

Частное профессиональное образовательное учреждение  
«Магнитогорский колледж современного образования»

**ПРИНЯТ**

методическим советом  
ЧПОУ «Магнитогорский колледж  
современного образования»

Протокол № 7 от 28.06 2023 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Лопатин 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 – заочная

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 ППССЗ 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»	экзамен
МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»	Контрольная работа, 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: контрольной работы, дифференцированного зачета, экзамена, комплексного экзамена.

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

#### **Экзамен по МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения»**

##### **Перечень вопросов для экзамена**

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.

### **Билеты:**

#### **Билет 1.**

1. Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи.
2. Меры по предупреждению и снижению потерь.

#### **Билет 2.**

1. Состояние и перспективы развития потребительского рынка.
2. Качественные потери: причин возникновения, порядок списания.

#### **Билет 3.**

1. Товар как объект товароведной деятельности. Товароведные характеристики товаров. Общая классификация товаров.
2. Количественные потери: разновидности, причины, возникновения, порядок списания.

#### **Билет 4.**

1. Субъекты товароведения: требования к ним и нормативные документы, их регламентирующие.
2. Товарные потери. Виды и разновидности. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.

#### **Билет 5.**

1. Классификация как метод товароведения: разновидности, структура, применимость, достоинства и недостатки разных методов
2. Сроки хранения, годности и эксплуатации (службы). Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации.

#### **Билет 6.**

1. Кодирование товаров: структура, разновидности метода, применимость.
2. Методы хранения. Классификация. Эффективность разных методов.

#### **Билет 7.**

- 1.Общегосударственные классификаторы: виды, назначение, структура.
- 2.Формирование качества и количества товаров. Факторы. Корректирующие мероприятия.

**Билет 8**

- 1.Классификация потребительских товаров.
- 2.Классификация товаров по температурному и влажностному режимам.

**Билет 9.**

- 1.Ассортимент товаров. Основные понятия. Классификация ассортимента. Свойства и показатели ассортимента.
- 2.Режим хранения: виды. Показатели климатического режима, их влияние на сохранность.

**Билет 10.**

- 1.Управление ассортиментом: понятие, составные факторы, влияющие на формирование ассортимента.
- 2.Сохранение качества и количества товаров. факторов, влияющих на сохранность. Упаковка: виды, требования к ней, эффективность.

**Билет 11.**

- 1.Элементы ассортиментной политики.
- 2.Формирование качества и количества товаров. Факторы. Корректирующие мероприятия.

**Билет 12.**

- 1.Качество товаров. Основные понятия. Классификация свойств и показателей качества.
- 2.Дефекты товаров: понятие, классификация, диагностика.

**Билет 13**

- 1.Характеристика свойств и показателей назначения и надежности.
- 2.Технологический цикл товаров; стадии и этапы, их назначение.

**Билет 14.**

- 1.Эргономические и эстетические свойства, их краткая характеристика.
- 2.Градации качества товаров

**Билет 15**

- 1.Товароведные показатели качества. Деление на группы.
- 2.Технологический цикл товаров; стадии и этапы, их назначение.

**2.2. Задания для промежуточной аттестации**

**Контрольная работа по МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»** состоит из тестового задания, который включает в себя 100 вопросов.( два варианта)

**Варианта 1**

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

- А) Квалиметрия
- В) Товароведение**
- С) Химия

D) Товарная экспертиза

E) Научно-техническая экспертиза

**002 Продукты с минимальным содержанием углеводов**

A) Мясо, рыба

B) Молоко

C) 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 Макароны, 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

**B) Кольраби**

C) Белокочанная

D) Цветная

E) Савойская\

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

**A) Морковь**

B) Редька

C) Капуста

D) Картофель

E) Перец

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

A) Сложные

B) Настоящие

C) Арбузные

**D) Ложные**

E) Гибридные

**018 Вишня, имеющая светлоокрашенные плоды**

A) 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
- Д) Для детского питания
- Е) Заправочные

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

- А) Джин**
- В) Ром
- С) Пунш
- Д) Ликер
- Е) Шнапс

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

- А) 6-8 лет
- В) 5-6 лет
- С) 8-10 лет**
- Д) 3-5 лет
- Е) 2-3,5 года

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

- А) Скручивание
- В) Сушка
- С) Сортировка
- Д) Ферментация**

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

- А) Нектара подсолнуха, гречихи, липы
- В) Нектара цветов одного медоноса**
- С) Сладкой жидкости, выделяемой тлями
- Д) Сахаропаточного сиропа с добавлением 10% натурального меда
- Е) Смеси цветочного и падевого меда

