

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ГПО АУ ЯО Любимский аграрно-
политехнический колледж

_____ А.В.Дмитриев

_____ 2018 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
«Основы товароведения и технологии торговли»

Рассчитана на обучающихся от 15 до 23 лет

Срок реализации программы 2 года

Составитель: Смирнова Т.М., педагог
дополнительного образования

Любим
2018

Оглавление	Стр.
Пояснительная записка.....	3
Учебно-тематический план.....	7
Содержание дополнительной общеразвивающей программы.....	9
Мониторинг качества и результативности образовательного процесса в объединении «Основы товароведения и технологии торговли».....	22
Методическое обеспечение программы.....	28
Список использованной литературы.....	32
Список литературы для обучающихся.....	33
Приложения	
Приложение 1. Пример дидактического материала по теме «Консервирование продовольственных товаров».....	34
Приложение 2. Сводная таблица результатов образовательной деятельности обучающихся объединения «Основы товароведения и технологии торговли».....	37
Приложение 3. Примеры заданий лабораторно-практических занятий..	38
Приложение 4. Пример раздаточного материала для проведения лабораторно-практической работы.....	42
Приложение 5. Примеры тестов для проверки теоретических знаний...	46

Пояснительная записка

В современной социальной ситуации очень остро стоит вопрос занятости молодёжи в свободное время, организации грамотной профориентационной работы для расширения профессионального кругозора подрастающего поколения, формирования личностью системы своих основополагающих отношений к профессионально-трудовой среде, развитию и самореализации духовных и физических возможностей, формирования адекватных им профессиональных планов и намерений, реалистичного собственного профессионального образа. Как помочь подростку занять с пользой своё свободное время, дать возможность открыть себя наиболее полно? Как создать условия для динамики творческого роста и поддержать стремление к овладению дополнительной профессией?

У обучающихся ГПОАУ ЯО Любимского аграрно-политехнического колледжа (далее колледж), осваивающих профессии «мастер по обработке цифровой информации» и «повар», возник интерес к профессии «продавец» в качестве дополнительного образования. Это привело к созданию объединения и дополнительной общеразвивающей программы «Основы товароведения и технологии торговли». И хоть сегодня этот вид деятельности не окутан ореолом таинственности, профессия продавца пользуется популярностью у молодежи.

Торговое ремесло – одно из древнейших занятий человека. Сложно сказать, когда именно возникла профессия продавца. Ведь люди торговали ещё в те времена, когда не существовало денег. Расчёт производился по бартеру – обмен товара на товар. Постепенно возникает необходимость в универсальном эквиваленте стоимости других товаров, в качестве которого в разные исторические эпохи выступали драгоценные металлы, жемчуг, скот, меха и, наконец, деньги. Также увеличивалось количество покупателей и, соответственно, товарооборот у предпринимателей, поэтому требовалось найти способ быстрого обслуживания и точного расчёта стоимости товара.

Продавец – один из самых распространённых видов трудовой деятельности. С представителями некоторых профессий человек может ни разу не столкнуться на протяжении всей жизни, а вот с продавцами мы встречаемся повсеместно: в супермаркетах, магазинах, торговых киосках и т.д. Благодаря труду продавцов мы имеем возможность приобретать любые товары, в которых нуждаемся. Профессия продавца относится к одной из самых востребованных, ведь с каждым годом количество товаров возрастает и увеличивается количество торговых предприятий. Даже развитие сети Интернет, информационных технологий и онлайн-торговли не может отменить потребность в людях данной специальности, хотя сама профессия сегодня сильно модернизировалась.

К специалистам, осуществляющим продажи, предъявляются высокие требования: знание товароведения, технологии торговли, психологии покупателя, коммуникабельность, стрессоустойчивость, эмпатия, внимание –

вот лишь неполный перечень качеств, которыми должен обладать продавец. Предпочтительный потребителями имидж продавца – опрятный и воспитанный молодой специалист, одетый в униформу торгового предприятия.

Исходя из требований, можно предположить, какие трудности могут встать перед человеком, избравшим профессию продавца: высокая материальная ответственность, работа в сложных и напряжённых условиях, достаточно высокие физические нагрузки, иногда – работа с вредными для здоровья веществами. Одновременно, работа продавца может быть интересной и творческой: от умения разговаривать с людьми, красиво оформлять витрины и прилавки во многом зависит успешность торговли.

Также в современных экономических условиях и высокой конкуренции на рынке труда молодой специалист должен обладать достаточным профессиональным потенциалом, владеть навыками нескольких смежных профессий. Таким образом, специальность, основы которой изучаются в рамках данной дополнительной образовательной программы, актуальна и интересна.

Направленность дополнительной общеразвивающей программы «Основы товароведения и технологии торговли» социально-педагогическая, так как изучение курса способствует:

- расширению знаний молодых специалистов в областях профессиональной деятельности, пользующихся наибольшим спросом на рынке труда, обучающийся получит не только уверенность в своих силах, но и возможность иметь дополнительную профессию, что немаловажно для самостоятельной взрослой жизни;
- формированию социальных навыков, способствующих успешной адаптации в обществе.

Программа адаптированная, разработана на основании примерной региональной учебно-программной документации для подготовки специалистов по профессии «Продавец, контролёр-кассир» в учреждениях начального профессионального образования Ярославской области (Ярославский областной научно-методический центр профессионального образования).

Цель – способствовать формированию компетенций по новой специальности, развитию личностных и профессиональных качеств обучающихся, необходимых для эффективной социализации и адаптации в будущем, через освоение основ товароведения и технологии торговли.

Задачи:

- дать основы теоретического материала по товароведению, технологии торговли, этике и культуре поведения, деловому общению в рамках программы;
- обучить приёмам и методам обслуживания покупателей, подготовке рабочего места и товаров к продаже;

- способствовать развитию необходимых личностных и профессиональных качеств обучающихся: вежливости, тактичности, трудолюбия, аккуратности, ответственности, коммуникабельности и др.;
- развивать умение формировать собственный имидж: красиво и эстетично одеваться, следить за макияжем и причёской;
- поддерживать и развивать интерес обучающихся к сфере торговли;
- содействовать организации продуктивного досуга обучающихся.

В рамках данной программы не предполагается изучения полного теоретического и практического курса по специальности «продавец». Освоение программы будет способствовать приобщению обучающихся к основам профессии, расширению их профессионального кругозора, развитию личностных и профессиональных качеств, наличие которых поможет обучающимся в будущем быть более конкурентоспособными на рынке труда.

Обучение по данной дополнительной общеразвивающей программе основывается на принципах сознательности, активности, наглядности, систематичности, последовательности, научности, доступности и связи теории с практикой. На основе указанных принципов подбирается материал для подготовки обучающихся по вопросам, включенным в программу.

В течение года педагогом организуется мониторинг результативности деятельности обучающихся по данной программе с целью выявления уровня освоения курса, формирования у обучающихся познавательного интереса и развития у них творческого отношения к выбранной профессии.

Программа рассчитана на обучающихся 15 – 23 года.

Срок реализации программы 2 года. Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 часа. Всего 144 часа (в год по 72 часа).

В объединение принимаются подростки, проявляющие интерес к данной профессии и не имеющие медицинских противопоказаний (заболевания опорно-двигательного аппарата, хронические инфекционные заболевания, кожная аллергия, экзема кистей рук, эпилепсия, резко выраженные невроты, снижение слуха на оба уха, люди, являющиеся бактерионосителями и др.).

В результате освоения данной программы обучающиеся

должны знать:

- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность продаваемых товаров;
- факторы, влияющие на сохранение качества товаров в процессе хранения;
- требования к качеству товаров и их дефекты;
- условия и способы хранения продовольственных товаров;
- нормативные документы на продовольственные товары;
- виды торгового оборудования;

- правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- методы изучения покупательского спроса;
- организацию приёмки товаров по количеству и качеству;
- технологию хранения и подготовки товаров к продаже;
- технологию размещения и способы выкладки товаров в торговом зале;
- приёмы и методы обслуживания покупателей;
- основы этики и делового общения (профессиональные моральные нормы, основные заповеди делового этикета, правила и техники общения, требования к внешнему виду продавца и др.);

должны уметь:

- распознавать ассортимент товаров;
- давать оценку качества товаров;
- обслуживать покупателей (взвешивание продовольственных товаров, выбивание чека, подсчёт стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки и т.д.);
- следить за своевременным пополнением ассортимента товаров;
- принимать товары по количеству и качеству;
- подготавливать рабочее место (проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструмента, установка весов);
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;
- оформлять витрины;
- заполнять и прикреплять ярлыки цен;
- соблюдать технику безопасности;
- соблюдать правила этики, культуры поведения и делового общения,
- работать над собственным положительным имиджем (развивать умение красиво и эстетично одеваться, следить за причёской, макияжем).

Результатом воспитательной деятельности можно считать положительную динамику в развитии личностных и профессиональных качеств, в формировании и поддержании собственного имиджа, умение грамотно и продуктивно организовать своё свободное время, устойчивый интерес к данному виду деятельности.

Итогом реализации данной дополнительной общеразвивающей программы является самостоятельное проведение обучающимися анализа работы магазинов с традиционным и прогрессивным методами продажи.

