**ГБПОУ СО**

**«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

**По МДК 04.02 «Технология закупа сельхозпродукции у населения»**

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

Разработчик: Щапова С.А

преподаватель

**П. АРТИ**

**2018 г.**

**Введение**

Методические рекомендации МДК 04.02 «Технология закупа сельхозпродукции у населения »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 задани

**Требования к выполнению практически работ**

В результате освоения МДК 04.02.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 04.02.Технология закупа сельскохозяйственной . продукции у населения

|  |
| --- |
| Практические работы |
| 1.Приёмка товаров по количеству и качеству.  2.Взвешивание товаров на товарных весах, используя функцию весов « ТАРА» |
| Практические работы |
| Оформление объявления о закупе.  Заполнение закупочного акта.  Таксировка закупочных актов.  Оформление приходного кассового ордера. |

**План урока:**

**Тема** «Организация торгово-технологического процесса в магазине».

**Тема урока**: «Порядок приемки товаров по количеству»

**Тип урока**: по выполнению простых комплексных работ.

**Метод обучения:** показ практических занятий.

**Форма урока:**комбинированная.

**Цель урока**: систематизация знаний обучающимися по правилам приемки товара по количеству, применение навыков  приемки товара в практической деятельности.**Обучающие:**

- оформление товарно-сопроводительных документов в соответствии с

  Постановлением Правительства РФ;

          - осуществление приемки  товаров,  согласно сопроводительных документов;

- осуществлять контроль над сохранностью товарно-материальных

  ценностей.

**Перечень учебно-производственных работ:**

        - приемка товаров в соответствии с Инструкцией о порядке приемки

           продукции по количеству №П-6 от 15.06.1965г. с изменениями от 29.12.1973

          и от 14.11.1974г;

        - изучение инструкционной карты по заполнению бланков счет - фактуры и

          товарной накладной;

         - составление акта о несоответствии товара по количеству;

         - сдача работы мастеру.

**Материально-техническое оснащение урока:**

*Оборудование:*

- компьютер;

- микрокалькуляторы.  *Инструмент:*

- Ручки.

*Технологическая документация:*

- инструкционная карта - 3 шт;

- критерии оценивания выполненной работы.  
*Бланковая продукция:*

- счет-фактура;

- накладная;

- акт о несоответствии товара по количеству;

- карта – задание;

- тестовые задания

**Ответьте на вопросы.**

    Карточка №1

1. В каких случаях применяется инструкция П - 6?
2. Что проверяет получатель при приемке товаров по количеству?

                                                    Карточка №2

1. Каков порядок приемки продукции по количеству в таре и без тары?
2. В какие сроки осуществляется приемка продовольственных  товаров по количеству?

                                                   Карточка №3

     1.Как поступить в случае недостачи товаров?

     2.Кем утверждается акт приемки товаров?

**Ответы на контрольные задания.**

Карточка №1.

1. В каких случаях применяется инструкция П - 6?

Инструкция П – 6 применяется при приемке товара по количеству.

1. Что проверяет получатель при приемке товаров по количеству?

При приемке товара по количеству, получатель товара проверяет вес брутто и нетто, количество мест и натуральных единиц.

Карточка №2

     1.Каков порядок приемки продукции по количеству в таре и без тары?

При доставке поставщиком продукции в таре на склад получателя последний,

кроме проверки веса брутто и количества мест, может потребовать вскрытия

тары и проверки веса нетто и количества товарных единиц в каждом месте.

     2.В какие сроки осуществляется приемка продовольственных товаров по

        количеству?

      Одновременно со вскрытием тары, но не позднее 10 дней с момента получения

      товара – для товаров, поступивших в исправной таре по весу нетто и количеству

      товарных единиц в каждом месте; не позднее 24 часов с момента получения

      продукции – для скоропортящихся товаров;

Карточка №3

     1.Как поступить в случае недостачи товаров?

      Составляется акт (форма ТОРГ-2), который является юридическим основанием

      для выставления претензий поставщику. При этом в сопроводительных

      документах является отметка об актировании.

   2.Кем утверждается акт приемки товаров?

Утверждается директором предприятия не позднее следующего дня.