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

- А) Высокой биологической ценностью
- В) Низкой биологической ценностью
- С) Антибактериальным действием
- Д) Высокой энергетической ценностью

**Е) 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 капля

**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

B) Пошехонский

**C) Рокфор**

D) Голландский

E) Русский камамбер

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

A) Твердым сычужным с высокой температурой второго нагревания

**B) 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) Отбели

**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
- Д) Парное
- Е) Дефростированное

**041 Размер сосисок**

- А) Диаметр 10-12 мм, длина 10-15 см
- В) Диаметр 14-32 мм, длина 12-13 см**
- С) Диаметр 10-20 мм, длина 13-15 см
- Д) Диаметр 8-10 мм, длина 8-12 см
- Е) Диаметр 15-20 мм, длина 7-9 см

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

- А) Полукопченые
- В) Варено-копченые
- С) Сырокопченые**
- Д) Вареные
- Е) Запеченные

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

- А) 5-6 см
- В) 4-6 см
- С) 3-5 см
- Д) 2-3 см**

Е) 6-8 см

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

- А) Антрекот
- В) Лангет
- С) Эскалоп
- Д) Шницель
- Е) Бифштекс

**045 Навага и путассу относятся к семейству**

- А) Карповых
- В) Лососевых
- С) Осетровых
- Д) Окуневых
- Е) Тресковых

**046 Общие отличительные признаки рыб семейства лососевых**

- А) Красное или белое мясо, у хвоста имеется жировой плавничок
- В) Имеются два спинных плавника, один из которых колючий
- С) Веретенообразное тело без чешуи, на коже имеются пять рядов костных пластинок
- Д) 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./м2 ?**

- А) до 5 гр/м2
- Б) **до 250 гр/м2**
- В) 150 гр/м2

**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) Энштейн

**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) теленка

**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) шедро**

**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.Прикакой 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**

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

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

- A) Пищевая ценность**
- B) Органолептическая ценность
- C) Биологическая ценность
- D) Энергетическая ценность
- E) Физиологическая ценность

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

- A) Морковь, апельсин, яичный желток
- B) Черная смородина, капуста, цитрусовые плоды**
- C) Рыбий жир, печень, грибы
- D) Морковь, капуста, печень
- E) Рыбий жир, апельсин, морковь

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

- A) Коэффициент новизны**
- B) Полнота ассортимента
- C) Устойчивость ассортимента
- D) Рациональность ассортимента
- E) Широта ассортимента

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

- A) 0,55%
- B) 1,1%
- C) 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

Е) Пшеница

**009. Макароны подразделяют на**

- А) Нитевидные, крученые, фигурные
- В) Ленточные, звёздчатые, нитевидные
- С) Фигурные, звёздчатые, трубчатые
- Д) Прямые, вытянутые, трубчатые

**Е) Трубчатые, нитевидные, ленточные**

**010. К ленточным макаронным изделиям относят**

- А) Вермишель
- В) Перья
- С) Макароны
- Д) Рожки

**Е) Лапшу**

**011. Основное сырье в производстве хлеба**

**А) Мука, вода, дрожжи**

- В) Мука, жир, патока
- С) Патока, соль, мука
- Д) Соль, жир, мука
- Е) Вода, сахар, мука

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

- А) 800 г
- В) 350 г
- С) 420 г
- Д) 850 г
- Е) 500 г**

**013. Картофель содержит крахмала**

- А) От 15% до 17%
- В) От 12% до 18%
- С) От 14% до 25%**
- Д) Свыше 22%
- Е) от 17% до 30%

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

- А) Ревень**
- В) Сельдерей
- С) Кольраби
- Д) 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**

- A) Киви
- B) Ананас
- C) Банан
- D) Финики
- E) Манго

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

- A) Губчатым
- B) Пластинчатым
- C) Трубчатым
- D) Сумчатым
- E) Ядовитым

**039. Консервы «Зеленый горошек»**

- A) Обеденные
- B) Заправочные
- C) Для детского питания
- D) Натуральные
- E) Закусочные

**020. Сушеные абрикосы с косточкой**

- A) Кайса
- B) Сабза
- C) Урюк
- D) Курага
- E) Шигани

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

- A) Виски
- B) Ром
- C) Джин
- D) Ликер
- E) Пунш

**022. Вина, ароматизированные настоями полыни**

- A) Портвейнами
- B) Вермутами
- C) Плодово-травяными
- D) Бальзамами
- E) Виноградно-травяными