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
	Цели и задачи объединения. Правила поведения в объединении. Вводный инструктаж по ТБ.	2	-	2
1.	Введение	2	-	2
2.	Основы товароведения	6	-	6
	Основы теории товароведения	1	-	1
	Химический состав продовольственных товаров	1	-	1
	Качество товаров	1	-	1
	Маркировка и штриховое кодирование товаров	1	-	1
	Основы хранения продовольственных товаров	1	-	1
	Консервирование продовольственных товаров	1	-	1
3.	Оборудование торговых предприятий	8	8	16
	Мебель для предприятий торговли.	2	-	2
	Торговый инвентарь			
	Торговое измерительное оборудование	2	4	6
	Контрольно-кассовые машины (ККМ)	2	4	6
	Холодильное оборудование	2	-	2
4.	Товароведение продовольственных товаров	32	28	60
	Зерномучные товары	2	4	6
	Плодоовощные товары	3	3	6
	Вкусовые товары	3	3	6
	Масложировые товары	2	2	4
	Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские товары	3	5	8
	Молочные товары	2	4	6

	Мясо и мясные товары	6	4	10
	Рыба и рыбные товары	5	3	8
	Яичные товары	2	-	2
	Пищевые концентраты	1	-	1
	Продукты детского питания	1	-	1
	Соевые товары	1	-	1
	Снэки	1	-	1
5.	Культура делового общения	8	2	10
	Этика и культура поведения	5	-	5
	Деловое общение	3	2	5
6.	Технология розничной торговли	16	26	42
	Розничная торговая сеть	1	-	1
	Устройство и планировка магазинов	1	-	1
	Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	2	4	6
	Технология снабжения розничных торговых предприятий	2	-	2
	Технология приёмки товаров в магазине	2	2	4
	Технология хранения и подготовки товаров к продаже	2	-	2
	Размещение и выкладка товаров в торговом зале	2	4	6
	Технология продажи товаров и обслуживания покупателей	4	16	20
7.	Аналитико-практическая деятельность	-	6	6
Итого:		74	70	144

Содержание дополнительной общеразвивающей программы

Раздел «Введение»

Теория

Программа объединения, цели и задачи. История развития торговли. Виды торговли.

Раздел «Основы товароведения»

Тема «Основы теории товароведения»

Теория

Основы стандартизации и сертификации товаров. Понятия: нормативный документ, стандарт, сертификат соответствия.

Классификация продовольственных товаров.

Тема «Химический состав продовольственных товаров»

Теория

Неорганические вещества: вода и минеральные вещества (макроэлементы и микроэлементы).

Органические вещества: углеводы (моносахариды, дисахариды и полисахариды), белки, жиры, витамины (жирорастворимые и водорастворимые), органические кислоты, ферменты, красящие вещества, дубильные вещества, ароматические вещества, пектиновые вещества, фитонциды и алкалоиды.

Тема «Качество товаров»

Теория

Свойства и показатели качества продовольственных товаров. Пищевая ценность (энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость и доброкачественность), сохраняемость и кулинарно-технологические свойства. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. Формирующие и сохраняющие факторы.

Методы оценки качества продовольственных товаров. Органолептический метод. Инструментальный метод (физические, химические, микробиологические и физиологические методы).

Тема «Маркировка и штриховое кодирование товаров»

Теория

Виды маркировок и товарные знаки. Производственная и торговая маркировка. Знаки предупредительной маркировки. Специальная маркировка. Маркировка, указывающая на право интеллектуальной собственности. Знаки соответствия. Знаки экологической маркировки.

Компонентные знаки. Штриховое кодирование. Понятие штрихкода. Коды стран.

Тема «Основы хранения продовольственных товаров»

Теория

Факторы, влияющие на сохранение качества товаров: исходное качество товаров, тара и упаковочный материал, соблюдение требований транспортировки.

Режим хранения. Температура хранения. Относительная влажность воздуха. Состав воздуха. Воздухообмен. Освещенность. Принципы размещения товаров. Классификация товаров по срокам годности.

Потери продовольственных товаров: товарные (количественные и качественные) и материальные.

Тема «Консервирование продовольственных товаров»

Теория

Общие сведения. Консервирование – способ сохранения пищевых продуктов от порчи (см. приложение 1).

Физические методы консервирования: консервирование действием низких температур (охлаждение и замораживание); консервирование действием высоких температур (пастеризация и стерилизация); консервирование лучистой энергией.

Физико-химические методы консервирования: сушка, консервирование солью и сахаром.

Биохимические методы консервирования: квашение.

Химические методы консервирования: маринование, консервирование антисептиками и антибиотиками.

Комбинированные методы консервирования: копчение, вяление и концентрирование.

Раздел «Оборудование торговых предприятий»

Тема «Мебель для предприятий торговли. Торговый инвентарь»

Теория

Виды торговой мебели. Мебель для торговых залов: горки, вешала, прилавки, витрины, кассовые кабины и др. Мебель для подсобных помещений: стеллажи, подтоварники, поддоны, тара-оборудование и др.

Торговый инвентарь. Инвентарь для упаковки и вскрытия тары: клещи, молоток-гвоздодер, съемник обручей и др. Инвентарь для контроля качества товаров: овоскоп-виноскоп, щуп. Инвентарь для подготовки к продаже и продаж товаров: гастрономические ножи, кондитерские щипцы, совки и др. Рекламно-выставочный инвентарь: подставки, вазы, корзины, вертушки и др.

Тема «Торговое измерительное оборудование»

Теория

Классификация и индексация торговых весов. Настольные весы. Передвижные весы. Стационарные весы.

Порядок работы на весоизмерительном оборудовании. Требования безопасности при эксплуатации весов. Правила ухода за измерительным оборудованием.

Практика

Работа на электронных весах: проверка правильности установки весов по уровню, включение весов, подготовка весов к взвешиванию, взвешивание товаров, уход за измерительным оборудованием.

Тема «Контрольно-кассовые машины (ККМ)»

Теория

Классификация ККМ. Автономные ККМ. Пассивные ККМ. Активные ККМ. Фискальный регистратор.

Способы и порядок расчётов с покупателями.

Порядок работы на ККМ. Требования безопасности при эксплуатации ККМ.

Практика

Работа на ККМ: подготовка к работе ККМ, включение машины, выбивание чека, замена кассовой ленты, расчеты с покупателями.

Тема «Холодильное оборудование»

Теория

Классификация холодильного оборудования для торговых предприятий. Требования, предъявляемые к нему.

Характеристика некоторых видов торгового оборудования: холодильных шкафов, холодильных прилавков, холодильных витрин, сборных холодильных камер и др.

Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Раздел «Товароведение продовольственных товаров»

Тема «Зерномучные товары»

Теория

Крупы. Краткая характеристика ассортимента круп. Требования к качеству, упаковке и хранению крупы. Пищевая ценность.

Мука. Виды помола. Краткая характеристика основного ассортимента муки. Показатели качества, сорта, способы хранения муки.

Хлеб. Виды. Пищевая ценность. Основной ассортимент хлеба. Краткая характеристика хлеба из ржаной и пшеничной муки, булочных сдобных

изделий. Требования к качеству, хранению, транспортировке хлеба. Диетические и национальные виды хлебных изделий.

Булочные, сдобные и бараночные изделия. Ассортимент, краткая характеристика. Требования к качеству, упаковке и хранению.

Макаронные изделия. Виды, классификация. Краткая характеристика. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения макаронных изделий. Показатели качества, дефекты.

Практика

Лабораторно-практические занятия:

- распознавание ассортимента и определение качества крупы и муки;
- распознавание ассортимента и определение качества хлеба и хлебобулочных изделий;
- распознавание ассортимента макаронных изделий.

Тема «Флодоовощные товары»

Теория

Свежие овощи. Клубнеплоды: картофель, топинамбур, батат. Корнеплоды: свекла, морковь, редис и др. Капустные овощи: белокочанная капуста, цветная капуста, брокколи и др. Луковые овощи: лук репчатый, лук-порей и др. Салатно-шпинатные овощи: салат, шпинат, щавель. Тыквенные овощи: арбузы, дыни, тыква, огурцы, кабачки и др. Томатные овощи: томаты, баклажаны, перец и др. Бобовые овощи: горох, бобы, фасоль. Зерновые овощи: кукуруза. Краткая характеристика и пищевая ценность свежих овощей. Условия и сроки хранения. Требования к качеству.

Свежие плоды. Классификация (семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические). Пищевая ценность, краткая характеристика свежих плодов. Условия и сроки хранения. Требования к качеству.

Переработанные овощи и плоды. Квашенные и соленые овощи и плоды: квашенная капуста, соленые огурцы и томаты. Маринованные овощи и плоды: овощные маринады, плодово-ягодные маринады. Сушеные овощи и плоды. Быстрозамороженные овощи и плоды. Консервы овощные и плодово-ягодные. Требования к упаковке и хранению переработанных овощей и плодов.

Практика

Лабораторно-практические занятия:

- распознавание видов свежих овощей;
- распознавание видов свежих плодов;
- изучение ассортимента переработанных плодов и овощей.

