

Частное профессиональное образовательное учреждение  
«Магнитогорский колледж современного образования»

**ПРИНЯТ**

методическим советом  
ЧПОУ «Магнитогорский колледж  
современного образования»

Протокол № 4 от 28.06 2023 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Лопатын Юрий Андреевич,  
директор ООО «ОПТ-Бизнес»

« 28 » 06 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Кузьмина С.А., директор ЧПОУ  
«Магнитогорский колледж  
современного образования»

« 23 » 08 2023 г.

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и  
обеспечение сохраняемости товаров**

программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Форма обучения – очная

г. Магнитогорск, 2023г.

Разработчики:

1. Постникова Танзиля Шайхуллаевна, преподаватель ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

Эксперты (при наличии):

1. Колесникова Наталья Николаевна, преподаватель Многопрофильного колледжа, главный эксперт площадки World skills
2. Лопатин Юрий Андреевич, Директор ООО «ОПТ Бизнес»

Техническая экспертиза комплекта контрольно-оценочных средств профессионального модуля *ПМ. 03 Управление ассортиментом оценка качества и обеспечение сохранности товаров*, оценка качества и обеспечение сохранности товаров пройдена.

Эксперт: Докукина Е.П., методист ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

## Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
1.1 Область применения комплекта контрольно-оценочных средств... ..	4
1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ... ..	5
1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ППСЗ при освоении ПМ.....	6
1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ... ..	6
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности .....	7
2.1 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий .....	7
2.2 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий .....	8
2.3 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий .....	16
3. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний.....	18
4. Рекомендуемая литература и иные источники .....	21

## I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (базовой подготовки), в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): менеджер по продажам.

#### Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 3.1.</b> Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; - дифференцированный зачёт по МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения», ПП.03 - экзамен по МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» - экзамен квалификационный по ПМ.03
<b>ПК 3.2.</b> Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	
<b>ПК 3.3.</b> Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	
<b>ПК 3.4.</b> Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	
<b>ПК 3.5.</b> Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	
<b>ПК 3.6.</b> Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	
<b>ПК 3.7.</b> Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	
<b>ПК 3.8.</b> Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных	

ситуациях;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках».

### 1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Практический опыт	Наименование элемента умений или знаний
<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определения показателей ассортимента;</li> <li>-распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;</li> <li>-оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>-установления градаций качества;</li> <li>-расшифровки маркировки;</li> <li>-контроля режимов и сроков хранения товаров;</li> <li>-соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения</li> </ul>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы товароведения;</li> <li>-формировать и анализировать торговый (или промышленный ассортимент); -оценивать качество товаров и устанавливать градации их качества; -рассчитывать товарные потери и списывать их; -идентифицировать товары;</li> <li>-соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним</li> </ul>
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>теоретические основы товароведения;</li> <li>-основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;</li> <li>-виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;</li> <li>-классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп,</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>оценку их качества и маркировку;</li> <li>-условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> <li>-особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров</li> </ul>

### 1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
<b>Освоенные умения</b>		
<p><b>У1.</b> применять методы товароведения;</p>	<p>умение распознавать разновидности методов классификации</p> <p>расшифровка штрихового кода на отдельные группы товаров.</p> <p>расчет энергетической ценности товаров.</p> <p>умение применять методы распознавания непродовольственных товаров.</p>	<p>практические работы №№ 1, 2, 3 МДК 01</p> <p>практическая работа № 1 МДК 02, раздел 1</p> <p>практическая работа №1 МДК 02, раздел 2</p>

<b>У2.</b> формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;	расчет свойств и показателей ассортимента товаров умение формулировать рекомендации по результатам анализ ассортиментной политики организаций.	практическая работа № 4, 5 МДК 01 практические работы №№ 2-28 МДК 02, раздел 1 практические работы №№ 2-26 МДК 02, раздел 2
<b>У3.</b> оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;	проведение анализа номенклатуры показателей качеств, товаров, регламентируемых стандартами определение градаций качества стандартных товаров выявление причин возникновения дефектов и пересортицы товаров. умение проводить отбор проб, определять объем выборки, приемочные и браковочные числа умение провести оценку качества товаров по различным показателям, определять возможность приемки	практические работы № № 6-10 МДК 01 практические работы №№ 2-28 МДК 02, раздел 1 практические работы №№ 2-26 МДК 02, раздел 2
<b>У4.</b> рассчитывать товарные потери и списывать их;	умение выявлять причины возникновения количественных и качественных товарных потерь умение производить расчет товарных потерь и списывать их, согласно требований НД	практическая работа № 13 МДК 01 практическая работа № 4 МДК 02, раздел 1
<b>У5.</b> идентифицировать товары;	умение определять физические свойства товаров, регламентируемых нормативными документами на	практические работы №№ 11, 14, 15 МДК 01
	отдельные группы товаров умение расшифровывать маркировку отдельных групп товаров. применение штрихового кода EAN-13, и информационных знаков на отдельные группы товаров в целях идентификации	практические работы №№ 2, 3, 6, 11, 21, 23 МДК 02, раздел 1 практические работы №№ 7, 8, 16 МДК 02, раздел 2
<b>У6.</b> соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	учет сохраняющих факторов при хранении и транспортировке отдельных групп товаров свободное владение нормативной базой по контролю за соблюдением условий и сроков хранения.	практическая работа № 12 МДК 01 практические работы №№ 2-28 МДК 02, раздел 1 практические работы №№ 2-26 МДК 02, раздел 2
<b>Усвоенные знания</b>		
<b>З1.</b> теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;	Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК 01	Задание № 1-3 при проведении экзамена по МДК (междисциплинарному курсу 01)
<b>З2.</b> виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;	Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК 01	Задание № 1-3 при проведении экзамена по МДК (междисциплинарному курсу 01)

33. классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;	Показатель оценивается в рамках квалификационного экзамена по ПМ 03	Задание № 1-2 при проведении квалификационного экзамена по ПМ 03
34. условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;	Показатель оценивается в рамках экзамена по МДК 01  Показатель оценивается в рамках квалификационного экзамена по ПМ 03	Задание № 1-3 при проведении экзамена по МДК (междисциплинарному курсу 01) Задание № 1-2 при проведении квалификационного экзамена по ПМ 03
35. особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	Показатель оценивается в рамках квалификационного экзамена по ПМ 03	Задание № 1-2 при проведении квалификационного экзамена по ПМ 03

## 1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

### 1.2.1. Формы промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля:

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения»	Дифференцированный зачет
МДК03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»	Экзамен
ПП.03	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

### 1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

В период обучения по образовательной программе СПО осуществляется текущий контроль успеваемости студентов, промежуточная и итоговая аттестация по всем элементам профессионального модуля (междисциплинарным курсам и практикам), а также в целом по модулю.

Текущий контроль осуществляется в пределах учебного времени, отведенного на междисциплинарный курс, оценивается по пятибалльной шкале. Текущий контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программы междисциплинарного курса, а также стимулирования учебной деятельности студентов, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебного процесса. Для оценки качества подготовки используются различные формы и методы контроля. Текущий контроль междисциплинарного курса осуществляется в форме устного опроса; защиты практических заданий, реферата, творческих работ; выполнения контрольных и тестовых заданий; решения ситуационных задач и других форм контроля, предусмотренных программой профессионального модуля.

Контроль практической подготовки обучающихся осуществляется в рамках

текущего контроля при выполнении практических и лабораторных работ по междисциплинарным курсам, а также при выполнении заданий в ходе учебной или производственной практик.

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам и практикам, входящим в профессиональный модуль. Промежуточная аттестация проводится в форме, предусмотренной планом учебного процесса: зачета, дифференцированного зачета, экзамена, комплексного экзамена, комплексного дифференцированного зачета.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Экзамен по МДК проводится с учетом результатов текущего контроля. Предметом оценки по учебной и (или) производственной практике является приобретение практический опыта. Контроль и оценка по учебной и (или) производственной практике проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности: бухгалтер, специалист по налогообложению осуществляется на экзамене по модулю. Условием допуска к экзамену по модулю является положительная аттестация по МДК, учебной практике и производственной практике.

Экзамен по модулю проводится в виде:

- выполнения практических заданий, имитирующих работу на производственном предприятии, соответствующим профилю специальности;
- обобщающего экзамена, содержащего вопросы теоретического характера из МДК и практических заданий ситуационного характера по профилю специальности.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по модулю является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

В период сложной санитарно-эпидемиологической обстановки или других ситуациях невозможности очного обучения и проведения аттестации студентов колледж реализует образовательные программы или их части с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в предусмотренных законодательством формах обучения или при их сочетании, при проведении учебных занятий, практик, текущего контроля успеваемости, промежуточной, итоговой и (или) государственной итоговой аттестации обучающихся.

Формы и процедура текущего контроля и промежуточной аттестации знаний студентов определяются положениями: «О текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся», «О применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ», «Об организации образовательного процесса в ЧПОУ «МКСО» в связи с профилактическими мерами, связанными с угрозой коронавирусной инфекции».

### *1.2.3. Оценка достижения обучающимися личностных результатов.*

Оценка личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;



- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
  - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
  - демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
  - проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
  - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
  - проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

## 2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

### 2.1. Задания для контроля и оценки усвоения программы МДК.03.01 Теоретические основы товароведения

#### 2.1.1. Задания для текущего контроля

##### **Назначение:**

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»

**Форма:** контрольная работа, самостоятельная работа, тест, устный опрос, проверочная работа.

##### **Общие компетенции:**

- Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
- Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
- Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
- Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
- Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
- Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
- Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
- Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

##### **Профессиональные компетенции:**

- определение показателей ассортимента;
- распознавание товара по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товара в соответствии с установленными требованиями, установление градации качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.

##### **уметь:**

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним.

##### **знать:**

- теоретические основы товароведения;
- основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- -классификацию ассортимента, товарные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- -условия и сроки их транспортировки и хранения, санитарно-эпидемиологических требований к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

### *2.1.1 Текущий контроль*

#### **Тестовые задания**

**Задание №1** Представляет собой тест 1 уровня сложности, направленный на оценку усвоения базовых знаний обучаемого

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У 1-6.

Текст задания: Выбрать правильный ответ

#### **Вариант 1**

**1. Принцип, заключающийся в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации и потреблении товаров**

- 1) совместимость;
- 2) взаимозаменяемость;
- 3) эффективность;
- 4) безопасность.

**2. Объектом товароведения является:**

- 1) товар;
- 2) продукция;
- в) услуга;

3) потребности покупателей.

**3. Метод упорядочения однородных, взаимосвязанных объектов по общим признакам путем расположения их в определенном порядке.**

- 1) систематизация;
- 2) управление научным познанием;
- 3) органолептический;
- 4) измерительный.

**4. Товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям:**

- 1) нестандартный;
- 2) стандартный;
- 3) брак;
- 4) отход.

**5. Определите степень значимости дефекта – несоответствие товаров установленным требованиям, которое может нанести вред жизни, здоровью, имуществу потребителей или окружающей среде:**

- 1) малозначительный дефект;
- 2) значительный;
- 3) критический;
- 4) незначительный.

**6. Укажите этапы предтоварной стадии:**

- 1) хранение и транспортирование;
- 2) потребление;
- 3) реализация товаров;
- 4) приемочный контроль сырья.

**7. Точечная проба – это...**

- 1) процент от объединенной пробы;
- 2) совокупность проб, отобранных от одной партии товара;
- 3) единичная проба определенного размера, отбираемая от одного места товарной партии;
- 4) часть средней пробы, отправляемая для оценки качества в лабораторию.

**8. Браковочное число – это...**

- 1) минимально допустимое количество забракованных единиц объединенной пробы или исходного образца, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству;
- 2) часть объединенной пробы, выделенная для проведения лабораторных испытаний;
- 3) максимально допустимое количество забракованных единиц выборки или объединенной пробы или исходного образца, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству;
- 4) число бракованной продукции в партии товаров.

**9. Что относят к качественным ТСД:**

- 1) акт списания;
- 2) акт отбора образцов;
- 3) счет-фактура;
- 4) качественное удостоверение.

**10. Классификация – это:**

- 1) элемент классификационного множества;
- 2) разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами;
- 3) совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества;
- 4) свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация.

- 1. Способность набора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары.**
  - 1) новизна;
  - 2) устойчивость;
  - 3) полнота;
  - 4) структура.
- 2. К общим факторам, влияющим на формирование ассортимента относятся:**
  - 1) сырьевая база;
  - 2) спрос;
  - 3) каналы распределения;
  - 4) рентабельность.
- 3. Показатели, предназначенные для выражения простых свойств товаров:**
  - 1) единичные;
  - 2) комплексные;
  - 3) базовые;
  - 4) определяющие.
- 4. Укажите факторы, формирующие качество товаров:**
  - 1) упаковочные материалы;
  - 2) условия хранения;
  - 3) сырье;
  - 4) технология производства.
- 5. Какая упаковка является жесткой:**
  - 1) тканевая;
  - 2) деревянная;
  - 3) картонная;
  - 4) бумажная.
- 6. Укажите критерии санитарно-гигиенического режима хранения товаров:**
  - 1) загрязнения минерального происхождения;
  - 2) температура хранения;
  - 3) товарное соседство;
  - 4) относительная влажность воздуха.
- 7. Определите способ размещения товаров- размещение путем подвешивания товаров на крюках, штангах, вешалах и других приспособлениях:**
  - 1) навалный;
  - 2) насыпной;
  - 3) подвесной;
  - 4) тарный.
- 8. Товары со сроком годности от одного месяца до года относятся к:**
  - 1) кратковременно хранящимся;
  - 2) товарам длительного хранения с ограниченным сроком годности;
  - 3) скоропортящимся товарам;
  - 4) товарам длительного хранения без ограничения срока.
- 9. Какие из перечисленных товарных потерь относятся к количественным:**
  - 1) микробиологическая порча;
  - 2) усушка;
  - 3) распыл;
  - 4) биологические изменения.
- 10. Предметом товароведения является:**
  - 1) ассортимент товаров;
  - 2) потребительная стоимость товара;
  - 3) факторы, формирующие потребительную стоимость товаров;
  - 4) качество товаров.

**1. Удельная доля каждого вида или наименования товара в общем наборе..**

- 1) новизна;
- 2) устойчивость;
- 3) полнота;
- 4) структура.

**2. К специфичным факторам, влияющим на формирование ассортимента относятся:**

- 1) спрос;
- 2) сырьевая база;
- 3) рентабельность;
- 4) каналы распределения.

**3. Показатели, предназначенные для выражения сложных свойств товаров:**

- 1) единичные;
- 2) комплексные;
- 3) базовые;
- 4) определяющие.

**4. Товар, который не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателям, но это несоответствие не является критическим:**

- 1) нестандартный;
- 2) стандартный;
- 3) брак;
- 4) отход.

**5. Определите степень значимости дефекта – несоответствие существенно влияющее на использование по назначению и надежность товаров, но не влияющее на безопасность для потребителя и окружающей среды:**

- 1) малозначительный дефект;
- 2) значительный;
- 3) критический;
- 4) незначительный.

**6. Укажите этапы товарной стадии:**

- 1) материально-техническое снабжение;
- 2) приемочный контроль сырья;
- 3) реализация товаров;
- 4) повторное использование.

**7. Объединенная проба – это...**

- 1) процент от объединенной пробы;
- 2) совокупность точечных проб, отобранных от одной партии товара;
- 3) единичная проба определенного размера, отбираемая от одного места товарной партии;
- 4) часть средней пробы, отправляемая для оценки качества в лабораторию.

**8. Приемочное число – это...**

- 1) минимально допустимое количество забракованных единиц объединенной пробы или исходного образца, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству;
- 2) часть объединенной пробы, выделенная для проведения лабораторных испытаний;
- 3) максимально допустимое количество забракованных единиц выборки или объединенной пробы или исходного образца, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству;
- 4) число бракованной продукции в партии товаров.

**9. Укажите факторы, сохраняющие качество товаров:**

- 1) упаковочные материалы;
- 2) условия хранения;
- 3) сырье;
- 4) технология производства.

**10. Товар – это:**

- 1) объект купли-продажи, средство удовлетворения психологических потребностей потребителя;
- 2) объект купли-продажи, средство удовлетворения эстетических потребностей потребителя;
- 3) объект купли-продажи, средство удовлетворения коммерческих потребностей потребителя;
- 4) объект купли-продажи, средство удовлетворения потребностей потребителя;

**Вариант 4****1. Какая упаковка является полужесткой:**

- 1) тканевая;
- 2) деревянная;
- 3) картонная;
- 4) бумажная.

**2. Укажите критерии климатического режима хранения товаров:**

- 1) загрязнения минерального происхождения;
- 2) температура хранения;
- 3) товарное соседство;
- 4) относительная влажность воздуха.

**3. Определите способ размещения товаров- товары размещают на полу без оборудования и приспособлений:**

- 1) навалный;
- 2) насыпной;
- 3) подвесной;
- 4) тарный.

**4. Товары со сроком годности от нескольких часов до нескольких суток относятся к:**

- 1) кратковременно хранящимся;
- 2) товарам длительного хранения с ограниченным сроком годности;
- 3) скоропортящимся товарам;
- 4) товарам длительного хранения без ограничения срока.

**5. Какие из перечисленных товарных потерь относятся к количественным:**

- 1) микробиологическая порча;
- 2) впитывание жидкой фракции в тару;
- 3) физические изменения в продукте;
- 4) дыхание.

**6. Что относят к количественным ТСД:**

- 1) акт списания;
- 2) акт отбора образцов;
- 3) счет-фактура;
- 4) качественное удостоверение.

**7. Основными задачами товароведения являются:**

- 1) определение основополагающих характеристик, классификация и кодирование; изучение ассортимента, качества и видов потерь товаров;
- 2) определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование, изучение ассортимента, качества и эстетических свойств товаров;
- 3) определение основополагающих характеристик, классификация и кодирование; изучение ассортимента, видов потерь и конкурентоспособности товаров;
- 4) определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование, изучение качества, видов потерь и функциональных свойств товаров;

**8. Товарные знаки – это:**

- 1) условные обозначения, предназначенные для идентификации товара;

- 2) сведения о товаре, предназначенные для создания потребительских предпочтений;
- 3) сведения об основополагающих характеристиках товара;
- 4) обозначения, способные отличать товары одних юридических лиц от однородных товаров других юридических и физических лиц.

**9. Принцип, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, процессов или услуг.**

- 1) систематизация;
- 2) взаимозаменяемость;
- 3) эффективность;
- 4) безопасность.

**10. Субъектом товароведной деятельности является:**

- 1) товар;
- 2) продукция;
- 3) товароведы;
- 4) потребители.

Критерии оценки: Студенты, правильно ответившие на все вопросы теста одного из вариантов, считаются усвоившими и освоившими знания и умения по МДК 1 на оценку «удовлетворительно»

Количество вариантов задания - 4

**Задание №2** Представляет собой тест 2 уровня сложности, направленный на оценку усвоения основных знаний обучаемого

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У 1-6.

Текст задания: Выбрать правильный ответ

**Вариант 1**

**1. Полезность вещи определяется:**

- 1) качеством товара;
- 2) эстетическими свойствами товара;
- 3) потребительской стоимостью(ценностью) товара;
- 4) функциональным назначением товара

**2. Потребительная стоимость товаров – это:**

- 1) способность товаров удовлетворять потребности людей, быть полезными;
- 2) свойства товара, его функциональность;
- 3) показатели качества являются;
- 4) показатели уровня качества товаров.

**3. Признак классификации – это:**

- 1) разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию;
- 2) элемент классифицируемого множества;
- 3) свойства или характеристика объекта, по которому производится классификация;
- 4) совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества.

**4. Целью классификации является систематизация. Систематизация достигается путем:**

- 1) установления последовательности и взаимосвязей определенных классификационных группировок;
- 2) параллельного разделения множества объектов на независимые классификационные группировки;
- 3) последовательного разделения множества объектов на подчиненные классификационные группировки;
- 4) образование и присваивание кода классификационной группировки.

**5. Код – это:**



- 1) позиция знаков в коде;
- 2) знак или совокупность знаков, применяемых для обозначения классификационной группировки и объекта классификации;
- 3) систематизация объектов путем их классификации и присвоения условного обозначения (кода);
- 4) условное обозначение состава и последовательности расположения знаков.

**6. Ассортимент товаров – это:**

- 1) перечень однородных и разнородных товаров аналогичного назначения;
- 2) набор товаров различных видов, разновидностей и наименований;
- 3) набор товаров, объединенных по какому-либо одному или по совокупности признаков;
- 4) набор товаров, обеспечивающий достаточную степень удовлетворенности потребителей.

**7. Перечень однородных и разнородных товаров общего и аналогичного назначения представляет:**

- 1) товарную номенклатуру;
- 2) ассортимент товаров;
- 3) торговый ассортимент;
- 4) марочный ассортимент.