**023. Цветочные пряности**

- A) Лавровый лист, гвоздика
- B) Шафран, перец черный
- C) Укроп, гвоздика
- D) Горчица, мускатный орех
- E) Гвоздика, шафран

**024. Семенные пряности**

- A) Укроп, горчица, мускатный орех
- B) Укроп, гвоздика, горчица
- C) Черный перец, горчица, корица
- D) Ваниль, кардамон, мускатный орех
- E) Кардамон, мускатный орех, анис

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

- A) 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) Дражирование

**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) Затыжные 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. Витамина 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) Топленое

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**

А) Голландский

В) Эстонский

С) Костромской

**Д) Швейцарский**

Е) Пошехонский

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

А) Зверобоя

**В) Донника**

С) Крапивы

Д) Мята

Е) Подорожника

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

А) Форпрессование

В) Экспеллирование

С) Шротирование

Д) Дезодорирование

**Е) Экстрагирование**

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

А) Восточный

В) Белорусский

**С) Украинский**

Д) Крестьянский

Е) Сборный

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

А) Молодое

**В) Молодняк**

С) Телятина

Д) Телятинка

Е) Молоднячок

**038. К субпродуктам II категории относятся**

А) Печень, свиные головы

В) Ноги говяжьи, почки

С) Сердце, язык

Д) Вымя, мозги

**Е) Уши свиные, голова свиная (без языка)**

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

**А) Мороженое**

В) Охлажденное

С) Остывшее

Д) Парное

Е) Дефростированное

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

А) Столовому

В) Детскому

**С) Диетическому**

Д) Докторскому

Е) Отборному

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

А) Русская, Столовая

**В) Докторская, Молочная**

С) Столовая, Чайная

Д) Чайная Докторская

Е) Молочная, Столовая

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

- A) Глютанат натрия
- B) Хлористый натрий
- C) Безонат натрия
- D) Нитрит натрия**
- E) Соевый соус

**041. К семейству осетровых рыб относятся**

- A) Горбуша, форель, осетр
- B) Сайда, треска, навага
- C) Севрюга, осетр, горбуша
- D) Вобла, лещ, сазан
- E) Белуга, калуга, севрюга**

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

- A) От 1<sup>0</sup>С до 5<sup>0</sup>С**
- B) От -10<sup>0</sup>С до 15<sup>0</sup>С
- C) От 1<sup>0</sup> до 3<sup>0</sup>С
- D) От 1<sup>0</sup> до 2<sup>0</sup>С
- E) От 1<sup>0</sup> до 4<sup>0</sup>С

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

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

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

- A) Проходные**
- B) Полупроходные
- C) Морские
- D) Пресноводные
- E) Озерные

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

- A) Пласт
- B) Боковник
- C) Полупласт
- D) Кусок
- E) Теша**

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

- A) До 12см
- B) До 13см
- C) Не менее 8см
- D) До 11см**
- E) не менее 10 см

**049. Закусочные рыбные консервы**

- A) "Лосось натуральный в собственном соку"
- B) "Уха Каспийская"
- C) "Килька каспийская неразделанная в томатном соусе"**
- D) "Щука в желе"
- E) "Минтай натуральный с добавлением масла"

**050. Несуществующий вид поваренной соли**

- A) Выварочная
- B) Каменная
- C) Пропаренная**

D) Самосадочная

E) Садочная

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

A) гребенная

**B) кардная**

B) аппаратная

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

A) батист

B) фланель

**B) ситец**

**053. Ткани маркируют**

A) ярлыком

**B) клеймом**

B) этикеткой

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

A) кардиган

**B) палерина**

B) манто

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

A)

B)

B)

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

A) 6 см

B) 4 см

B) 10 см

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

A) пикелевание

**B) дубление**

B) сушка

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

A) эпидермис

B) дерма

B) подкожный слой

**059. Назовите самую ценную часть шкуры**

A) огузок

**B) чепрак**

B) 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**

A) 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. Гранжирный 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



**ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ****ПО МДК 02.03 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров**