Тема «Вкусовые товары»

Теория

Чай, кофе. Химический состав, пищевая ценность, основное сырьё. Классификация. Краткая характеристика ассортимента. Требования к качеству, упаковке и маркировке. Условия и сроки хранения.

Пряности и приправы. Значение в питании. Классификация и краткая характеристика отдельных видов. Требования к упаковке, маркировке. Условия и сроки хранения. Показатели качества.

Напитки: воды минеральные и питьевые, фруктовые соки, нектары, морсы, сиропы, газированные напитки. Требования к качеству, условия и сроки хранения напитков.

Практика

Лабораторно-практические занятия:

- изучение ассортимента чая, кофе;
- изучение ассортимента пряностей и приправ;
- изучение ассортимента напитков.

Тема «Масложировые товары»

Теория

Растительные масла. Виды пищевых растительных масел: подсолнечное, кукурузное, соевое, горчичное, хлопковое и др., их краткая характеристика. Пищевая ценность. Сырьё. Понятие о способах производства и очистки растительных масел. Требования к упаковке, маркировке. Показатели качества, условия хранения.

Масло из коровьего молока. Сырьё для его производства. Пищевая ценность, классификация, виды, ассортимент. Товарные сорта. Дефекты масла и причины их возникновения. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения масла.

Маргарин. Пищевая ценность, сырьё для производства, виды. Краткая характеристика ассортимента, товарные сорта. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения маргарина. Показатели качества.

Животные и кулинарные жиры. Сырьё для производства, виды, товарные сорта. Краткая характеристика ассортимента, показатели качества, условия и сроки хранения жиров.

Майонез. Ассортимент майонеза. Требования к качеству, упаковке, маркировке и хранению майонеза.

Практика

Лабораторно-практические занятия:

- распознавание ассортимента и определение качества растительных масел;
- распознавание ассортимента и определение качества коровьего масла.

Тема «Крахмал. Сахар. Мёд. Кондитерские товары»

Теория

Крахмал, сырьё для его производства. Виды и сорта. Продукты переработки. Показатели качества. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения крахмала.

Сахар. Пищевая ценность, сырьё, используемое для производства сахара. Краткая характеристика ассортимента. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения сахара.

Мёд. Пищевая ценность, виды, ассортимент, его краткая характеристика. Показатели качества. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения мёда.

Фруктово-ягодные изделия. Классификация, ассортимент, отличительные особенности. Показатели качества. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения фруктово-ягодных изделий.

Шоколад и какао-порошок. Характеристика сырья для производства. Классификация и ассортимент, его краткая характеристика. Показатели качества. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения шоколада и какао-порошка.

Карамель. Сырьё и особенности производства. Способы защитной обработки поверхности карамели. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения карамели.

Конфетные изделия: конфеты, ирис, драже. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения конфетных изделий.

Мучные кондитерские изделия: печенье, вафли, кексы, рулеты, пряничные изделия и др. Классификация, ассортимент. Краткая характеристика. Показатели качества. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий.

Практика

Лабораторно-практические занятия:

- распознавание ассортимента и определение качества фруктово-ягодных изделий;
- распознавание ассортимента и определение качества шоколада;
- распознавание ассортимента и определение качества карамели;
- распознавание ассортимента и определение качества конфетных изделий;
- распознавание ассортимента и определение качества мучных кондитерских изделий.

Тема «Молочные товары»

Теория

Молоко. Сливки. Пищевая ценность, виды, краткая характеристика. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения. Показатели качества.

Кисломолочные продукты: сметана, творог, кефир, йогурт и др. Классификация и ассортимент, краткая характеристика. Показатели качества. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения кисломолочных продуктов.

Молочные консервы. Мороженое. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Дефекты молочных консервов. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения молочных консервов и мороженого.

Сыры. Химический состав, пищевая ценность. Понятие о способе производства. Группы сыров: твёрдые сычужные, полутвёрдые сычужные, мягкие, рассольные и переработанные. Характеристика отдельных видов. Требования к качеству. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения сыров.

Практика

Лабораторно-практические занятия:

- распознавание ассортимента и определение качества молока, сливок и кисломолочных продуктов;
- распознавание ассортимента и определение качества отдельных видов сыров.

Тема «Мясо и мясные товары»

Теория

Мясо домашнего скота и птицы. Виды, химический состав, пищевая ценность. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных и термическому состоянию. Виды тканей мяса. Требования к качеству мяса. Дефекты мяса. Требования к упаковке, маркировке и клеймению мяса, условия и сроки хранения в магазине.

Мясные субпродукты. Понятие, классификация субпродуктов по видам скота, способам обработки, пищевой ценности. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения в магазине, требования к качеству субпродуктов.

Мясные полуфабрикаты. Понятие, классификация по виду мяса, по способу обработки, по наличию костей, по термическому состоянию. Пищевая ценность отдельных видов мясных полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковке, маркировке, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.

Мясные копчёности. Процесс производства. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент мясных копчёностей. Требования к

качеству, упаковке, маркировке, условия и сроки хранения мясных копчёностей.

Мясные консервы. Понятие, классификация по виду сырья, способу приготовления, назначению, режиму тепловой обработки, характеру использования, виду тары. Краткая характеристика основного ассортимента. Требования к качеству, упаковке, маркировке, условия и сроки хранения мясных консервов.

Колбасные изделия. Классификация и пищевая ценность колбасных изделий. Схема производства колбасных изделий. Ассортимент. Требования к качеству, упаковке, условия и сроки хранения колбасных изделий.

Практика

Лабораторно-практические занятия:

- распознавание видов и определение качества мясных копчёностей;
- распознавание видов и определение качества колбасных изделий.

Тема «Рыба и рыбные товары»

Теория

Рыба: живая, охлажденная, мороженая. Характеристика, классификация, отличительные особенности, требования к качеству, условия содержания или хранения.

Солёная, пряная и маринованная рыба. Виды и способы посола рыбы. Классификация по месту и времени улова, способам разделки, посола, степени солёности. Товарные сорта. Показатели качества. Дефекты. Требования к упаковке и хранению.

Вяленая, сушёная, копчёная рыба. Ассортимент, краткая характеристика, товарные сорта. Способы копчения, их отличительные особенности. Дефекты копчёных рыбных товаров. Требования к качеству, упаковке и хранению.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация по используемому сырью и способу производства. Ассортимент, краткая характеристика. Требования к качеству. Бомбаж, его виды. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения рыбных консервов и пресервов.

Икра. Химический состав, пищевая ценность. Классификация и краткая характеристика ассортимента. Пороки и дефекты икры. Требования к качеству, упаковке, маркировке, условия и сроки хранения икры.

Нерыбные морепродукты. Классификация и краткая характеристика. Ассортимент. Условия и сроки хранения.

Практика

Лабораторно-практические занятия:

- определение видов рыбы и её качества;
- распознавание ассортимента рыбных консервов, расшифровка маркировки, определение качества консервов по внешнему виду банок.

Тема «Яичные товары»

Теория

Яйца куриные. Пищевая ценность, химический состав. Классификация яиц в зависимости от срока и способа хранения, качества и массы. Категории яиц. Дефекты. Требования к упаковке, маркировке, условия и сроки хранения яиц.

Продукты переработки яиц. Виды, краткая характеристика ассортимента. Требования к качеству, упаковке, маркировке, условия и сроки хранения.

Тема «Пищевые концентраты»

Теория

Классификация пищевых концентратов в зависимости от сырья и кулинарного назначения. Пищевые концентраты первых и вторых обеденных блюд. Полуфабрикаты мучных изделий. Соусы кулинарные порошкообразные. Пищевые концентраты сладких блюд, муссы, сухие кисели, сухое желе, сухой крем, пудинги. Требования к качеству пищевых концентратов: внешний вид, цвет, вкус и запах. Требования к маркировке, транспортированию и хранению пищевых концентратов.

Тема «Продукты детского питания»

Теория

Классификация продуктов детского питания и предъявляемые к ним требования. Продукты детского питания для детей раннего возраста – от рождения до 3 лет, для детей дошкольного возраста – от 3 до 6 лет, для детей школьного возраста – от 6 до 14 лет.

Заменители женского грудного молока. Продукты прикорма: на зерновой и зерно-молочной основе, на плодовоовощной основе, на мясной основе, на рыбной основе, на растительной основе с мясом. Детские чаи. Требования к упаковке, маркировке и хранению продуктов детского питания.

Тема «Соевые товары»

Теория

Соевые товары: соевое молоко, сухое соевое молоко, мука соевая, соевая сырная масса, тофу, соевое мясо, соевый гуляш. Требования к упаковке, маркировке, хранению.

Тема «Снэки»

Теория

Несладкие снэки: чипсы, сухарики, ореховые снэки, поп-корн, морские снэки. Сладкие снэки: кукурузные и пшеничные хлопья, мюсли, подушечки, кукурузные палочки. Пищевая ценность. Условия и сроки хранения снэков.

Раздел «Культура делового общения»

Тема «Этика и культура поведения»

Теория

Профессиональная этика. Профессиональные моральные нормы: вежливость, предупредительность, тактичность, трудолюбие. Деловой этикет. Основные заповеди делового этикета. Внешний облик человека. Стил в одежде, макияж, причёска. Культура телефонного общения. Интерьер рабочего помещения.