**8. Влажность пищевых продуктов – это:**

- 1) выраженное в процентах отношение свободной и адсорбционно-связанной воды к их первоначальной массе;
- 2) выраженное в процентах отношение свободной и связанной воды к первоначальной массе продукта;
- 3) выраженное в процентах содержание свободной и химически связанной воды;
- 4) выраженное в процентах отношение влаги набухания, кристаллизационной влаги к первоначальной массе продукта.

**9. Качество – это:**

- 1) объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении;
- 2) степень соответствия присущих характеристик требованиям;
- 3) потребность или ожидание, которое установлено и является обязательным;
- 4) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности.

**10. Свойство – это:**

- 1) количественное и качественное выражение свойств товара;
- 2) отношение суммарного полезного эффекта от использования продукции по назначению к затратам на разработку, производство, реализацию, хранение и потребление;
- 3) объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении;
- 4) степень соответствия характеристик, присущих требованиям.

## **Вариант 2**

**1. Оценка качества включает операции:**

- 1) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями;
- 2) выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями;
- 3) выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями;
- 4) выбор номенклатуры показателей, определение физико-химических показателей и сопоставление с базовыми показателями.

**2. Градация, класс, сорт – это:**

- 1) товар с выявленными несоответствиями по одному или комплексу показателей;

- 2) товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;
- 3) категория или разряд, присвоенные различным требованиям к качеству продукции, процессам или системам, имеющим одинаковое функциональное применение;
- 4) совокупность товарных сортов, различающихся по показателям качества, регламентированным нормативной документацией.

**3. Сортамент – это:**

- 1) градация нестандартных товаров с устранимыми дефектами;
- 2) градация стандартных товаров;
- 3) неликвидные отходы, которые не подлежат реализации;
- 4) совокупность сортов, относящихся к одноименному товару.

**4. Критические дефекты – это:**

- 1) дефекты, после устранения которых, товар может быть использован по назначению;
- 2) несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров;
- 3) несоответствия товаров установленным требованиям, после чего их нецелесообразно использовать по назначению;
- 4) несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению и надежность товаров, но не влияющие на безопасность для потребителей.

**5. Причиной возникновения дефектов являются:**

- 1) несоблюдение или несовершенство производственных процессов, оптимальной температуры хранения, транспортирования;
- 2) несоблюдение условий транспортирования, хранения, реализации;
- 3) несоблюдение или несовершенство производственных процессов, несоблюдение условий и правил транспортирования, хранения, реализации, эксплуатации;
- 4) несоблюдение условий и правил транспортирования, хранения, реализации, эксплуатации.

**6. Брак – это:**

- 1) товар, который соответствует установленным требованиям по всем показателям;
- 2) товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей;
- 3) товар с допустимыми дефектами;
- 4) товар с малозначительными дефектами.

**7. Более высокой градацией качества является:**

- 1) высший;
- 2) первый;
- 3) экстра;
- 4) отборный.

**8. Контроль – это:**

- 1) процедура оценивания количественных характеристик потребительских свойств товаров;
- 2) процедура оценивания качественных характеристик потребительских свойств товаров;
- 3) процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений, сопровождаемых соответствующими измерениями, испытаниями или калибровкой;
- 4) процедура оценивания соответствия путем наблюдения и суждений.

**9. Распыл (утруска, распыление) свойственен для:**

- 1) тонкоизмельченных сыпучих продуктов;
- 2) мажеобразных продуктов;
- 3) продуктов с жидкой консистенцией;
- 4) твердых продуктов.

**10. Упаковка товаров должна быть:**

- 1) безопасной, надежной, совместимой с товаром, экологичной, эстетичной;
- 2) безопасной, надежной, совместимой с товаром, экологичной, жесткой;

- 3) безопасной, надежной, экологичной, эстетичной, металлической;
- 4) безопасной, надежной, совместимой с товаром, эстетичной.

### **Вариант 3**

#### **1. Основоположниками научного товароведения в России считаются:**

- 1) Никитинский Я.Я., Вавилов И.;
- 2) Петров П.П., Вильямс В.Р.;
- 3) Никитинский Я.Я., Петров П.П.,
- 4) Колесник А.А., Петров П.П.

#### **2. Существует два метода классификации товаров:**

- 1) фасетный, измерительный;
- 2) иерархический, социологический;
- 3) фасетный, иерархический;
- 4) иерархический, экспертный.

#### **3. Кодирование – это:**

- 1) систематизация объектов путем их классификации, идентификации, ранжирования и присвоения условного обозначения (кода);
- 2) обозначение и присвоение кода классификационной группировки или объекту классификации;
- 3) условное обозначение состава последовательности расположения знаков в коде;
- 4) знак или совокупность знаков, применяемых для обозначения классификационной группировки.

#### **4. Структура кода представляет:**

- 1) условное обозначение состава и последовательности расположения знаков в коде;
- 2) систему знаков, принятых для образования кода;
- 3) общее число знаков в алфавите кода;
- 4) систематизация объектов путем их классификации и присвоения условного обозначения (кода).

#### **5. Целью кодирования является:**

- 1) условное обозначение состава и последовательности расположения знаков в коде;
- 2) образование и присвоение кода из числа соответствующего ряда;
- 3) систематизация объектов путем их классификации и присвоения условного обозначения (кода);
- 4) образование и присвоение кода классификационной группы или объекта классификации с использованием кодов независимых группировок.

#### **6. Ассортимент товаров предназначен для:**

- 1) удовлетворения физических потребностей потребителя;
- 2) удовлетворения психологических потребностей потребителя;
- 3) удовлетворения эргономических потребностей потребителя;
- 4) удовлетворения потребностей потребителя.

#### **7. Номенклатура свойств и показателей ассортимента включает:**

- 1) широту, полноту, глубину, устойчивость, новизну, структуру, стабильность, рациональность;
- 2) широту, полноту, глубину, новизну, структуру, гармоничность, эстетичность, рациональность;
- 3) широту, полноту, глубину, устойчивость, новизну, гармоничность, реальность, рациональность;
- 4) широту, полноту, глубину, устойчивость, новизну, структуру, гармоничность, рациональность.

#### **8. Торговая марка – это:**

- 1) количество однородных групп товаров;
- 2) наименование одного товара, определенное предприятием-изготовителем;

- 3) фирменное наименование одного или нескольких товаров, определенное предприятием-изготовителем;
- 4) фирменное наименование одного или двух товаров, определенное предприятием-изготовителем.

**9. Глубина ассортимента зависит от:**

- 1) способности товара удовлетворять спрос на один и тот же товар;
- 2) количества торговых марок одного вида, их модификации и товарных артикулов;
- 3) количества групп, видов, разновидностей и наименований товаров;
- 4) количества новых товаров в общем перечне обновления.

**10. Относительная плотность выражается:**

- 1) в отношении плотности продукта к плотности стандартного вещества (воды) при определенной температуре;
- 2) отношении плотности веществ продукта к плотности стандартного вещества (воды) при определенной температуре;
- 3) отношении плотности продукта к плотности стандартного вещества (воды);
- 4) отношении плотности продукта к плотности веществ пищевого продукта при определенной температуре.

**Вариант 4**

**1. Плотность определяется при оценке качества:**

- 1) молока, спирта, водки, пастильных изделий, рыбы;
- 2) молока, спирта, водки, хлеба, мяса;
- 3) спирта, водки, пастильных изделий, хлеба, земляники;
- 4) молока, спирта, водки, хлеба, пастильных изделий.

**2. Релаксация – это:**

- 1) свойство материалов изменять напряжение при постоянной начальной деформации;
- 2) свойство тел постепенно восстанавливать форму или объем в течение некоторого времени;
- 3) свойство тел постепенно восстанавливать форму или объем после прекращения действия деформирующих сил;
- 4) способность материала сопротивляться внедрению в него другого, более твердого тела.

**3. Вязкость – это способность жидкости:**

- 1) вытекать из одного капилляра в другой под действием внешних сил;
- 2) оказывать сопротивление перемещению одной ее части относительно другой под действием внешних сил;
- 3) вытекать из продукта под действием внешних сил;
- 4) оказывать сопротивление ее выхода из продукта под действием внешних сил.

**3. Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений..**

- а) систематизация;
- б) управление научным познанием;
- в) органолептический;
- г) измерительный.

**5. Назначение товара – это:**

- 1) совокупность свойств товара, характеризующих его качество;
- 2) способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности человека;
- 3) объективная особенность товара;
- 4) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности.

**6. Критериями надежности являются:**

- 1) долговечность, безотказность, ремонтпригодность, сохраняемость;

- 2) долговечность, безотказность, сохраняемость, срок службы;
- 3) долговечность, сохраняемость, ремонтпригодность, ресурс;
- 4) долговечность, безотказность, сохраняемость, моральное старение.

**7. Эргономические свойства включают:**

- 1) антропометрические, физиологические свойства, надежность;
- 2) антропометрические, психологические свойства, сохраняемость;
- 3) антропометрические, физиологические свойства, совершенство производственного исполнения;
- 4) антропометрические, физиологические и психологические свойства.

**8. Физиологические свойства отражают:**

- 1) соответствие изделия размерам, форме, массе тела человека;
- 2) душевный комфорт потребителя, соответствие его индивидуальному восприятию товара;
- 3) соответствие изделия физическим возможностям человека при использовании;
- 4) степень воздействия товара на безопасность окружающей среды.

**9. Психологические свойства – это:**

- 1) способность товаров обеспечивать при потреблении соответствие его индивидуальному восприятию потребителя;
- 2) соответствие товара антропометрическим характеристикам потребителя;
- 3) соответствие изделия физиологическим возможностям человека;
- 4) способность товаров выполнять основные потребности человека.

**10. Органолептическим методом определяют:**

- 1) вкус, аромат, цвет, консистенцию, сухие вещества, прозрачность;
- 2) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, прозрачность;
- 3) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, блеск;
- 4) вкус, аромат, цвет, внешний вид, кислотность.

Критерии оценки: Студенты, правильно ответившие на все вопросы 1, 2 теста одного из вариантов, а также допустившие 1-2 ошибки в тесте 2 считаются усвоившими и освоившими знания и умения по МДК 1 на оценку «хорошо»

**Задание №3** Представляет собой тест 3 уровня сложности (в 4 вариантах), направленный на оценку углубленных знаний обучаемого

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У 1-6.

Текст задания: Выбрать правильный ответ.

**Вариант 1**

**1. Рассчитайте коэффициент широты ассортимента, если в магазине находятся в продаже 12 наименований сметаны при 24 возможных наименований:**

- 1) 0,3;
- 2) 1;
- 3) 0,5;
- 4) 1,5.

**2. К эмпирическим методам относят:**

- 1) измерительный, органолептический, регистрационный и социологический;
- 2) измерительный, органолептический, регистрационный методы и обобщение;
- 3) измерительный, органолептический, регистрационный, социологический, химический;
- 4) измерительный, органолептический, регистрационный и социологический и биологический.

**3. Продукция пищевой промышленности по ОКП имеет буквенный код:**

- 1) Н;
- 2) С;

3) В;

4) Г.

**4. Основными нормативными и техническими документами, регламентирующими ассортимент товаров, являются:**

1) ОКП, ГОСТ, ГОСТ Р, СТО;

2) ОКП, ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ;

3) ОКП, ГОСТ, СТО, ТУ;

4) ОКП, ГОСТ, ГОСТ Р, СТО, ТУ.

**5. Активность воды в пищевых продуктах выше в зависимости от:**

1) количества связанной воды;

2) количества свободной воды;

3) количества капиллярной влаги;

4) количества осмотически связанной воды.

**6. Плотность пищевых продуктов – это:**

1) масса одного продукта (дм<sup>3</sup>);

2) масса данного вещества в единицах объема;

3) масса продукта в единицах массы объема;

4) масса данного продукта в определенном объеме.

**7. При экспертизе качества новых товаров устанавливают:**

1) степень новизны, возможность и целесообразность выпуска товаров, компетентность;

2) степень новизны, возможность выпуска товаров, ассортиментную принадлежность;

3) степень новизны, возможность и целесообразность выпуска товаров;

4) степень новизны, целесообразность выпуска, происхождение товаров.

**8. При хранении, порче, гибели товаров размер убытков определяет экспертиза:**

1) качественная;

2) комплексная;

3) документальная;

4) ассортиментная.

**9. Принципом градации качества товаров является:**

1) оригинальность;

2) бездефектность;

3) несоответствие форме;

4) несоответствие размеру, цвету, форме.

**10. Основными факторами, сохраняющими качество продукции, являются:**

1) упаковывание, транспортирование, хранение;

2) упаковывание, транспортирование, хранение, производство товаров;

3) упаковывание, хранение, контроль качества продукции;

4) транспортирование, хранение, проектирование и разработка.

## Вариант 2

**1. Рассчитайте контрольную цифру штрихового кода.**

456234072411?

а) 0;

б) 1;

в) 4;

г) 5.

**2. Абсорбция – это:**

1) поглощение веществ поверхностью продукта;

2) поглощение веществ всей массой продукта;

3) химическое взаимодействие между веществом и продуктом;

4) образование жидкой фазы в макро- и микрокапиллярах твердых продуктов.

**3. Гигроскопичность пищевого продукта – это:**

- 1) свойство изменять температуру в процессе перевозки и хранения;
- 2) свойство поглощать влагу из окружающей среды и удерживать ее капиллярами и всей поверхностью;
- 3) свойство поглощать летучие вещества и удерживать их капиллярами и всей поверхностью;
- 4) свойство поглощать влагу и летучие вещества и удерживать их капиллярами и всей поверхностью.

**4. Критерии, используемые в экспертной оценке, могут быть:**

- 1) общие и конкретные;
- 2) общие и специфические;
- 3) общие и физические;
- 4) специфические и статистические.

**5. При экспертизе потребительских свойств товаров применяют методы:**

- 1) комплексные, оперативные, экспертные, социологические;
- 2) комплексные, оперативные, экспертные, расчетно-инструментальные;
- 3) комплексные, оперативные, экспертные, социологические, расчетно-инструментальные;
- 4) комплексные, оперативные, социологические, расчетно-инструментальные.

**6. Товарную экспертизу проводят:**

- 1) торговая палата, ЦСМ;
- 2) бюро технических экспертиз, товароведы;
- 3) торговая палата, бюро технических экспертиз;
- 4) торговая палата, межведомственная лаборатория.

**7. К химическим процессам, происходящим при хранении, относят:**

- 1) окисление и прогоркание жиров под действием кислорода воздуха, неферментативное потемнение, взаимодействия металла с органическими кислотами;
- 2) окисление и прогоркание жиров под действием кислорода воздуха, взаимодействия металла с органическими кислотами, гидролиз моносахаридов;
- 3) окисление и прогоркание жиров под действием кислорода воздуха, неферментативное потемнение, изомеризация глюкозы;
- 4) окисление и прогоркание жиров под действием кислорода воздуха, неферментативное потемнение, дыхание;

**8. Процессы, происходящие под воздействием собственных ферментов продуктов, называют:**

- 1) физико-химическими;
- 2) биохимические;
- 3) химические;
- 4) биологическими.

**9. Ликвидные отходы – это:**

- 1) шкура, рулька свинокопченостей, головы рыб, часть мясной туши;
- 2) шкура, рулька мяскокопченостей, штафф сливочного масла, головы деликатесных рыб;
- 3) рулька мяскокопченостей, штафф сливочного масла, головы рыб, шейка;
- 4) шкура, рулька свинокопченостей, штафф масла, окорок.

**10. Потребительские свойства представляют:**

- 1) совокупность свойств, удовлетворяющих потребности или ожидания индивидуальных потребителей;
- 2) способность товаров удовлетворить физиологические и социальные потребности;
- 3) объективную особенность товара, проявляющуюся при ее оценке, создании, хранении и потреблении;
- 4) комплекс особенностей, проявляющихся в совокупности.

**1. Знак качества присваивается:**

- 1) организациями, не входящими в национальную систему сертификации;
- 2) органом по сертификации;
- 3) изготовителем, продавцом;
- 4) органом по сертификации и организациями, не входящими в национальную систему сертификации.

**2. Штриховой код предназначен для:**

- 1) автоматизированного считывания, идентификации и возможности возврата товара;
- 2) автоматизированного считывания, идентификации, учета информации о товаре и производителе;
- 3) автоматизированного считывания, идентификации, возможности переработки упаковки;
- 4) автоматизированного считывания, идентификации, учета информации о товаре и изготовителе, экологической чистоте.

**3. В России наибольшее распространение получили коды:**

- 1) EAN-13 и EAN-14;
- 2) EAN-13 и Code 38;
- 3) EAN-13 и EAN-8;
- 4) EAN-8 и Code 39.

**4. Код России:**

- 1) 460–469;
- 2) 400–440;
- 3) 380;
- 4) 489.

**5. Объектами экспертизы являются:**

- 1) органолептические свойства товаров;
- 2) микробиологические свойства товаров;
- 3) сохраняющие свойства товаров;
- 4) потребительские свойства товаров.

**6. Единичные экземпляры – это:**

- 1) отдельные товары, которые обладают целостностью и присущими им потребительскими свойствами;
- 2) отдельные товары, которые отличаются потребительскими свойствами;
- 3) совокупность единичных экземпляров товаров, объединенных по определенному признаку;
- 4) совокупность единичных экземпляров товаров, объединенных общностью упаковки.

**7. Выборка – это:**

- 1) единичные экземпляры товара, взятые для оценки качества по установленным требованиям;
- 2) определенное минимально допустимое количество упаковочных единиц, отобранных из товарной партии;
- 3) Способность с достаточной достоверностью отражать степень однородности товарной партии;
- 4) единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии.

**8. Браковочное число – это:**

- 1) максимально допустимое количество бракованных единиц в выборке, позволяющее принять решение о приемке товарной партии по качеству;
- 2) среднедопустимое количество бракованных единиц в выборке, позволяющее принять товарную партию по качеству;
- 3) минимально и максимально допустимое количество бракованных единиц в выборке, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству;



4) минимально допустимое количество бракованных единиц, являющееся основанием для отказа от приемки товарной партии по качеству.

**9. Методы оценки качества товаров предназначены для:**

- 1) определения значений показателей качества с помощью органов чувств;
- 2) измерения значений показателей качества продукции с использованием измерительных средств;
- 3) измерения значений показателей качества и установления их соответствия установленным требованиям;
- 4) учета товаров и их характеристик.

**10. Рассчитайте контрольную цифру штрихового кода.**

2190045264227?

- 1) 7;
- 2) 2;
- 3) 4;
- 4) 6.

**4 вариант**

**1. Уровень качества товара оценивают методами:**

- 1) дифференциальным, комплексным, органолептическим;
- 2) дифференциальным, комплексным, микробиологическим;
- 3) дифференциальным, смешанным, физико-химическим;
- 4) дифференциальным, комплексным, смешанным.

**2. Экспертный метод оценки качества продукции основан на учете мнений:**

- 1) потребителей;
- 2) продавцов;
- 3) дегустаторов и потребителей;
- 4) специалистов-экспертов.

**3. Скоропортящиеся товары, имеют срок годности:**

- 1) от нескольких часов до одного месяца;
- 2) от нескольких суток до одного месяца;
- 3) от нескольких часов до нескольких лет;
- 4) от 4 до 6 месяцев.

**4. Товары кратковременного хранения хранят:**

- 1) более одного месяца;
- 2) до одного месяца;
- 3) несколько часов;
- 4) несколько суток.

**5. Гигроскопичность пищевого продукта зависит от:**

- 1) количественного содержания в нем гигрофильных веществ (белков, жиров), строения и величины активной поверхности;
- 2) количественного содержания в нем гидрофобных веществ (жиров), строения и величины активной поверхности;
- 3) количественного содержания в нем гидрофильных веществ (сахаров, белков, крахмала и др.), строения и величины активной поверхности;
- 4) количественного содержания в нем гидрофильных веществ (клетчатки, липидов), строения и величины активной поверхности.

**6. Для упаковки продовольственных товаров применяют типы тары:**

- 1) банки, бутылки, пакеты, графины;
- 2) бумажную, металлическую, деревянную, полимерную;
- 3) ящики, барабаны, бочки, мешки;
- 4) банки, бутылки, пакеты, коробки.

**7. Маркировка товаров должна быть:**

- 1) однозначно понимаемой, достоверной, легко читаемой;
- 2) однозначно понимаемой, полной, достоверной, четкой, легко читаемой;
- 3) однозначно понимаемой, полной, четкой, легко читаемой;
- 4) однозначно полной, достоверной, легко читаемой.

**8. Основополагающая товарная информация несет сведения:**

- 1) дополняющие основную информацию;
- 2) предназначенные для потребительских предпочтений;
- 3) передаваемые с помощью информационных знаков;
- 4) имеющие решающее значение для идентификации.

**9. Коммерческая товарная информация предназначена для:**

- 1) экспертов, изготовителей, поставщиков;
- 2) изготовителей, продавцов, отдельных групп населения;
- 3) изготовителей, поставщиков, продавцов;
- 4) изготовителей, продавцов, консультантов.

