

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 , выводы
Маркировка			
Упаковка			
Внешний вид сухого чая			
Настой			
Аромат и вкус			
Цвет разваренного 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 а	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4
Вода	14 %	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!!!**