Тема «Деловое общение»

Теория

Общение — основа человеческого бытия. Классификация видов общения. Непосредственное общение. Прямое общение. Межличностное общение. Массовое общение.

Общение как коммуникабельность. Вербальные средства общения. Невербальные средства общения.

Успех делового общения. Умение слушать собеседника. Нереклексивное и рефлексивное слушание. Техники общения.

Практика

Проведение тестирования. Психологические тесты: Приятно ли с Вами общаться? Умеете ли Вы слушать? Уровень владения невербальными компонентами в процессе делового общения. Коммуникабельны ли Вы? Умеете ли Вы излагать свои мысли? Коммуникативные и организаторские склонности. Стратегия поведения в конфликте. Эмоциональная чувствительность. Волевой ли Вы человек?

Раздел «Технология розничной торговли»

Тема «Розничная торговая сеть»

Теория

Виды розничной торговой сети: стационарная, нестационарная и посылочная; их краткая характеристика.

Специализация и типизация розничных торговых предприятий. Продовольственные и непродовольственные магазины. Универсальные, комбинированные и специализированные магазины. Типы магазинов: универсам, гастроном, торговый дом и др., их краткая характеристика.

Принципы рационального размещения сети розничных торговых предприятий: принцип равномерности и группового размещения, принцип ориентации магазинов на определённую зону торгового обслуживания.

Тема «Устройство и планировка магазинов»

Теория

Виды и классификация торговых зданий и сооружений. Требования к торговым зданиям и сооружениям: технологические, архитектурно-строительные, экономические и санитарно-технические.

Состав и взаимосвязь помещений магазина. Торговые помещения. Помещения для приёмки, хранения и подготовки товаров к продаже. Административно-бытовые помещения. Технические помещения.

Устройство и планировка торгового зала магазина. Понятия: торговый зал, установочная площадь, коэффициент установочной площади. Виды планировки торгового зала магазина: линейная, боксовая, выставочная и смешанная планировки.

Тема «Формирование ассортимента товаров в розничной торговле»

Теория

Задачи и методы изучения покупательского спроса. Способы учёта реализованного, неудовлетворенного и формирующегося спроса.

Ассортимент товаров. Понятие о торговом и промышленном ассортименте. Понятия: товарная группа, вид товаров, разновидность товаров. Простой и сложный ассортимент. Товары повседневного спроса. Товары периодического спроса. Товары редкого спроса. Сезонные товары. Сопутствующие товары. Ширина и глубина ассортимента. Ассортиментные перечни. Полнота и стабильность ассортимента.

Практика

Встреча покупателя, выявление и удовлетворение его спроса. Определение ассортимента и количества товаров. Определение частоты пополнения товаров на рабочем месте, с учетом сроков реализации и спроса покупателей.

Тема «Технология снабжения розничных торговых предприятий»

Теория

Технология закупки товаров: на оптовых складах, на оптовых ярмарках, на оптовых рынках, у индивидуальных предпринимателей.

Технология товароснабжения розничной торговой сети. Факторы, влияющие на организацию товароснабжения розничной торговой сети. Принципы рациональной организации товароснабжения. Транзитная и складская формы товароснабжения. Децентрализованный метод доставки товаров. Централизованная доставка.

Тема «Технология приёмки товаров в магазине»

Теория

Общие правила приёмки товаров. Сопроводительные документы при приемке товаров в магазине. Сроки, места проведения приёмки товаров: в магазине, на складе поставщика.

Правила приёмки товаров по количеству и качеству. Особенности приемки товаров, поступивших в закрытой, открытой таре, без тары. Соответствие качества товара требованиям нормативно-технической документации. Порядок составления актов на установленное расхождение в количестве и качестве товаров. Сроки предъявления претензий к поставщику.

Практика

Приёмка товаров. Проверка качества и количества товаров, тары, упаковки и маркировки. Определение массы. Расшифровка маркировки на таре товаров. Оприходование принятых товаров.

Тема «Технология хранения и подготовки товаров к продаже»

Теория

Технология хранения товаров в магазине. Условия и правила размещения товаров на хранение. Значение правильного хранения товаров в магазине. Правила ухода за товарами при хранении.

Технология предварительной подготовки товаров к продаже. Значение предварительной подготовки товаров к продаже для повышения культуры обслуживания покупателей, качества труда продавцов, сохранности товаров. Операции по подготовке товаров к продаже; общие и специальные операции. Место и время подготовки товаров к продаже.

Тема «Размещение и выкладка товаров в торговом зале»

Теория

Технология размещения товаров в торговом зале. Последовательность размещения товаров в торговом зале. Зоны для размещения товаров. Требования к правильному размещению товаров в торговом зале.

Способы выкладки товаров в торговом зале: вертикальный и горизонтальный. Товарная и декоративная выкладка. Основные требования к правильной выкладке товаров в торговом зале.

Практика

Размещение товаров в торговом зале с учётом товарного соседства. Выкладка товаров в торговом зале. Оформление витрин различными способами выкладки.

Тема «Технология продажи товаров и обслуживания покупателей»

Теория

Основные правила работы магазина; общие положения о работе магазина. Права и обязанности покупателя.

Организация работы продавцов: их права и обязанности, безопасные приёмы труда, санитария и гигиена, организация рабочего места. Значение рациональной организации рабочего места продавца для повышения культуры обслуживания покупателей.

Технология розничной продажи товаров. Методы продажи: продажа товаров через прилавок обслуживания, самообслуживание, продажа товаров по образцам, с открытой выкладкой, по предварительным заказам.

Практика

Организация рабочего места продавца, с соблюдением безопасных приёмов труда, санитарии и гигиены. Подготовка к работе инвентаря, оборудования, упаковочного материала. Размещение ценников, объявлений. Уход за рабочим местом, инвентарём и инструментом в течение рабочего дня. Содержание их в надлежащем санитарном состоянии. Продажа товаров. Обслуживание покупателей. Овладение приёмами правильного показа товаров покупателям. Рекомендация покупателям кулинарного назначения, свойств и качеств товаров. Взвешивание, упаковка, подсчет стоимости покупок в процессе обслуживания устно и на микрокалькуляторе. Предложение взаимозаменяемых, сопутствующих и новых товаров.

Раздел «Аналитико-практическая деятельность»

Практика

Экскурсии в магазины с различными методами продажи (традиционным методом – через прилавок обслуживания и прогрессивным методом – самообслуживания).

Проведение обучающимися анализа работы данных магазинов:

- определение специализации и типизации магазина;
- определение вида планировки торгового зала магазина;
- определение применяемого метода продажи и способа расчётов с покупателями;
- перечисление используемого в магазине торгового оборудования: торговой мебели, ККМ, весоизмерительного и холодильного оборудования;
- характеристика ассортимента;
- проверка соблюдения в магазине условий хранения и сроков реализации товаров.

**Мониторинг качества и результативности образовательного
процесса в объединении
«Основы товароведения и технологии торговли»**

Деятельность специалиста сферы обслуживания в последние годы проходит в совершенно новых условиях. Изменение системы экономических отношений требует от специалиста не только профессиональной компетентности и мастерства, но и расчетливости, деловитости, предприимчивости, умения создать собственный положительный имидж и многие другие качества, которые совсем еще недавно считались не самыми необходимыми и сознательно не воспитывались у большинства выпускников образовательных учреждений. От молодого специалиста требуется умение излагать свои мысли в устной или письменной форме, убеждать, доказывать, говорить самому и внимательно слушать других и т.д. Для того, чтобы сделать обучающегося личностью, соответствующей требованиям времени, сам педагог должен обладать независимостью, грамотностью, инициативностью, самостоятельностью, хорошо разбираться в психологии обучающихся. Этим вопросам уделяется особое внимание на занятиях в объединении, эти умения, навыки и качества диагностируются педагогом при проведении мониторинга в объединении.

Дополнительное образование не предполагает прямых оценок результативности деятельности обучающихся в процессе их обучения. Наградой служит радость от выполненной работы, похвала педагога, одобрение родителей, высокая оценка со стороны товарищей за приобретенные умения.

Но даже в дополнительном образовании невозможно обойтись без диагностики коллективной и индивидуальной деятельности, так как это возможность контролировать и в случае необходимости менять учебную деятельность и используемые методики.

Для итогового анализа работы объединения и текущего анализа работы как педагога, так и обучающихся необходим мониторинг качества и результативности образовательного процесса.

В мониторинге образовательного уровня обучающихся творческого объединения «Основы товароведения и технологии торговли» учитываются количественные и качественные показатели.

Количественные – сохранность контингента – анализируются два раза в течение учебного года. Контрольные точки: май, декабрь.

Качественные показатели – результаты образовательной деятельности, уровень развития личностных и профессиональных качеств обучающихся – отслеживаются путем проведения промежуточной и итоговой диагностики.

Промежуточная диагностика проводится в период изучения каждого раздела. Выявление имеющихся у обучающихся знаний, умений и навыков (далее ЗУН) проходит в скрытой форме, через практическую работу, либо

путем опроса или беседы. Выбор зависит от конкретных тем занятий. После прохождения крупной темы обучающимся даётся контрольный тест или практическое задание.