**10. Рассчитайте показатель обновления ассортимента, если в магазине из 10 наименований товаров, находящихся в продаже 4 – поступили впервые:**

- 1) 40%;
- 2) 10%;
- 3) 0,4;
- 4) 25%.

Критерии оценки: Студенты, правильно ответившие на все вопросы 1, 2 теста одного из вариантов, а также допустившие 1-2 ошибки в тесте 2, ни одной, 1 или 2 ошибки в тесте 3 считаются усвоившими и освоившими знания и умения по МДК 1 на оценку «отлично»

### Задания для оценки освоения МДК

#### Дифференцированный зачет по МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения»

##### Перечень вопросов для дифференцированного зачета

1. Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи.
2. Состояние и перспективы развития потребительского рынка.
3. Товар как объект товароведной деятельности. Товароведные характеристики товаров. Общая классификация товаров.
4. Субъекты товароведения: требования к ним и нормативные документы, их регламентирующие.
5. Классификация как метод товароведения: разновидности, структура, применимость, достоинства и недостатки разных методов.
6. Кодирование товаров: структура, разновидности метода, применимость.
7. Общегосударственные классификаторы: виды, назначение, структура.
8. Методы товароведения: научного познания и практические методы: разновидности, достоинства и недостатки, применимость.
9. Классификация потребительских товаров.
10. Ассортимент товаров. Основные понятия. Классификация ассортимента.
11. Свойства и показатели ассортимента.
12. Управление ассортиментом: понятие, составные факторы, влияющие на формирование ассортимента.
13. Элементы ассортиментной политики.
14. Качество товаров. Основные понятия. Классификация свойств и показателей качества.

15. Характеристика свойств и показателей назначения и надежности.
16. Эргономические и эстетические свойства, их краткая характеристика.
17. Экологичность и безопасность товаров, Виды безопасности.
18. Товароведные показатели качества. Деление на группы.
19. Градации качества товаров понятие, виды.
20. Сортамент. Группы сортов. Принципы деления на товарные сорта.
21. Дефекты товаров: понятие, классификация, диагностика.
22. Технологический цикл товаров; стадии и этапы, их назначение.
23. Контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
24. Формирование качества и количества товаров. Факторы. Корректирующие мероприятия.
25. Сохранение качества и количества товаров. факторов, влияющих на сохранность.
26. Упаковка: виды, требования к ней, эффективность.
27. Хранение: условия и сроки. Понятие. Составные элементы.
28. Режим хранения: виды. Показатели климатического режима, их влияние на сохранность.
29. Классификация товаров по температурному и влажностному режимам.
30. Санитарно-гигиенический режим хранения: показатели, их значимость. Мероприятия по созданию и поддержанию.
31. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь.
32. Методы хранения. Классификация. Эффективность разных методов.
33. Сроки хранения, годности и эксплуатации (службы). Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации.
34. Товарные потери. Виды и разновидности. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.
35. Количественные потери: разновидности, причины, возникновения, порядок списания.
36. Качественные потери: причин возникновения, порядок списания.
37. Меры по предупреждению и снижению потерь.

## **2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий**

### **Экзамен по МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»**

#### **Варианта 1**

#### **001 Научная дисциплина, изучающая потребительские качества товаров**

- А) Квалиметрия
- В) Товароведение**
- С) Химия
- Д) Товарная экспертиза
- Е) Научно-техническая экспертиза

#### **002 Продукты с минимальным содержанием углеводов**

- А) Мясо, рыба**
- В) Молоко
- С) Овощи

- D) Хлеб
- E) Овощные консервы

**003 Количество энергии, выделяющееся при расщеплении 1 грамма углеводов в организме человека**

- A) 4,1ккал
- B) 3,75ккал**
- C) 4,7ккал
- D) 9,7ккал
- E) 3,5ккал

**004 Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом используется организмом**

- A) Усвояемость**
- B) Качество
- C) Физиологическая ценность
- D) Сохраняемость
- E) Биологическая ценность

**005 Мучнистая часть зерна пшеницы**

- A) Эндосперм**
- B) Бородка
- C) Зародыш
- D) Алейроновый слой
- E) Оболочка

**006 Хлебный зимостойкий злак, гибрид пшеницы и ржи**

- A) Тритикале**
- B) Ячмень
- C) Рожь
- D) Ржано-пшеничный гибрид

**007 Вид злака, из которого вырабатывают ячневую крупу**

- A) Гречиха
- B) Ячмень**
- C) Просо
- D) Пшеница
- E) Овес

**008 По типу пшеницы поступающей на помол, манную крупу подразделяют на марки**

- A) «М», «Т», «МТ»
- B) «ТМ», «ТР», «А»
- C) «МТ», «АР», «В»
- D) «М», «ТР», «В»
- E) «М», «МТ», «А»

**009 Мука пшеничная, имеющая зольность 1,25%**

- A) Первого сорта
- B) Высшего сорта
- C) Второго сорта**
- D) Обойная
- E) Крупчатка

**010 Крупы «Полтавская» и «Артек» вырабатываются из**

- A) Пшеницы**
- B) Кукурузы
- C) Гречихи
- D) Ячменя
- E) Риса

**011 Макаронные изделия, имеющие вид прямой трубки с косым срезом**

- A) Перья**
- B) Макароны
- C) Вермишель
- D) Фигурные изделия
- E) Косые макароны

**012 Срок хранения мелкоштучных хлебных изделий массой менее 200 г**

- A) 36ч
- B) 16ч**
- C) 24ч
- D) 20ч
- E) 30ч

**013 К клубнеплодам относятся**

- A) Топинамбур, морковь, свекла
- B) Картофель, батат, топинамбур**
- C) Картофель, свекла, редис
- D) Морковь, свекла, редис
- E) Батат, морковь, свекла

**014 Капуста, в виде стебля длиной до 1,5 м, на котором в пазухах листьев развиваются мелкие кочанчики массой до 15 г**

- A) Савойская
- B) Брюссельская**
- C) Кольраби
- D) Цветная
- E) Белокочанная

**015 Капуста, съедобной частью которой является развитый стеблеплод округлой или овальной формы**

- A) Брюссельская

**В) Кольраби**

- С) Белокочанная
- Д) Цветная
- Е) Савойская\

**016 Овощ, содержащий провитамин А в количестве до 9 мг%****А) Морковь**

- В) Редька
- С) Капуста
- Д) Картофель
- Е) Перец

**017 Ягоды, представляющие собой разросшееся плодоложе с мелкими семенами на поверхности**

- А) Сложные
- В) Настоящие
- С) Арбузные

**Д) Ложные**

- Е) Гибридные

**018 Вишня, имеющая светлоокрашенные плоды**

- А) Десертная
- В) Морели
- С) Аморели
- Д) Гриоты
- Е) Бигаро

**019 Съедобные грибы первой категории**

- А) Лисички, вешенки, подосиновики
- В) Белые, грузди, рыжики**
- С) Трюфели, белые, сыроежки
- Д) Подберезовики, шампиньоны, маслята
- Е) Лисички, опята, свинушки

**020 Консервы «Овощная икра»**

- А) Обеденные
- В) Для детского питания
- С) Закусочные**
- Д) Натуральные
- Е) Заправочные

**021 Консервы «Солянка овощная»**

- А) Закусочные
- В) Обеденные**
- С) Натуральные

D) Для детского питания

E) Заправочные

**022 Английский алкогольный напиток, получаемый из ячменного спирта с добавлением можжевелевой ягоды**

A) Джин

B) Ром

C) Пунш

D) Ликер

E) Шнапс

**023 Срок выдержки коньяка выдержанного высшего качества КВВК составляет**

A) 6-8 лет

B) 5-6 лет

C) **8-10 лет**

D) 3-5 лет

E) 2-3,5 года

**024 Технологическая операция, во время которой формируется вкус, аромат и цвет настоя черного чая**

A) Скручивание

B) Сушка

C) Сортировка

**D) Ферментация**

**025 Монофлерный - это мед, полученный из**

A) Нектара подсолнуха, гречихи, липы

**B) Нектара цветов одного медоноса**

C) Сладкой жидкости, выделяемой тлями

D) Сахаропаточного сиропа с добавлением 10% натурального меда

E) Смеси цветочного и падевого меда

**026 Мед, собранный с багульника, азалии, обладает**

A) Высокой биологической ценностью

B) Низкой биологической ценностью

C) Антибактериальным действием

D) Высокой энергетической ценностью

**E) Ядовитыми свойствами**

**027 Конфеты с помадным корпусом**

A) Ласточка, Ромашка, Пилот

B) Мурзилка, Красная Шапочка Жар-птица

C) Нуга, Суфле, Трюфели

D) Красная Шапочка, Мишка на Севере

E) Тузик, Лира, Красный мак

**028 Карамель с прохладительной начинкой**

- A) Полярная, Снежок, Свежесть
- B) Утро, Пчелка
- C) Южная, Крабы, Орешек
- D) Бим-бом, Мечта
- E) Малина со сливками, Молочная капелька

**029 Какао - порошок, обработанный щелочами**

- A) Гидрогенизированный
- B) Препарированный**
- C) Гомогенизированный
- D) Сублимированный
- E) Нейтрализованный

**030 К десертному шоколаду относят**

- A) Гвардейский, Золотой ярлык**
- B) Мокко, Дорожный
- C) Сказки Пушкина, Дорожный
- D) Золотой ярлык, Аленка
- E) Цирк, Гвардейский

**031 Кисломолочный напиток, изготовленный с применением болгарской палочки**

- A) Кефир
- B) Мацони
- C) Варенец**
- D) Ацидофилин
- E) Кумыс

**032 Мацони – это**

- A) Название кефира
- B) Простокваша, вырабатываемая в Закавказье**
- C) Разновидность йогурта
- D) Вид сметаны
- E) Кефир, выработанный по особой технологии

**033 Брынза относится к сыру**

- A) Твердому сычужному
- B) Рассольному**
- C) Мягкому сычужному
- D) Переработанному
- E) Твердому сыру с высокой температурой второго нагревания

**034 Сыр, созревающий при участии особого вида зеленой плесени**

- A) Зеленый



В) Пошехонский

**С) Рокфор**

Д) Голландский

Е) Русский камамбер

**035 Голландский, по способу производства относят к сырам**

А) Твердым сычужным с высокой температурой второго нагревания

**В) Твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания**

С) Мягким сычужным

Д) Рассольным

Е) Переработанным

**036 Растительные масла лишаются природных ароматических веществ, в процессе**

**А) Дезодорации**

В) Гидратации

С) Экстрагирования

Д) Нейтрализации

Е) Отбелки

**037 Мясо с показателями упитанности ниже II категории относят к**

А) Производственному

В) Костному

С) Нестандартному

Д) Промышленному

**Е) Тощему**

**038 Мясо крупного рогатого скота в зависимости от упитанности делят на категории**

А) Беконную, жирную

В) Беконную, вторую

С) Беконную мясную

**Д) Первую, вторую**

Е) Первую, вторую и третью

**039 Субпродукты: печень, сердце, почки, по пищевой ценности относятся к**

**А) I категории**

В) II категории

С) III категории

Д) Высшей категории

Е) Диетической категории

**040 Мясо птицы, с температурой в толще мышц не выше 25°C**

А) Охлажденное

**В) Остывшее**

С) Мороженное

- D) Парное
- E) Дефростированное

**041 Размер сосисок**

- A) Диаметр 10-12 мм, длина 10-15 см
- B) Диаметр 14-32 мм, длина 12-13 см**
- C) Диаметр 10-20 мм, длина 13-15 см
- D) Диаметр 8-10 мм, длина 8-12 см
- E) Диаметр 15-20 мм, длина 7-9 см

**042 Колбасы, которые могут иметь на поверхности батонов белый налет, не являющийся показателем порчи**

- A) Полукопченые
- B) Варено-копченые
- C) Сырокопченые**
- D) Вареные
- E) Запеченные

**043 Шницель представляет собой один или два куса мякоти из тазобедренной части туши толщиной**

- A) 5-6 см
- B) 4-6 см
- C) 3-5 см
- D) 2-3 см**
- E) 6-8 см

**044 Мясной полуфабрикат в виде двух кусков мякоти одинаковых по массе овально- продолговатой формы толщиной 1-1,5 см**

- A) Антрекот
- B) Лангет
- C) Эскалоп**
- D) Шницель
- E) Бифштекс

**045 Навага и путассу относятся к семейству**

- A) Карповых
- B) Лососевых
- C) Осетровых
- D) Окуневых
- E) Тресковых**

**046 Общие отличительные признаки рыб семейства лососевых**

- A) Красное или белое мясо, у хвоста имеется жировой плавничок**
- B) Имеются два спинных плавника, один из которых колючий
- C) Веретенообразное тело без чешуи, на коже имеются пять рядов костных пластинок
- D) Тело змеевидной формы, плавники, сросшиеся с хвостом

Е) Брюшные плавники расположены впереди грудных или под ними

**047 По составу посолочной смеси, посол рыбы, может быть**

**А) Простым, сладким, пряным**

В) Пряным, маринованным, кислым

С) Сладким, горьким, кислым

Д) Горьким, пряным, простым

Е) Маринованным, сладким, кислым

**048 Дефект вяленой рыбы, выраженный налетом соли на поверхности**

А) Фуксин

**В) Рапа**

С) Плесень

Д) Ржавчина

Е) Лопанец

**049 Запах «травки» типичен только для икры**

А) Лососевых рыб

В) Частиковых рыб

С) Морских рыб

Д) Речных рыб

**Е) Осетровых рыб**

**050 Черную икру получают от**

**А) Белуги, калуги, осетра**

В) Кеты, горбуши, семги

С) Кефали, судака, минтая

Д) Чавычи, севрюги, минтая

**051. Синтетическое волокно по своим свойствам и внешнему виду напоминает шерсть**

А) вискоза

Б) полиамид

**В) полиакрил**

**052. Какие свойства синтетических тканей могут оказывать на человека отрицательное воздействие.**

А) воздухопроницаемость

Б) эластичность

**В) электризуемость**

**053. Расшифруйте обозначение на товарном ярлыке 170-100-94**

А)

Б)

В)

**054. Трикотажные изделия хранят в сухих, чистых помещениях при относительной влажности ?**

А) 80%

**Б) 65%**

В) 75%

**055. Трикотажное переплетение с одинаковой лицевой и изнаночной стороной?**

А) гладь

Б) атлас

**В) ластик**

**056. Самый важный показатель качества шампуней?**

А) запах

**Б) моющая способность**

В) консистенция

**057. Какой черепок имеет фарфор**

А) крепкий

Б) спёкшийся

В) пористый

**058. Бронза – это сплав:**

А) меди и алюминия

**Б) меди и олова**

В) меди и титана

**059. Назовите вид пластмассы, которая применяется в качестве материала для низа обуви**

А) полипропилен

**Б) полиуретан**

В) поливинилхлорид

**060. Для какого возраста можно предложить мягконабивные игрушки, куклы и фигурки животных**

А) 0+ Какая

**Б) 3+ В) 6+**

**061. Для какого вида спорта применяются обручи и булавы?**

А) тяжёлая атлетика

**Б) гимнастика**

В) борьба

**062. Самое лёгкое колющее оружие для фехтования, стальной клинок имеет прямоугольное сечение**

А) шпага

**Б) рапира**

В) сабля

**063. Бумага представляет собой материал состоящий из специально обработанного сырья, массой до .... Гр./м<sup>2</sup> ?**

А) до 5 гр/м<sup>2</sup>

**Б) до 250 гр/м<sup>2</sup>**

В) 150 гр/м<sup>2</sup>

**064. Назовите смесь пигментов, наполнителей, пластификаторов, затёртых на лаках**

А) краска

**Б) эмаль**

В) олифа

**065. Предохраняет каблук от преждевременного износа:**

А) пометка

Б) рант

**В) набойка**

**066. Кожа изготовленная из шкуры козы называется?**

А) опоек

**Б) шевро**

В) шеврет

**067. Каким способом дубления получают замшу**

А) хромовое

**Б) жировое**

В) алюминиевое

**068. Назовите оптимальные условия для хранения обуви**

Температура -

Влажность –

22. Что является основным сырьём для производства стекла?

.....

**069. Назовите украшение стеклоизделия, выполняемое с помощью переводных картинок?**

А) шлифовка

**Б) деколь**

В) живопись

**070. Стеклоизделия маркируют?**

А) клеймом

**Б) маркой**

В) этикеткой

**071. Лампу накаливания изобрёл**

А) Нобель

**Б) Эдисон**

В) Эйнштейн

**072. Как называется настенный светильник?**

А) торшер

Б) люстра

**В) бра**

**073. Назовите волокно обладающее высокой растяжимостью, до 800%**

**А) спандекс**

Б) эластан

В) полиэфир

**074. Назовите ткань - хлопчатобумажную, саржевого переплетения с односторонним начёсом.**

А) ситец

**Б) фланель**

В) бязь

**075. Расшифруйте обозначения на товарном ярлыке**

164 – 96 – 104

А).....

Б).....

В).....

**076. Швейные изделия хранят**

А) температура.....

Б) влажность.....

**077. Шеврет- это кожа из шкуры:**

А) телянка

**Б) овцы**

В) страуса

**078. В течение гарантийного срока в кожаной обуви были обнаружены дефекты( неустойчивая окраска подкладки) . Имеет ли покупатель право на обмен**

**А) да**

Б) нет

**079. Для изготовления перчаток используют кожу**

А) шеврет

Б) нубук

**В) шевро**

**080. Косметическое средство для глубокой очистки лица**

А) маска

Б) губка

**В) пилинг**

**081. Косметические товары хранят при температуре**

А) 0- 5 градусов

Б) 0-15 градусов

**В) 15-25 градусов**

**082. Вид стекла имеющий повышенный блеск и лучепреломление**

А) жаростойкое стекло

**Б) хрустальное стекло**

В) натриевое стекло

**083. Керамические изделия маркированные синим цветом имеют сорт**

А) 1 сорт

**Б) 2 сорт**

В) 3 сорт

**084. Какие игры развивают у детей усидчивость, смекалку, наблюдательность**

А) спортивные

**Б) настольные**

В) технические

**085. Определите вид бумаги- тонкая, прозрачная, с высокой степенью проклейки**

А) ватман

**Б) калька**

В) миллиметровка

**086. Самый ноский мех имеет**

А) соболь

Б) норка

**В) выдра**

**087. К каким видам меха относится - каракуль**

А) летний

Б) зимний

**В) весенний**

**088. При какой температуре хранят меховые изделия**

А) 25 градусов

Б) 15

**В) 10**

**089. Назовите вид мебели состоящей из тумбы и трёх зеркал**

.....

**090. Срок предъявления претензий по качеству отечественной мебели**

А) 36 месяцев

Б) 24 месяца

В) 12 месяцев

**091. Окаменевший скелет морских организмов – это...?**

А) янтарь

Б) жемчуг

**В) коралл**

**092. Художественные изделия из дерева расписанные золотом, рисунками растительных мотивов, покрытые тонким слоем лака. Родина искусства росписи по дереву - Новгородская область**

А) Гжель

**Б) Хохлома**

В) Богородская резьба

**093. Белое золото – это...?**

А) чёрный металл

Б) цветной металл

**В) сплав**

**094. Самый распространённый способ закрепления драгоценных камней в изделии**

А) крапановый

Б) кабошон

В) гризантный

**095. Гарантийный срок на скрытые дефекты ювелирных изделий составляет**

А) 24 месяца

Б) 12 месяцев

В) 6 месяцев

**095. Назовите самый износостойкий мех**

А) норка

Б) выдра

**В) бобр**

**096. Пушнина –это**

шкурки зверей.....