    Переходим к разбору и освоению практических навыков урока: « Порядок

    приемки товаров по количеству».

   Следующее задание перед нами  состоит  в заполнении бланка  счет –

фактуры и  накладной. Инструкционная карта № 1, и №2, где расписаны порядок оформления работ. Для этого мы должны знать,  какие реквизиты содержит счет – фактура и  накладная.

        Счет-фактура содержит данные о наименовании и реквизитах продавца и покупателя, перечне товаров или услуг, их цене, стоимости, ставке и сумме НДС.  Счет-фактура должна также содержать в себе информацию о номере и дате выписки счета, при необходимости - сумме акциза, стране происхождения товара, номере таможенной декларации.  
           Накладная должна содержать следующие реквизиты: наименование, номер и дату документа, наименование организации-поставщика; наименование товара, его количество и стоимость; должности ответственных лиц, их подписи и печать.  
      Сегодняшнюю работу мы начинаем с осмотра целостности тары по количеству мест или по количеству товарных единиц, по маркировке на таре. При повреждении или отсутствии тары, а также в случае отсутствия маркировки, товар принимается по количеству единиц.

Если количество товара соответствует указанным  товаросопроводительным документам, то на накладную ставится штамп предприятия и подпись материально – ответственного лица, производившего приемку товара.  Если же количество не соответствует, то тогда составляется акт о недостаче товара.

**VI. Текущий инструктаж  (180 мин)**

Приступаем к выполнению работы по приемке товара. Выполнение работы производите согласно инструкционной карте. На выполнение отводится 3 часа.

4.1.Целевые обходы рабочих мест.

Напоминаю, какие работы необходимо будет выполнить на уроке:

 - заполнение бланка счет – фактуры; (Инструкционная карта №1)

- заполнение бланка накладной; (Инструкционная карта №2)

- составление акта приемки товара по количеству; (Инструкционная карта №3)

- заполнение карточки – задания;

- решение тестовых заданий.

Контроль    учебно-производственных   работ за выполнением  обучающимися заданий,  приобретение ими профессиональных навыков по:

-  организации рабочего места;

-  использованию технологической документации;

-  осмотру целостности тары в соответствии с ГОСТом;

-  проверке товара по количеству;

-  составлению документации приемки  товара по количеству.

4.2.        Индивидуальное инструктирование и дополнительный показ приемов выполнения работ с обучающимися, отработка  совместно с  
ними операций,  вызывающие  затруднения.

4.3.        Индивидуальный опрос учащихся в ходе работы.

**5. Заключительный инструктаж. (30 минут)**

5.1. Назвать лучшую группу по    выполнению учебно-производственной работы.

5.2.Сделать анализ причин, вызвавших затруднения при отработке профессиональных компетенций.

**6. Подведение итогов урока(10 минут)**

Подведем   итоги   знаний теоретического материала по теме сегодняшнего урока:

Группа №1 набрала -                баллов,

Группа №2 набрала -                баллов,

 Группа №3 набрала -                баллов,

Дать оценку освоенным профессиональным компетенциям учащихся по теме урока.

**7. Выдача домашнего задания (5 минут)**

**Инструкционная карта  № 1**

**Тема:**Получение товара от основных поставщиков, особенности ассортимента и качества продукции.  Порядок приемки товаров по количеству.

**Цель:**Отработка знаний, умений оформлять товарно-сопроводительные документы.

|  |  |
| --- | --- |
| **Упражнения** | **Оснащение** |
| 1.Оформление счет - фактуры по исходным данным.  2.Оформление накладной по данным условно выбранного предприятия. | Бланки  счет - фактуры, микрокалькуляторы, ручки, карандаши, ластик. |
| **Порядок выполнения** | **Дополнительные пояснение** |
| Упр. 1. 1.Ознакомиться с разделами счет - фактуры.  2.3аполнить реквизиты.  3.Заполнить товарный раздел | К упр. 1  1. Выписывается в двух экземплярах  - документы выписываются без исправлений и помарок  -        документы оформляются отправителем на компьютере 2.Содержит сведения о продавце и плательщике:  -        реквизиты  -        сведения о товаре  -        сумма  НДС  -        подписи лиц, подписавших и принявших товар Содержит данные:  -        дата, номер,  -        адрес заказчика и наименование,  -        данные, характеризующие товар,  -        количество, цена и стоимость товара. |
| Упр.2. 1.Оформить счет-фактуру. | К упр.2.  1.Указать реквизиты  2. Оформить необходимое количество экземпляров |

**Инструкционная карта № 2**

**Тема:**Получение товара от основных поставщиков, особенности ассортимента и качества продукции. Порядок приемки товаров по количеству.