Цель проведения *итоговой диагностики* – подведение итогов реализации дополнительной образовательной программы. Итоговая диагностика проводится в конце учебного года. Формой проведения итоговой диагностики является выполнение обучающимися учебно-исследовательской работы (самостоятельное проведение анализа работы магазина).

Отслеживанию подлежат:

- *теоретическая подготовка обучающихся*: теоретические знания по основным разделам программы, владение специальной терминологией;
- *практическая подготовка обучающихся* (умения и навыки): владение специальным оборудованием и оснащением; практические умения и навыки, предусмотренные программой; создание собственного положительного имиджа;
- *общеучебные умения и навыки обучающихся*: выполнение учебно-исследовательской работы; работа с информационными источниками; подготовка и уборка рабочего места;
- *личностные и профессиональные качества*: коммуникабельность, умение общаться с покупателями; качества, проявляемые обучающимися в процессе деятельности (трудолюбие, активность, аккуратность, ответственность).

Степень выраженности оцениваемых качеств определяется на трёх уровнях: минимальный (1 балл), средний (5 баллов), максимальный (10 баллов). Результат мониторинга заносится в таблицу (см. приложение 2). Рейтинг обучающегося определяется вычислением среднего балла: сумма всех баллов / количество критериев. На основании общих данных педагог определяет долю обучающихся, освоивших дополнительную образовательную программу полностью, в основном и частично (в %).

Критерии и степень выраженности оцениваемого качества

1. Теоретическая подготовка обучающихся

1.1. Теоретические знания (по основным разделам учебно-тематического плана программы)

Критерий: соответствие теоретических знаний обучающегося программным требованиям.

Минимальный уровень (1) – обучающийся овладел менее чем $\frac{1}{2}$ объема знаний, предусмотренных программой.

Средний уровень (5) – объем усвоенных знаний составляет более $\frac{1}{2}$.

Максимальный уровень (10) – обучающийся освоил практически весь объем знаний, предусмотренных программой за конкретный период.

1.2. Владение специальной терминологией

Критерий: осмысленность и правильность использования специальной терминологии.

Минимальный уровень (1) – обучающийся, как правило, избегает употреблять специальные термины.

Средний уровень (5) – обучающийся не достаточно осмысленно и правильно употребляет специальную терминологию, сочетая её с бытовой.

Максимальный уровень (10) – специальные термины употребляются обучающимся осознанно и в полном соответствии с их содержанием.

2. Практическая подготовка обучающихся (умения и навыки)

2.1. Владение специальным оборудованием и оснащением

Критерий: отсутствие затруднений в использовании специального оборудования и оснащения.

Минимальный уровень (1) – обучающийся испытывает серьезные затруднения при работе с оборудованием, нуждается в постоянной помощи педагога.

Средний уровень (5) – обучающийся работает с оборудованием самостоятельно, изредка прибегает к помощи педагога.

Максимальный уровень (10) – обучающийся работает с оборудованием самостоятельно, не испытывает особых трудностей.

2.2. Практические умения и навыки, предусмотренные программой

Критерий: соответствие практических умений и навыков программным требованиям:

- правильность распознавания ассортимента товаров;
- правильное определение качества товаров;
- правильность подсчета стоимости покупки;
- точность взвешивания продовольственных товаров;
- правильность вручения покупки покупателям;
- приемка товаров в соответствии с правилами приемки;
- правильность размещения товаров в торговом зале;

- правильность произведения расчетов с покупателями;
- правильность оформления витрин;
- соответствие реальных навыков соблюдения правил безопасности программным требованиям.

Минимальный уровень (1) – обучающийся овладел менее чем $\frac{1}{2}$ предусмотренных умений и навыков.

Средний уровень (5) – объем усвоенных умений и навыков составляет более $\frac{1}{2}$.

Максимальный уровень (10) – обучающийся овладел всеми практическими умениями и навыками, предусмотренными программой за конкретный период.

2.3. Создание собственного положительного имиджа

Критерий: умение красиво и эстетично одеваться, следить за макияжем и причёской.

Минимальный уровень (1) – обучающийся не овладел умением создавать положительный имидж: не обращает внимание на аккуратность и стилевое единообразие одежды, не следит за макияжем, причёской.

Средний уровень (5) – обучающийся следит за созданием собственного положительного имиджа: превалируют аккуратность и эстетика в одежде и причёске, но возможны отдельные недостатки во внешнем облике, которые легко корректируются.

Максимальный уровень (10) – обучающийся полностью овладел умением создания собственного положительного имиджа: умеет аккуратно и эстетично одеваться, следит за макияжем и причёской.

3. Общеучебные умения и навыки обучающихся

3.1. Учебно-интеллектуальные общеучебные умения и навыки: выполнение учебно-исследовательской работы

Критерий: правильность и самостоятельность в выполнении учебно-исследовательской работы (проведение анализа работы магазина).

Минимальный уровень (1) – обучающийся испытывает серьезные затруднения при выполнении работы: анализирует работу магазина по отдельным параметрам, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога, не может самостоятельно написать аналитическое заключение.

Средний уровень (5) – обучающийся способен достаточно полно и грамотно проанализировать работу магазина по всем основным параметрам и написать заключение с помощью педагога, других обучающихся.

Максимальный уровень (10) – обучающийся полностью самостоятельно проводит анализ работы магазина, пишет грамотное аналитическое заключение, не испытывает трудностей при выполнении работы и не прибегает к помощи педагога, других обучающихся.

3.2. Учебно-информационные общеучебные умения и навыки: работа с информационными источниками

Критерий: самостоятельность в подборе и анализе информационных источников (литературных, компьютерных).

Минимальный уровень (1) – обучающийся испытывает серьезные затруднения при работе с любыми источниками информации, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога.

Средний уровень (5) – обучающийся самостоятельно работает только с самыми популярными источниками информации, иногда прибегает к помощи педагога.

Максимальный уровень (10) – обучающийся самостоятельно работает с любыми источниками информации, не испытывает особых трудностей.

3.3. Учебно-организационные общеучебные умения и навыки: подготовка и уборка рабочего места

Критерий: самостоятельность и правильность подготовки своего рабочего места к деятельности (проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря и инструмента, установка весов), правильность уборки рабочего места.

Минимальный уровень (1) – обучающийся испытывает серьезные затруднения при подготовке рабочего места, нуждается в постоянной помощи и контроле педагога, не уделяет должного внимания правильности подготовки и уборки рабочего места.

Средний уровень (5) – обучающийся подготавливает рабочее место и убирает его за собой, обращаясь за помощью к педагогу или другим обучающимся; допускает незначительные ошибки, которые самостоятельно устраняет.

Максимальный уровень (10) – обучающийся полностью самостоятельно подготавливает рабочее место и убирает его за собой, не испытывает особых трудностей, не допускает ошибок.

4. Личностные и профессиональные качества

4.1. Коммуникабельность, умение общаться с покупателями

Критерий: умение свободно и доброжелательно вести себя и общаться с покупателями, быть вежливым и тактичным.

Минимальный уровень (1) – обучающийся не считает нужным корректно и доброжелательно вести себя с покупателями, отсутствует умение входить в контакт с покупателем или, наоборот, проявляется несдержанность по отношению к ним.

Средний уровень (5) – обучающийся старается свободно и доброжелательно вести себя с покупателями, вежлив и тактичен по отношению к ним, но при этом испытывает неуверенность в общении с покупателями, недостаточно коммуникабелен.

Максимальный уровень (10) – обучающийся свободно и доброжелательно ведёт себя с покупателями, вежлив и тактичен в общении с ними, коммуникабелен, располагает к общению и приобретению товаров.

4.2. Качества, проявляемые обучающимися в процессе деятельности (трудолюбие, активность, аккуратность, ответственность)

Критерий: проявление обучающимися трудолюбия, активности, аккуратности и ответственности в процессе выполнения работы.

Минимальный уровень (1) – обучающийся пассивен в процессе выполнения заданий, постоянно отвлекается, работает без удовольствия, работа выполнена не аккуратно, обучающийся не проявляет ответственности за порученное дело.

Средний уровень (5) – обучающийся достаточно трудолюбив, но иногда отвлекается от выполнения заданий, ответственно выполняет работу, допуская незначительные помарки, которые стремится устранить.

Максимальный уровень (10) – обучающийся трудолюбив, отдает свои силы и энергию для выполнения заданий, порученных педагогом; способен активно заниматься работой, с удовольствием, не отвлекаясь, длительное время, выполняет работу очень аккуратно и ответственно.

Методическое обеспечение программы

Формы и структура учебных занятий

В образовательном процессе объединения используются следующие формы учебных занятий:

- традиционное (теория + практика);
- лабораторно-практическое;
- мастер-класс;
- экскурсия.

Алгоритм организации занятий

1. Традиционное (теория + практика):

- организационный этап;
- постановка цели и задач занятия, мотивация обучающихся на учебную деятельность;
- актуализация знаний;
- изложение нового материала педагогом;
- первичная проверка понимания;
- первичное закрепление (практика);
- анализ;
- рефлексия (подведение итогов занятия).