**097. Меховое изделие, имеющее большой запах пол, широкие проймы рукавов, обычно без застёжки**

А) кардиган

**Б) манто**

В) бекеша

**098. Шелковистые, блестящие с завитками шкурки ягнят, забитых в возрасте от 1 до 3 дней**

**А) каракуль**

Б) мерлушка

В) каракульча

**099. Самая ценная часть шкуры для производства обуви**

А) вороток

**Б) чепрак**

В) огузок

**100. Шкура, снятая с телят возрастом до 6 месяцев, одна из наиболее ценных**

А) выросток

**Б) опоек**

В) яловка

## Вариант 2

**001. Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течении определенного промежутка времени, установленного нормативным документом**

А) Усвояемость

**В) Сохраняемость**

С) Качество

Д) Биологическая ценность

Е) Органолептическая ценность

**002. Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств**

**А) Пищевая ценность**

В) Органолептическая ценность

С) Биологическая ценность

Д) Энергетическая ценность

Е) Физиологическая ценность

**003. Пищевые продукты, содержащие в большом количестве витамин «С»**

А) Морковь, апельсин, яичный желток

**В) Черная смородина, капуста, цитрусовые плоды**

С) Рыбий жир, печень, грибы

Д) Морковь, капуста, печень

Е) Рыбий жир, апельсин, морковь

**004. Отношение количества новых товаров в общем перечне к общему количеству товаров, имеющих в ассортименте**

**А) Коэффициент новизны**

В) Полнота ассортимента

С) Устойчивость ассортимента

Д) Рациональность ассортимента

Е) Широта ассортимента

**005. Зольность муки пшеничной I сорта составляет**

А) 0,55%

В) 1,1%

С) 1,25%

D) 0,60%

**E) 0,75%**

**006. Крупа изготовленная из риса, обогащенная витаминами, минеральными элементами**

A) Геркулес

B) Богатырь

C) Крепыш

D) Питательная

**E) Здоровье**

**007. Вид злака, из которого вырабатывают пшено**

A) Гречиха

**B) Просо**

C) Овес

D) Ячмень

E) Пшеница

**008. Вид злака, из которого вырабатывают перловую крупу**

A) Гречиха

B) Просо

**C) Ячмень**

D) Овес

E) Пшеница

**009. Макароны подразделяют на**

A) Нитевидные, крученые, фигурные

B) Ленточные, звездчатые, нитевидные

C) Фигурные, звездчатые, трубчатые

D) Прямые, вытянутые, трубчатые

**E) Трубчатые, нитевидные, ленточные**

**010. К ленточным макаронным изделиям относят**

A) Вермишель

B) Перья

C) Макароны

D) Рожки

**E) Лапшу**

**011. Основное сырье в производстве хлеба**

**A) Мука, вода, дрожжи**

B) Мука, жир, патока

C) Патока, соль, мука

D) Соль, жир, мука

E) Вода, сахар, мука

**012. К булочным относят изделия массой менее**

A) 800 г

B) 350 г

C) 420 г

D) 850 г

**E) 500 г**

**013. Картофель содержит крахмала**

A) От 15% до 17%

B) От 12% до 18%

**C) От 14% до 25%**

D) Свыше 22%

E) от 17% до 30%

**014. Десертный овощ, являющийся многолетним травянистым растением, по внешнему виду напоминающий лопух**

**A) Ревень**

B) Сельдерей

C) Кольраби

D) Артишок



Е) Спаржа

**015. По строению ягоды подразделяют на**

А) Сложные, простые, технические

**В) Ложные, сложные, настоящие**

С) Ложные, простые, сложные

Д) Сложные, технические, настоящие

Е) Ненастоящие, настоящие, сложные

**016. Плоды, состоящие из кожицы, плодовой мякоти, внутри которой пятигнездная камера с семенами**

**А) Семечковые**

В) Косточковые

С) Цитрусовые

Д) Орехоплодные

Е) Тропические

**017. Тропический плод, имеющий сочную зеленую мякоть со вкусом клубники, крыжовника**

**А) Киви**

В) Ананас

С) Банан

Д) Финики

Е) Манго

**018. Грибы: сморчки, строчки, трюфели относят к**

А) Губчатым

В) Пластинчатым

С) Трубочатым

**Д) Сумчатым**

Е) Ядовитым

**039. Консервы «Зеленый горошек»**

А) Обеденные

В) Заправочные

С) Для детского питания

**Д) Натуральные**

Е) Закусочные

**020. Сушеные абрикосы с косточкой**

А) Кайса

В) Сабза

**С) Урюк**

Д) Курага

Е) Шигани

**021. Крепкий алкогольный напиток, получаемый из хлебного спирта, выдержанного в обугленных с внутренней стороны бочках**

**А) Виски**

В) Ром

С) Джин

Д) Ликер

Е) Пунш

**022. Вина, ароматизированные настоями полыни**

А) Портвейнами

**В) Вермутами**

С) Плодово-травяными

Д) Бальзамами

Е) Виноградно-травяными

**023. Цветочные пряности**

А) Лавровый лист, гвоздика

В) Шафран, перец черный

С) Укроп, гвоздика

Д) Горчица, мускатный орех

**Е) Гвоздика, шафран**

**024. Семенные пряности**

**А) Укроп, горчица, мускатный орех**

В) Укроп, гвоздика, горчица

С) Черный перец, горчица, корица

Д) Ваниль, кардамон, мускатный орех

Е) Кардамон, мускатный орех, анис

**025. Мармелад в виде лимонных и апельсиновых долек относится к**

А) Фруктово-ягодному резному

В) Пату

**С) Желейному резному**

Д) Желейному формовому

Е) Фруктово-ягодному формовому

**026. Несуществующий вид пастилы**

А) Клеевая резная

В) Заварная, пластовая

С) Клеевая отсадная

**Д) Клеевая гидротированная**

Е) Клеевая отливная

**027. Покрытие поверхности карамели тонкой мелкокристаллической сахарной корочкой**

А) Глазирование

В) Глянцевание

С) Дrajирование

**Д) Кондирование**

Е) Обсыпка

**028. В зависимости от технологии производства пряники подразделяют на**

А) Сахарными и медовые

В) Шоколадные и сдобные

С) Ореховые и заварные

Д) Затяжные и песочные

**Е) Сырцовые и заварные**

**029. Молоко, отличающееся пониженным содержанием кальция и магния**

А) Сычужное

В) Ацидофильное

**С) Ионитное**

Д) Можайское

Е) Любительское

**030. Витамин в молоке содержится около**

А) 20

**В) 30**

С) 15

Д) 35

Е) 25

**031. Масло сливочное, имеющее хорошо выраженный ореховый привкус**

**А) Вологодское**

В) Детское

С) Любительское

Д) Топленное

Е) Крестьянское

**032. Содержание жира в Пошехонском сыре составляет**

А) 50%

В) 55%

С) 48%

**Д) 45%**

Е) 40%

**033. Сыр, изготовленный с высокой температурой второго нагревания**

- A) Голландский
- B) Эстонский
- C) Костромской
- D) Швейцарский**
- E) Пошехонский

**034. При производстве сыра Зеленого вносят высушенные листья**

- A) Зверобоя
- B) Донника**
- C) Крапивы
- D) Мята
- E) Подорожника

**035. Способ извлечения растительных масел, при котором в шроте остается менее 1% жира**

- A) Форпрессование
- B) Экспеллирование
- C) Шротирование
- D) Дезодорирование
- E) Экстрагирование**

**036. Жир, в жировом наборе которого содержится свиной**

- A) Восточный
- B) Белорусский
- C) Украинский**
- D) Крестьянский
- E) Сборный

**037. Мясо крупного рогатого скота в возрасте от 3 месяцев до 3 лет**

- A) Молодое
- B) Молодняк**
- C) Телятина
- D) Телятинка
- E) Молоднячок

**038. К субпродуктам II категории относятся**

- A) Печень, свиные головы
- B) Ноги говяжьих, почки
- C) Сердце, язык
- D) Вымя, мозги
- E) Уши свиные, голова свиная (без языка)**

**039. Мясо птицы, с температурой в толще мышц не выше -6° С**

- A) Мороженое**
- B) Охлажденное
- C) Остывшее
- D) Парное
- E) Дефростированное

**040. Яйцо с маркировкой "Д" относится к**

- A) Столовому
- B) Детскому
- C) Диетическому**
- D) Докторскому
- E) Отборному

**041. К высшему сорту относятся вареные колбасы**

- A) Русская, Столовая
- B) Докторская, Молочная**
- C) Столовая, Чайная
- D) Чайная Докторская
- E) Молочная, Столовая

**042. Для придания колбасным изделиям розово-красного цвета и усиления вкуса и аромата в фарш вводится**

- A) Глютанат натрия

- В) Хлористый натрий
- С) Безонат натрия
- Д) Нитрит натрия**
- Е) Соевый соус

**041. К семейству осетровых рыб относятся**

- А) Горбуша, форель, осетр
- В) Сайда, треска, навага
- С) Севрюга, осетр, горбуша
- Д) Вобла, лещ, сазан
- Е) Белуга, калуга, севрюга**

**044. Охлажденная рыба в толще мышц должна иметь температуру**

- А) От 1<sup>0</sup>С до 5<sup>0</sup>С**
- В) От -10<sup>0</sup>С до 15<sup>0</sup>С
- С) От 1<sup>0</sup> до 3<sup>0</sup>С
- Д) От 1<sup>0</sup> до 2<sup>0</sup>С
- Е) От 1<sup>0</sup> до 4<sup>0</sup>С

**045. Рыбы, имеющие Х-образные пятна на чешуе выше боковой линии, относятся к семейству**

- А) Осетровых
- В) Карповых
- С) Лососевых**
- Д) Окуневых
- Е) Сельдевых

**046. Рыбы, которые живут в морях, а на нерест уходят в верховье рек**

- А) Проходные**
- В) Полупроходные
- С) Морские
- Д) Пресноводные
- Е) Озерные

**047. Целая брюшная часть рыбы или в виде двух половинок**

- А) Пласт
- В) Боковник
- С) Полупласт
- Д) Кусок
- Е) Теша**

**048. Шпроты в массе изготавливают из копченой кильки, салаки при длине их тушки**

- А) До 12см
- В) До 13см
- С) Не менее 8см
- Д) До 11см**
- Е) не менее 10 см

**049. Закусочные рыбные консервы**

- А) "Лосось натуральный в собственном соку"
- В) "Уха Каспийская"
- С) "Килька каспийская неразделанная в томатном соусе"**
- Д) "Щука в желе"
- Е) "Минтай натуральный с добавлением масла"

**050. Несуществующий вид поваренной соли**

- А) Выварочная
- В) Каменная
- С) Пропаренная**
- Д) Самосадочная
- Е) Садочная

**051. Назовите вид хлопчатобумажной пряжи для которой применяют волокна большой длины с ровной поверхностью и высокой прочностью**

- А) гребенная

**Б) кардная**

В) аппаратная

**052. Хлопчатобумажная ткань полотняного переплетения из кардной пряжи средней толщины**

А) батист

Б) фланель

**В) ситец**

**053. Ткани маркируют**

А) ярлыком

**Б) клеймом**

В) этикеткой

**054. Накидка без рукавов, может быть самостоятельной одеждой или накидкой к платью, сарафану**

А) кардиган

**Б) палерина**

В) манто

**055. Расшифруйте обозначения на товарном ярлыке 176 -100-108**

А)

Б)

В)

**056. Интервал обхвата талии у мужчин для определения размера составляет**

**А) 6 см**

Б) 4 см

В) 10 см

**057. Какая основная операция придаёт кожевой ткани у шкурки устойчивость к загниванию**

А) пикелевание

**Б) дубление**

В) сушка

**058. Из какого слоя шкуры вырабатывают обувные кожи**

**А) эпидермис**

Б) дерма

В) подкожный слой

**059. Назовите самую ценную часть шкуры**

А) огузок

**Б) чепрак**

В) вороток

**060. Самая водостойкая кожа, выработанная комбинированным дублением с высоким содержанием жира**

.....

**061. Деталь обуви, облегающая голень, а в рыбацких сапогах и часть бедра**

.....

**062. Парфюмерные жидкости содержащие от 15 до 20% душистых веществ называются**

А) духи

Б) туалетная вода

**В) парфюмерная вода**

**063. Срок годности парфюмерных товаров**

А) 5 лет

**Б) 3 -5 лет**

В) 1 год

**064. Назовите способ декорирования керамических изделий, при котором изделие полностью или частично покрывают краской**

.....

**065. Клеймо красного цвета на керамическом изделии соответствует**

**А) 1 сорту**

Б) 2 сорту

В) 3 сорту

**066. Майолика – это разновидность**

А) фарфора

Б) фаянса

**В) гончарного изделия**

**067. Транжирный нож используют для нарезки**

А) лимона

**Б) мяса и птицы**

В) сыра

**068. Мельхиор – это сплав меди с**

А) цинком

**Б) никелем**

В) оловом

**069. Хранят металлохозяйственные товары при**

А) температура.....

Б) влажность.....

**070. Назовите разновидность пластмассы которая применяется для изготовления сидений в мягкой мебели**

А) полиамид

**Б) полиуретан**

В) полистирол

**071. Назовите клей животного происхождения , который используют для производства обуви**

.....

**072. Вещество добавляемое в масляные краски для ускорения высыхания**

А) скипидар

Б) уайт-спирит

**В) сиккативы**

**073. Инсектициды - это средства для борьбы с :**

А) сорняками

Б) грибковыми поражениями растений

**В) вредителями растений**

**074. Средний срок службы лампы накаливания составляет**

**А) 1000 часов**

Б) 500 часов

В) 5000 часов

**075. Ткань – это.....**

.....

.....

**076. Одиночная нить, не делящаяся в продольном направлении без разрушения**

**Называется**

А) текстурированная

**Б) монопить**

В) комплексная

**077. Ткани хранят при**

А) температуре.....

Б) влажности.....

**078. Исторически сложившаяся устойчивая система средств и приёмов художественной выразительности**

А) мода

**Б) стиль**

В) облик

**079. Плоское однотонное изображение контура изделия , бывает четырёх видов**

А) фасон

**Б) силуэт**

В) конструкция

**080. Интервал объёма бёдер у женщин при определении размера**

А) 6 см

**Б) 4 см**                      в) 2 см

**081. Кожа, применяемая для подкладки при производстве обуви**

**А) шевро**

Б) шеврет

В) велюр

**082. Украшение поверхности металлоизделия    напаянное в виде узоров из тонкой золотой , серебряной или медной проволоки**

А) гравировка

**Б) филигрань**

В) чеканка

**083. Волокна, какого вида пластмассы используют для изготовления чулочных изделий**

**А) полиамид**

Б) полиэфир

В) полистирол

**084. Гербициды – это средства для борьбы с:**

**А) сорняками**

Б) плесенью

В) насекомыми

**085. Картон – это материал из растительных волокон, специально обработанных массой**

А) до 250 г./м<sup>2</sup>

**Б) до 300 г./ м<sup>2</sup>**

В) до 150 г./м<sup>2</sup>

**086. Смесь пигментов в водных растворах плёнкообразователей называется :**

А) масляная краска

Б) воднодисперсионная краска

**В) клеевая краска**

**087. Срок предъявления претензии по качеству отечественной мебели:**

А) 12 месяцев

**Б) 24 месяца**

В) 36 месяцев

**088. Мебельный полуфабрикат изготовленный методом склеивания нечётного количества листов лущёного шпона, называется:**

А) ДСП

Б) ДВП

**В) фанера**

**089. Что обозначает маркировочное обозначение на лампе -220-230 В?**

А) мощность

**Б) напряжение**

В) силу тока

**090. Агат, лазурит, сердолик ,яшма- это....?**

А) драгоценные камни

**Б) полудрагоценные камни**

В) поделочные камни

**091. Совокупность свойств товара, обуславливающих его способность удовлетворять определённые потребности в соответствии с его назначением- называется.....**

**092. Волокно - состоящее из продольно скреплённых элементарных волокон**

**А) комплексное**

**Б) элементарное**

В) высокомолекулярное

**093. Длинноволокнистый хлопок используют для изготовления каких тканей?**

А) бязь

**Б) батист**

В) фланель

**094. Волокно получаемое разматыванием коконов тутового шелкопряда**

А) шерсть

**Б) шёлк**

В) вискоза

**095. Вельвет - имеет ткацкое переплетение:**

А) саржевое

Б) сложное

**В) жаккардовое**

**096. Пиджак, у которого воротник и лацканы изготовлены из шёлковой ткани атласного переплетения**

А) фрак

**Б) смокинг**                      в) блайзер

**097. Трикотажное изделие с застёжкой ограниченной длины или без неё с воротником различной конструкции или без воротника**

А) джемпер

Б) жакет

В) свитер

**098. меховое сырьё – это**

шкурки.....

**099. Шкурки телят – сосунков оленей с мягким пушистым покровом называют:**

А) пыжик

Б) козлик

В) мерлушка

**100. меховой женский убор, который носят вместо воротника, представляет собой цельную шкурку с головой, хвостом и лапками**

А) палантин

**Б) горжетка**

В) муфта

## Организация контроля и оценки освоения программы МДК

**Условия выполнения задания:** тест проводится в учебной аудитории. Подготовлена необходимая справочная литература

**Текст задания:**

Тест включает в себя 100 теоретических вопроса.

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Правильно сформулируйте ответ.
3. Критерии оценки:

Ответ студента оценивается экзаменационной комиссией и квалифицируется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

➤ **ОТМЕТКА** «5» ≥ 90 % правильных ответов (более 90 балла)

«4» = 70– 89 % правильных ответов (70 – 89 баллов)

«3» = 50 – 69 % правильных ответов (50 – 69 баллов)

«2» < 50 % правильных ответов (менее 50 баллов)

Максимальное время выполнения задания – 60 минут



## 2.3 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий

### Экзамен по ПП.03 Производственная практика

#### Форма дифференцированного зачета-защита портфолио

Тип портфолио: портфолио смешанного типа

#### Основные требования

Требования к структуре и оформлению портфолио:

1. Титульный лист: наименование образовательного учреждения; сведения об авторе (ФИО, специальность, группа, курс)
2. Содержание (наименование разделов) портфолио
3. Сопроводительное письмо автора с кратким описанием портфолио: определение его цели и задач; наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности); перечень наименований ПК и ОК, формируемых в процессе освоения профессионального модуля
4. Оценочный лист Портфолио
5. Материалы портфолио:

Раздел I. Портфолио профессионального развития

1.1. Портфолио документов

- 1.1.1. Оценочная ведомость по профессиональному модулю
- 1.1.2. Аттестационные листы по практике, характеристики по практике, дневник по практике
- 1.1.3. Грамоты, дипломы, сертификаты

Раздел 2. Портфолио личностных достижений

- 2.1. Результаты участия во внеурочной деятельности по профессиональному модулю
- 2.2. Грамоты, дипломы, сертификаты, благодарственные письма

Обновление и дополнение материалов Портфолио производится в соответствии с видами учебной деятельности, а также по мере выполнения различных видов работ.

Дополнительные материалы портфолио:

- Отзывы преподавателей, методистов, руководителей практики, работодателей
- Экспертные листы внешних экспертов;
- Фото- и видеоматериалы;

**При оформлении должны соблюдаться следующие требования:**

- Формирование портфолио студент осуществляет самостоятельно.
- Портфолио ведется систематично и регулярно.
- В Портфолио должны быть представлены достоверные сведения.
- Каждое своё достижение студент фиксирует в Содержании - перечне основных разделов с указанием страниц начала разделов, все страницы нумеруются (нумерация начинается с титульного листа, номер на первой странице не ставится).
- Содержание целесообразно вести в электронном виде.
- Материалы Портфолио должны быть напечатаны.
- Текстовые документы представляются в формате Word 2003 (doc.) или в формате .pdf.
- Параметры текстового редактора: поля – верхнее, нижнее – 2.0 см, левое – 2.0 см, правое – 2 см, шрифт Times New Roman, высота 14, межстрочный интервал одинарный, выравнивание по ширине, красная строка 1.25;
- Документы, содержащие подписи и печати, сканируются в формате JPG или PDF. Отсканированный текст, подписи и печати должны читаться без затруднений в масштабе 1:1.
- Материалы Портфолио должны быть аккуратно и эстетично оформлены.
- Электронные материалы должны быть представлены на диске, находящемся в slim

case box (тонких коробочках для дисков) с указанием на них полного имени студента, наименования образовательного учреждения и перечня материалов.

### Требования к презентации и защите портфолио:

- Презентация должна содержать достаточное количество слайдов (от 15 до 25 слайдов).
- Презентации сохранены в формате Power Point 2003 (.ppt).
- Фотоизображения на презентациях должны быть адаптированные (для электронной почты и Интернета – 96 пикс. на дюйм).
- Размер фото не более 100 кб, расширение не менее 800 x 600, видео – не более 200 мб.
- Слайды должны раскрывать содержание каждого раздела портфолио.
- Количества и параметра текста на слайдах должны быть оптимально подобраны, грамотно оформлены, рационально использованы текстовые поля
- Текст и иллюстрации должны соответствовать друг другу.
- Все слайды выполняются в едином стиле, правильно подобран размер и цвет шрифтов, интересные иллюстрации, авторский дизайн.
- Целесообразность использования анимации (обоснованность выбора смены, скорости анимации)
- Защита портфолио происходит в ходе итогового междисциплинарного экзамена по ПМ.
- При защите портфолио следует придерживаться соотношения содержания презентации и комментария. Устная информация шире информации, представленной на слайде.
- Свободное, ясное, четкое и выразительное изложение материала.
- В выступлении присутствую выводы, их обоснование.
- Грамотность, культура и выразительность речи, владение профессиональной лексикой.