1. Строительные материалы для отделки и облицовки. Ассортимент, маркировка, упаковка, показатели качества.
2. Классификация и характеристика ассортимента льняных тканей и штучных изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
3. Классификация и характеристика ассортимента изделий из пластмасс, требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
4. Требования к качеству и сортировка трикотажных товаров. Дефекты, маркировка, упаковка и хранение.
5. Товары бытовой химии. Классификация, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
6. Классификация и ассортимент швейных изделий. Потребительские свойства одежды. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение швейных товаров
7. Пушно-меховые товары, процесс производства, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение
8. Керамическая посуда. Классификация, ассортимент, показатели качества. Потребительские свойства керамических товаров (функциональные, эргономические, эстетические, информативность, долговечность и сохраняемость).
9. Оценка качества керамических товаров. Факторы, влияющие на качество керамических изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение керамических изделий
10. Трикотажные товары. Классификация и ассортимент верхнего и бельевого трикотажа.
11. Холодильники. Принцип действия, устройство, классификация, ассортимент показателей качества.
12. Стеклопосуда, классификация и ассортимент столовой и кухонной посуды.
13. Металлохозяйственные товары. Классификация, ассортимент, требования к качеству. Факторы, влияющие на качество металлохозяйственных товаров.
14. Металлохозяйственные товары и основные материалы для их изготовления. Маркировка, упаковка и хранение металлохозяйственных товаров.
15. Сырье для производства парфюмерии. Классификация, ассортимент и методы оценки показателей качества парфюмерных жидкостей
16. Ассортимент косметических средств. Потребительские свойства и показатели качества. Приемка и контроль качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение косметических средств.
17. Классификация и современный ассортимент текстильной галантереи. Процессы производства текстильно-галантерейных товаров. Требования к качеству.
18. Средства для стирки: хозяйственное мыло и синтетические моющие средства. Классификация, ассортимент, применение, показатели качества.
19. Классификация и характеристика ассортимента стеклянных товаров. Потребительские свойства стеклянных товаров. Требования к качеству, сортировка, маркировка, упаковка, транспортировка
20. Классификация и общая характеристика школьно-письменных и канцелярских товаров. Требования к качеству школьно-письменных и канцелярских товаров.

- Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение школьно - письменных и канцелярских товаров.
21. Классификация и ассортимент кожгалантерейных товаров. Требования к качеству текстильной галантереи. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильно - галантерейных товаров.
  22. Кожаная обувь: производство, качество, ассортимент и классификация. Факторы формирующие потребительские свойства обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение обувных товаров
  23. Электроустановочные материалы и изделия: ассортимент, показатели качества, маркировка.
  24. Предмет, задачи товароведения продтоваров в условиях рыночных отношений.
  25. Классификация, кодирование, штриховое кодирование.
  26. Хранение продтоваров, виды хранения, сроки хранения.
  27. Факторы, влияющие на сохраняемость потребительских свойств продтоваров.
  28. Виды потерь продовольственных товаров и меры по их предупреждению.
  29. Потребительские свойства продовольственных товаров.
  30. Показатели качества, методы исследования, понятие конкурентоспособности продтоваров.
  31. Мучные кондитерские изделия. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Требование к качеству. Хранение мучных кондитерских изделий.
  32. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Ассортимент. Требования к качеству. Транспортирование. Хранение.
  33. Рыбные консервы и пресервы. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.
  34. Яйца куриные. Строение яиц. Потребительские свойства. Классификация. Упаковка. Маркировка. Хранение. Дефекты яиц.
  35. Колбасные изделия. Потребительские свойства колбасных изделий. Сравнительная характеристика видов колбасных изделий. Качество. Дефекты. Упаковка. Хранение. Потери и пути снижения при хранении.
  36. Мясные консервы. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.
  37. Мясо птицы. Особенности морфологического и химического состава. Пищевая ценность. Классификация. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.
  38. Мясо. Потребительские свойства мяса. Классификация. Маркировка мяса. Стандартная разрубка туш. Показатели качества. Дефекты. Хранение.
  39. Крупы, классификация, потребительские свойства. Ассортимент. Показатели качества, дефекты, потери в процессе товародвижения.
  40. Мука. Классификация. Ассортимент муки. Влияние сырья на потребительские свойства муки. Качество. Хранение.
  41. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация. Ассортимент. Потребительские свойства. Дефекты и болезни хлеба. Транспортирование и хранение. Сроки реализации.
  42. Макароны изделия. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.
  43. Молоко. Сливки. Потребительские свойства и формирование ассортимента молока. Упаковка. Маркировка. Хранение, потери при хранении.
  44. Кисломолочные продукты: сметана, творог, кисломолочные напитки. Потребительские свойства. Качество. Упаковка. Хранение.

