**ГБПОУ СО**

 **«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

**По МДК 04 «Технология организация выездной торговли»**

**ОПОП «Продавец, контролёр- кассир»**

Разработчик: Щапова С.А

преподаватель

**П. АРТИ**

 **2018 г.**

**Введение**

Методические рекомендации МДК 04 «Технология организация выездной торговли»по

выполнению практических работ по программе подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии38.01.02 « Продавец, контролер-кассир» созданы в помощь обучающимся для работы на занятиях и во внеурочное время.

Наличие положительной оценки (отметки о выполнении) каждого вида практической работы необходимо для получения зачета по дисциплине/МДК и/или допуска к экзамену.

В рекомендациях представлены задания для практической работы, требования к их выполнению, критерии оценки выполненной работы.

Выполнение практической работы является обязательной для каждого обучающегося, её объём в часах определяется действующим рабочим учебным планом.

Практическая работа по МДК проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний обучающихся;

- углубления и расширения теоретических знаний;

- развития познавательных способностей и активности обучающихся, самостоятельности, ответственности и организованности;

- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется обучающимся по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия. По ОП используются следующие виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, дополнительной литературы), работа со справочниками, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета;

- для закрепления и систематизации знаний: повторная работа над учебным материалом (учебника, дополнительной литературы, конспекта, видеозаписей), ответы на контрольные вопросы, подготовка к выступлению на уроке, подготовка сообщений, докладов, рефератов, тематических кроссвордов;

- для формирования умений: выполнение и анализ схем, разбор таблиц и плакатов, подготовка к выполнению тестов и контрольных заданий.

**Требования к выполнению практически работ**

В результате освоения МДК 04.01.обучающийся должен **уметь:**

* - Осуществлять выездной торговый процесс

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

* Классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.
* Особенности пищевой ценности пищевых продуктов.
* Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров.
* Показатели качества основных групп продовольственных товаров.
* Дефекты продуктов.
* Особенности маркировки, упаковки и хранения основных групп продовольственных товаров.
* Классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования.
* Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию.
* Устройство и принцип работы оборудования.
* Типовые правила эксплуатации оборудования.
* Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.
* Закон о защите прав потребителей.
* Правила охраны труда.
* Технологию продажи товаров во время выездной торговли.
* Правила оформления отчётности материально- ответственных лиц.
* Приёмы подсчёта покупки на счётах.

Перед выполнением практической работы студент должен внимательно выслушать инструктаж преподавателя по выполнению задания, который включает определение цели задания, его содержание, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки. В процессе инструктажа преподаватель предупреждает обучающихся о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания.

В качестве форм и методов контроля практической работы обучающихся используются аудиторные занятия, зачеты, тестирование, самоотчеты, контрольные работы.

содержание МДК 04.01.Технология и организация выездной тоговли

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Объем часов** |
| **аудиторные** | **Практические работы** |
| МДК 04.01  | 76 | 22 |
| **Всего:148** | **76** | **722** |

ВИДЫ практической работы

**Лабораторное занятие 1 ( 6 часов)**

*Тема:* **«Органолептическая оценка качества свежих овощей».**

*Цель:* Приобрести навыки органолептической оценки качества свежих овощей.

*Материально-техническое оснащение:*

натуральные образцы картофеля, моркови, свеклы, упаковки с маркировками продуктов переработки плодов, овощей, грибов, учебник товароведения продовольственных товаров, тарелки, ножи.

*Общие теоретические сведения:*

Свежие овощи подразделяют на вегетативные и плодовые.

Вегетативные — овощи, у которых в пищу идут продукты роста — лист, стебель, корень и их видоизменения.

По используемой части растения вегетативные овощи подразделяют на подгруппы:

• луковые (лук репчатый, лук-порей, лук-батун, чеснок и др.);

• - корнеплоды (морковь, свекла, редис, редька, репа, брюква, петрушка, пастернак, сельдерей);

• клубнеплоды (картофель, батат, топинамбур);

• капустные (капуста белокочанная, краснокочанная, цветная, савойская, брюссельская, кольраби);

• салатно-шпинатные (салат, шпинат, щавель); десертные спаржа, артишок, ревень);

• пряные (укроп, чабер, хрен и др.).

Плодовые — овощи, у которых в пищу используются продукты оплодотворения — плоды.

Плодовые овощи включают подгруппы:

• тыквенные (огурцы, кабачки, тыква, арбузы, дыни, патиссоны);

• томатные (томаты, баклажаны, перец);

• бобовые (горох, фасоль, бобы);

• зерновые (сахарная кукуруза).

В зависимости от части цветка (завязь или плодоложе), участвующего в образовании плода, свежие плоды подразделяют на следующие группы: семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические и тропические.

У семечковых плодов внутри мясистого плода находится семенная камера с семенами — яблоки, груши, айва, рябина, мушмула.

Косточковые плоды состоят из кожицы, плодовой мякоти и косточки — абрикосы, персики, сливы, вишня, черешня, кизил.