### Критерии оценки портфолио

<b>Оценка выполнения задания</b>	<b>Оценка (да / нет)</b>
1. участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. (сертификаты, дипломы, публикации)	
2. Участие в олимпиадах, курсах, семинарах (сертификаты, дипломы, публикации, др. подтверждающие документы);	
3. аттестационный лист по итогам прохождения учебной и производственной практик	
4. участие в мероприятиях военно-патриотической и спортивной направленности (для юношей)	

### Критерии оценки:

Процент результативности по одной компетенции (правильных ответов)	Качественная оценка уровня освоения компетенции	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Освоен
80 – 89%	4	
70 – 79%	3	
менее 70%	2	Не освоен

**3. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний**  
**Экзамен квалификационный по ПМ.03 Управление**  
**ассортиментом, оценка качества и обеспечение**  
**сохраняемости товаров.**  
**Блок I. Тестовые задания**

1. Допустимое время выполнения теста **45 минут**
2. Таблица перевода результатов оценивания теста в шкалу оценки



№ п/п	Содержание вопроса	Кол- во балло в
<b>Раздел 1 МДК.03.01. Теоретические основы товароведения</b>		
1	1.Продукция становится товаром, когда является объектом: А) производства <b>Б) купли-продажи</b> В) потребления	1
2	2. Материальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных потребностей: А) товар <b>Б) продукция</b> В) товароведение	1
3	Принцип, заключающийся в достижении оптимальных результатов при производстве, упаковке, хранении А) безопасность <b>Б) эффективность</b> В) совместимость Г) соответствие	1
4	Принцип, определяющийся пригодностью товара, для использования вместо другого товара, в целях выполнения одних и тех же функций:: А) безопасность <b>Б) взаимозаменяемость</b> В) совместимость Г) соответствие	1
5	Принцип, определяющийся пригодностью товаров, к совместному использованию: А) безопасность Б) эффективность <b>В) совместимость</b> Г) соответствие	1
6	Принцип, заключающийся в отсутствии недопустимого риска: <b>А) безопасность</b> Б) эффективность В) совместимость Г) соответствие	1
7	Принцип, заключающийся в соблюдении установленных требований:	1

	<p>А) безопасность  Б) эффективность  В) совместимость  <b>Г) соответствие</b></p>	
8	<p>Объектами товароведной деятельности являются:  А) товароведы  Б) потребители  <b>В) товары</b>  <b>Г) продукция</b></p>	1
9	<p>Метод, основанный на технологических действиях:  <b>А) практический</b>  Б) научного познания  В) эмпирический</p>	1
10	<p>Метод: параллельное разделение множества объектов на независимые группировки:  А) иерархический  <b>Б) фасетный</b>  В) множественный  Г) параллельный</p>	1
11	<p>Последовательное разделение множества объектов на подчиненные группировки:  <b>А) иерархический</b>  Б) фасетный  В) измерительный  Г) фасетный, иерархический</p>	1
12	<p>Метод, определяющий качество товаров с помощью органов чувств человека:  А) измерительный  <b>Б) органолептический</b>  В) аналитический  Г) эмпирический</p>	1
13	<p>Цели, задачи и основные направления формирования ассортимента, определяемые руководством организации:  А) формирование ассортимента  <b>Б) ассортиментная политика</b>  В) обновление ассортимента  Г) сокращение ассортимент</p>	1
14	<p>Ассортимент, вырабатываемый отдельной отраслью:  А) торговый  <b>Б) промышленный</b>  В) развернутый  Г) видовой</p>	1
15	<p>Ассортимент товаров, представленный более чем по трем признакам:  А) простой  <b>Б) сложный</b>  В) видовой  Г) марочный</p>	1
16	<p>По месту нахождения различают ассортимент:  <b>А) промышленный</b>  Б) сложный  <b>В) торговый</b>  Г) развернутый</p>	1
17	<p>Показатель, имеющий решающее значение при оценке качества:  А) базовый  Б) единичный  В) комплексный</p>	1

	<b>Г) определяющий</b>	
18	Способность товаров восстанавливать свои исходные свойства: А) долговечность <b>Б) ремонтпригодность</b> В) сохраняемость Г) безотказность	1
19	Способность товаров создавать ощущения удобства и комфортности покупателю: А) эстетические <b>Б) эргономические</b> В) экологические Г) надежности	1
20	Показатель, принятый за основу при сравнительной характеристике показателей качества: <b>А) базовый</b> Б) оптимальный В) действительный Г) простой	1
21	Показатель, качества к которому относятся многие органолептические и физико-химические показатели: А) базовый <b>Б) определяющий</b> В) комплексный Г) единичный	1
22	Способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения: <b>А) надежность</b> Б) эстетичность В) эргономичность Г) назначение	1
23	Продолжительность эксплуатации товаров, в течении которой они выполняют основные функции: А) ресурс <b>Б) срок службы</b> В) долговечность Г) гарантийный срок	1
24	Способность товаров оказывать воздействие на безопасность окружающей среды: А) эстетические <b>Б) экологические</b> В) эстетические Г) безопасности	1
25	Показателями эстетических свойств, являются: А) размер <b>Б) внешний вид</b> <b>В) форма</b> Г) мода	1
26	Свойства могут быть: А) единичные <b>Б) простые</b> <b>В) сложные</b> Г) комплексные	1
27	Предельное значение показателей качества может быть: <b>А) минимальным</b> <b>Б) максимальным</b> В) регламентированным Г) диапазоным	1

28	Основные типы обозначения фирменных знаков: <b>А) фирменное имя</b> <b>Б) торговый знак</b> В) товарный знак <b>Г) фирменный знак</b>	1
29	Знаки соответствия или качества подразделяются на: А) национальный знак <b>Б) обращения на рынке</b> <b>В) соответствия</b> Г) трансляционный знак	1
30	Часть информации, которая наносится изготовителем на товар: А) идентификация <b>Б) маркировка</b> В) пиктограмма Г) товарный знак	1
<b>Раздел 2 МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		
31	Пшено вырабатывают из: <b>А) из проса;</b> Б) из пшеницы;                      В) из гречихи	1
32	Основное сырье, используемое для получения хлеба: А) сахар, молоко; <b>Б) мука, вода, дрожжи;</b> В) мука, дрожжи.	1
33	Бараночные изделия с наименьшим сроком хранения: А) баранки;                      Б) сушки; <b>В) бублики</b>	1
34	Оптимальные условия хранения хлебных изделий: <b>А) 10°С ОВВ 75%;</b> Б) 20° С ОВВ 85%;    В) 25° С ОВВ 95%.	1
35	Тип макаронных изделий - вермишель: А) трубчатые; <b>Б) нитеобразные;</b> В) ленточные;                      Г) Фигурные.	1
36	Тип макаронных изделий - лапша: А) трубчатые;    Б) нитеобразные; <b>В) лентообразные;</b> Г) фигурные.	1
37	Вещество, обуславливающее цвет моркови: А) хлорофилл; <b>Б) каротин;</b> В) антоцианы	1
38	Сушеный виноград, не имеющий семян: А) урюк; <b>Б) кишмиш;</b> В) курага	1
39	Целые абрикосы с косточкой (сушеные) называются: А) курага; <b>Б) урюк;</b> В) кайса	1
40	Низ шляпки этих грибов состоит из тонких трубочек и имеет вид губки: А) пластинчатые; <b>Б) губчатые;</b> В) сумчатые	1
41	<u>Вкусовые товары способствуют:</u> <b>А) лучшему усвоению пищи;</b> <b>Б) оказывают тонизирующее действие на организм;</b> В) вызывают сонливость; <b>Г) возбуждают аппетит;</b> Д) способствуют потере аппетита.	1
42	Сырье, используемое для производства черного байхового чая: А) целые побеги чайного куста; <b>Б) флеш;</b> В) старые грубые побеги.	1
43	Основное отличие процесса производства черного чая от зеленого: А) не проводится ферментация; <b>Б) проводится ферментация;</b> В) используют грубые листья.	1
44	<u>Выберите необходимые условия для хранения пряностей:</u> А) высокая влажность <b>Б) низкая влажность</b> <b>В) герметичность упаковки</b> <b>Г) товарное соседство</b>	1

	Д) низкая температура	
45	Группа пряностей, к которой относится гвоздика: А) корневые; <b>Б) цветочные;</b> В) листовые; Г) коровые.	1
46	Цвет пива зависит от: А) от хмеля; Б) от дрожжей, воды; <b>В) от температуры сушки солода.</b>	1
47	Мед, образующийся при сборе пчелами медвяной росы: А) горчичный мед; Б) мед донника; <b>В) падевый мед</b>	1
48	Готовят из плодов или их долек: А) мармелад; Б) пастила; В) карамель; <b>Г) цукаты.</b>	1
49	Условия хранения для фруктово-ягодных кондитерских изделий: А) 30°C ОВВ 75-80%; Б) -2°C ОВВ 90%; В) 5-10°C ОВВ 75-80%; <b>Г) 18-20°C ОВВ 75-80%.</b>	1
50	Фруктово-ягодные кондитерские изделия: <b>А) мармелад; Б) пастила;</b> В) карамель; Г) конфеты; <b>Д) цукаты; Е) варенье; Ж) джем; З) повидло.</b>	1
51	<u>Вид карамели монпансье:</u> А) леденцовая; Б) с начинкой; В) глазированная	1
52	Отличия конфет от карамели: <b>А) мягкая консистенция; Б) повышенная пищевая ценность;</b> В) условиями хранения; Г) способом продажи.	1
53	Пирожное, при производстве которого не используют муку: А) песочное; <b>Б) белково-сбивное;</b> В) миндально-ореховое.	1
54	Сроки хранения пастеризованного молока: <b>А) 36 ч при t 2 С;</b> Б) 10 сут. при t 20 С; В) 10 сут. при t 2 С.	1
55	Молочные продукты, при производстве которых используют стерилизацию: А) ряженка, бифилайф; Б) бифидок, молоко, кефир; <b>В) молочные консервы</b>	1
56	Сыры, относящиеся к типу рассольного: А) Осетинский, брынза, Голландский; <b>Б) брынза, сулугуни;</b> В) Костромской, сулугуни.	1
57	Сыры, относящиеся к плавленым: А) Осетинский, Голландский; <b>Б) Волна, Янтарь, шоколадный;</b> В) Костромской, сулугуни.	1
58	Голландский сыр относят: <b>А) к твердым сычужным сырам;</b> Б) к мягким сычужным сырам; В) к рассольным сырам; Г) к кисломолочным сырам.	1
59	Способ получения растительного масла механическим отжимом под давлением: А) экстрагирование; <b>Б) прессование;</b> В) рафинирование	1
60	Основная ткань мяса, составляет 50 – 75 % массы туши животного: <b>А) мышечная;</b> Б) жировая; В) соединительная; Г) костная	1
61	Свинные туши в зависимости от качества подразделяют на: А) на три категории; Б) на четыре категории; <b>В) на пять категорий</b>	1
62	По качеству вареные колбасы подразделяют: <b>А) в/с, 1с, 2с;</b> Б) в/с, 1с, 2с, 3с; В) в/с, 1с.	1
63	Колбаса, под оболочкой которой имеется слой шпика толщиной не более 5 мм: <b>А) Фаршированная юбилейная;</b> Б) Останкинская; В) Пикантная	1
64	Колбасы, содержащие маленький процент воды и дольше хранятся: А) полукопченые; Б) варено-копченые; <b>В) сырокопченые.</b>	1
65	Размер воздушной камеры для диетического яйца: <b>А) не более 4 мм;</b> Б) не более 7 мм; В) не более 9 мм	1
66	Размер воздушной камеры для столового яйца:	1

	А) не более 4 мм;    Б) не более 7 мм;    В) не более 9 мм	
67	К семейству осетровых относят: А) треска, минтай;    Б) севрюга, белуга;    В) судак, окунь	1
68	К семейству карповых относят: А) карась, лещ, толстолобик;    Б) сазан, окунь, вобла; В) севрюга, осетр, тарань	1
69	К закусочным консервам относят: А) печень трески натуральная;    Б) уха Мурманская; В) сазан в томатном соусе.	1
70	Пищевая ценность и вкусовые достоинства выше: А) у свежей рыбы;    Б) у рыбных консервов; В) другие рыбные продукты.	1
71	К волокнам растительного происхождения относят: А) хлопковые и шелковые;    Б) натуральный шелк и шерсть; В) льняные и хлопковые	1
72	Недостатки присущие хлопчатобумажным тканям: А) маленькая термостойкость;    Б) неустойчивы к действию света; В) сминаемость;    Г) усадка	1
73	К волокнам животного происхождения относят: А) хлопковые и шелковые;    Б) натуральный шелк и шерсть; В) льняные и хлопковые	1
74	Текстильные волокна является основой для производства: А) тканей;    Б) пряжи и нитей;    В) швейных изделий.	1
75	Порядок взаимного перекрытия нитей основы нитями утка это: А) ткань;    Б) переплетение;    В) прядение.	1
76	Саржевое переплетение относят к классу: А) простых;    Б) сложных; В) крупнозорчатых;    Г) мелкозорчатых.	1
77	Переплетения репс, рогожка относят к классу: А) простых;    Б) сложных; В) крупнозорчатых;    Г) мелкозорчатых.	1
78	Махровое, ворсовое переплетения относят к классу: А) простых;    Б) сложных; В) крупнозорчатых;    Г) мелкозорчатых.	1
79	Для этих переплетений характерно образование на поверхности ткани крупных узоров: А) простые;    Б) сложные; В) крупнозорчатые (жаккардовые);    Г) мелкозорчатых.	1
80	Расшифруйте следующую маркировку  А) гладить не очень горячим утюгом (не выше 150°); Б) гладить горячим утюгом (не выше 200°); В) гладить умеренно нагретым утюгом (не выше 110°).	1
81	Расшифруйте следующую маркировку  А) допускается сушка в барабанном устройстве; Б) щадящая сушка; В) нормальная сушка.	1
82	Трикотажное изделие, имеющее одинарный или двойной воротник (не менее 5 см), с отверстием или без, плотно охватывающий шею: А) джемпер;    Б) свитер;    В) жакет.	1
83	Трикотажное изделие с рукавами и с разрезом во всю длину стана: А) джемпер;    Б) свитер;    В) жакет.	1



84	Трикотажное изделие без разреза или с разрезом, не доходящим до конца стана: <b>А) джемпер;</b> Б) свитер; В) жакет.	1
85	Расшифруйте следующую маркировку  <b>А) отбеливание разрешено хлористыми отбеливателями;</b> Б) отбеливание разрешено любыми отбеливателями; В) обычная сухая химчистка с использованием углеводорода.	1
86	Такие свойства как жесткость, ломкость кожаной ткани, наличие хрустящего эффекта характерны для: <b>А) пушно-мехового сырья;</b> Б) пушного полуфабриката; В) мехового полуфабриката.	1
87	Такие свойства как устойчивость к воде, рассыпчатый волосяной покров, мягкая кожаная ткань характерны для: <b>А) пушно-мехового полуфабриката;</b> Б) пушного сырья; В) мехового сырья.	1
88	Шкурки ягнят каракульских овец в возрасте 1-3 дней: А) каракульча; Б) яхобаб; В) смушка; <b>Г) каракуль.</b>	1
89	Шкурки не родившихся ягнят каракульских овец: <b>А) каракульча;</b> Б) яхобаб; В) смушка; Г) каракуль.	1
90	Шкурки ягнят каракульских овец в возрасте 1 месяца: А) каракульча; <b>Б) яхобаб;</b> В) смушка; Г) каракуль.	1
91	Овчина особой обработки с распрявленным волосяным покровом: А) меховой велюр; <b>Б) мутон;</b> В) муаре.	1
92	За эталон износостойкости принят полуфабрикат: А) норки; Б) сурка; <b>В) выдры;</b> Г) каракуля.	1
93	Меховая накидка без рукавов, одевается поверх платья, закрывает плечи, спину, грудь: <b>А) пелерина;</b> Б) полупелерина; В) палантин; Г) горжета	1
94	Целая меховая шкурка с головой, лапками и хвостом, применяют к пальто вместо воротника: А) пелерина; Б) полупелерина; В) палантин; <b>Г) горжета</b>	1
95	Грубая, жесткая, с некрасивой мерей кожей и крупными сквозными порами: А) велюр; <b>Б) свиная хромовая;</b> В) замша; Г) нубук	1
96	Кожа, получаемая тонким шлифованием шкуры со стороны бахтармы: <b>А) велюр;</b> Б) свиная хромовая; В) замша; Г) нубук	1
97	Кожа, получаемая шлифованием шкуры с обеих сторон: А) велюр; Б) свиная хромовая; <b>В) замша;</b> Г) нубук	1
98	Бортовой метод крепления верха обуви к низу относят: А) к химическим; <b>Б) к ниточным;</b> В) к винто-гвоздевым; Г) к комбинированным.	1
99	Метод горячей вулканизации крепления верха обуви к низу относят: <b>А) к химическим;</b> Б) к ниточным; В) к винто-гвоздевым; Г) к комбинированным.	1
100	Детскую обувь гусарики относят: А) к малодетской; Б) к дошкольной; В) к школьной; <b>Г) к ясельной;</b> Д) для детей до года.	1
101	Вид обуви, предназначенный для детей до года: <b>А) пинетки;</b> Б) гусарики; В) сандалии.	1
102	Вид обуви, предназначенный для детей от года до двух: А) пинетки; <b>Б) гусарики;</b> В) сандалии.	1
103	Оптимальная температура при хранении кожаной обуви: А) t 20°C, ОВВ 90%; Б) t 30°C, ОВВ 40%; <b>В) t 20°C, ОВВ 70%.</b>	1

104	<p>Применение этих душистых веществ позволяет расширить ассортимент и удешевить парфюмерную продукцию:</p> <p><b>А) синтетические</b>          Б) растительного происхождения          В) животного происхождения</p>	1
105	<p>К натуральным средствам для окраски волос относят:</p> <p>А) пенку, тушь для волос;  <b>Б) хну, басму;</b>          В) хну, крем.</p>	1
106	<p>Душистые вещества животного происхождения:</p> <p><b>А) мускус;</b> Б) цитраль; В) кумарин; <b>Г) амбра;</b> Д) цибет;          Е) мускат; <b>Ж) бобровая струя.</b></p>	1
107	<p>Косметическое средство для глубокой очистки кожи:</p> <p>А) гель; Б) скраб; В) пилинг.</p>	1
108	<p>Набор туалетных принадлежностей в футляре:</p> <p><b>А) несессер;</b> Б) партмоне; В) портфель.</p>	1
109	<p>Оптимальные условия хранения галантерейных товаров:</p> <p>А) t -5°C, ОВВ 60-65%;          Б) t 12-18°C, ОВВ 60-65%;          В) t 12-18°C, ОВВ 80-90%.</p>	1
110	<p>Кремы, лосьоны, молочко для загара, группа средств для ухода после загара - это</p> <p>А) средства для ухода за кожей тела;          Б) косметические защитные средства;          В) лечебно-профилактические средства;          Г) специальные косметические средства.</p>	1
111	<p>Украшения стеклянных изделий, наносимые с помощью переводных картинок:</p> <p>А) трафарет;          Б) шелкография;          В) декалькомания.</p>	1
112	<p>К какой группе дефектов стеклянных товаров относят: несимметричность деталей, косина края, стирание рисунка:</p> <p>А) дефекты обработки;          Б) дефекты стекломассы;          В) дефекты сырья.</p>	1
113	<p>Усик - это украшение стеклянных изделий золотом или краской, полоска шириной:</p> <p>А) 1 мм; Б) 1-3 мм; В) более 3 мм.</p>	1
114	<p>Лента — это украшение стеклянных изделий золотом или краской, полоска шириной:</p> <p>А) 1 мм; Б) 1-3 мм; <b>В) более 3 мм.</b></p>	1
115	<p>Основное сырье для производства керамических изделий:</p> <p>А) глина; Б) песок; В) известняк.</p>	1
116	<p>Имеет плотный спекшийся черепок белого цвета, иногда с голубоватым оттенком, при ударе издает мелодичный звук:</p> <p>А) фаянс; Б) фарфор; В) майолика; Г) гончарная керамика.</p>	1
117	<p>Черепок имеет красно-коричневый цвет, большую пористость:</p> <p>А) фаянс; Б) фарфор; В) майолика; Г) гончарная керамика.</p>	1
118	<p>Материал из растительных волокон, специально обработанных, массой до 250г\м<sup>2</sup>:</p> <p><b>А) Бумага;</b> Б) Бамбук; В) Картон; Г) Дерево.</p>	1
119	<p>Материал из растительных волокон, специально обработанных массой более 250г\м<sup>2</sup>:</p>	1

