 г. по 22 января 2025 г.

прошел(-ла) профессиональную переподготовку в (на)

ООО «Московский институт

профессиональной переподготовки и

повышения квалификации педагогов»

по программе

**«Русский язык и литература: теория и
методика преподавания в образовательной
организации»**

Решением от

22 января 2025 г.

диплом предоставляет право
на ведение профессиональной деятельности в сфере

образования и педагогики

и подтверждает присвоение квалификации

Учитель русского языка и литературы



Председатель комиссии

Руководитель

Секретарь

Сведения о содержании и результатах освоения программы профессиональной переподготовки:

Наименование	Количество часов	Оценка
Государственная политика РФ в сфере образования	72	Хорошо
Общая и прикладная дидактика	72	Хорошо
Основы возрастной психологии	72	Отлично
Теория и история русского литературного языка	36	Отлично
Современный русский литературный язык	36	Хорошо
Практическая методика преподавания русского языка	36	Хорошо
Система работы учителя русского языка по подготовке и проведению ОГЭ (ЕГЭ)	36	Зачтено
Русская и зарубежная литература	32	Хорошо
Теория и методика обучения литературе	32	Отлично
Система работы учителя литературы по подготовке и проведению ОГЭ (ЕГЭ)	32	Зачтено
Методика подготовки учителя к написанию итогового сочинения (изложения) в 10-11 классах	28	Отлично
Контрольно-оценочная деятельность учителя русского языка и литературы	28	Зачтено
Итоговый экзамен	28	Отлично

Всего: 540 часов

Руководитель
образовательной организации

Секретарь



ПП №0068822

Сведения о содержании и результатах освоения программы профессиональной переподготовки:

Наименование	Количество часов	Оценка
Государственная политика РФ в сфере образования	72	Хорошо
Общая и прикладная дидактика	72	Хорошо
Основы возрастной психологии	72	Отлично
Теория и история русского литературного языка	36	Отлично
Современный русский литературный язык	36	Хорошо
Практическая методика преподавания русского языка	36	Хорошо
Система работы учителя русского языка по подготовке и проведению ОГЭ (ЕГЭ)	36	Зачтено
Русская и зарубежная литература	32	Хорошо
Теория и методика обучения литературе	32	Отлично
Система работы учителя литературы по подготовке и проведению ОГЭ (ЕГЭ)	32	Зачтено
Методика подготовки учителя к написанию итогового сочинения (изложения) в 10-11 классах	28	Отлично
Контрольно-оценочная деятельность учителя русского языка и литературы	28	Зачтено
Итоговый экзамен	28	Отлично

Всего: 540 часов

Руководитель
образовательной организации

Секретарь



ПП №0068822

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
«Всероссийский детский центр «Смена»»

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Колченко

Оксана Владимировна

прошел(а) повышение квалификации

с 01.07.2023 года по 16.07.2023 года

по дополнительной профессиональной программе

«Организация воспитательной работы в образовательных

организациях системы среднего профессионального

образования»

УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

232419497778

в объеме

88 часов

Документ о квалификации

Регистрационный номер

5406

Города

г.о. г.-к. Анапа, с. Сукко

Дата выдачи

17 июля 2023 года

Резник А.П.

Рощина Н.В.



подпись

подпись

УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что

Колченко

(фамилия, имя, отчество)

Оксана Владимировна

с **17 января 2025**

г. по

26 марта 2025

г.

прошел(-ла) обучение в (на) **ООО «Московский институт**

(наименование)

профессиональной переподготовки

образовательного учреждения (подразделения) дополнительного профессионального образования)

и повышения квалификации педагогов»

по **программе повышения квалификации**

(наименование программы, темы, программы дополнительного профессионального образования)

**«Методика обучения русскому языку в образовательных
организациях в условиях реализации ФГОС»**



144 часов

(количество часов)

Ректор (директор)

Секретарь

Город **Москва**

Год **2025**

Удостоверение является документом
установленного образца о повышении квалификации

Регистрационный номер **274885**

ПК № 0273763

СЕРТИФИКАТ

Подтверждает, что

Колченко Оксана Владимировна

прошёл(а) курс «Слышать. Говорить. Помогать», (4 часа 49 минут)

- Психологическая коммуникация и построение доверия
- Навигация в мерах поддержки и ресоциализации
- Проведение первичной диагностики запроса
- Стресс-менеджмент и работа с конфликтами
- Саморегуляция в стрессовой ситуации



**Табак Владимир
Григорьевич**

Генеральный директор АНО
«Диалог Регионы»



Благодарственное ПИСЬМО

НАГРАЖДАЕТСЯ

**КОЛЧЕНКО ОКСАНА ВЛАДИМИРОВНА,
преподаватель ГБПОУ КК УСПК**

за активное участие в реализации мероприятий
в рамках профсоюзных социальных проектов, направленных
на пропаганду здорового образа жизни и популяризацию профсоюзной
деятельности, а также помощь в реализации
краевого проекта «Профбилет привилегий»

Выражаем Вам признательность за профессионализм и преданность делу,
от всей души желаем Вам здоровья, благополучия и успехов!