Ягоды в зависимости от их строения делятся:

• настоящие — виноград, смородина, крыжовник, клюква, черника, голубика, брусника;

• ложные — земляника и клубника;

• сложные — малина, ежевика, костяника, морошка.

Субтропические и тропические плоды — лимоны, мандарины, апельсины, гранаты, хурма, инжир, бананы, ананасы и др.

Орехоплодные: грецкий орех, лещина, фундук, миндаль, фисташка, арахис и дикорастущие виды.

*Порядок проведения работы:*

1. Изучите внешний вид овощей.
2. Определите форму, цвет.
3. Разрежьте овощи по наибольшему поперечному диаметру и определите размер (см.)
4. Изучите внутреннее строение овощей и обратите внимание на размер сердцевины у моркови, чередование светлых и тёмных колец у свёклы.
5. Результаты сведите в таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Показатель** | Морковь | Свёкла | Картофель |
| Внешний вид |  |  |  |
| Форма |  |  |  |
| Цвет |  |  |  |
| Внутреннее строение |  |  |  |
| Наибольший диаметр |  |  |  |
| Запах |  |  |  |
| Консистенция |  |  |  |

Дайте заключение о качестве овощей:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Рассчитайте энергетическую ценность продуктов переработки плодов, овощей, грибов (не менее 3 образцов).

 Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов (при наличии) в граммах, а также массу нетто;

 Перемножьте массу белков на 4, жиров на 9, углеводов на 3,75;

 Сложите полученные результаты;

 Получившуюся сумму умножьте на массу продукта.

Сделайте вывод о калорийности продукта (высокая или низкая).

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка | Критерии оценки задания (в соответствии со спецификой задания) |
| 5 | Работа выполнена без ошибок, сделаны верные выводы. |
| 4 | Работа выполнена с незначительными ошибками, выводы сделаны не в полном объеме. |
| 3 | Работа выполнена с ошибками или не полностью, не сделаны выводы. |
| 2 | Работа не выполнена. |

**Лабораторное занятие 2 ( 6 часов)**

*Тема:* **«Органолептическая оценка качества кисломолочных продуктов: йогурта, сметаны, творога, кефира».**

*Цель:* Приобрести навыки органолептической оценки качествакисломолочных продуктов.

*Материально-техническое оснащение:*

натуральные образцы кисломолочных продуктов, учебник товароведения продовольственных товаров, тарелки, ножи.

*Общие теоретические сведения:*

Молоко коровье содержит большинство важнейших компонентов (всего более 100), которые необходимы для нормального развития человека. Основные вещества молока: белки, молочный жир, сахар, витамины, минеральные соли, ферменты, гормоны и др. Белки молока полноценны и хорошо сбалансированы, они находятся в коллоидно-дисперсном состоянии, что способствует их легкой усвояемости. Среднее содержание белков в молоке 3,5%.

Особенность: белок молока благодаря наличию серп содержащих аминокислот является единственным растворимым белком, нейтрализующим вредные для организма вещества.

Жир в молоке содержится в виде мелких шариков, легко и быстро усваивается организмом. Количество жира колеблется от 2,8 до 6,0%.

Молочный сахар (лактоза) по питательным свойствам равноценен пищевому сахару (сахарозе), но менее сладкий. Он легко подвергается воздействию особых ферментов и распадается на молочную кислоту, углекислый газ и спирт.

Так осуществляется производство кисломолочных продуктов. Среднее содержание сахаров в молоке — 4,7%.

Молоко и молочные продукты — основные поставщики кальция (обеспечивают 4/5 суточной потребности человека в нем); в нем много также фосфора и магния. Молоко является и ценным источником витаминов A, D, Вр) В2, В12, PP.

Питьевое молоко — натуральное молоко, прошедшее тепловую обработку и нормализацию по количеству жира.

Тепловая обработка — пастеризация или стерилизация молока. Пастеризация осуществляется при температуре 74 °С в течение 15-20 с. После обработки способом пастеризации молоко охлаждают до температуры не выше 20 °С.

Стерилизация проводится при температуре 120 °С в течение 20 мин или при 140 °С в течение 4 с для полного уничтожения всех форм микроорганизмов; после обработки способом стерилизации молоко охлаждают до температуры не выше 8 °С.

*Порядок проведения работы:*

1. Внимательно изучите упаковку данных образцов.
2. Откройте упаковку и продегустируйте, определите цвет, вкус, запах и консистенцию образцов.
3. Полученные данные сведите в таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделия | Внешний вид | Цвет | Вкус и запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Дайте заключение о качестве кисломолочных продуктов:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка | Критерии оценки задания (в соответствии со спецификой задания) |
| 5 | Работа выполнена без ошибок, сделаны верные выводы. |
| 4 | Работа выполнена с незначительными ошибками, выводы сделаны не в полном объеме. |
| 3 | Работа выполнена с ошибками или не полностью, не сделаны выводы. |
| 2 | Работа не выполнена. |

**Лабораторное занятие № 3 ( 10 часов)**

*Тема:* **«Органолептическая оценка качества колбасных изделий».**

*Цель:* Приобрести навыки органолептической оценки качества колбасных изделий.