	А) Бумага; <b>Б) Картон;</b> В) Дерево; Г) Бамбук	
120	Карандаши с капиллярным пишущим стержнем, бывают одноразовой и многократной заправки: А) <b>Фломастеры;</b> Б) Карандаши; В) Ручка; Г) Ретушь	1
121	Бумагу упаковывают в пачки по: А) 600листов; <b>Б) 250листов;</b> В) 100листов; Г) 500листов	1
122	Для хранения школьно-письменных и канцелярских товаров наиболее благоприятной является температура и ОВВ: А) <b>t 15-20° С, ОВВ 60-70%</b> Б) t 20-25°С, ОВВ 80-90% В) t 15-18°С, ОВВ 95% Г) t 20-25°С, ОВВ 85%	1
123	Холодильники следует хранить в упакованном виде в закрытых помещениях при ОВВ: А) не выше 50%; <b>Б) не выше 80 %;</b> В) 95%	1
124	Занимают около 90% рынка холодильников: А) абсорбционные; <b>Б) термоэлектрические;</b> В) компрессионные	1
125	Холодильники, составляющие около 1% рынка, хладагент отсутствует, отбор тепла осуществляет термобатарея: А) компрессионные; <b>Б) абсорбционные;</b> В) термоэлектрические	1
126	На терморегуляторе утюга символ «Одна точка» соответствует температуре: А) <b>макс. 110°С;</b> Б) макс. 150°С; В) макс. 200°С	1
127	На терморегуляторе утюга символ «Две точки» соответствует температуре: А) макс. 110°С; <b>Б) макс. 150°С;</b> В) макс. 200°С	1
128	Прибор, применяющийся для приготовления горячих бутербродов: А) <b>ростер;</b> Б) тостер; В) мармит.	1
129	Прибор, для обжаривания ломтиков хлеба, имеют вертикальную загрузку: А) ростер; <b>Б) тостер;</b> В) мармит.	1
130	По происхождению строительные материалы различают: А) минеральные, органические, комбинированные; <b>Б) природные, искусственные;</b> <b>В) природные, органические.</b>	1
131	К каким строительным товарам по происхождению относят кирпич: А) к природным; <b>Б) к искусственным;</b> В) к минеральным.	1
132	Рулонные материалы, применяемые для покрытия кровли и для гидроизоляции: А) плиточные материалы; <b>Б) кровельные материалы;</b> В) материалы для покрытия полов.	1
133	К факторам, формирующим потребительские свойства мебели, относят: <b>А) сырье и технологию производства;</b> Б) особенности технологии производства и отделки; В) направление моды.	1
134	Основные древесные породы, используемые в мебельном производстве: <b>А) твердолиственные и тропические породы;</b> Б) хвойные и тропические породы; В) мягколиственные и тропические.	1
135	Мебель, которую можно использовать для хранения книг, а также как стол: А) тумба; Б) банкетка; <b>В) секретер</b>	1
136	Мебель, состоящая из тумбы и трех зеркал, среднее - неподвижное, а два боковых вращаются:	1

	<b>А) трельяж;</b> <b>Б) банкетка;</b> <b>В) секретер</b>	
137	Тумба с зеркалом, дающим отражение человека во весь рост: А) трельяж;                      Б) банкетка;                      В) секретер; <b>Г) трюмо</b>	1
138	Низкий широкий диван с одним подлокотником: А) банкетка;                      Б) кушетка;                      В) канапе; <b>Г) софа</b>	1
139	Оптимальные условия хранения мебели: <b>А) t 18-20°C, ОВВ 70%;</b> Б) t 0°C, ОВВ 70%; В) t 18-20°C, ОВВ 90%.	1
140	Декорирование мебели путем составления рисунка из шпона различных пород и наклеивание на поверхность древесины: А) инкрустация; <b>Б) маркетри;</b> В) интарсия.	1
141	Самый твердый драгоценный камень, имеет высокое преломление, яркий блеск: <b>А) алмаз;</b> <b>Б) сапфир;</b> <b>В) изумруд.</b>	1
142	Алмаз специальной отделки это: <b>А) бриллиант;</b> <b>Б) изумруд;</b> <b>В) рубин.</b>	1
143	Ювелирный камень синего цвета различных оттенков: А) аквамарин; <b>Б) сапфир;</b> В) топаз;                      Г) рубин.	1
144	Полудрагоценный камень - ископаемая смола хвойных деревьев, отличается включениями насекомых и частиц растений: А) александрит;                      Б) бирюза;                      В) гранат, <b>Г) янтарь.</b>	1
145	Ювелирное шейное украшение, декоративные элементы которого зафиксированы в его центральной части: <b>А) кольцо;</b> <b>Б) гривна;</b> <b>В) кулон,</b> <b>Г) ожерелье.</b>	1
146	Ювелирное шейное украшение, декоративные элементы которого зафиксированы по всей его длине: А) кольцо;                      Б) гривна;                      В) кулон, <b>Г) ожерелье.</b>	1
147	Ювелирное шейное украшение в виде жесткого обруча с подвесками или без них: А) кольцо; <b>Б) гривна;</b> <b>В) кулон,</b> <b>Г) ожерелье.</b>	1
148	Драгоценный камень, минерал из группы корундов (красная его разновидность): А) перламутр;                      Б) жемчуг;                      В) янтарь; <b>Г) рубин.</b>	1
149	Роспись деревянных изделий, выполняют кистью без применения трафарета, золотистый цвет получается без использования драгоценного металла: <b>А) Хохломская роспись</b> Б) Гжельская роспись В) Беломорские узоры	1
150	Изделия народных художественных промыслов из керамики с рисунком синего цвета: А) Чеканка                      Б) Хохлома <b>В) Гжель</b>	1
Итого		150

#### 4.3. Ключ ответов к тестовым заданиям

№ п/п	Правильные ответы	Кол-во баллов	№ п/п	Правильные ответы	Кол-во баллов	№ п/п	Правильные ответы	Кол-во баллов
1	Б	1	51	А	1	101	А	1
2	Б	1	52	А, Б	1	102	Б	1
3	Б	1	53	Б	1	103	В	1
4	Б	1	54	А	1	104	А	1
5	В	1	55	В	1	105	Б	1
6	А	1	56	Б	1	106	А, Г, Д, Ж	1
7	Г	1	57	Б	1	107	В	1
8	В, Г	1	58	А	1	108	А	1
9	А	1	59	Б	1	109	Б	1

10	Б	1	60	А	1	110	Б	1
11	А	1	61	В	1	111	В	1
12	Б	1	62	А	1	112	А	1
13	Б	1	63	А	1	113	А	1
14	Б	1	64	В	1	114	В	1
15	Б	1	65	А	1	115	А	1
16	А, В	1	66	Б	1	116	Б	1
17	Г	1	67	Б	1	117	Г	1
18	Б	1	68	А	1	118	А	1
19	Б	1	69	В	1	119	Б	1
20	Б	1	70	Б	1	120	А	1
21	Б	1	71	В	1	121	Б, В, Г	1
22	А	1	72	В, Г	1	122	А	1
23	Б	1	73	Б	1	123	Б	1
24	Б	1	74	Б	1	124	В	1
25	Б, В, Г	1	75	Б	1	125	В	1
26	Б, В	1	76	А	1	126	А	1
27	А, Б, Г	1	77	Г	1	127	Б	1
28	А, Б, Г	1	78	Б	1	128	А	1
29	Б, В	1	79	В	1	129	Б	1
30	Б	1	80	Б	1	130	Б	1
31	А	1	81	В	1	131	Б	1
32	Б	1	82	Б	1	132	Б	1
33	В	1	83	В	1	133	А	1
34	А	1	84	А	1	134	А	1
35	Б	1	85	А	1	135	В	1
36	В	1	86	А	1	136	А	1
37	Б	1	87	А	1	137	Г	1
38	Б	1	88	Г	1	138	Г	1
39	Б	1	89	А	1	139	А	1
40	Б	1	90	Б	1	140	Б	1
41	А, Б, Г	1	91	Б	1	141	А	1
42	Б	1	92	В	1	142	А	1
43	Б	1	93	А	1	143	Б	1
44	Б, В, Г	1	94	Г	1	144	Г	1
45	Б	1	95	Б	1	145	А	1
46	В	1	96	А	1	146	Г	1
47	В	1	97	В	1	147	Б	1
48	Г	1	98	Б	1	148	Г	1
49	Г	1	99	А	1	149	А	1
50	А, Б, Д, Е, Ж, З	1	100	Г	1	150	В	1
ИТОГО								150

## **БЛОК. II. Выполнение ситуационных заданий**

### **2.1. Условия выполнения ситуационных заданий**

Время выполнения задания: 20 минут

Оборудование: закон «О защите прав потребителей»

### **2.2. Ситуационные задания**

**Ситуация № 1.** Покупатель приобрел книжный шкаф в мебельном магазине. Мебель в разобранном виде вместе с инструкцией по сборке ему доставили на дом. Инструкция содержала картинки по сборке и была выполнена на нескольких иностранных языках, но на русском языке инструкции не было. По чертежу покупатель произвел сборку шкафа, но неправильно прикрепил уголки задней стенки. В результате шкаф упал вместе с книгами, часть из которых была порвана, разбились стеклянные двери шкафа. Какой должна быть информация, предоставляемая потребителю? Каковы права покупателя и ответственность продавца в данном случае?

**Ситуация № 2.** Покупательница приобрела платье. После стирки платье полиняло и потеряло вид. На ярлыках вся информация об изделии была на иностранном языке. Покупательница обратилась в магазин, чтобы вернуть деньги за некачественную вещь, но ей отказали, ссылаясь на то, что вещь была неправильно постирана. Каковы требования к информации о товаре, предоставляемой потребителю? Кто несет ответственность за недостатки товара в данном случае?

**Ситуация № 3.** Пятого ноября покупательница приобрела в магазине зимние лаковые сапоги. Гарантия – 1 месяц. 15 декабря покупательница принесла сапоги, лаковое покрытие которых через неделю носки «пошло» трещинами. В магазине продавец отказался принять сапоги, так как установленный гарантийный срок 1 месяц истек. Прав ли продавец? Как исчисляется гарантийный срок для сезонных товаров? Какие права имеет покупатель в данной ситуации?

**Ситуация № 4.** Покупательница приобрела костюм на распродаже со скидкой 40 %. После стирки костюм полинял и потерял вид. Покупательница обратилась в магазин, чтобы вернуть деньги за некачественную вещь, но ей отказали, ссылаясь на то, что товар со скидкой обмену и возврату не подлежит. Имеет ли право покупатель потребовать возврат денег за некачественную вещь в данном случае? В каком случае продавец был вправе отказать?

**Ситуация № 5.** Покупатель приобрел в магазине телевизор, получив гарантию продавца на срок 1 год, но в техническом паспорте телевизора был указан гарантийный срок изготовителя 3 года. По истечении года телевизор сломался, а в магазине отказались принимать его в гарантийный ремонт, так как гарантийный срок 1 год истек. Имеет ли покупатель право на гарантийный ремонт? В каком случае продавец вправе устанавливать гарантийный срок?

**Ситуация № 6.** Покупатель приобрел видеокамеру с гарантийным сроком 1 год. Видеокамера сломалась на 10 месяце. Из-за отсутствия запчастей видеокамеру отремонтировали 2 месяца, а когда гарантийный срок истек, потребовали платы за ремонт. Прав ли продавец, сославшись на истечение гарантийного срока? Что происходит с гарантийным сроком при устранении недостатков?

**Ситуация № 7.** Покупатель приобрел видеокамеру с гарантийным сроком 1 год. Видеокамера сломалась на 10 месяце. Видеокамеру взяли в гарантийный ремонт, в просьбе потребителя предоставить на время ремонта другую видеокамеру во временное пользование отказали, сославшись на отсутствие товара для замены. В каких случаях продавец был обязан предоставить аналогичный товар во временное пользование?

Может ли в этом случае потребитель отказаться от ремонта?

**Ситуация № 8.** Покупатель приобрел стиральную машину-автомат с гарантийным сроком 2 года. Через 2 недели после покупки покупатель обнаружил, что программа стирки выполняется неправильно и обратился в магазин с требованием заменить на стиральную машину другой марки. Покупателю отказали, сказав, что, так как не использованы все отрывные корешки гарантийного талона, возможен только ремонт. К какого рода товарам относится автоматическая стиральная машина? Прав ли продавец, отказав в возврате денег и почему?

**Ситуация № 9.** В магазине стройматериалов был приобретен плинтус. Через 2 дня покупатель обратился в магазин с требованием заменить плинтус, так как купленный не подошел по ширине и цвету. Когда на момент обращения в магазине не нашлось подходящей замены, покупатель потребовал вернуть деньги. Но ему вместо возврата денег предложили только поменять плинтус на любой строительный материал, продаваемый в магазине. Прав ли продавец, отказав в возврате денег? Ответ обоснуйте.

**Ситуация № 10.** В магазине парфюмерно-косметических товаров были приобретены дорогие духи французского производства, как уверяла продавец - консультант и значилось на ценнике. На следующий день покупательница принесла духи, так как обнаружилось, что на флаконе мелким шрифтом было указано, что страна-изготовитель – не Франция. Покупательнице отказали в возврате денег, сославшись на то, что парфюмерно-косметические товары возврату и обмену не подлежат. Прав ли продавец? Ответ обоснуйте.

**Ситуация № 11.** Покупатель приобрел в магазине подсолнечное масло (нерафинированное), обратил внимание, что в одной из бутылок имеется осадок и сделал замечание продавцу, сказав, что выставлен испорченный товар. Прав ли покупатель? Чем отличается масло, где имеется осадок от масла, которое осадка не имеет? Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 12.** Покупатель обнаружил дома, что купленный им товар с просроченным сроком реализации. Вернувшись в магазин, покупатель, имея при себе чек на товар, потребовал вернуть деньги. Провести полный анализ ситуации. Обязан ли продавец вернуть деньги? Что еще может предложить продавец покупателю? Какие права имеет покупатель в данной ситуации?

**Ситуация № 13.** При продаже комплектов состоящих из банки чая и фирменной чашки с логотипом фирмы изготовителя, укомплектованных на предприятии поставщика, покупатель потребовал у продавца продать ему только чашку. Продавец ответил отказом. Провести полный анализ ситуации.

Имеет ли право покупатель потребовать разкомплектации товаров?

Прав ли продавец?

Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать?

**Ситуация № 14.** При выборе кабачковой икры с полки, покупатель случайно уронил банку с маринованными огурцами. Продавец потребовал возместить убыток. Прав ли продавец?

Кто в этом случае должен возместить убыток?

Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 15.** Проходя по узкому проходу, между торгово – технологическим оборудованием, покупатель, сумкой, задел бутылку с кетчупом, бутылка упала и разбилась. Кто в этом случае должен возместить убыток? Какие требования в магазине были нарушены? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 16.** В небольшом продуктовом магазине женщина купила фабрично-упакованный горох (крупу). Вечером принесла его обратно, но уже в пакете (упаковка была

разорвана) и сказала, что там много зеленого гороха, требовала, чтобы ей отдали деньги, иначе будет жаловаться. Продавец, не скандаля, вернула деньги. Но получается, что упаковка испорчена, товар стал ненадлежащего качества. Права ли покупательница? Если нет, то, как обезопасить торговое предприятие от таких случаев? Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 17.** При покупке кондитерских изделий, покупатель обратил внимание на конфеты в металлической сувенирной упаковке, которые входили в подарочный набор, сформированный в магазине. Покупатель попросил продать ему конфеты из этого набора. Продавец ответил отказом. Прав ли продавец? Нарушены ли правила покупателя?

Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать? Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 18.** «Купила хлеб «Столичный» в вашем магазине 15 марта. Когда на второй день хлеб стал немного липким, я не придавала значения и не выбросила его. На третий день запах у него стал ужасный и внутри он стал не только липким, но появился налёт как бы из не пропечённого мякиша. Хлеб выбросила, но видимо наесться за предыдущий день уже успела. Острого отравления не было, но побочный эффект типа аллергической сыпи на коже уже две недели не проходит. Что за хлеб вы продаёте? Ирина Петровна Свиридова». Нарушены ли правила покупателя? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 19.** «Мне отказались продать половину буханки белого хлеба, мотивируя, что по половинке у них никто не покупает белый хлеб, куда они её потом денут? Мне целой буханки много. При моей небольшой пенсии разница получается существенной. Причём раньше вопросов с этим не было, но сменился коллектив магазина, видимо и руководство, и хлеб резать перестали. Попросила книгу жалоб и предложений, отказали, заявив, что она у заведующей, а её сейчас нет, завтра приходите. Пришла, написала свой вопрос – почему отказываются продать половинку буханки белого хлеба, ответа так и не получила. Поверьте, не стала бы настаивать, если бы были другие хлебобулочные изделия меньшей массы. Пенсионерка Перова Л. Л.». Прав ли продавец? Нарушены ли права покупателя? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 20.** В супермаркете купил упаковку молока, на маркировке которого была нанесена следующая информация:

Молоко питьевое пастеризованное 3,2 % жира, объём 1 литр;

Производитель: ООО «Молочный завод № 1», тел. 22-22-22

Состав: изготовлено из молока коровьего пастеризованного: Гост Р52090 – 2003. Пищевая ценность (содержание в 100 г. продукта) жира – 3,2 г; белок-2,8 г.; углеводы – 4,7г.; энергетическая ценность 58,8 ккал.

Произведено (час, число, месяц): 12 11 14

Оценить полноту информации о товаре, доведённую для потребителя.

Что обязан сделать продавец в этой ситуации?

Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

### **Ключи ответов**

#### **Ситуация № 1.**

Информация о товаре должна быть надлежащей, то есть необходимой, и достоверной, представляться в наглядной и доступной форме, на русском языке.

Отсутствие информации на русском языке привело к неправильной сборке книжного шкафа. В этой ситуации покупатель не только вправе предъявить требования, перечисленные в ст.



18 - замена, возврат денег за товар, но и потребовать полного возмещения убытков - возмещения стоимости испорченных книг, а при нанесении вреда жизни или здоровью – требовать возмещение такого вреда (ст. 12 п. 2; ст. 18 п. 1 ЗЗПП).

#### **Ситуация № 2.**

Информация о товаре должна быть надлежащей, то есть необходимой, и достоверной, представляться в наглядной и доступной форме, на русском языке. В данном случае отсутствовала необходимая информация по уходу за изделием на русском языке, что и привело к недостаткам.

За недостатки товара, возникшие вследствие отсутствия у потребителя необходимой информации, несет ответственность продавец. (ст. 12 п. 2; ст. 18 п. 1 ЗЗПП).

#### **Ситуация № 3.**

Продавец не прав. Для сезонных товаров гарантийный срок исчисляется не со дня передачи товара, а с момента наступления сезона (п.2 ст.19 ЗЗПП), то есть в нашем случае - зимнего сезона с 1 декабря. (По ХМАО сроки другие).

Покупатель предъявил товар в течение гарантийного срока, а значит вправе предъявить требования ст.18 ЗЗПП. Продавец обязан принять товар и произвести проверку его качества, а при споре – экспертизу за свой счет.

#### **Ситуация № 4.**

Если в товаре обнаружены недостатки, которые не были оговорены продавцом, то покупатель вправе вернуть купленную вещь и требовать возврат уплаченных денег. Покупатель лишается этого права только в отношении оговоренного продавцом недостатка, в связи с которым и была сделана скидка. В данном случае недостаток оговорен не был, поэтому покупатель вправе заявить любое требование из ст. 18 ЗЗПП.

#### **Ситуация № 5.**

Покупатель имеет право на гарантийный ремонт, так как гарантийным сроком для товара является срок, установленный изготовителем, то есть 3 года, поэтому покупатель вправе был заявлять любое требование из ст. 18 ЗЗПП. Продавец вправе устанавливать гарантийный срок лишь в случае, если он не установлен изготовителем (п.7. ст. 5 ЗЗПП), либо взять на себя дополнительные гарантийные обязательства сверх установленных изготовителем.

#### **Ситуация № 6.**

Продавец не вправе требовать оплаты ремонта, так как товар был передан потребителем в гарантийный период. В случае ремонта гарантийный срок на товар продлевается на период, в течение которого товар не использовался (п.3 ст.20 ЗЗПП).

#### **Ситуация № 7.**

На период ремонта для товаров длительного пользования (за исключением входящих в Перечень) продавец был обязан предоставить замену в 3-х дневный срок при поступлении такого требования от потребителя (п.2 ст.20 ЗЗПП). При отказе в этом потребитель вправе отказаться от ремонта и заявить другие требования (п.2 ст.23 ЗЗПП).

#### **Ситуация № 8.**

Автоматическая стиральная машина является технически сложным товаром, входящим в Перечень. Продавец не прав, отказав в замене, так как потребитель для такого рода товаров имеет право на замену при любом недостатке в течение 15 дней с момента покупки (п.1 ст.18 ЗЗПП).

#### **Ситуация № 9.**

Продавец не прав. Если товар не был в употреблении, сохранен его товарный вид, свойства, покупатель обратился в течение 2-х недель, то он имеет право на замену, а если на момент

его обращения в магазине отсутствует необходимый для обмена товар, то покупателю обязаны вернуть деньги в срок 3 дня (ст.25 ЗЗПП, п.26 ПП).

#### **Ситуация № 10.**

Продавец не прав, отказав покупателю в возврате денег. Покупателю не была предоставлена достоверная информация о товаре – информация на товаре не соответствует информации на ценнике, поэтому покупатель вправе в разумный срок потребовать возврат денег (ст.12 п. 2. ЗЗПП).

#### **Ситуация № 11.**

В данной ситуации покупатель не прав, так как осадок, имеющийся в масле свойственный данному виду товара. При проверке качества растительных масел обращают внимание на показатели: прозрачность, цвет, вкус и запах, но в нерафинированном масле допускается небольшой осадок в соответствии с ГОСТом.