**Цель:** Отработка знаний, умений оформлять товарно-сопроводительные документы.

|  |  |
| --- | --- |
| **Упражнения** | Оснащение |
| 1.Оформление накладной по исходным данным.  2.Оформление накладной по данным условно выбранного предприятия  предприятия. | Бланки накладной, микрокалькуляторы, ручки, карандаши, ластик. |
| **Порядок выполнения** | **Дополнительные пояснение** |
| Упр. 1.  1. Ознакомиться с разделами накладной.  2. 3аполнить реквизиты.  3. Заполнить товарный раздел | Упр. 1.  1.Выписывается в двух экземплярах  - документы выписываются без исправлений и помарок  -        документы оформляются отправителем  2.Содержит сведения о продавце и плательщике:  -        реквизиты  -        сведения о товаре  -        сумму НДС  -        подписи лиц, подписавших и принявших товар 3.Содержит данные:  -  дата  -        адрес заказчика и наименование  -        данные, характеризующие товар  -        количество, цена и стоимость товара. |
| Упр.2.  1.Оформить накладную. | Упр.2.  1 .Указать реквизиты  2. Оформить необходимое количество экземпляров |

**Инструкционная карта № 3**

**Тема:**Получение товара от основных поставщиков, особенности ассортимента и качества продукции. Порядок приемки товаров по количеству.

**Цель:** Отработка знаний, умений оформлять акт о недостаче товара при приемке товаров.

Заполните акт приемки товаров при следующих исходных данных:

Магазин «Хлеб», находящийся по адресу г. Емва, ул. Дзержинского, д.12 осуществил 20 октября 2017 г.  приемку на склад следующих товаров:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Товар | Сертификат | Кол-во лотков | Кол-во штук | Цена | Стоимость |
| Хлеб «Дарницкий» | 258795003 от 15.05.2017 г. | 14 | 196 | 20 |  |
| Батон «Нарезной» | 213567910 от 11.05.2017г | 15 | 150 | 25 |  |
| Итого |  |  |  |  |  |

Грузоотправителем является ЗАО «Сыктывкарский хлебозавод» ул. Катаева, д. 15. Основанием для приемки является счет-фактура №150 от 20.10.17 г. Договор поставки №240 от 14января 2017 года.

 Дата отправления товара 20.10. 2017 года.

Фактически принято:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Товар | Сертификат | Кол-во лотков | Кол-во штук | Цена | Стоимость |
| Хлеб «Дарницкий» | 258795003 от 15.05.2017 г. | 13 | 182 | 20 |  |
| Батон «Нарезной» | 213567910 от 11.05.2017г | 15 | 150 | 25 |  |
| Итого |  |  |  |  |  |

Акт №        от        \_\_\_\_\_20        г.

о недостаче товара.

1. Название организации        ИНН        КПП
2. Комиссия в составе:        ,        ,

при получении товара от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   накладная №        \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20     г.

1. Состояние тары и упаковки в момент осмотра продукции, содержание наружной маркировки, исправность пломб

1. Количество полученных мест фактически\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ наименование  документа №
2. Количество мест по документам поставщика
3. Подробное описание полученного товара по наименованию:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование товара | Ед.  измерения | Цена с НДС | По документам | | Фактически оказалось | | Разница | |
|  |  |  | Кол-во | Сумма с НДС | Кол-во | Сумма с НДС | Кол-во | Сумма с НДС |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Итого Сумма недостачи, руб. (прописью) составляет        \_\_\_\_,  в том числе

НДС, руб. (прописью)        .

Подписи членов комиссии:

Должность        подпись        Ф.И.О.

