

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПОСОБИЯ  
«МЕТОДИЧЕСКИЕ  
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО  
ОБЕСПЕЧЕНИЮ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ  
СТУДЕНТОВ ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МОДУЛЮ»

на примере ПМ 03 по  
специальности 38.02.04.  
Коммерция (по отраслям)



# Цели самостоятельных работ

- 1). обучающие;
- 2). тренировочные;
- 3). закрепляющие;
- 4). повторительные;
- 5). развивающие;
- 6). творческие;
- 7). контрольные.

# Задания для самостоятельной работы с источниками знаний

1. Простые вопросы
2. Логически связанные
3. Различные тесты (альтернативные, выбор ответа и т.п.).
4. Инструкции или планы.
5. Краткие требования  
(составить схему, доказать, объяснить, обосновать, извлечь из учебника и т.п.).
6. Задачи количественные, качественные, познавательные (поиск новых знаний, поиск новых способов получения знаний), тренировочные (закрепление знаний, закрепление способов получения знаний).



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

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

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

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

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

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

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

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

# *Составить список практических действий по ФГОС из ПК*

- ◎ Определить номенклатуру показателей качества.
- ◎ Рассчитать товарные потери.
- ◎ Расшифровать маркировку.
- ◎ Оценить качество, диагностировать дефекты, определить градации.
- ◎ Указать условия и сроки хранения
- ◎ Проверить сопроводительные документы
- ◎ Указать санитарно-эпидемиологические требования к товарам и упаковке
- ◎ Произвести измерения товаров
- ◎ Работать с документами

# Алгоритм задания

- Перечислить классификацию, показатели качества
  - Указать условия сопроводительных документов
  - Произвести перерасчет товара
  - Рассчитать товарные потери по условию задачи
  - Расшифровать маркировку.
  - Оценить качество, диагностировать дефекты по условиям задания
  - Указать условия и сроки хранения
  - Указать санитарно-эпидемиологические требования к реализации товара и упаковке
  - Составить акт несоответствия качества товара сопроводительным документам
- ПК 3.1.
  - ПК 3.4.
  - ПК 3.2.
  - ПК 3.7.
  - ПК 3.3.
  - ПК 3.1
  - ПК 3.5.
  - ПК 3.6.
  - ПК 3.8.



# *Подготовить для квалификационного экзамена*

- ◎ Товары в упаковке (15 единиц)
- ◎ Сопроводительные документы (накладная, счет-фактура) (15 вариантов)
- ◎ Текст задачи экзаменационного билета (15 вариантов)

# *Список товаров для квалификационного экзамена*

- Овощные консервы – Клей канц.
- Яйцо - Упаковка от ПК
- Рыбные консервы - Упаковка от ювелирного изделия
- Шоколад – Упаковка от мультиварки
- Мед – Трикотажное изделие
- Курица – Упаковка от обуви
- Крупа – Краска для пола
- Хлеб - Косметика

# ТЕКСТ ЗАДАНИЯ

В МАГАЗИН ПОСТУПИЛА ПАРТИЯ ЯЙЦА  
(НАКЛАДНАЯ № 123 ОТ 24.10.2014 ОТ  
ООО «ГЕРМЕС»)

ПРИ ПРИЕМКЕ ТОВАРА БЫЛО  
ОБНАРУЖЕНО:

БОЙ В КОЛИЧЕСТВЕ 23 ШТ.

КРАСЮК В КОЛИЧЕСТВЕ 20 ШТ.

НАСЕЧКА В КОЛИЧЕСТВЕ 44 ШТ.



# *АЛГОРИТМ ответа*

- ⦿ Перечислить классификацию, показатели качества яйца, дефекты, правила маркировки
- ⦿ Указать условия сопроводительных документов
- ⦿ Произвести перерасчет десятков яиц в штуки
- ⦿ Рассчитать товарные потери по условию задачи
- ⦿ Расшифровать маркировку.
- ⦿ Оценить качество, диагностировать дефекты по условиям задания
- ⦿ Указать условия и сроки хранения
- ⦿ Указать санитарно-эпидемиологические требования к реализации яиц и упаковке
- ⦿ Составить акт несоответствия качества яиц сопроводительным документам