#### **Ситуация № 12.**

Разговор должен быть спокойный, не эмоциональный, вежливый, корректный и по существу. Этот товар должен быть немедленно изъят из продажи, с прилавков данного магазина. Согласно ст. 18 Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-I "О защите прав потребителей" потребитель, при обнаружении ненадлежащего качества проданного ему товара (в том числе и продовольственного), вправе отказаться от исполнения договора и потребовать возврата уплаченной за товар суммы. Расчет с потребителем в случае приобретения им товара ненадлежащего качества производится в соответствии со статьей 24 «ЗоЗПП».

#### **Ситуация № 13.**

В данной ситуации прав продавец, ответив отказом., покупатель в свою очередь не имеет права требовать разкомплектации товара. Покупателю необходимо спокойно и корректно объяснить, что в соответствии с правилами торговли, товар укомплектованный в заводскую упаковку не подлежит разкомплектации.

#### **Ситуация № 14.**

Покупатель возмещает ущерб в случае если:

- ущерб нанесен умышленно;

Не возмещает ущерб если:

- товар выставлен неправильно;

- не соответствует ширина проходов между ТТО, либо проход загроможден.

#### **Ситуация № 15.**

В данной ситуации покупатель не должен возмещать убыток, так как в торговом предприятии не соблюдено расстояние между ТТО.

Покупатель возмещает ущерб в случае если:

- ущерб нанесен умышленно;

Не возмещает ущерб если:

- товар выставлен неправильно;

- не соответствует ширина проходов между ТТО, либо проход загроможден.

#### **Ситуация № 16.**

Покупательница могла предъявить претензию только в случае предоставления недостоверной информации о товаре (ст. 10 ЗоЗПП). Информация доводится до «сведения потребителей в технической документации, прилагаемой к товарам (работам, услугам), на этикетках, маркировкой или иным способом, принятым для отдельных видов товаров (работ, услуг)». Если на упаковке не было подробного описания товара: о цвете, размере гороха или соотношении зеленого и желтого гороха, то покупатель не может говорить о недостоверно

предоставленной информации. Если фабричная упаковка крупы (гороха) прозрачная или хотя бы имеет прозрачные «окошки», то покупатель не вправе предъявлять подобные требования.

Можно продать данную упаковку гороха «на развес», самостоятельно упаковав ее, завесив и приклеив магазинную этикетку с весом и ценой. При этом необходимо воспроизвести все сведения об изготовителе и информацию, которая была указана на фабричной упаковке.

#### **Ситуация № 17.**

Продавец в данной ситуации не прав. Продавец не имеет права отказать, так как подарочный набор сформирован в магазине. Продавец должен распаковать подарочный набор и продать покупателю конфеты по розничной цене, не включая упаковку и оформление.

#### **Ситуация № 18.**

В данной ситуации – липкий хлеб имеет заболевание картофельной палочки, которое развивается при производстве хлеба. В данной ситуации хлеб надо было не выбрасывать, а вернуть в магазин. Согласно ст. 18 Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-I "О защите прав потребителей" потребитель, при обнаружении ненадлежащего качества проданного ему товара (в том числе и продовольственного), вправе отказаться от исполнения договора и потребовать возврата уплаченной за товар суммы. Расчет с потребителем в случае приобретения им товара ненадлежащего качества производится в соответствии со статьей 24 «ЗоЗПП».

#### **Ситуация № 19.**

В данной ситуации продавец не прав, права покупателя нарушены. В соответствии с правилами торговли (особенности продажи продовольственных товаров п. 37) «По просьбе покупателя лицо, осуществляющее продажу, обязано передать ему гастрономические товары в нарезанном виде: хлеб и х/б изделия массой 0,4 кг и более (кроме изделий в упаковке изготовителя) могут разрезаться на 2 и 4 равные части и продаваться без взвешивания».

#### **Ситуация № 20.**

Отсутствует: информация о месте нахождения производителя (адрес).

информация о сроке годности продукта.

информация об условиях хранения.

обозначение ГОСТа.

По требованию покупателя недостающую информацию предоставляем по данным сопроводительных документов.

### **Блок III. Практические задания**

#### **Условия выполнения практических заданий**

Время выполнения задания: **20 минут**

Оборудование: ГОСТы, ТУ, образцы продуктов (в соответствии с практическим заданием), лупа с увеличением в 4 – 6 раз, стакан, обыкновенное стекло, газовая горелка или спиртовка; лист черной бумаги или черная доска, фарфоровая чашка со стеклом, ступка с пестиком, чайная ложка; чайник для заваривания чая, стаканы или кружки емкостью 200 см<sup>3</sup>, чайные и столовые ложки, листы белой бумаги, карандаш для стекла, фарфоровая чашка, сито; лист чистой бумаги, химический или обыкновенный стакан с гладкими, прозрачными стенками, дистиллированная вода, стеклянная палочка, весы технические, мерный цилиндр, чистая стеклянная банка с притертой пробкой, чайная ложка; нож, ланцет или шпатель.

#### **Перечень практических заданий**

##### **Практическое задание №1**

**Определение качества по органолептическим показателям.**

Определить качество, хлебцев хрустящих, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 9846-61.

**Порядок выполнения задания:**

1. Изучить нормативную документацию.
2. Провести оценку качества по показателям ГОСТа.
3. Дать заключение о качестве.

**Объект исследования:** хлебцы хрустящие.

Исследование оформить в виде таблицы:

№ п/п	Показатели	Требования по ГОСТу	Фактически
1.	<b>Внешний вид:</b> А) форма Б) поверхность плитки В) цвет плитки		
2.	<b>Хрупкость</b>		
3.	<b>Вид в изломе</b>		
4.	<b>Вкус и запах</b>		

**Вывод:****Практическое задание №2****Определение качества по органолептическим показателям.**

Определить качество, батончика к чаю, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 14121-69.

**Порядок выполнения задания:**

1. Изучить нормативную документацию.
2. Провести оценку качества по показателям ГОСТа.
3. Дать заключение о качестве.

**Объект исследования:** батончик к чаю.

Исследование оформить в виде таблицы:

№ п/п	Показатели	Требования по ГОСТу	Фактически
1.	<b>Внешний вид:</b> А) форма Б) поверхность В) окраска корок		
2.	<b>Состояние мякиша:</b> А) пропеченность Б) пористость В) эластичность Г) свежесть		
3.	<b>Вкус</b>		
4.	<b>Запах</b>		

**Вывод:**

### Практическое задание №3

#### Определение качества по органолептическим показателям.

Определить качество, шоколада, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 37721-2012.

#### Порядок выполнения задания:

1. Разверните плитку шоколада, рассмотрите на этикетке срок изготовления и соответствие гарантийному сроку хранения.
2. Осмотрите лицевую и обратную поверхность шоколада, установите, гладкие ли они, насколько чётко выражены грани и рисунок, имеются ли блеск (и на какой поверхности), пятна, раковины, пузырьки, сероватый налёт. Если такой налёт есть, то определите его характер. Для этого плитку шоколада подержите «поседевшей» поверхностью на далёком расстоянии от горелки или спиртовки (так чтобы температура нагрева плитки была не выше 32<sup>0</sup>С). Если при этом налёт пропадает, то это «жировое поседение», а если остается, то «сахарное».
3. Рассмотрите через лупу поверхность плитки и установите наличие или отсутствие углублений от повреждения шоколадной молью, не залегают ли в углублениях личинки или экскременты моли в виде светлого порошка.
4. Возьмите плитку за кончик, и щелканьем по ней, определите её твёрдость. Звонкий звук свидетельствует о твёрдости шоколада без добавлений. Затем возьмите плитку за оба конца и разломите ее пополам. По сопротивляемости излому вторично проверьте степень твердости шоколада.
5. Осмотрите плитку шоколада со всех сторон и установите однородность окраски, наличие красно-бурого налёта и т. п.
6. Осмотрите излом плитки и установите, ровный он или лучистый.
7. Кусочек шоколада положите в стакан, и накройте его стеклом, оставив на 5 мин, а затем откройте и быстро определите запах шоколада, имеет ли он свойственный ему аромат или запах добавок.
8. Отломите кусочек шоколада, положите его в рот и подержите до полного растворения, а затем, прижимая расплавленную массу к небу, установите вкус шоколада: какова его сладость, насколько чувствуется горьковатость, нет ли посторонних привкусов.
9. Сравните полученные результаты с требованиями стандарта, и сделайте вывод. Результаты оформите в виде таблицы:

№ п/п	Показатели	Требования по ГОСТу	Фактически
1.	Вкус и запах		
2.	Внешний вид		
3.	Форма		
4.	Консистенция		
5.	Структура		

#### Вывод:

### Практическое задание №4

#### Определение качества по органолептическим показателям.




**Вывод:****Практическое задание №6****Определение качества по органолептическим показателям.**

Определить качество, сахара-песка, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 21-94.

**Порядок выполнения задания:**

1. Определите вид сахара.
  2. Рассыпьте сахар на лист бумаги и установите его внешний вид и цвет, обратите внимание на строение кристаллов, сыпучесть, отсутствие комков непробеленного сахара и посторонних включений. Возьмите в руку небольшое количество сахара-песка и установите, сухой ли он на ощупь.
  3. Органолептически определите запах и вкус сахара-песка, как в сухом виде, так и в водном растворе. Для этого сахаром-песком или водным раствором заполните на 3/4 объема банку с притертой пробкой. После выдержки в течение часа откройте пробку и определите запах на уровне края банки.
  4. Определите растворимость сахара-песка в воде и чистоту раствора. Отвесьте 25 г исследуемого сахара-песка, поместите его в химический или обыкновенный стакан, залейте 100мл теплой (40—50°C) дистиллированной воды, перемешайте стеклянной палочкой. Обратите внимание на полноту растворения сахара и прозрачность раствора.
- Примечание. Для определения этого показателя в рафинированном сахаре-песке или сахарерафинаде необходимо брать 50 г сахара и 50 мл дистиллированной воды температурой 80—90°C.
5. Результаты работы запишите по форме:

Вид сахара	Показатели качества					Заключение о качестве
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус	Растворимость в воде	

**Вывод:****Практическое задание №7****Определение качества по органолептическим показателям.**

Определить качество, карамели, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 6477-88.

**Порядок выполнения задания**

1. Установите вид карамели по приготовлению (без начинки, с начинкой), внешнему оформлению (открытая, в завёртке), по обработке поверхности (необработанная в герметичной таре, гляncованная, обсыпная или глазированная).
2. Установите органолептически вид и консистенцию начинки.
3. По полученным данным установите наименование карамели.

4. Проведите органолептическую оценку качества в последовательности и по форме, указанной в п. 5 настоящего задания.

5. Результаты работы запишите по форме:

Наименование карамели	Вид карамели	Внешнее оформление и обработка поверхности	Вид начинки	Показатели качества				о Заключение качестве
				поверхность	форма	цвет	Вкус и запах	

### **Вывод:**

#### **Практическое задание №8**

##### **Определение качества по органолептическим показателям.**

Определить качество образца сгущенного молока (или сливок) органолептическим методом.

**Пособия для работы:** консервный нож, термометр, шпатель, стакан, стандарт на молоко и молочные товары, горячая вода, полотенце, банка сгущенного молока (или сливок), кусок стекла.

##### **Порядок выполнения задания**

1. Проверьте качество этикетки на банке образца сгущенного молока. Установите, цела ли она и плотно ли наклеена.

2. Ознакомьтесь с текстами этикетки. Установите соответствие текста требованиям ГОСТ Р 51074 – 97 «Информация для потребителя» и стандарта на молоко и молочные товары, соответствие маркировки на этикетке шифру банки (индексу).

3. Установите, чиста ли поверхность банки, нет ли ржавчины, помятостей, зубцов, зазубрин «птичек» и др.

При обнаружении ржавчины удалите её, протирая банку полотенцем. Если ржавчина не удаляется, посмотрите, не повреждён ли поверхностный слой жести.

4. Посмотрите, нет ли бомбажа, или «хлопуши».

5. Сильно встряхивая банку, установите, не плещется ли в ней молоко.

6. Вскройте банку и установите запах, нет ли пригорелого, дымного или других запахов. Если запах слабо выражен и его не удаётся определить, то положите шпателем в стакан немного сгущенного молока, добавьте горячей воды (75<sup>0</sup>С), размешайте, закройте стакан стеклом, а чрез 2 – 3 мин снимите стекло и определите запах.

7. Для определения вкуса сгущённого молока возьмите его ложкой в рот и, медленно глотая, установите степень его сладости, наличие или отсутствие привкуса пастеризации, кормового, салистого, металлического и других привкусов.

8. Определите цвет сгущённого молока.

9. Для определения консистенции сгущенного молока перемешайте шпателем содержимое банки, возьмите немного молока, наклоните шпатель и наблюдайте, как оно стекает; при этом установите, однородна ли масса молока и какова его вязкость; затем



возьмите немного молока в рот и, растирая его языком по небу, установите, нет ли кристаллов сахара, песчанности или мучности.

10. Результаты работы запишите по следующей форме:

Показатель	Фактически	По стандарту	Заключение
Состояние этикетки Маркировка Внешний вид банки Правильность наполнения Вкус и запах Цвет Консистенция			

11. Сделайте заключение о качестве.

#### 4. Паспорт экзаменатора

Условия:

Качество вариантов заданий для экзаменуемых

Экзамен квалифицированный сдается индивидуально каждым экзаменуемым

Время выполнения задания 1,30 часа

Материально-техническое оборудование: набор официальных бланков, бумага, ручка.

Ответ студента оценивается экзаменационной комиссией и квалифицируется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

➤ ОТМЕТКА «5» ≥ 90 % правильных ответов (более 135 баллов)

«4» = 70– 89 % правильных ответов (100 – 134 баллов)

«3» = 50 – 69 % правильных ответов (75 – 99 баллов)

«2» < 50 % правильных ответов (менее 75 баллов)

#### Задания для дифференцированного зачета по учебной практике

##### по ПМ.03 Управление ассортиментом товаров

##### Вариант №1

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – .

Вы можете воспользоваться нормативными документами: стандартами, Санитарными правилами, техническими условиями, сертификатами, качественными удостоверениями и т.д., натуральными образцами потребительских товаров.

**1.** Начислите естественную убыль за 2 месяца, используя нормативные документы, связанные с нормами естественной убыли продовольственных товаров, на корнеплоды в кг(приложение 1), если 1 апреля в магазин ЗАО «Гулливвер», находящийся в первой зоне

вступили: морковь в количестве 200 кг, свекла 100 кг, редька 150 кг. Хранение без искусственного охлаждения.

**2.** Составьте графическую схему классификации трикотажных изделий иерархическим методом, используйте следующие классификационные группировки: - изделия бельевые, изделия чулочно-носочные, верхний трикотаж, жакеты из шерстяной пряжи, жакеты из синтетических нитей, джемперы, жакеты, майки, носки и так далее. Укажите признаки, положенные в основу построенной Вами системы классификации.

**3.** Составьте сравнительную характеристику потребительских свойств видов керамики и декорирования 4-х образцов керамической посуды, укажите их отличительные особенности. Результаты оформите в виде таблицы.

№ п/п	Наименование	Вид керамики	Декорирование	Отличительные особенности
1				
2				
3				
4				

**4.** Сформулируйте порядок и сроки приемки по количеству, если Вы, товаровед торговой компании «Провиант», самовывозом на оптовой базе получаете рыбные консервы в закрытых картонных коробках. Составьте перечень сопроводительных документов.

**4.** Рассчитайте коэффициент новизны ассортимента пищевых концентратов и установите рациональность товарной политики торгового предприятия, если ежемесячно в ассортименте магазина появляется 4 новых видов из 20 видов, имеющих в продаже.

### Вариант №2

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативными документами: стандартами, Санитарными правилами, техническими условиями, сертификатами, качественными удостоверениями и т.д., натуральными образцами потребительских товаров.

**1.** Рассчитайте размер естественной убыли, используя нормативные документы, связанные с нормами естественной убыли продовольственных товаров ( приложение 2), если в магазин ЗАО «Гулливер» поступило 2000 кг сахарного песка. Через 30 суток хранения, сахар был реализован в количестве 1998 кг. Обоснуйте соответствие фактической убыли сахара установленным нормам. Первая климатическая группа. Первая группа магазинов. Установите причины товарных потерь сахара.

**2.** Установите классификационные признаки и составьте схему общей товароведной классификации сыров, используя иерархический метод.

**3.** Составьте сравнительную характеристику потребительских свойств хозяйственного мыла и синтетических моющих средств. Полученные данные оформите в виде таблицы:

Признаки сравнения	Хозяйственное мыло	Синтетическое моющее средство
Состав		
Консистенция		
И др.		

**4.** Составьте алгоритм приёмки пушно-меховых товаров по количеству и качеству, составьте графическую схему классификации. Составьте перечень сопроводительных документов

### Вариант №3

#### *Инструкция для выполнения зачетных заданий.*

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания.

Вы можете воспользоваться нормативными документами: стандартами, Санитарными правилами и нормами, техническими условиями, сертификатами, качественными удостоверениями и т.д., натуральными образцами потребительских товаров.

**1.** Раскройте особенности хранения разных видов плодоовощных товаров и методы регулирования интенсивности процессов на разных периодах хранения для снижения товарных потерь.

№	Группы плодов и овощей	Наименование плодов и овощей	Методы регулирования интенсивности физиологических процессов
1	Вегетативные овощи, переходящие в состояние покоя после уборки.		
2			
3			

**2.** Составьте алгоритм подачи заявки и рассчитайте количество крупы рисовой для формирования заявки, если магазин № 15 «Магнит» ЗАО «Гандер» работает без выходных, объем реализации риса за месяц – 1500 кг, неснижаемый товарный запас – 250 кг, фактический запас на день подачи заявки – 300 кг, частота завоза 2 раза в месяц.

**3.** Установите влияние сырья и технологии производства ликеро-водочных изделий на потребительские свойства и формирование покупательских предпочтений. Данные занесите в таблицу.

№	Вид	Сырье	Особенност	Отличительны	Основной	Содержание
---	-----	-------	------------	--------------	----------	------------

	товара		ь □ технолог ии	е особенности	ассортимент	спирта и сахара
1	Ликеры					
2	Ром					
3	Виски					

**4.** Рассчитайте коэффициент новизны ассортимента, если ежемесячно в ассортименте магазина появляется 4 новых образца детских кроватей из 16 имеющихся в наличии. Установите, есть ли риск в такой политике предприятия?

**5.** Начислите естественную убыль за 3 месяца, используя нормативные документы, связанные с нормами естественной убыли продовольственных товаров, на корнеплоды в кг (приложение 1), если 1 апреля. в магазин ЗАО «сказка», находящийся в второй зоне вступили: морковь в количестве 200 кг, свекла 100 кг, редька 150 кг. Хранение без искусственного охлаждения.

#### Вариант №4

##### ***Инструкция для выполнения зачетных заданий.***

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 1ч 30 мин.

Вы можете воспользоваться нормативными документами: стандартами, Санитарными правилами нормами, техническими условиями, сертификатами, качественными удостоверениями и т.д., натуральными образцами потребительских товаров.

**1.** Определите факторы, формирующие качество 2-х предложенных изделий из стекла и хрусталя, результаты оформите в таблице:

№ п/п	Наименование	Состав и виды стекломассы	Способ производства	Вид декорирования	Влияние на потребительские свойства

**2.** Примите и обоснуйте решение, если на оптовый склад фирмы «Продторг» поступил вагон с растительным маслом из Москвы и вагон имеет нарушенные запорно-пломбировочные устройства.

1) Каковы Ваши дальнейшие действия как товароведа? -

2) Назовите состав комиссии и вид оформляемого документа -

3) Кому следует предъявить претензию в данной ситуации? -

**3.** Составьте сравнительную таблицу стальной эмалированной и алюминиевой посуды по признакам классификации и потребительским свойствам:

Признак и сравнения	Стальная эмалированная посуда	Алюминиевая посуда
Материал		
Отделка		
И др.		

**4.** Определите сумму иска поставщику, если в договоре предусмотрен штраф за поставку некачественного товара 25%. В адрес торговой организации поступил верхний трикотаж по договору с ОАО БТФ «Элма» на сумму 62 млн.руб. по оптово-отпускной цене. Базой произведена предоплата. При приемке установлено, что изделия на сумму 4,5 млн.руб. не соответствует требованиям ГОСТА. Расходы на экспертизу составили 42 тыс.руб., по возврату 15 тыс.руб. Товар вместо возвращенного поставлен не был.

**5.** Начислите естественную убыль за 2 месяца, используя нормативные документы, связанные с нормами естественной убыли продовольственных товаров, на корнеплоды в кг (приложение 1), если 1 апреля в магазин ЗАО «Гулливер», находящийся в второй зоне вступили: морковь в количестве 100 кг, свекла 200 кг, редька 50 кг. Хранение без искусственного охлаждения.

### Вариант №5

#### ***Инструкция для выполнения зачетных заданий.***

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 1ч 30 мин.

Вы можете воспользоваться нормативными документами: стандартами, Санитарными правилами и нормами, техническими условиями, сертификатами, качественными удостоверениями и т.д., натуральными образцами потребительских товаров.