Должность        подпись        Ф.И.О.

Должность        подпись        Ф.И.О

**Карточка -  задание**

Укажите правильную последовательность действий при приемке товаров по количеству.

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Содержание операции |
|  | Оформить товарно - сопроводительные документы (счет – фактуры, накладные, счета и т.д.) |
|  | Осуществить сплошную   (выборочную) проверку содержимого упаковки и соответствие его маркировке. |
|  | Сверить фактическое количество с данными товарно – сопроводительными документами. |
|  | Проверить наличие  и правильность оформления товарно – сопроводительных документов. |
|  | Проверить целостность упаковки, наличие маркировки. |

**Тестовые задания**

Вариант – 1

1.Какой документ регламентирует приемку товаров по количеству?

   а) Конституция РФ

   б) Закон о защите прав потребителя

   в) Инструкция П – 6

   г) Инструкция П – 7

2. Срок приемки товаров по качеству при иногородней поставке товаров:

    а) 10 дней

    б) 40 дней

    в) 20 дней

3. Сроки явки представителя одногороднего поставщика при выявлении недостачи товара:

    а) 24 час

    б) 4 час

    в) 3 дня

4. Сроки приемки товаров по количеству:

    а) 10 дней

    б) 20 дней

    в) 40 дней

5. Какие товарно – сопроводительные документы подтверждают качество товара?

    а) лицензия

    б) акт

    в) сертификат соответствия

6. Какой документ составляется в случае недостачи товара?

    а) акт

    б) протокол

    в) претензия

Вариант – 2

1.Какой документ регламентирует приемку товара по качеству?

   а) инструкция П – 7

   б) инструкция П – 6

   в) претензия

2. Сроки приемки товаров по качеству при иногородней поставке

   а) 24 час

   б) 10 дней

   в) 20 дней

3.Сроки явки представителя поставщика при иногородней поставке товаров, в случае выявления недостачи

   а) 4 час

   б) 30 дней

   в) 24 час

4.Сроки приемки скоропортящихся товаров по количеству от иногороднего

    поставщика:

    а) 24 час

    б)10 дней

    в) 30 дней

5.Какие товарно – сопроводительные документы подтверждают количество

   товаров?

   а) сертификат соответствия

   б) счет – фактура

   в) акт

6.Какой документ оформляют в случае поступления недоброкачественного

  товара?

  а) акт

  б) претензия

  в) протокол

**Ответы на контрольные задания**

**Карточка - задание**

Укажите правильную последовательность действий при приемке товаров по количеству.

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Содержание операции |
| 3 | Оформить товарно - сопроводительные документы (счет – фактуры, накладные, счета и т.д.) |
| 1 | Осуществить сплошную   (выборочную) проверку содержимого упаковки и соответствие его маркировке. |
| 4 | Сверить фактическое количество с данными товарно – сопроводительными документами. |
| 5 | Проверить наличие  и правильность оформления товарно – сопроводительных документов. |
| 2 | Проверить целостность упаковки, наличие маркировки. |

**Ответы на тестовые задания**

Вариант № 1                          Вариант № 2

1. в                                     1. а
2. а                                     2.б
3. б                                     3.б
4. а                                     4. в
5. б                                     5. б
6. а                                     6.а

Критерии оценивания уровня теоретических и практически знаний:

* 5 баллов  за каждый полный ответ;
* 1 балла за ответ, требующий дополнений;
* 1 балл за дополнения к ответу отвечающего учащегося;
* 1 балл снимается за подсказки, некорректное поведение и т.п.

Оценка «5» - баллов;

Оценка «4» - 4  балла;

Оценка «3» - 3  балла.

Оценка «2» - менее 3 баллов

Обучающийся, набравший  4-5 баллов, считается усвоившим материал.