# Пример ЛПЗ по теме "Органолептическая оценка качества чая"

## Задание

Проведите органолептическую оценку качества чая различных поставщиков/ производителей 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<sup>4</sup>
- 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 минут);
- 5). остудите напиток до 40 С и попробуйте. Цвет настоя, аромат, вкус, цвет разваренного листа сопоставьте с требованиями стандарта по характеристике сортов чая
- 6). результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

| Показатели                 | Чай "Липтон" | Чай "Принцесса Нури" | Соответствие НД ,<br>выводы |
|----------------------------|--------------|----------------------|-----------------------------|
| Маркировка                 |              |                      |                             |
| Упаковка                   |              |                      |                             |
| Внешний вид сухого<br>чая  |              |                      |                             |
| Настой                     |              |                      |                             |
| Аромат и вкус              |              |                      |                             |
| Цвет разваренного<br>листа |              |                      |                             |
| Сорт чая                   |              |                      |                             |

## Вопросы на сравнение, анализ, выяснение незнакомых терминов, возврат к ранее изученному материалу

- Чем отличаются понятия "хозяйственно-ботанический сорт" и "товарный сорт"?
- Почему закаленное стекло широко используется для остекления самолетов, автомобилей, электровозов, больниц, школ и других общественных и производственных зданий?
- В чем сходство и в чем различие "созревания" запаха парфюмерных жидкостей и процесса "созревания" у некоторых (каких?) продовольственных товаров?
- Что общего и в чем различие в методах определения качества силикатных товаров и продовольственных товаров?
- Что такое роспись батик и свободная роспись? в чем сходство и в чем отличие? и т.д.

# Подберите к термину из колонки I "ТЕРМИН" определение из колонки II "ОПРЕДЕЛЕНИЕ"

| I "ТЕРМИН"                |   | II "ОПРЕДЕЛЕНИЕ"  |  |
|---------------------------|---|---|--|
| 1. Ферменты               | А | Содержатся в плодах, ягодах и по своему составу близки к углеводам, способны в присутствии сахара и кислоты образовывать желе.  |  |
| 2. Дубильные вещества     | Б | Пигменты (каротиноиды, хлорофилл, антоцианы)  |  |
| 3. Фитонциды              | В | Обуславливают важнейший показатель качества продукта - запах(аромат, букет) ,а также повышают усвояемость.  |  |
| 4. Пектиновые вещества    | Г | Повышают защитные функции организма к инфекционным заболеваниям; их отсутствие или недостаток в пище вызывает заболевания, называемые авитаминозами.  |  |
| 5. Алкалоиды              | Д | Энергетические вещества, используемые организмом, легко и быстро усваиваются в организме; делят на моносахариды, дисахариды и полисахариды.   |  |
| 6. Красящие вещества      | Е | Находятся в пище в виде солей органических и минеральных кислот, а также в составе органических соединений; необходимы человеку для поддержания постоянного осмотического давления, кислотно-щелочного баланса в клетках и тканях, оказывают большое влияние на обмен веществ, входят в состав тканей организма - костей, крови и др. |  |
| 7. Ароматические вещества | Ж | Сложные органические соединения, являются самой ценной составной частью пищевых продуктов; служат основным структурным материалом клетки живого организма, поэтому их иногда называют протеинами  |  |
| 8. Органические кислоты   | З | Содержатся в большинстве плодов и ягод, имеют вяжущий или терпкий вкус; количество их при созревании уменьшается, а при хранении и замораживании эти вещества разрушаются   |  |
| 9. Витамины               | И | Эти вещества содержатся в некоторых продуктах и оказывают сильное действие на нервную систему (возбуждающе действуют на центральную нервную систему, снимают усталость).  |  |
| 10. Белки                 | К | Аминокислоты, аммиачные соединения ,нитраты и нитриты   |  |
| 11. Жиры                  | Л | Необходимая составная часть животных и растительных организмов; в продуктах содержится в свободном и в связанном состояниях   |  |
| 12. Углеводы              | М | Входят в состав многих пищевых продуктов и могут содержаться в них в свободном состоянии или в виде кислых солей.   |  |
| 13. Минеральные вещества  | Н | Белковые вещества, которые вырабатываются только живыми клетками и ускоряют реакции в организме, являются биокатализаторами   |  |
| 14. Вода                  | О | Обладают высокой энергетической ценностью , активно участвуют в пластических процессах, входя в состав оболочек животных клеток и других структур, а также откладываются в тканях организма.  |  |
| 15. Небелковые вещества   | П | Группа веществ растительного происхождения, губительно действующая на микроорганизмы; содержатся в луке, чесноке, хрене, красном перце и др.  |  |

