



**Департамент образования Ивановской области
Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Кинешемский колледж питания и торговли**

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ

**в рамках проекта по ранней профессиональной ориентации
учащихся 8-9 классов общеобразовательных организаций
«Билет в будущее»**

**г. Кинешма
2021г.**

Паспорт программы

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Автор программы: Ремизова Ирина Васильевна, преподаватель высшей категории

Контакты автора: г. Кинешма, ru13kin@yandex.ru, телефон 8 (49331) 2-26-88

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
ознакомительный	очная/онлайн	90	8-9 класс	- допустимая нозологическая группа – общие заболевания (нарушение дыхательной системы, пищеварительной, эндокринной систем, сердечно-сосудистой системы и т.д.); - Необходимые специальные условия для данной группы не предусмотрены; - возможно проведение пробы в смешанных группах «участники без ОВЗ + участники с ОВЗ»

I. Содержание программы

Введение (15 минут)

1. Краткое описание профессионального направления (Презентация «Товаровед-эксперт» - Приложение 1)

Товаровед — специалист, отвечающий за контроль количества и качества товаров, поставляемых на предприятия розничной и оптовой торговли. Основная деятельность товароведа связана с заказом товаров, подбором их ассортимента, контролем наличия и поставкой товаров соответствующего качества в договорные сроки. Профессия перспективная, в настоящее время очень востребованная в России.

2. Место и перспективы профессионального направления в современной экономике региона, страны, мира:

Современный рынок товаров и услуг изобилует похожими и конкурирующими друг с другом предложениями. Отсюда – жесткая конкуренция между компаниями за внимание клиентов. Чтобы не проигрывать в конкуренции и удерживать клиента как можно дольше, нужно постоянно следить за качеством продукта. Именно этим вопросом занимается товаровед.

3. Необходимые навыки и знания для овладения профессией:

Товаровед должен уметь: — классифицировать, анализировать и обобщать результаты оценки товаров для более полного удовлетворения спроса потребителей, создания потребительских предпочтений и обеспечения конкурентоспособности товаров; — определять, анализировать показатели ассортимента для достижения рациональной ассортиментной политики.

4. 1-2 интересных факта о профессиональном направлении: (Презентация «Мармелад» - Приложение 2)

Товаровед – это специалист, который занимается всем спектром работ, связанных с товарами, который должен знать основные товароведные характеристики товаров однородных групп

5. Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью:

Товаровед может найти работу на любом предприятии, реализующем, тестирующем или транспортирующем продукцию. К ним относятся:

- торговые компании;
- магазины;
- лаборатории;
- складские помещения;
- таможенная служба;
- общество защиты прав потребителей.

Спрос на товароведов превышает предложение и будет превышать в перспективе.

Возможности профессионального роста:

Товаровед в органах по сертификации и качеству товаров, органах контроля и надзора;

- Директор предприятия;
- Администратор;
- Торговый, рекламный агент.

Благодаря этому даже специалист с нулевым опытом работы сможет найти рабочее место.

Постановка задачи (5 минуты)

1. Постановка цели и задачи в рамках профессиональной пробы

Ввести старшеклассников в мир профессии товаровед-эксперт, заинтересовать учащихся в данной профессии, так как знания, полученные в процессе обучения, необходимы в повседневной жизни; повышать компетентность учащихся в области планирования карьеры.

Вы прекрасно знаете, что нас окружает огромное количество товаров и всегда найдутся не совсем качественные товары. А кое-где и вовсе можно наткнуться на подделку. Не все продукты получится проверить прямо у прилавка, но с очень многими это возможно сделать дома. Для этого не нужны никакие специальные растворы или приборы. И вы будете знать, на какой продукт больше не стоит тратить деньги.

Вы сами проверите качество:

- молоко (на присутствие крахмала)
- сметаны (на присутствие растительного жира и крахмала)
- керамических изделий (определение вида керамики, сорта, целостности изделия, дефектов изделий)

Цель пробы – показать значимость знаний о свойствах товаров в решении практических/жизненных задач.

Задачи:

- Оказание помощи учащимся в профессиональном самоопределении.
- Формирование представления о профессиональной деятельности торгового работника
- Общее практическое знакомство с содержанием одного из видов деятельности в рамках профессии
- Оценка и самооценка деятельности участника в результате выполнения задания профессиональной пробы
- Формирование позитивного отношения к профессии торгового работника

2. Проведение демонстрационного опыта

Выполнение задания (45мин)

1. Определение наличие крахмала в молоке(15 минут)

Молоко — один из самых полезных продуктов. Оно содержит все питательные вещества, необходимые для человеческого организма и по своей ценности превосходит многие другие продукты. В состав молока входят жиры, белки, минеральные соли и витамины. Некоторые недобросовестные производители добавляют крахмал в молоко для придания ему густоты.

Для проведения опыта Вам понадобится немного молока и йод.

Налейте в стеклянную емкость небольшое количество молока.