2. Лабораторно-практическое (см. приложение 3):

- организационный момент;
- сообщение темы, цели и задач занятия;
- актуализация опорных знаний и умений обучающихся;
- мотивация обучающихся на деятельность;
- ознакомление обучающихся с инструкцией;
- подбор необходимых дидактических материалов, средств обучения и оборудования;
- выполнение работы обучающимися под руководством педагога;
- составление отчетов;
- обсуждение полученных результатов работы, подведение итогов.

3. Экскурсия:

- организационный момент;
- сообщение темы, цели и задач экскурсии;
- проведение экскурсии, восприятие обучающимися особенностей экскурсионных объектов;
- систематизация знаний;

- подведение итогов экскурсии и сообщение обучающимся индивидуальных заданий.

4. Мастер-класс:

- организационный момент;
- актуализация знаний; постановка проблемы (цели, задач);
- активизация деятельности;
- блок учебной информации; основные элементы опыта;
- практикум (выполнение задания обучающимися);
- презентация (представление выполненных работ);
- рефлексия (активизация самооценки и самоанализа по поводу деятельности на мастер-классе).

Способы проверки основных знаний, умений, навыков:

- устный опрос;
- тестовые работы;
- лабораторно-практические работы по основным темам курса;
- учебно-исследовательская работа (анализ работы магазина с написанием заключения).

Проверка знаний осуществляется как индивидуально, так и фронтально.

Методы, используемые в образовательном процессе

Методы обучения:

- словесный (лекция, объяснение, консультации, диалог);
- практической работы (письменные: конспект, написание заключения, тесты и др.);
- проблемное обучение;
- исследовательский (лабораторно-практические занятия);
- наглядный (наглядные материалы: таблицы, плакаты, презентации, видеоматериалы);
- контроля.

Методы воспитания:

- убеждение (беседа, диалог и др.);
- внушение (разъяснение);
- требование (совет, убеждение, рекомендация);
- мотивация (доброжелательная критика, авансирование и др.);
- метод воспитывающих ситуаций (поручение).

Условия реализации программы

Материально-техническое и дидактическое обеспечение

1. Дидактический материал и учебно-наглядные пособия:

—Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.

—Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов. Рабочая тетрадь: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с.

—Лифиц, И.М. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО [Текст]. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 405 с.

—Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

—Никифорова, Н.С. Плакаты: Товароведение продовольственных товаров: Иллюстрированное учебное пособие [Текст]. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 30 с.

—Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст]. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 144 с.

—Памбухчиянц, О.В. Технология розничной торговли: Учебник для начального профессионального образования по профессии «Продавец, контролер-кассир» [Текст]. – 9-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К °», 2013. – 288 с.

—Парфентьева, Т.Р., Миронова, Н.Б., Петухова, А.А. Оборудование торговых предприятий: Учебник для нач. проф. образования [Текст]. 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013 - 224 с.

—Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения: Учебник для нач. проф. образования [Текст]. – 11-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.

2. Кабинеты, соответствующие требованиям СанПиН:

- кабинет теоретического обучения «Технология торговли»;
- кабинет производственного обучения (учебная мастерская-магазин).

3. Оборудование кабинетов:

1) Кабинет теоретического обучения:

- комплект учебно-методической документации (программа дополнительного образования «Основы товароведения и технологии

торговли», комплекты заданий для практической деятельности, раздаточный материал и т.д.);

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- магнитно-маркерная доска;
- экран для проектора.

2) Кабинет производственного обучения:

- торговая мебель: прилавки, витрины, горки;
- контрольно-кассовые машины: ККМ Касби – 02 Ф, ККМ АМС – 100 Ф, ККМ Миника 1102 Ф;
- весоизмерительное оборудование: торговые весы CAS ER-15;
- торговый инвентарь: гастрономические ножи, совки, формы для показа товаров;
- счётный инвентарь: микрокалькуляторы, губочницы, монетницы.

4. Средства обучения:

- стандарты на товары;
- натуральные образцы товаров;
- каталоги продукции;
- технические средства обучения: компьютер, мультимедийный проектор;
- экранные наглядные средства: видеофильмы из тележурнала «Галилео»;
- средства наглядной демонстрации:
 - комплект плакатов: «Штриховое кодирование товаров», «Ассортимент и характеристика молочных консервов», «Классификация кондитерских изделий» и др.;
 - компьютерные презентации: «Стандартизация и сертификация», «Неорганические вещества», «Потери продовольственных товаров», «Сыры», «Виды торговли», «Шоколад», «Макаронные изделия», «Дефекты хлебобулочных изделий» и др.
- раздаточный материал: инструктивные карточки к лабораторно-практическим работам, тесты (см. приложение 4, 5).

5. Униформа:

- фартуки для продавцов;
- козырьки.

Список использованной литературы

1. Бороздина, Г. В. Психология и педагогика: учебник для бакалавров [Текст]. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017 — 477 с.
2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]. — 4-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
3. Никифорова, Н.С., Голубкина, Т.С, Новикова, А.М. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: Учебник для нач. проф. образования [Текст]. 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 544 с.
4. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст]. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 144 с.
5. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст]. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 96 с.
6. Пидкасистый, П.И. Психология и педагогика : учебник для бакалавров [Текст]. — 3-е изд., пер. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 724 с.
7. Памбухчиянц, О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. [Текст]— 4-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К °», 2014. — 316 с.
8. Памбухчиянц, О.В. Технология розничной торговли: Учебник для начального профессионального образования по профессии «Продавец, контролер-кассир» [Текст]. — 9-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К °», 2013. — 288 с.
9. Парфентьева, Т.Р., Миронова, Н.Б., Петухова, А.А. Оборудование торговых предприятий: Учебник для нач. проф. образования [Текст]. 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013 - 224 с.
10. Слостенин, В.А. Педагогика: учебник для студ. учреждений высш. проф.образования [Текст]. — 11-е изд., тер. — М.: Издательский центр «Академия», 2014 — 608 с.
11. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения: Учебник для нач. проф. образования [Текст]. — 11-е изд., перераб. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 192 с.

Список литературы для обучающихся

1. Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.
2. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов. Рабочая тетрадь: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с.
3. Лифиц, И.М. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО [Текст]. — М.: Издательство Юрайт, 2016. — 405 с.
4. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования [Текст]. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
5. Никифорова, Н.С. Плакаты: Товароведение продовольственных товаров: Иллюстрированное учебное пособие [Текст]. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 30 с.
6. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст]. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 144 с.
7. Памбухчиянц, О.В. Технология розничной торговли: Учебник для начального профессионального образования по профессии «Продавец, контролер-кассир» [Текст]. – 9-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К °», 2013. – 288 с.
8. Парфентьева, Т.Р., Миронова, Н.Б., Петухова, А.А. Оборудование торговых предприятий: Учебник для нач. проф. образования [Текст]. 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013 - 224 с.
9. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения: Учебник для нач. проф. образования [Текст]. – 11-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 192 с.

Приложения

Приложение 1

Пример дидактического материала по теме «Консервирование продовольственных товаров» (презентация)

Консервирование – это способ сохранения пищевых продуктов от порчи.

Консервирование способствует:

- ✓ расширению ассортимента продовольственных товаров и повышению их сохраняемости (например, рыба мороженная, сушеная и др.);
- ✓ улучшению вкуса некоторых продуктов (посол сельди, копчение колбас, рыбы и т.д.);
- ✓ устранению сезонности в потреблении скоропортящихся продуктов и зависимости потребления продуктов питания от места их получения (овощи, плоды, ягоды);
- ✓ повышению калорийности за счёт добавления масла, соусов, сахара (шпроты, рыба в томатном соусе).

Методы консервирования

- ✓ физические методы
- ✓ физико-химические методы
- ✓ биохимические методы
- ✓ химические методы
- ✓ комбинированные методы

Физические методы консервирования

Консервирование действием низких температур:

- ✓ **Охлаждение** является распространённым способом консервирования и применяется для сохранения свежих овощей, плодов, мясных, рыбных и молочных продуктов, яиц. Пищевые продукты при этом охлаждаются до температур, близких к 0°C , но не ниже точки замерзания.
- ✓ **Замораживание** – это метод консервирования, при котором температура продуктов снижается до -8°C и ниже. Замораживают мясо, рыбу, плоды, овощи, творог и др. Чем ниже температура, тем быстрее скорость замораживания и выше качество продуктов.



Физические методы консервирования

Консервирование действием высоких температур:

- ✓ **Пастеризация** – это нагревание продукта до температур 63-95 °C в зависимости от его вида. При таком нагревании погибают микроорганизмы, но споры их могут остаться живыми, поэтому пастеризация не гарантирует полной сохранности товаров. Пастеризуют молоко, квас, пиво, рыбную икру и др.
- ✓ **Стерилизация** – более эффективный метод консервирования, чем пастеризация. Стерилизацию проводят при температуре свыше 100 °C в течении определенного времени – от нескольких секунд до 1 ч в зависимости от вида продуктов. Стерилизуют различные виды консервов, молоко.
- ✓ **Стерилизация фильтрованием**. Жидкие продукты (например, фруктово-ягодные соки) пропускают под давлением через обеспложивающие фильтры, задерживающие микробы. Продукт, прошедший через фильтры, разливают в стерильную тару и герметично закрывают. При этом способе консервирования продукт сохраняет цвет, вкус, аромат, витамины.