45. Сыры. Пищевая ценность сырья. Классификация. Сравнительная характеристика видов. Требования к качеству. Упаковка. Маркировка. Хранение.
46. Свежие овощи и плоды. Классификация. Характеристика и использование овощей, Дефекты. Хранение.
47. Продукты переработки плодов и овощей. Цели и способы переработки. Классификация. Ассортимент. Пищевая ценность.
48. Растительные масла. Животные жиры. Классификация в зависимости от способа получения. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.
49. Пищевые жиры. Маргарин. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Хранение.
50. Масло коровье. Сырье. Способы получения. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Упаковка. Транспортирование. Хранение.
51. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Классификация. Потребительские свойства. Ассортимент. Упаковка. Хранение.
52. Чай. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Сорта. Ассортимент. Упаковка. Хранение.
53. Кофе. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Сорта. Ассортимент. Упаковка. Хранение.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

#### **Теоретическая часть**

1. Кофе. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Сорта. Ассортимент. Упаковка. Хранение.
2. Классификация и современный ассортимент текстильной галантереи. Процессы производства текстильно-галантерейных товаров. Требования к качеству

#### **Практическая часть**

3. На хлебозавод "Колос" для выпечки батонов была поставлена партия муки пшеничной хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 15 т. По условиям договора данная мука соответствует высшему сорту. Была отобрана средняя проба для физико-химического анализа, который показал следующие результаты:

- цвет белый с желтоватым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,58%;
- массовая доля сырой клейковины – 35%;
- остаток на сите по ГОСТ 4403 из шёлковой ткани № 43 – 3,2%;
- число падения – 190.

После пробной выпечки поверхность батонов потрескалась.

1. Определите соответствие данной партии муки высшему сорту.
2. Как необходимо поступить с данной партией муки?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52189–2003 "Мука пшеничная. Общие технические условия".

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

#### **Теоретическая часть**

1. Показатели качества, методы исследования, понятие конкурентоспособности продтоваров

2. Классификация и общая характеристика школьно-письменных и канцелярских товаров. Требования к качеству школьно-письменных и канцелярских товаров. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение школьно - письменных и канцелярских товаров.

### Практическая часть

3. На плодоовощной склад г. Мичуринска доставили партию картофеля, по сопроводительным документам соответствующего первому классу в количестве 2 т, в мешках по 50 кг. Клубни целые, чистые, без излишней внешней влажности, с плотной кожурой. Запах и вкус соответствуют данному сорту. Разница между наименьшим и наибольшим поперечными диаметрами клубней 35 мм, подмороженные клубни 2%, содержание клубней с механическими повреждениями 5%.

1. Дайте заключение о качестве партии картофеля, как вы поступите в данной ситуации.
  2. Определите объём выборки для данной партии.
  3. Как должна проводиться транспортировка картофеля свежего?
- П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51808–2001. "Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия".

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

### Теоретическая часть

1. Хранение продтоваров, виды хранения, сроки хранения.
2. Средства для стирки: хозяйственное мыло и синтетические моющие средства. Классификация, ассортимент, применение, показатели качества.

### Практическая часть

3. На плодоовощную базу "ПомидорКа" 15.09.18 г. поступила партия моркови для последующей её реализации населению в количестве 500 кг, в мешках по 10 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует высшему сорту. В ходе проведения экспертизы было установлено следующее:

- морковь чистая, корнеплоды целые, без повреждения вредителями;
  - имеются природные трещины в корковой части 2,7 мм;
  - имеются корнеплоды длиной 12 ... 15 см с зеленоватой частью головки толщиной 0,7 см.
  - размер корнеплодов по наибольшему поперечному диаметру 3,5 см;
  - размер корнеплодов по длине составляет 12 ... 17 см.
1. Соответствует данная партия моркови высшему сорту, заявленному в сопроводительных документах?
  2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии моркови.
- П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте **ГОСТ Р 51782–2001** "Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия".

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

### Теоретическая часть

1. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Ассортимент. Требования к качеству. Транспортирование. Хранение.

2. Metalloхозяйственные товары. Классификация, ассортимент, требования к качеству. Факторы, влияющие на качество металлохозяйственных товаров.