Капните в продукт несколько капель йода.

Пронаблюдайте за изменениями. Если молоко приобрело коричнево-желтоватый оттенок, продукт в норме. Фальсификат окрасится в сине-фиолетовые оттенки



2. Проверка сметаны на присутствие растительного жира и крахмала(15мин)

Сметана — это кисло-молочный продукт, издавна традиционный для нашей страны. Свое название сметана получила от изначального способа производства сметаны в домашних условиях. После того, как сливался верхний слой отстоявшегося молока, венчиком или ложкой собирали (сметали) второй слой, находившийся под сливками. Это и есть сметана — продукт высокопитательный, вкусный и вобравший в себя многие полезные вещества молока. Согласно государственным стандартам качества (ГОСТ) в составе продукта должны присутствовать только сливки и закваска.

Сметана является одним из любимых продуктов для многих потребителей. Обидно, если вместо полезного кисломолочного продукта приходится употреблять нечто, сотворенное из растительных жиров, крахмала и иных ненужных организму веществ. Зачем нужны заменители? Причина простая: они значительно удешевляют производство

Есть простой, но верный способ проверить есть ли в купленной сметане растительные жиры.

Для проведения опыта Вам понадобится немного сметаны на проверку, кипяток, прозрачный стакан и ложка. В кипяток добавляется сметана и размешивается. Вода должна по цвету стать похожей на молоко. Немного ждем. Если вода такая же мутно-белая, то растительных жиров в ней нет. Растительное происхождение заметно по расслоенной структуре воды, она местами станет практически

прозрачной, а белые хлопья либо будут плавать наверху, либо осядут на дно. Будет что угодно, но только не «молочная» консистенция. Вот так легко можно проверить сметану на наличие пальмового масла.



Чтобы определить есть ли в составе сметаны крахмал, нужно капнуть пару капель йода в сметану, если йод посинеет, значит в нем есть крахмал. Если же цвет йода не поменялся (остался коричневым), значит в сметане нет крахмала.



3. Проверка качества керамических изделий (определение вида керамики, сорта, целостности изделия и дефектов изделий)(15мин)

Керамика - это изделия, которые производятся путем спекания глины и смесей глины с минеральными добавками. Керамика распространена в быту (посуда, фигурки из керамики, вазы, картины), она применяется в строительстве, в искусстве. Можно выделить основные виды керамики: фарфор, фаянс, майолика, гончарные изделия.

Керамические изделия должны иметь сплошное блестящее покрытие без заметных наплывов, сборок, плешин и трещин глазури.

При оценке качества керамических изделий проверяют цвет и структуру черепка, правильность монтирования деталей (симметричность ручек, носиков и т. д., плотность прилегания крышек), наличие трещин, деформации, размер, емкость и качество украшений.

Для проведения оценки качества керамических изделий Вам понадобятся керамические изделия, например кружка, чайное блюдце, тарелка и т. п.

А) Определяем вид керамики по следующим признакам:

Виды керамики	Признаки
Фарфор	Изделия имеют очень плотный, звенящий, на изломе белый с голубоватым оттенком, твёрдый как стекло черепок, который просвечивает в тонких (до 2,5 мм) слоях. Если посмотреть на доньшко глазурь счищена

Фаянс	Изделия имеют пористые, толстые стенки, на изломе желтоватый с сероватым оттенком, не просвечивает даже в тонких слоях. Если посмотреть на доньшко на ободке есть глазурь
Майолика	Изделия имеют пористые, толстые стенки, рельефные украшения, покрываются многоцветной глазурью не просвечивает даже в тонких слоях.
Гончарные изделия	Изделия имеют черепок с неоднородной структурой, цвет – жёлто-коричневый, не просвечивает даже в тонких слоях.



Майолика



Фарфор



Фаянс



Гончарное изделие

Б) Определяем сорт фарфоровых изделий

Фарфоровые изделия имеют маркировку (товарный знак) на центре дна изделия. Товарный знак 1-го сорта красный, 2-го, – синий, 3-го – зеленый.

Смотрим доньшко изделия, если маркировка товарного знака имеет красный цвет – 1 сорт, синий – 2 сорт, зелёный – 3 сорт



1 сорт



2 сорт



3 сорт

В) Проверка качества керамических изделий (целостности изделия и дефектов изделий)

При приемке керамических изделий в магазине проводят их внешний осмотр и простукивание изделий деревянной палочкой для выявления трещин, дающих дребезжащий глухой звук. При оценке качества керамических изделий проверяют цвет и структуру черепка, правильность монтирования деталей (симметричность ручек, носиков и т. д., плотность прилегания крышек), наличие сколов.

Берём деревянную палочку, аккуратно стучим по краю изделия, если звук Вы слышите дребезжащий глухой звук, то изделие имеет трещины, иногда скрытые и невидимые невооружённым глазом.

Берём в руки керамическое изделие и внешним осмотром проверяем наличие сколов, симметричность ручек и т.п.