*Материально-техническое оснащение:*

натуральные образцы вареных колбас, учебник товароведения продовольственных товаров, тарелки, ножи.

*Общие теоретические сведения:*

Мясо — все части туши животного после снятия шкуры, отделения головы, конечностей и внутренних органов. Мясной тканевый комплекс составляют мышечная, соединительная, жировая, костная, а также нервная, хрящевая и лимфатическая ткани.

Характеристика товарных свойств мяса — соотношение в мясной туше мякотной части (мышечной, жировой и соединительной) и костей:

• у крупного рогатого скота (76-85): (15-24);

• овец — (81—86): (14—19);

• свиней — (88-92): (8-12).

Пищевая ценность мясных продуктов характеризуется белком. Содержание белка — в пределах от 11,7% (в жирной свинине) до 21% (мясо птицы).

Жирность мяса: у говядины и баранины — от 2 до 17%, свинины — от 4 до 50%, птицы — от 5 до 39%. Мясо подразделяют:

• по виду;

• полу;

• возрасту;

• упитанности и качеству;

• термическому состоянию.

По виду убойных животных: мясо крупного рогатого скота, овец, свиней и второстепенных видов животных (коз, лошадей, оленей, буйволов, верблюдов, кроликов).

По термическому состоянию:

• парное;

• остывшее;

• охлажденное;

• замороженное;

• подмороженное мясо.

Колбасные изделия — продукты, произведенные из колбасного фарша в оболочке или без нее и прошедшие тепловую обработку до готовности к употреблению. Обладают высокой энергетической ценностью, поскольку содержат в своем составе много белков (от 12,3% — Чайная вареная до 21,5% — Московская сырокопченая) и жиров (от 10,2% — сардельки до 40,3% — Полтавская полукопченая).

Классификация колбасных изделий:

• по виду мяса: говяжьи, свиные, бараньи, конские, верблюжьи и других животных; из мяса птиц; говяжьи, бараньи, конские в смеси со свининой и шпиком;

• в зависимости от тепловой обработки:

1) вареные;

2) полукопченые;

3) копченые;

• по составу сырья:

1) мясные — вареные, фаршированные колбасы, сосиски и сардельки, мясные хлебы, полукопченые и копченые (сырокопченые и варено-копченые);

2) субпродуктовые — ливерные колбасы, паштеты, зельцы и. студни;

3) кровяные колбасы;

• по виду (рисунку) на разрезе:

1) бесструктурные — с однородным фаршем;

2) структурные — с характерным рисунком, образованным кусочками шпика, языка, крупно измельченной мышечной и жировой тканью.

*Порядок проведения работы:*

1. Проведите органолептическую оценку качества вареных колбас (2 образца).

По имеющимся образцам определите внешний вид, форму, консистенцию;

Продегустируйте, определите вкус и запах;

Изучите вид фарша на разрезе, сравните со стандартом;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **Образец № 1****(наименование)** | **Образец № 2****(наименование)** |
| 1. | Внешний вид |  |  |
| 2. | Консистенция  |  |  |
| 3. | Вид фарша на разрезе |  |  |
| 4. | Запах и вкус |  |  |
| 5. | Форма  |  |  |

2. Расшифруйте маркировку мясных консервов по литографическим знакам на крышке банки.

1-й ряд 050402

2-й ряд 1 01 В

3-й ряд А 94

3. Рассчитать энергетическую ценность мясных продуктов (не менее 3 образцов).

 Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов (при наличии) в граммах, а также массу нетто;

 Перемножьте массу белков на 4, жиров на 9, углеводов на 3,75;

 Сложите эти результаты;

 Получившуюся сумму умножьте на массу продукта.

Сделайте вывод о калорийности продукта (высокая или низкая).

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| Оценка | Критерии оценки задания (в соответствии со спецификой задания) |
| 5 | Работа выполнена без ошибок, сделаны верные выводы. |
| 4 | Работа выполнена с незначительными ошибками, выводы сделаны не в полном объеме. |
| 3 | Работа выполнена с ошибками или не полностью, не сделаны выводы. |
| 2 | Работа не выполнена. |

**Основная и дополнительная литература**

*Основная литература:*

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания. Рабочая тетрадь. 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 96 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания. 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 256 с.

*Дополнительная литература:*

1.Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария. 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 352 с.

2.Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания, 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

3.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

4.Рубина Е.А. Физиология питания. 1-е изд.. – М.: Академия, 2016. – 208 с.

*Интернет-ресурсы*

1. http://gosstandart.info/produkty-pitaniya

**Основная литература:**

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания. Рабочая тетрадь. 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 96 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания. 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 256 с.

*Дополнительная литература:*

1. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Несвижский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария. 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 352 с.

2. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания, 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

4. Рубина Е.А. Физиология питания. 1-е изд.. – М.: Академия, 2014. – 208 с.

*Интернет-ресурсы*

1. http://gosstandart.info/produkty-pitaniya