

ПМ.02 Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров
МДК 02.01 Оценка качества товаров и основы экспертизы
16.05.2022г Группа ТЭК 2/2 Горденко И.А.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Учебные цели:

- ознакомление студентов с целями и задачами оценки качества, методикой отбора проб круп для оценки качества, требованиями к качеству, пороками, условиями и сроками хранения;
- развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;
- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности

УМЕТЬ:

- владеть методикой отбора проб для оценки качества и экспертизы;
- проводить идентификацию круп при товароведной экспертизе или оценке качества;
- распознавать разные виды фальсификации круп;

ЗНАТЬ:

- правила и методы отбора проб для оценки качества и экспертизы;
- основные понятия, назначение и виды идентификации круп;
- нормативно-правовую базу идентификации круп;
- признаки и показатели идентификации круп;
- пороки круп;
- условия и сроки хранения.

Оборудование: образцы круп, нормативно-техническая документация, «Справочник товароведа» том I, справочник по приёмке, хранению и реализации продовольственных товаров растительного происхождения, учебник «Товароведения», линейка.

Ход занятия

Задание 1. Дать органолептическую оценку качества образцам круп.

1.1. Ознакомьтесь с техническими требованиями стандартов к упаковке, маркировке. На основании полученных данных об исследовании образцов необходимо заполнить таблицу 1.

Таблица 1. Анализ состояния упаковки и маркировки круп.

Информация для потребителя	Образец №1	Образец №2

1.2. Взвесить и определить органолептические показатели круп. На основании полученных данных об исследовании заполнить таблицу 2.

Таблица 2. Оценка качества овсяных хлопьев.

Наименование показателя	Требования ГОСТ	Фактические показатели качества

Задание 2. Решить ситуацию.

2.1. В супермаркет «Амстор» завезли крупу манную в количестве 12 мешков, крупу рисовую – 10 мешков, крупу гречневую – 25 мешков, крупу ячменную – 5 мешков. Определить объем выборки, массу объединённой пробы и массу средней пробы каждого вида крупы.

Контрольные вопросы

1. Назовите окраску каждого вида крупы.
2. Какой должен быть объем выборки крупы, которая упакована в мешки?
3. Что такое партия?
4. Перечислите требования к качеству крупы, согласно ГОСТ.
5. Как маркируют крупы?

Список рекомендованных источников

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. — 930 с.
2. Дмитриенко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. - СПб: Питер, 2003. -160с.
3. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие. -М.: ИД «ФОРУМ»-ИФРА-М, 2009. -464с.

**Выполненную работу переслать на электронный адрес:
irina_gordenko@mail.ru**

Вывод:

Преподаватель

И.А. Горденко