Дефект – скол

1. Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания:

- Наставник должен проконтролировать каждое рабочее место участника на соответствие инфраструктурному листу, в случае затруднений – помочь участнику.
- Обеспечить своевременный запуск видеотрансляции одновременно со всех рабочих мест участников одной группы.
- Во время проведения профпроб наставник постоянно следит за происходящим на рабочих местах, а во время демонстрации задания контролирует демонстрацию рабочего стола участника так, чтобы все действия участника и хорошо просматривались, а речь прослушивалась.
- Результаты выполнения задания собираются в отдельную папку после окончания профпробы.
- Наставник должен помочь участникам профпроб по решению возникающих в ходе работы вопросов.
- Наставник следит за временем, отведённым для прохождения опыта
- Наставник может продемонстрировать возможности усовершенствования

Контроль, оценка и рефлексия (20 минут)

Для успешности выполнения заданий Вам необходимо иметь два цветных карандаша: синий и красный. Если Вы успешно выполнили задание поднимаем красный карандаш, если задание не получилось - синий

1. Критерии успешного выполнения задания:

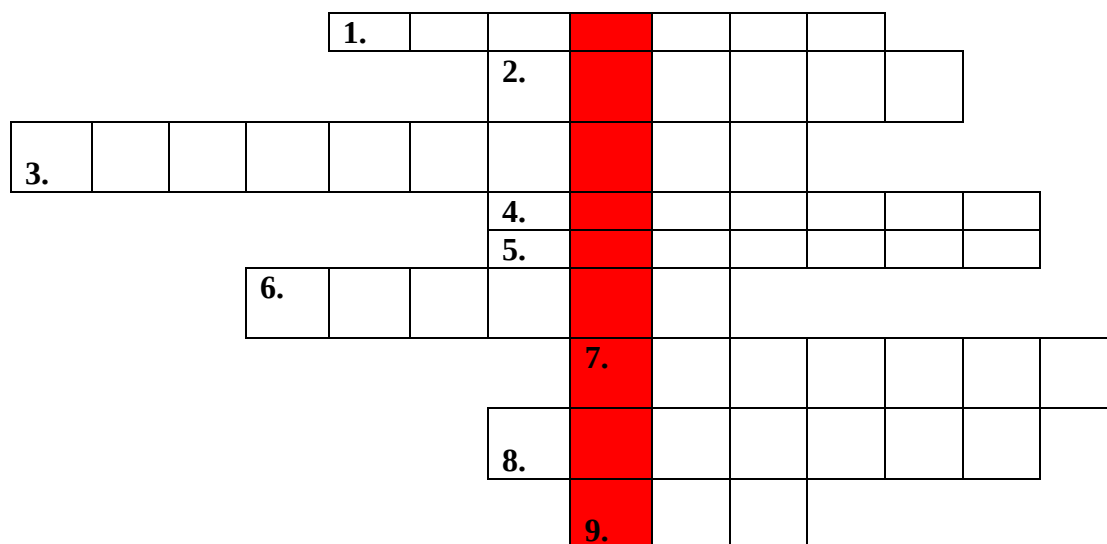
№	Аспект оценки	Да/Нет
1	Вы проверили наличие крахмала в молоке	
2	Вы проверили сметану на присутствие растительного жира	
3	Вы проверили сметану на присутствие крахмала	
4	Вы определили вид керамики по соответствующим признакам	
5	Вы определили сорт фарфоровых изделий	
6	Вы проверили качество керамических изделий	

2. Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки:

При проверке необходимо учитывать возраст учащихся, их активность, полноту выполнения заданий.

3. Вопросы для рефлексии учащихся

Участникам предлагается отгадать закодированное слово отгадав вопросы кроссворда:



Вопросы:

1. Густой и жирный верхний слой сквашенного молока
2. Жидкое, а не вода. Белое, а не снег.
3. Цвет гончарного изделия
4. Предприятие , где товаровед может найти работу
5. Вещество, которое некоторые недобросовестные производители добавляют в молоко для придания ему густоты
6. Вид керамики
7. Вещество, которое содержат овощи, фрукты
8. Цвет клейма 3 сорта фарфоровых изделий
9. Где проставляется сорт на фарфоровом изделии

II. Инфраструктурный лист

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество	На группу/на 1 чел.
Сметана	С не истёкшим сроком годности	2 столовые ложки	На 1 человека
Молоко	С не истёкшим сроком годности	50 мл	На 1 человека
Керамические изделия (Чашка, блюдец, тарелка и т.п.)	Из разных видов керамики	2-3 шт	На 1 человека
Палочка(карандаш)	Деревянная	1 шт.	На 1 человека
Карандаш	Синий цветной	1 шт.	На 1 человека

Карандаш	Красный цветной	1 шт	На 1 человека
----------	-----------------	------	---------------

III. Приложение и дополнения

Приложение 1

Презентация «Товаровед-эксперт»

Приложение 2

Презентация «Мармелад»