Физические методы консервирования

Консервирование лучистой энергией – это обработка продуктов действием токов ультравысокой (УВЧ) и сверхвысокой (СВЧ) частоты, ультрафиолетовыми и инфракрасными лучами, ультразвуком.

Токи УВЧ и СВЧ быстро и одновременно прогревают весь продукт до 100 °C и выше, в результате чего микробы погибают.

Этот метод используют для стерилизации соков, молока и др., также для обеззараживания хлебных запасов муки, крупы. Ультрафиолетовое и инфракрасное излучение используют при пастеризации молока. Облучение ультрафиолетовыми лучами используется для стерилизации поверхности колбас, мясных туш.



Физико-химические методы консервирования

- ✓ **Сушка (обезвоживание)** – способ консервирования, основанный на удалении влаги из продуктов, в результате чего микроорганизмы не способны развиваться. Сушат молоко, рыбу, плоды, овощи, грибы и др.

- ✓ **Консервирование солью и сахаром**. Этот вид консервирования основан на том, что под действием соли и сахара в клетках микроорганизмов создается осмотическое давление, клетки при этом обезвоживаются и погибают.

Соль является более сильным консервантом, чем сахар. Жизнедеятельность большинства микробов прекращается при содержании в консервируемом продукте 10 % соли и 65% сахара.



Биохимические методы консервирования

К биохимическим методам консервирования относят **квашение**. Этот метод основан на том, что под действием молочнокислых бактерий сахар, который содержится в плодах и овощах, сбраживается в молочную кислоту, в результате чего подавляется развитие микроорганизмов. При квашении овощей обязательно используют поваренную соль, которая способствует выделению клеточного сока, необходимого для молочнокислого брожения. В квашенных продуктах хорошо сохраняется витамин С и содержащаяся в них микрофлора, полезная для человека.



Химические методы консервирования

✓ **Маринование** — основано на подавлении жизнедеятельности микроорганизмов действием уксусной кислоты. При мариновании используют также соль, сахар, пряности. Маринуют овощи, плоды, ягоды, грибы, рыбу.



✓ **Консервирование:**

антисептиками — при этом используют бензойную, сорбиновую, сернистую, борную кислоту и т.д.;

антибиотиками — их применяют в пищевой промышленности для увеличения сроков хранения продуктов и полуфабрикатов.

Разрешается применение только тех антибиотиков, которые не используются в медицине.



Комбинированные методы консервирования

✓ **Копчение** применяют в основном для обработки мяса, колбасных изделий и рыбы коптильными веществами дыма или коптильной жидкостью.

В этом методе сочетается консервирующие действия коптильных веществ, соли, высокой температуры или сушки.

✓ **Вяление** — это консервирование одновременным действием соли и сушки. Вяление применяется для консервирования рыбы, иногда мяса.

✓ **Концентрирование** применяется при изготовлении сгущенных молочных консервов, концентрированных соков, томатопродуктов.

Этот метод консервирования заключается в концентрировании сухих веществ за счёт частичного удаления влаги.



**Сводная таблица результатов образовательной деятельности обучающихся объединения
«Основы товароведения и технологии торговли»**

Педагог дополнительного образования _____

Учебный год _____

№	ФИО	Уровень усвоения программного материала								Уровень развития личностных и профессиональных качеств	
		Теоретическая подготовка обучающихся		Практическая подготовка обучающихся			Общеучебные умения и навыки				
		Теоретические знания по основным разделам программы	Владение специальной терминологией	Владение специальным оборудованием и оснащением	Практические умения и навыки, предусмотренные программой	Создание собственного положительного имиджа	Выполнение учебно- исследовательской работы	Работа с информационными источниками	Подготовка и уборка рабочего места	Коммуникабельность, умение общаться с покупателями	Качества, проявляемые обучающимися в процессе деятельности (трудолюбие, активность, аккуратность, ответственность)
1											
2											
3											

Примеры заданий лабораторно-практических занятий

Лабораторно-практическое занятие

на тему: «*Распознавание ассортимента и определение качества муки*»

Цели работы:

- закрепить и углубить знания обучающихся по вопросам классификации и ассортимента муки;
- выработать умения и навыки в определении качества отдельных видов муки органолептическим методом в соответствии со стандартом.

Подготовительная работа обучающегося к занятию: изучить по учебникам и лекциям товароведную характеристику муки.

Средства обучения: стандарты на муку, натуральные образцы муки, каталоги и рекламно-информационная продукция.

Задание 1

Изучение ассортимента муки

Изучите вид и сорт ржаной и пшеничной муки по представленным образцам и стандартам (ГОСТ 7045-90, ГОСТ 52189-2003).

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
<i>Пшеничная</i>	<i>Первый</i>	<i>Беловатый, желтоватый</i>	<i>Тонкий</i>	<i>Не заметны</i>

Задание 2

Органолептическая оценка качества муки

Качество муки характеризуется показателями, входящими в стандарт: влажностью, зольностью, крупностью помола, вкусом, цветом, запахом, количеством металлопримесей, зараженностью амбарными вредителями, а для пшеничной муки ещё и качеством и количеством клейковины. Кроме того, свежесть муки и её хлебопекарное качество характеризуются кислотностью муки, упруговязкими свойствами теста, газообразующей и газодерживающей способностью пшеничной муки.

Цвет муки определяют визуально при рассеянном дневном свете, а также при освещении лампами накаливания и люминесцентными лампами. Цвет муки зависит от наличия пигментов в зерне, количества оболочек, степени измельчения и влажности.

Мука из краснозерной пшеницы всегда темнее, чем из белозерной. Мука с большим количеством оболочек всегда темнее, чем мука, полученная из эндосперма, более крупная и более влажная кажется темнее.

По цвету муку относят к определенному сорту.

Навеску массой 10-15 г рассыпают на стеклянную пластинку, разравнивают и прижимают другой стеклянной пластинкой для получения гладкой поверхности.

Для определения запаха берут 20 г муки, высыпают на чистую бумагу, согревают дыханием и исследуют на запах. Для усиления ощущения запаха это количество переносят в стакан, обливают горячей водой с температурой 60° С, затем воду сливают и определяют запах испытуемой муки.

В сомнительных случаях запах муки определяют по выпеченному из этой муки хлебу.

Вкус и хруст определяют путём разжевывания 1-2 г муки.

В спорных случаях вкус муки, а также наличие хруста (минеральные примеси) определяют путём дегустации выпеченного из неё хлеба.

Мука, имеющая слегка сладковатый вкус, свойственный нормальной, без кисловатого, горьковатого или других посторонних привкусов, а также без хруста от присутствия минеральных примесей, соответствует требованиям нормативных документов.

Определите органолептически качество муки представленных 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	

Лабораторно-практическое занятие
на тему: *«Распознавание ассортимента и определение качества круп»*

Цели работы:

- закрепить и углубить знания обучающихся по вопросам классификации и ассортимента круп;
- выработать умения и навыки в определении качества отдельных видов круп органолептическим методом в соответствии со стандартом.

Подготовительная работа обучающегося к занятию: изучить по учебникам и лекциям товароведную характеристику круп.

Средства обучения: стандарты на крупы, натуральные образцы крупы, каталоги и рекламно-информационная продукция.

Задание 1

Изучение ассортимента круп

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 увеличения крупы в объеме при варке);
- 4) результаты сведите в следующую таблицу:

Сырьё	Вид крупы	Разновидность	Марка	Номер	Товарный сорт	Характеристика

Задание 2

Органолептическая оценка качества круп

Проведите органолептическую оценку образцов круп по стандартам.

Качество круп определяют по следующим показателям, предусмотренным нормативной документацией на соответствующие виды крупы:

- 1) влажность по ГОСТ 26312.7;
- 2) цвет, запах, вкус по ГОСТ 26312.2;
- 3) зараженность вредителями хлебных запасов по ГОСТ 26312.3;
- 4) содержание металломагнитной примеси по ГОСТ 20239;
- 5) крупность или номер крупы, содержание примесей и доброкачественного ядра по ГОСТ 26412.4;
- 6) зольность по ГОСТ 26312.5.

Определите цвет, запах и вкус образцов круп по стандартам (ГОСТ 26312.2).