**1.** Выявите факторы, влияющие на сохранение количественных и качественных характеристик пищевых жиров при организации товародвижения;

- спланируйте меры контроля условий и сроков транспортировки, хранения, сокращению товарных потерь;

- дайте оценку обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в процессе продажи товаров данной группы.

**2.** Проанализируйте содержание и подлинность предложенных коммерческих документов (претензионного письма и протокола разногласий).

- 1) Сделайте заключение о причинах оформления данных документов.
- 2) Сформулируйте правила предъявления претензий поставщику.
- 3) Предложите алгоритм дальнейших действий при заключении договора.

**3.** Рассчитайте размер естественной убыли за 60 суток, используя нормативные документы, связанные с нормами естественной убыли продовольственных товаров ( приложение 2) ,если в магазин ЗАО «Север» поступило 1000 кг сахарного песка. 200 кг Конфет глазированных. Первая климатическая группа. Вторая группа магазинов.

**4.** Установите влияние сырья и технологии производства молочнокислых продуктов на потребительские свойства и формирование покупательских предпочтений. Данные занесите в таблицу.

№	Вид товара	Особенность сырья и технологии	Основной ассортимент и товаропроизводители	Отличие по общим и специфичным показателям качества	Сохраняемость
1	Сметана				
2	Творог				
3	Кефир				
4	Йогурты				

**5.** Рассчитайте коэффициент новизны ассортимента пищевых концентратов и установите рациональность товарной политики торгового предприятия, если ежемесячно в ассортименте магазина появляется 3 новых видов из 15 видов, имеющихся в продаже.

### Вариант № 6

#### ***Инструкция для выполнения зачетных заданий.***

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 1ч30 мин.

При выполнении практических заданий необходимо руководствоваться нормативно-технической документацией, натуральными образцами потребительских товаров.

**1.** Проведите приемку яичных товаров по количеству и качеству:

- разработайте технологическую карту приемки товаров данной группы;

-идентифицируйте виды транспорта и торгово-технологического оборудования и инвентаря при проведении приемки товаров, выявите опасные производственные факторы;

- оформите акт приемки товаров (ТОРГ-1) по предложенным данным .

**2.** Установите отличия условий хранения и гарантийных сроков хранения рыбы горячего и холодного копчения. Ответ аргументируйте.

№	Наименование товара	Температура	ОВВ	Сроки хранения	Номер стандарта
1.	Рыба горячего копчения				
2.	Рыба холодного копчения				

**3.** Составьте товароведную характеристику 2-х образцов тканей разного волокнистого состава, результаты оформите в таблице:

№ п/п	Группа	Наименование	Волокнистый состав	Переплетение	Отделка	Потребительские свойства

**4.** Рассчитайте коэффициент новизны ассортимента пищевых концентратов и установите рациональность товарной политики торгового предприятия, если ежемесячно в ассортименте магазина появляется 3 новых видов из 15 видов, имеющих в продаже.

**5.** Рассчитайте размер естественной убыли за 1 месяц, используя нормативные документы, связанные с нормами естественной убыли продовольственных товаров ( приложение 2) ,если в магазин ЗАО «Сухарик» поступило 100 кг Конфет глазированных, 100 кг печенья, 50 кг пряников. Вторая климатическая группа. Вторая группа магазинов.

## Приложение 1

### Нормы естественной убыли свежих картофеля, овощей и плодов при длительном хранении на базах и складах разного типа (% за месяц)

#### Часть 1. Первая климатическая группа

Наименование товара	Тип склада	Нормы естественной убыли, %, месяцы года											
		сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август
Картофель	С искусственным охлаждением	1,0	0,6	0,6	0,5	0,5	0,5	0,5	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
	Без	1,3	0,9	0,7	0,5	0,5	0,5	0,5	0,9	1,1	1,8	2,0	2,5

	искусственного охлаждения												
	Бурты, траншеи	1,4	1,0	0,7	0,4	0,4	0,4	0,7	0,9	1,5	-	-	-
Свекла, редька, брюква, хрен, кольраби, пастернак	С искусственным охлаждением	1,5	0,8	0,8	0,7	0,6	0,6	0,6	0,8	0,9	0,9	-	-
	Без искусственного охлаждения	1,7	0,9	0,8	0,7	0,6	0,6	0,6	0,8	1,1	1,9	-	-
	Бурты, траншеи	1,5	1,0	0,7	0,6	0,3	0,3	0,6	0,9	2,0	-	-	-
Морковь, петрушка, сельдерей, репа	С искусственным охлаждением	2,2	1,3	1,2	0,8	0,7	0,7	0,7	1,0	1,0	1,0	-	-
	Без искусственного охлаждения	2,3	2,0	1,3	0,8	0,7	0,8	1,0	1,2	2,4	-	-	-
	С переслойкой песком	1,2	1,0	0,6	0,4	0,3	0,4	0,4	0,6	1,2	-	-	-
	Бурты, траншеи	1,5	1,3	1,2	0,6	0,6	0,6	0,8	0,9	2,0	-	-	-
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская:													
Среднеспелые сорта	Без искусственного охлаждения	-	3,3	2,4	1,1	2,5	2,7	-	-	-	-	-	-
	Бурты, траншеи	-	3,3	1,8	1,0	2,0	2,5	-	-	-	-	-	-
Позднеспелые сорта	С искусственным охлаждением	-	2,3	1,3	1,0	1,0	1,0	1,3	1,3	1,8	1,8	-	-
	Без искусственного охлаждения	-	2,8	2,1	1,0	1,0	1,2	1,3	1,5	-	-	-	-
	Бурты, траншеи	-	2,8	1,8	0,8	0,8	0,8	1,1	1,3	-	-	-	-
Лук репчатый и выборок продовольственный	С искусственным охлаждением	0,8	0,7	0,6	0,5	0,5	0,5	0,6	0,8	1,1	1,2	1,5	1,5
	Без искусственного охлаждения	1,7	1,2	1,1	0,6	0,6	0,6	0,6	1,0	1,7	-	-	2,5
Чеснок	С искусственным охлаждением	1,6	1,0	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	1,5	1,5	1,5	1,7
	Без искусственного охлаждения	3,0	2,0	1,2	1,1	1,1	1,2	1,3	1,5	-	-	-	-
Тыква	Без искусственного охлаждения	1,5	1,2	0,7	0,5	0,3	-	-	-	-	-	-	-

## Часть 2. Вторая климатическая группа

Наименование	Тип склада	Нормы естественной убыли, %, месяцы года											
--------------	------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



товара		сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август
Картофель	С искусственным охлаждением	1,2	0,7	0,7	0,6	0,6	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9	0,8
	Без искусственного охлаждения	1,5	1,1	0,8	0,6	0,6	0,6	0,6	0,9	1,2	1,9	2,1	-
	Бурты, траншеи	1,4	1,0	0,7	0,4	0,4	0,4	0,7	0,9	1,5	-	-	-
Свекла, редька, брюква, хрен, кольраби, пастернак	С искусственным охлаждением	1,5	0,8	0,8	0,7	0,6	0,6	0,6	0,8	0,9	0,9	-	-
	Без искусственного охлаждения	1,7	0,9	0,8	0,7	0,6	0,6	0,6	0,8	1,1	1,9	-	-
	Бурты, траншеи	1,5	1,0	0,7	0,6	0,3	0,3	0,6	0,9	2,0	-	-	-
Морковь, петрушка, сельдерей, репа	С искусственным охлаждением	2,2	1,4	1,2	0,8	0,7	0,9	0,9	1,2	1,2	1,2	-	-
	Без искусственного охлаждения	2,3	2,0	1,3	0,8	0,7	0,8	1,0	1,2	2,4	-	-	-
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская:													
Среднеспелые сорта	Без искусственного охлаждения	-	3,5	2,7	1,4	2,5	2,7	-	-	-	-	-	-
	Бурты, траншеи	-	3,3	1,8	1,0	2,0	2,5	-	-	-	-	-	-
Позднеспелые сорта	С искусственным охлаждением	-	2,6	1,6	1,2	1,0	1,0	1,3	1,3	1,8	1,8	-	-
	Без искусственного охлаждения	-	3,0	2,3	1,3	1,3	1,2	1,3	1,5	-	-	-	-
	Бурты, траншеи	-	2,8	1,8	0,8	0,8	0,8	1,1	1,3	-	-	-	-
Лук репчатый и выборок продовольственный	С искусственным охлаждением	0,8	0,7	0,6	0,5	0,5	0,5	0,6	0,8	1,1	1,2	1,5	1,5
	Без искусственного охлаждения	1,7	1,2	1,1	0,6	0,6	0,6	0,6	1,0	1,7	-	-	2,5
Чеснок	С искусственным охлаждением	1,6	1,0	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	1,5	1,5	1,5	1,7

	Без искусственного охлаждения	3,0	2,0	1,2	1,1	1,1	1,2	1,3	1,5	-	-	-	-
Тыква	Без искусственного охлаждения	1,5	1,2	0,7	0,5	0,3	-	-	-	-	-	-	-

## Часть 3. Третья климатическая группа

Наименование товара	Тип склада	Нормы естественной убыли, %, месяцы года											
		сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август
Картофель	С искусственным охлаждением	1,6	1,0	0,9	0,9	0,7	0,7	0,8	0,9	1,0	1,2	1,2	-
	Без искусственного охлаждения	1,8	1,6	0,9	0,9	0,7	0,7	0,8	1,0	1,4	2,2	-	-
	Бурты, траншеи	-	1,0	1,0	0,5	0,4	0,4	0,7	1,0	1,5	-	-	-
Свекла, редька, брюква, хрен, кольраби, пастернак	С искусственным охлаждением	1,6	1,1	1,0	0,7	0,6	0,7	1,0	1,1	1,1	1,2	-	-
	Без искусственного охлаждения	2,0	1,3	1,0	0,7	0,6	0,7	1,2	1,8	1,9	2,0	-	-
	Бурты, траншеи	-	1,5	1,3	0,7	0,5	0,6	0,7	2,3	2,5	-	-	-
Морковь, петрушка, сельдерей, репа	С искусственным охлаждением	2,3	1,8	1,3	0,8	0,7	1,3	1,4	1,6	1,8	1,9	-	-
	Без искусственного охлаждения	2,5	2,2	1,3	0,8	0,7	1,3	1,6	2,3	2,5	-	-	-
Капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская:													
Среднеспелые сорта	Без искусственного охлаждения, бурты и траншеи	-	4,0	3,8	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-
Позднеспелые сорта	С искусственным охлаждением	-	3,5	2,3	1,8	1,3	1,3	2,0	-	-	-	-	-
	Без искусственного охлаждения, бурты и траншеи	-	3,8	3,5	2,0	1,4	1,4	2,1	-	-	-	-	-
Лук репчатый и выборок продовольственный	С искусственным охлаждением	0,8	0,7	0,6	0,5	0,5	0,5	1,0	1,3	1,6	1,6	1,8	1,8

	Без искусственного охлаждения	2,0	1,5	1,3	0,7	0,6	0,7	1,1	1,6	2,0	-	-	3,0
Чеснок	С искусственным охлаждением	1,9	1,7	1,2	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,7	1,7	1,7	2,0
	Без искусственного охлаждения	3,2	2,1	1,5	1,1	1,1	1,2	2,0	2,5	-	-	-	-
Тыква	Без искусственного охлаждения	1,5	1,2	0,7	0,5	0,3	-	-	-	-	-	-	-

**Примечания:**

1. При хранении корнеплодов в буртах с переслойкой песком естественная убыль не начисляется.

2. При хранении плодов в холодильных камерах с регулируемой газовой средой естественная убыль начисляется по нормам, утвержденным для складов с охлаждением, со снижением на 15%.

3. В третьей климатической группе при хранении плодов в складах без искусственного охлаждения естественная убыль начисляется по нормам, установленным для складов с искусственным охлаждением.

4. При хранении картофеля, овощей и плодов в районах Крайнего Севера применяются нормы, установленные для складов без искусственного охлаждения в холодной зоне с надбавкой в процентах:

- для картофеля, свеклы и чеснока - 20%;
- лука - 30%;
- начиная с декабря для моркови - 30% и груш - 40%.

Приложение 2

**Нормы естественной убыли кондитерских и бакалейных товаров в розничной торговой сети ( %, за год)**

Наименование товаров	Нормы естественной убыли, % (круглый год)					
	первая климатическая группа		вторая климатическая группа		третья климатическая группа	
	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
Кондитерские товары:						
Карамель, ирис и драже	0,10	0,10	0,11	0,11	0,13	0,13
Конфеты глазированные	0,15	0,18	0,15	0,18	0,17	0,20
Конфеты неглазированные	0,26	0,28	0,26	0,28	0,28	0,31

Мармелад и пат	0,33	0,48	0,34	0,49	0,36	0,52
Пастила и зефир	0,46	0,53	0,47	0,54	0,50	0,57
Халва	0,55	0,55	0,56	0,56	0,59	0,59
Мед и повидло	0,45	0,45	0,46	0,46	0,48	0,48
Печенья, галеты и вафли	0,22	0,25	0,23	0,26	0,26	0,30
Пряники и коврижки	0,34	0,48	0,35	0,49	0,37	0,52
Прочие весовые кондитерские товары	0,15	0,18	0,16	0,19	0,19	0,22
Бакалейные товары:						
Крупа, включая зернобобовые и саго	0,14	0,20	0,15	0,21	0,16	0,23
Макаронные изделия	0,21	0,30	0,22	0,31	0,23	0,33
Мука и крахмал	0,14	0,20	0,15	0,21	0,16	0,23
Сахар-песок	0,08	0,12	0,09	0,13	0,10	0,14
Сахар-рафинад	0,13	0,18	0,14	0,19	0,15	0,21
Сахарная пудра	0,21	0,30	0,21	0,30	0,21	0,30
Кофе в зернах	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
Соль поваренная	0,32	0,45	0,33	0,46	0,35	0,50
Дрожжи прессованные	0,39	0,55	0,40	0,56	0,42	0,60
Прочие весовые бакалейные товары	0,11	0,15	0,12	0,17	0,13	0,18

Примечания:

В отношении фасованных бакалейных и кондитерских товаров, поступивших в розничную торговую сеть во всех видах транспортной тары, включая тару-оборудование, применять норму потерь от повреждения потребительской тары в следующих размерах (%):

- 1) мука, крупа, сахар-песок, поваренная соль, крахмал - 0,03;
- 2) прочие бакалейные и кондитерские товары (кроме упакованных в коробки) - 0,01;
- 3) на товары, фасуемые в магазине, указанные нормы не распространяются.

**Экзаменационный материал к ДЗ по ПП. 03 Производственной практике****Список ситуационных задач**

**Задание :** решите производственную ситуацию

**Ситуация № 1.**

Поставщик неоднократно нарушал сроки поставки товара, указанные в договоре.

Какие права имеет покупатель в данной ситуации. Ответ обосновать.

**Ситуация № 2.**

Магазин Т.Д.«Сокол» получил от АО «Рубин» сложно-технические товары, при приемке каждый товар оказался некомплектный. Какие права имеет магазин в данной ситуации?

Ответ обосновать.

**Ситуация № 3.**

Начертите схему транзитного и складского каналов товародвижения на конкретном примере (укажите товар, поставщика, покупателя, города поставки). Приведите по 2-3 примера товаров для каждой формы товароснабжения. Свое решение объясните.

**Ситуация № 4.**

Покупатель выслал поставщику предложение об изменении договора 10 апреля текущего года, а 20 апреля, не получив ответ поставщика, направил претензию в суд. Прав ли покупатель? Свой ответ объясните.

**Ситуация № 5.**

Расшифровать транспортную маркировку предложенного образца (обучающемуся предлагается транспортная маркировка, необходимо расшифровать все знаки маркировки и определить, к какому виду они относятся, например, знаки соответствия, манипуляционные, размерные, престижные и т.д.).

**Ситуация № 6.**

Учредители решили, что основным видом хозяйственной деятельности коммерческого предприятия будет розничная торговля. Понадобится ли предприятию ассортиментный перечень? Если нет, то почему? Если да, то с какой целью?

**Ситуация № 7.**

Коммерческое предприятие имеет товарные запасы стоимостью 335 тыс. руб. Товарооборот за квартал составил 400 тыс. руб. На какой период времени хватит этих запасов предприятию? Когда, по вашему мнению, коммерческому предприятию следует закупать товары, если среднее время исполнения заказа поставщиками составляет шесть дней?

**Ситуация № 8.** Проходя по узкому проходу, между торгово – технологическим оборудованием, покупатель, сумкой, задел бутылку с кетчупом, бутылка упала и разбилась. Кто в этом случае должен возместить убыток? Какие требования в магазине были нарушены? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 9.** В небольшом продуктовом магазине женщина купила фабрично-упакованный горох (крупу). Вечером принесла его обратно, но уже в пакете (упаковка была разорвана) и сказала, что там много зеленого гороха, требовала, чтобы ей отдали деньги, иначе будет жаловаться. Продавец, не скандаля, вернула деньги. Но получается, что упаковка испорчена, товар стал ненадлежащего качества. Права ли покупательница? Если нет, то, как обезопасить торговое предприятие от таких случаев? Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 10.** При покупке кондитерских изделий, покупатель обратил внимание на конфеты в металлической сувенирной упаковке, которые входили в подарочный набор, сформированный в магазине. Покупатель попросил продать ему конфеты из этого набора. Продавец ответил отказом. Прав ли продавец? Нарушены ли правила покупателя? Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать? Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 11.** «Купила хлеб «Столичный» в вашем магазине 15 марта. Когда на второй день хлеб стал немного липким, я не придала значения и не выбросила его. На третий день запах у него стал ужасный и внутри он стал не только липким, но появился налёт как бы из не пропечённого мякиша. Хлеб выбросила, но видимо наесться за предыдущий день уже успела. Острого отравления не было, но побочный эффект типа аллергической сыпи на коже уже две недели не проходит. Что за хлеб вы продаёте? Ирина Петровна Свиридова». Нарушены ли правила покупателя? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

**Ситуация № 12.** «Мне отказались продать половину буханки белого хлеба, мотивируя, что по половинке у них никто не покупает белый хлеб, куда они её потом денут? Мне целой буханки много. При моей небольшой пенсии разница получается существенной. Причём раньше вопросов с этим не было, но сменился коллектив магазина, видимо и руководство, и хлеб резать перестали. Попросила книгу жалоб и предложений, отказали, заявив, что она у заведующей, а её сейчас нет, завтра приходите. Пришла, написала свой вопрос – почему отказываются продать половинку буханки белого хлеба, ответа так и не получила. Поверьте, не стала бы настаивать, если бы были другие хлебобулочные изделия меньшей массы. Пенсионерка Перова Л. Л.». Прав ли продавец? Нарушены ли права покупателя? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

### **Задание:**

Предоставление отчета о практике, где студент по торговому предприятию, в котором проходит производственную практику, предоставляет следующую информацию:

- Краткая характеристика торгового предприятия
- Организация профессиональной деятельности товароведа
- Порядок осуществления приемки и хранения в магазине
- Изучение обеспечения качества и безопасности
- Оценка качества товаров реализуемых в магазине
- Установление ассортимента продовольственных(непродовольственных)товаров
- Работа со средствами товарной информации
- Размещение и выкладка товаров в торговом зале
- Изучение покупательского спроса
- Материальная ответственность в магазине. Виды и формы.

### **Критерии оценивания**

Работа оценивается *отметкой «5»*, если:

- отчет выполнен полностью;
- выводы и заключение обоснованы и целесообразны;
- отчет оформлен в соответствии со стандартом ЧПОУ «МКСО».

**Отметка «4»** ставится в следующих случаях:

- отчет выполнен полностью, но нет выводов;
- допущены два – три недочёта в оформлении отчета.

**Отметка «3»** ставится, если:

- отчет выполнен полностью, но нет выводов;
- допущено более двух – трех недочетов в оформлении отчета, но обучающийся обладает обязательными навыками, сформированными в ходе прохождения практики.

**Отметка «2»** ставится, если:

- отчет не выполнен;
- допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными навыками, сформированными в ходе прохождения практики.

#### 4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНЫЕ ИСТОЧНИКИ

##### **Основная литература:**

- 1.«О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 г. с изменениями и дополнениями, 2019
- 2.Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с изменениями и дополнениями), 2018
- 3.Неверов, А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник/ Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева - М.: МЦФЭР, 2019. – 464 с.
- 4.Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учебник. - М.: Норма, 2019, 283с.
- 5.Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник - 5-е изд, доп. и перераб.- Ростов на Дону: Феникс, 2019 38

##### **Дополнительные источники:**

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник - М.: Академия, 2016. – 464 с.
2. Коник Н.В., Товароведение продовольственных товаров: учебник – 3-е изд.,- М.: Альфа - М, 2019. - 400с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник - М.: Академия, 2015. – 224 с.
4. Журналы: «Товаровед продовольственных товаров»; «Товаровед непродовольственных товаров»