**Задание**

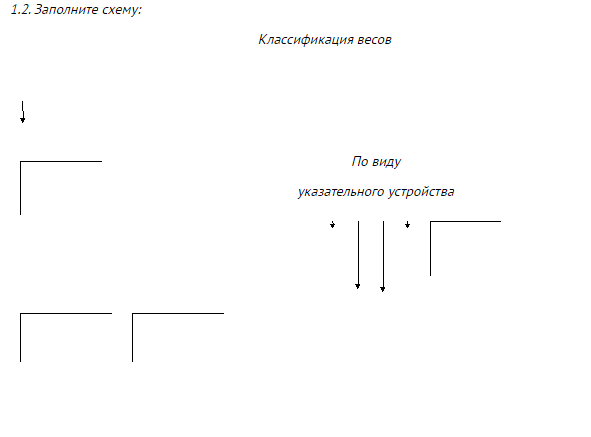
*Изучение классификационных признаков и видов измерительных и массоизмерительных приборов и устройств. Ознакомление с требованиями, предъявляемыми к измерительному и массоизмерительному оборудованию. Изучение особенностей работы на электронных весах. Ознакомление с особенностями индексации массоизмерительного оборудования*

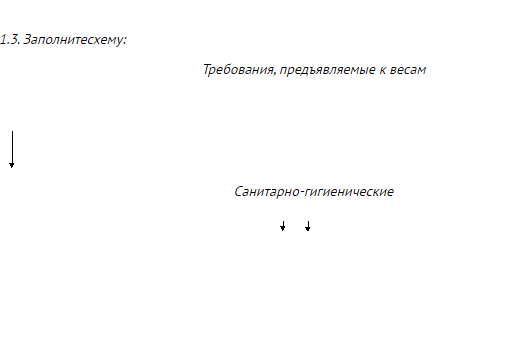
**Последовательность выполнения**

1. ***Выполните задания.***

*1.1. Установите соответствие характеристики весов одному из перечисленных признаков классификации (укажите признак):*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Характеристика весов*** | ***Признак классификации весов*** |
| *Шкальные* | *Принцип действия* |
| *Гирные* | *Вид отсчета показаний* |
| *Циферблатные* | *Вид указательного устройства* |
| *Электронные* | *Способ снятия показаний* |
| *Шкально-гирные* | *Место и способ установки* |





*1.4. Дайтеопределенияпонятиям:*

* *точность - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

* *чувствительность - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

* *постоянствопоказаний - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

* *устойчивость - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*1.5. К требованиям, предъявляемым к весам, допишите цифры с соответствующими характеристиками:*

*Требования, предъявляемые к весам*

*Метрологические \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Торгово-эксплуатационные \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Санитарно-гигиенические \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Характеристики требований, предъявляемых к весам*

1. *надежность; 6. скоростьвзвешивания;*
2. *чувствительность; 7. удобствоухода;*
3. *нейтральностьматериала; 8. устойчивость;*
4. *постоянствопоказаний; 9. точность;*
5. *наглядностьпоказаний.*

*1.6. Расшифруйте индекс РН – 3Ц 13 У*

*Р -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Н - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*3 -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Ц -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*1-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*3-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*У-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*1.7. Какова последовательность действий повара при работе на электронных весах:*

1. *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
2. *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
3. *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
4. *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
5. *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
6. *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
7. *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
8. *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*1.8. Закончитеследующиефразы:*

1. *весоизмерительноеустройствонеобходимосодержать\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
2. *пыль и грязьудаляют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
3. *в процессе работы на весах в течение дня удаляют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
4. *площадкивесовпромывают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
5. *не разрешается чистить части весов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
6. *при переноске и перевозке весы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
7. *для предохранения от ржавчины весы протирают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
8. *если гири загрязнены жиром, то \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
9. *для обеспечения контроля за измерительными приборами и правильным их учетом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*1.9. Закончитеследующиефразы:*

1. *весыдолжныбытьизготовлены\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
2. *весы долдны быть установлены на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
3. *доступ к весам при эксплуатации должен быть \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
4. *всеизмерительныеприборынеобходимо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
5. *к эксплуатации электронного весоизмерительного оборудования допускаются лица, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
6. *перед включением в работу следует проводить внешний осмотр весов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
7. *запрещается работать на весах при\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
8. *при возникновении неисправности весоизмерительное оборудование необходимо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*
9. *приступать к работе на электронных весах только после \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

1. *соблюдать требования безопасности, изложенные в\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*1.10. Решите задачу.*