Усть-Лабинск, 2024 г.

Председатель Усть-Лабинской
районной организации
Общероссийского Профсоюза



О.Н. Горбачева



Благодарственное ПИСЬМО

НАГРАЖДАЕТСЯ

**Колченко Оксана Владимировна,
преподаватель ГБПОУ КК УСПК**

за личный вклад, развитие и укрепление профсоюзной организации, высокий профессионализм и активную гражданскую позицию при защите трудовых, социально-экономических интересов и прав работников.

От всей души желаем Вам здоровья, благополучия и успехов в профессиональной деятельности!

Усть-Лабинск, 2025 г.

Председатель Усть-Лабинской
районной организации
Общероссийского Профсоюза



О.Н. Горбачева



КРАСНОДАРСКАЯ КРАЕВАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО СОЮЗА
РАБОТНИКОВ НАРОДНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

БЛАГОДАРНОСТЬ

ОБЪЯВЛЯЕТСЯ

КОЛЧЕНКО ОКСАНЕ ВЛАДИМИРОВНЕ,

члену контрольно-ревизионной комиссии первичной профсоюзной организации,
преподавателю ГБПОУ КК «Усть-Лабинский социально-педагогический колледж»,
за активную работу по защите трудовых, социально-экономических прав и интересов членов Профсоюза
и в связи с 85-летием системы среднего профессионального образования в России

Председатель
Краснодарской краевой
организации Общероссийского
Профсоюза образования



С.Н. Даниленко

Постановление Президиума № 6 от 24 сентября 2025 года
г. Краснодар

**Всероссийская общественная организация ветеранов
«БОЕВОЕ БРАТСТВО»**



**БЛАГОДАРСТВЕННОЕ
ПИСЬМО**

*Активистке Усть-Лабинского районного отделения
Краснодарского краевого отделения Всероссийской
общественной организации ветеранов
«БОЕВОЕ БРАТСТВО»*

Колченко Оксана Владимировне

*за верное служение заветам «БОЕВОГО БРАТСТВА» и
активное участие в духовно-нравственном и военно-
патриотическом воспитании молодёжи, социальную
поддержку ветеранов и членов их семей.*

*Убеждены, что Вы и впредь будете высоко нести честь и
достоинство нашей организации, верой и правдой служить
нашей Родине – Великой России.*

*Руководитель Краснодарского
краевого отделения
Всероссийской общественной
организации ветеранов
«БОЕВОЕ БРАТСТВО»
полковник*



В.П.Ляхов

22.02.2025г.

УДОСТОВЕРЕНИЕ



Колченко

фамилия

Оксана

имя

Владимировна

отчество

награждается медалью

**“ЗА ЗАСЛУГИ
В ПАТРИОТИЧЕСКОМ
ВОСПИТАНИИ МОЛОДЕЖИ”**

Владимировна Колченко КОО
должность
подпись / ф.и.о.
23.08.13
10723000005280
2025

Жащенко

(фамилия)



Оксана

(имя)

Владимировна

(отчество)

Награжден(а)

медалью

«Родительская доблесть»



Губернатор
Краснодарского края

М.П.

Постановление Губернатора

Краснодарского края

« 3 » июля 2023 № 423

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

УДОСТОВЕРЕНИЕ № АО184959

Колченко

Оксана

Владимировна

НАГРАЖДЕН(А)
ЗОЛОТЫМ ЗНАКОМ ОТЛИЧИЯ
ВСЕРОССИЙСКОГО
ФИЗКУЛЬТУРНО-СПОРТИВНОГО
КОМПЛЕКСА
«ГОТОВ К ТРУДУ И ОБОРОНЕ» (ГТО)
XII СТУПЕНИ



Приказ от « 25 » июля 2024 г. № 231 НГ

Министр

М.П.



М.В. Дегтярев

« » 20 г.