# Определите, к какому продукту относятся химический состав № 1, № 2, №3, № 4

Продукты : крупа гречневая, хлеб ржаной Нивский, мука  
крупчатка, булка Московская

| Веществ<br>а | № 1     | № 2 | № 3 | № 4 |
|--------------|---------|-----|-----|-----|
| Вода         | 14<br>% | 48% | 40% | 12% |
| Белки        | 13%     | 2%  | 5%  | 6%  |
| Жиры         | 2%      | -   | 5%  | 2%  |
| Углеводы     | 69%     | 50% | 50% | 80% |



## Расставьте перечисленные молочные продукты по условиям и срокам хранения в магазине:

| № п/п | Сроки хранения | Молочные продукты |
|-------|----------------|-------------------|
| 1.    | 5 дней         |                   |
| 2.    | 14 дней        |                   |
| 3.    | 1 месяц        |                   |
| 4.    | 3 месяца       |                   |
| 5.    | 1 год          |                   |

Молоко пастеризованное, простокваша, мягкие сыры, фруктовый лед, торты творожные, творог 9%, сметана 20%

ж, напиток сливочный стерилизованный, варенец, закаленное мороженое, творожная масса, молоко

стерилизованное, сметана 30% ж, сливки пастеризованные, рассольные сыры, молоко сгущенное с сахаром,

сливки стерилизованные, молоко концентрированное, сырки творожные, крем творожный, кефир, паста творожная, бифидок,

биокефир, сливки сгущенные с сахаром,

| №  | Условия хранения | Молочные продукты |
|----|------------------|-------------------|
| 1. | +18 С ОВВ 90%    |                   |
| 2. | 0 С +8 С ОВВ 85% |                   |
| 3. | -18 С ОВВ 95%    |                   |
| 4. | +18 С ОВВ 70%    |                   |
| 5. | -8 С 0 С ОВВ 75% |                   |

# Традиционные тесты, и рисунки маркировки

1. Яйцо куриное столовое 1 категории маркируют:

- а) 1 Д    б) 1С
- в) 1 А    г) 1 В
- д) не маркируют

2. Какой товар из группы молочных  
продуктов имеет такую маркировку?  
Расшифруйте маркировку

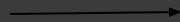
45

15

АЛТ

### 3. Заполните блок-схему

**Основные  
виды  
мороженого**



**на основе :**

**1.**

**.....1.1...1.2...1.**

**3....**

**2. ....**

**3. ....**

4. Графический диктант . Верно или неверно нижеприведенные утверждения, отвечайте кривой линией "НЕТ" - \_\_\_\_\_, "ДА"

1. Шампанское брют содержит сахаров до 3%

2. Уксусную кислоту получают уксусно-кислым брожением вина, пива или сухой перегонкой дерева

3. Ликеры на основе саке изготовлены из рисовой водки

4. Качество ликеро-водочных изделий оценивают по органолептическим показателям по 20-балльной системе

5. Виски получают из зернового сусла и выдержкой сырого спирта в обожженных изнутри алюминиевых бочках

6. Красные вина получают из красных сортов винограда сбраживанием сусла вместе с кожицей и косточками.

7. Чай содержит больше кофеина ,чем кофе

8. Существуют основные разновидности кофейных зерен: Арабика, Робуста, Шри-Ланка)

9. Ваниль - это высушенные незрелые стручки тропической орхидеи, а ванилин - искусственный заменитель ванили

10. Майонез готовят из рафинированных растительных масел с добавлением яичных продуктов, соли, сахара ,пряностей

# Самоконтроль и умение его проведения

| №  | Вопросы  | Ответы |
|----|--|--------|
| 1. | Проверьте, правильно ли выполнено условие задания/ задачи?             |        |
| 2. | Верно ли заполнен документ, сделана диаграмма, построен график?        |        |
| 3. | Просматривается ли логический план выполнения задания, решения задачи? |        |
| 4. | Достаточно ли обоснованно решение, рационально ли оно?                 |        |
| 5. | Что вам мешало при проверке, есть ли замечания при проверке? Какие?    |        |
| 6. | Ваша оценка работы   |        |
| 7. | Работа по собственной инициативе студента                              |        |

# Условия выставления баллов следующие:

| № п/п | Критерий оценки                             | Количество баллов |
|-------|---|-------------------|
| 1.    | за ответ на каждый из обязательных вопросов | 10                |
| 2.    | за решение коллективной задачи              | 10                |
| 3.    | за сообщение по теме                        | 20                |
| 4.    | за активное участие в опросе                | 3                 |
| 5.    | за оперативность                            | 5                 |
| 6.    | за дополнительную задачу/задание            | 10                |

**100-110 баллов-"5",  
от 80- 99 баллов –«4»,  
от 50-79 баллов -"3",  
меньше 50 баллов - незачет**

**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!!!**