1. ***Выбор типов весов и определение потребности в них для школьной столовой.***

*Используя данные таблицы 1 об обороте фасуемых и реализуемых за день продовольственных товаров в школьной столовой, а также данные таблицы 2, где приводятся технические характеристики различных марок весов, необходимо выбрать соответствующий тип весов, для расфасовки и отпуска товаров и определить потребность в весах для столовой.*

*Таблица 1. Среднедневной оборот отпускаемых и фасуемых товаров в столовой*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименование и количество фасуемых и реализуемых товаров*** | ***Номер задачи 58*** |
| *1. Гастрономические товары, кг* | *4200* |
| *2. Кондитерские товары, кг* | *378* |
| *3. Бакалейный товары, кг* | *2568* |

*Примечание:*

*1. Время, затрачиваемое на одну операцию по взвешиванию при отпуске:*

*а) кондитерских товаров –2 мин;*

*б) гастрономических товаров –50 с;*

*в) на одну операцию по фасовке бакалейных товаров необходимо затратить 1 мин 30 с*

*2. Масса одного отпуска для кондитерских и гастрономических товаров 0,5 кг. Масса одной расфасовки бакалейных товаров –1,5 кг.*

*3. Фасовка и отпуск продовольственных товаров в столовой осуществляются в течение 6 часов ежедневно.*

*4. При взвешивании и отпуске продовольственных товаров можно использовать весы ВЭ-15Т (при отпуске гастрономических товаров), весы РН-10Ц13 (при отпуске кондитерских товаров и фасовке бакалейных товаров).*

*Таблица 3. Основные технические характеристики весоизмерительного оборудования*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № ***п/п*** | ***Наименование оборудования*** | ***Назначение и область***  ***применения*** | ***Краткая техническая***  ***характеристика*** |
| *1.* | *Весы настольные циферблатные РН10Ц13* | *Взвешивание различных товаров на предприятиях торговли и общественно питания* | *Пределы взвешивания, кг - 0,1 - 10.*  *Конечное значение шкалы, г - 1000.*  *Цена деления шкалы, г - 5.*  *Наибольшее значение шкалы циферблата кг - 1,0.*  *Допустимая плотность взвешивания, г, при интервалах взвешивания:*  *от 100 до 2500 - +,- 2,5;*  *от 2500 до 10000 - +,- 5;*  *Габаритные размеры, мм - 580 × 280 × 680*  *Масса, кг - 22* |
| *2.* | *Весы электронные настольные для определения массы и стоимости продуктов ВЭ-15Т* | *Взвешивание и фасование продовольственных товаров на предприятиях торговли* | *Наибольший предел взвешивания, кг - 15*  *Наименьший предел взвешивания, г - 40*  *Потребляемая мощность, Вт - 15*  *Допустимая погрешность взвешивания, г, в интервалах взвешивания:*  *от 1,0 до 4,0кг - ±4 от 4,0 до 6,0кг ±6*  *от 6,0 до 10,0кг ±10*  *от 10,0 до 15,0кг ±15*  *Время взвешивания и вычисления стоимости товаров, с - 2*  *Время непрерывной работы, ч - 16*  *Средний срок службы, лет 8* |

***Решение***

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

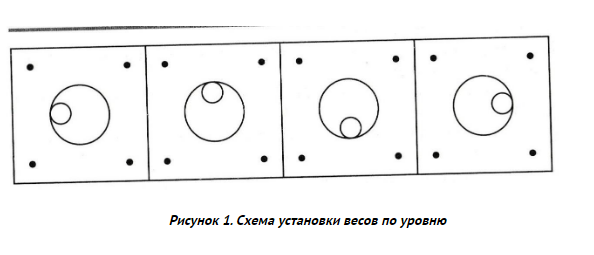
1. ***Эксплуатация весов***

*2.1. Найдите и покажите на весах основные части и детали, назовите их значение.*

*2.2. Зарисуйте схему весов и укажите название основных частей и деталей.*

*2.3. Подготовьте весы к работе (опишите технику подготовки):*

* *установите весы по уровню (рисунок 1): укажите стрелками направление вращения винтовых ножек (винтовые ножки на схеме указаны черными точками, в центре указано положение пузырька воздуха)*