Порядок проведения работы:

- 1) Определите цвет крупы, сравнивая образец с характеристикой, данной в стандарте. Цвет крупы следует определять при дневном рассеянном свете. Крупу рассыпают тонким слоем на лист чёрной бумаги или чёрную доску и просматривают окраску отдельных крупинок. Отмечают преимущественный цвет и однородность окраски.
- 2) Определите вкус крупы. Вкус определяется в размолотой крупе (около 1г) путём разжевывания.
- 3) Определите запах крупы. Запах определяют из навески, близкой к 20 г. Для усиления запаха навеску помещают в фарфоровую чашку, покрывают стеклом и прогревают 5 минут на кипящей водяной бане.
- 4) Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Крупа	Цвет	Запах	Вкус	Заключение о качестве

Пример раздаточного материала для проведения лабораторно-практической работы

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Работа на циферблатных весах

№ п/п	Содержание операции	Указания по выполнению задания	Указания по самоконтролю и технике безопасности
1.	Взвешивание товаров без гирь	Товар аккуратно, без толчков и ударов укладывают на товарную площадку	– Для уравнивания тары, в которую взвешивают товар, на гиревую площадку укладывают такую же упаковку в противовес – Запрещено на грузовой площадке весов резать и упаковывать товар
		Отсчет массы взвешиваемого товара до 1000 г производить непосредственно по показаниям стрелок на циферблате, складывая крупные и мелкие доли килограмма	
		Сыпучие товары необходимо взвешивать только в таре	
		Снимать товар с площадки аккуратно, без рывков	
2.	Взвешивание товаров с гирями	Взвешивание груза свыше 1000 г. осуществляется с помощью образцовых гирь	– Товар и гири необходимо класть на весы осторожно без резких ударов и толчков – Запрещается резать и упаковывать товар на товарной площадке – Запрещается использование условных гирь
		Отсчет массы взвешиваемого товара с помощью гирь производить путем сложения массы гири, уложенной на гирную площадку, и показаний стрелок на циферблате	
		После окончания взвешивания снимают с гирной площадки весов первыми гири, а затем товар	
3.	Взвешивание товара в тару покупателя	Взвешивать товар следует в чистую тару	После окончания взвешивания необходимо удалить остатки товара с
		Сначала взвешивают тару, называть ее массу, затем	

		взвешивают товар вместе с тарой. Чтобы определить вес нетто, необходимо из веса брутто вычесть вес тары	грузовой площадки и протереть её
--	--	---	----------------------------------

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Работа на электронных весах (типа ER-E)

№ п/п	Содержание операции	Указания по выполнению задания	Указания по самоконтролю и технике безопасности
1.	Программирование цены	Сохранение в прямой памяти стоимости 1 кг товара: используя числовые клавиши, ввести цену за 1 кг; нажать клавишу «М»; нажать клавишу «М1-М5»; Сохранение в косвенной памяти стоимости 1 кг товара: используя числовые клавиши, ввести цену за 1 кг; нажать клавишу «М»; ввести номер ячейки косвенной памяти, в которую должна быть сохранена масса 1 кг товара (например, 12); нажмите клавишу «М»	– Не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания – Не допускайте ударов по платформе – Запрещается резать и упаковывать товар на платформе – После окончания взвешивания необходимо удалить остатки товара с платформы и протереть её
2.	Определение стоимости товара при вводе цены за килограмм с клавиатуры	Используя числовые клавиши, ввести цену за 1 кг Товар аккуратно, без толчков и ударов положить на платформу На индикаторах будет показан результат измерения массы товара и его стоимость Снять товар с платформы аккуратно, без рывков	
3.	Определение стоимости товара при вызове цены за килограмм из памяти весов	Сделать вызов цены за один килограмм из соответствующей ячейки памяти весов Товар аккуратно, без толчков и ударов положить на платформу Считать показания и снять товар с платформы	

4.	Определение стоимости товара с использованием тары (ввод массы тары)	Положить тару на платформу. Нажать клавишу «Т»	
		Используя числовые клавиши, ввести цену за 1 кг или сделать вызов цены за один килограмм из соответствующей ячейки памяти весов	
		Товар аккуратно, без толчков и ударов положить на платформу	
		Считать показания и снять товар с платформы	

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Правила и техника установки циферблатных настольных весов по уровню

№ п/п	Содержание операции	Указания по выполнению задания	Указания по самоконтролю и технике безопасности
1.	Проверьте ровность и твёрдость прилавка (стола)		Поверхность стола (прилавка) должна быть ровной и твердой
2.	Поставьте весы на прилавок (стол), проверьте их устойчивость	В случае лёгкой неровности поверхности прилавка (стола) вывинтите по часовой стрелке ножку весов до упора в стол (прилавок) под которой неровная поверхность	Весы должны стоять ровно, слева от центра стола, занимая не более 1/3 площади стола (прилавка)
3.	Ввинтите ножки до отказа вверх	Винтовые ножки ввинтите попарно против часовой стрелки до отказа вверх	Винтовые ножки должны слегка соприкасаться с корпусом весов
4.	Установите весы по уровню	Наблюдая за пузырьком воздуха уровня, вывинчивайте попарно ножки противостоящие уровню по часовой стрелке до тех пор, пока пузырек уровня не встанет в центре контрольной риски	Весы должны стоять ровно, не шататься. Пузырек воздуха должен быть в центре контрольной риски

5.	Закрепите винтовые ножки контргайками	Контргайки вкручивайте по часовой стрелке до отказа в корпус весов	Контргайки должны быть плотно, соприкасаться с корпусом весов
6.	Установите стрелки весов на нули	Тарирование весов производите только с разрешения директора магазина (добавьте или убавьте металлические грузики, находящиеся в тарировочной камере. Открывать камеру нужно путем выкручивания винтов отвёрткой)	С обеих сторон циферблата стрелки должны стоять на «0»
7.	Отрегулируйте колебания стрелок весов	При колебании стрелок более 2-3 раз необходимо подкрутить поршень масляного успокоителя по часовой стрелки. В случае отсутствия колебаний – против часовой стрелки	При правильной регулировки стрелки весов должны делать не более 3-4 колебаний

Примеры тестов для проверки теоретических знаний

Тестовое задание

по теме: «*Молочные товары*»

1. При производстве каких молочных продуктов используют пастеризацию:
 - а) молока, сливок;
 - б) молочных сгущенных консервов;
 - в) творога, молочных сгущенных консервов;
 - г) творога, творожных изделий.
2. Сливки какой жирности вырабатывают для продажи:
 - а) 6, 9, 20, 30, 40 %;
 - б) 5, 8, 10, 15, 20 %;
 - в) 10, 20, 35 %.
3. В чём измеряется кислотность молока, сметаны:
 - а) в процентах измеряется только кислотность молока;
 - б) в градусах Тернера;
 - в) только в градусах.
4. Каковы сроки хранения пастеризованного молока:
 - а) 36 ч при температуре 2° С;
 - б) 10 сут. при температуре 20° С;
 - в) 10 сут. при температуре 2° С.
5. Каковы условия и сроки хранения творога:
 - а) при температуре 2° С – 36 часов;
 - б) при температуре 18° С – до 8 месяцев;
 - в) при температуре 10° С – 10 суток.
6. Какой жирности выпускают кефир:
 - а) 1, 2,5, 3,2, 3,5 %;
 - б) 10, 15, 20 %;
 - в) 14, 5, 18 %.
7. При производстве каких молочных продуктов используют стерилизацию:
 - а) ряженка, бифилайф;
 - б) бифидок, молоко, кефир;
 - в) сливки, молоко, молочные консервы.

8. *Каковы условия хранения сметаны, сырков творожных, паст:*
а) при температуре 15° С;
б) при температуре 10° С;
в) при температуре 2° С.
9. *Какие виды брожения происходят в кефире:*
а) спиртовое, молочнокислое, уксусное;
б) молочнокислое, уксуснокислое;
в) молочнокислое, спиртовое.
10. *Какие молочные изделия можно замораживать:*
а) творог, творожные сырки;
б) сметану, вареники;
в) творог, йогурт.

Тестовое задание

по теме: «*Химический состав продовольственных товаров*»

1. *Какие продукты содержат много воды:*
а) манная крупа, рис;
б) огурцы, арбузы;
в) чай, кофе.
2. *Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов:*
а) натрий, хлор;
б) кальций, фосфор;
в) магний, калий.
3. *Для каких пищевых продуктов нормируют содержание минеральных веществ (зольность):*
а) для муки, крупы;
б) для помидоров, баклажанов;
в) для минеральных вод.
4. *Какой углевод содержится в молоке:*
а) глюкоза, фруктоза;
б) лактоза;
в) мальтоза, сахароза.
5. *Какие углеводы относят к моносахаридам:*
а) крахмал, клетчатку;

- б) глюкозу, фруктозу;
 - в) сахарозу, мальтозу.
6. *В каких продуктах содержатся полноценные белки:*
- а) в молоке, сливках;
 - б) в карамели, конфетах;
 - в) в моркови, свекле.
7. *В каких продуктах содержится растительный жир:*
- а) в жирном мясе, тушке утки;
 - б) в орехах грецких, фундуке;
 - в) в масле сливочном, сыре.
8. *В каких продуктах содержатся твердые тугоплавкие жиры:*
- а) в говяжьем, бараньем жире;
 - б) в масле подсолнечном, оливковом;
 - в) в халве подсолнечной, шоколаде.
9. *В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А):*
- а) в пастиле, мармеладе;
 - б) в дынях, апельсинах;
 - в) в сосисках, колбасе «Докторской».
10. *Какова роль витаминов для организма человека:*
- а) в защитных свойствах от инфекции;
 - б) в повышении пищевой ценности;
 - в) принимают участие в процессе роста.
11. *При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:*
- а) сычужных сыров;
 - б) карамели, конфет;
 - в) пива, вина.
12. *Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов:*
- а) ароматические;
 - б) дубильные;
 - в) красящие вещества.