* *убедитесь, что платформа весов не нагружена;*
* *проверьте электробезопасность весов, для чего: убедитесь, что весы заземлены;проверьте целостность вилки, шнура, розетки и плотность крепления шнура к вилке;*
* *вставьте вилку в розетку электросети и включите сетевой вы­ключатель;*
* *проверьте готовность весов к работе: весы проходят тестиро­вание индикатора последовательным перебором цифр от 0 до 9 и до появления на индикаторе нулей.*

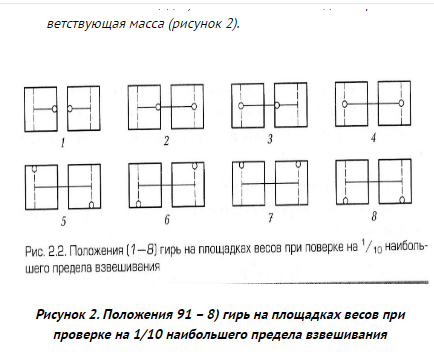
*2.4. Проведите опробование и поверку весов по следующим па­раметрам.*

***Устойчивость весов:***

* *выведите весы из состояния равновесия путем нажатия в центр платформы рукой с небольшим усилием;*
* *убедитесь, что на индикаторе «Масса» высвечиваются пока­зания, соответствующие усилию нажатия, а затем индикатор обнуляется.*

***Точность и постоянство показаний весов:***

* *установите гирю, равную '/10 максимального предела взве­шивания в центре и по краям площадки (платформы) весов (рисунок 2);*
* *убедитесь, что при установке гири в различных точках (по­ложениях на площадке) высвечивается на индикаторе соот­ветствующая масса (рисунок 2).*



***Рисунок 2. Положения 91 – 8) гирь на площадках весов при проверке на 1/10 наибольшего предела взвешивания***

***Чувствительность уровня:***

* *подложите пластинку толщиной 1 мм под винтовые ножки;*
* *убедитесь, что пузырек уровня сместился на 1 мм.*

***Чувствительность весов:***

* *установите на площадку весов образцовую гирю и убедитесь, что показания массы соответствующие;*
* *добавьте к установленной на площадке гире гирю-допуск;*
* *убедитесь, что показания весов изменились на величину, со­ответствующую массе гири-допуска.*

***Работоспособность устройства сигнализации о перегрузке:***

* *установите гирю максимально допустимой массы для данной модели весов;*
* *добавьте гирю-допуск и убедитесь, что срабатывает аварий­ный звуковой сигнал о перегрузке.*

***Поверка системы тарокомпенсации:***

* *установите на платформу весов гирю, равную наибольшей массе тары;*
* *нажмите клавишу «Тара» и убедитесь, что этот вес компен­сировался (индикатор массы должен показывать нули).*

*2.5. Определите массу продуктов. Заполните таблицу.*

|  |  |
| --- | --- |
| ***Операция*** | ***Масса (кг)*** |
| 1. *Взвешивание продукта № 1* |  |
| 1. *Взвешивание продукта № 2* |  |
| 1. *Взвешивание товара № 3* |  |
| 1. *Взвешивание продуктов № 1, 2* |  |
| 1. *Взвешивание продуктов № 1, 3* |  |
| 1. *Взвешивание продуктов № 3, 2* |  |
| 1. *Взвешивание продуктов № 1, 2, 3* |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

*Вывод: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Список использованных источников**:

1.Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебное пособие для начального проф. образования Гранаткина Н.В. Издательский центр «Академия», 2013.  240 стр.

2.Никифорова Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учебное пособие.  Издательский центр «Академия», 2007. 128 стр.

3.Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров:

4.Отосина В.Н. Практические работы по товароведению продовольственных товаров/Серия «Учебники и учебные пособия». – Ростов н/Д:, Феникс, 2003.  288 стр.

5.Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное для начального проф. образования Новикова А.М, ГолубкинаТ.С, Никифорова Н.С, Прокофьева С.А.  ПрофОбрИздат, 2004.  480 стр.