### Практическая часть

3. В гипермаркет "Восточный" 10.10.09 г. поступила партия капусты среднеспелой белокочанной массой 1,5 т в мешках по 20 кг. По сопроводительным документам данная партия соответствует первому классу. Кочаны свежие, непроросшие, без повреждений вредителями, без постороннего запаха и привкуса, плотные, длина кочерыги 3,2 см, у 10% масса зачищенного кочана 0,9 кг.
1. Соответствует данная партия капусты классу "Экстра", заявленному в сопроводительных документах?
  2. Определите объём выборки для проведения экспертизы данной партии капусты.
- П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ Р 51809–2001 "Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия".

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

#### Теоретическая часть

1. Мясо. Потребительские свойства мяса. Классификация. Маркировка мяса. Стандартная разрубка туш. Показатели качества. Дефекты. Хранение
2. Классификация и характеристика ассортимента стеклянных товаров. Потребительские свойства стеклянных товаров. Требования к качеству, сортировка, маркировка, упаковка, транспортировка

### Практическая часть

3. На оптовую базу "Колос" поступила партия крупы – пшено шлифованное, расфасованное в мешки массой нетто 25 кг в количестве 35 мешков. По договору поставки данная крупа должна соответствовать высшему сорту.

Руководством было принято решение произвести физико-химическую экспертизу данной партии пшена, которая показала следующее:

- цвет крупинок жёлтый, однотонный с блеском, вкус и запах не затхлый, не плесневелый, свойственные пшену;
- влажность – 12,5%;
- доля битых крупинок – 1,1%;
- доля неошелушенного зерна – 0,25%;
- доля сорной примеси – 0,27%;
- доля повреждённых ядер – 0,37%;
- заражённость вредителями не обнаружена.

1. Рассчитайте величину выборки, объединённой и средней пробы для экспертизы качества данной партии крупы.
2. Определите долю доброкачественного ядра пшеничной крупы данной партии.
3. Определите соответствие заявленного сорта крупы фактическому.
4. Укажите сроки хранения пшена.

**П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ 572–60 "Крупа пшено шлифованное. Технические условия".

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

#### Теоретическая часть

1. Мясные консервы. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.
2. Классификация и ассортимент кожгалантерейных товаров. Требования к качеству кожаной галантереи. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожгалантерейных товаров.

### Практическая часть

3. В гипермаркет "Кладезь" поступила партия соусов томатных астраханских торговой марки "Богатырь" в индивидуальных упаковках по 310 г, общая партия 150 шт. По заявке гипермаркета была проведена экспертиза качества соуса, показавшая: соус представляет собой однородную консистенцию, вкус с хорошо выраженным ароматом томатов, цвет

красный, массовая доля сухих веществ 18%, массовая доля жира 16%, массовая доля хлоридов 2,3%.

1. Дайте заключение о качестве данной партии томатных соусов.
2. Каков срок хранения томатных соусов?

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 50903–96 "Консервы. Соусы овощные. Технические условия".

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

### Теоретическая часть

1. Колбасные изделия. Потребительские свойства колбасных изделий. Сравнительная характеристика видов колбасных изделий. Качество. Дефекты. Упаковка. Хранение
2. Оценка качества керамических товаров. Факторы, влияющие на качество керамических изделий. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение керамических изделий

### Практическая часть

3. На оптовый склад поступила партия консервов "Зелёный горошек" торговой марки "Арлекин" высшего сорта в жестяных банках массой нетто 150 г. Проведённая экспертиза показала следующие результаты: доля битых зёрен 6,7% от массы горошка, цвет зёрен неоднородный, от тёмно- до светло-зелёного цвета, запах соответствующий данному виду

продукта, консистенция мягкая неоднородная, заливочная жидкость мутная с крахмалистым осадком, массовая доля нетто зеленого горошка 87%.

1. Дайте заключение о качестве данной партии консервов. Как поступить с данной партией?
2. Определите объём выборки для проведения экспертизы.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 15842–90 "Горошек зелёный консервированный. Технические условия".

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

### Теоретическая часть

1. Мясо птицы. Особенности морфологического и химического состава. Пищевая ценность. Классификация. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение.

2. Керамическая посуда. Классификация, ассортимент, показатели качества. Потребительские свойства керамических товаров (функциональные, эргономические, эстетические, информативность, долговечность и сохраняемость).

### Практическая часть

3. На плодоовощную базу "Огонёк" поступила партия яблок свежих ранних сроков созревания в 20 деревянных ящиках по 15 кг. По сопроводительным документам – первого сорта. При приёмке были обнаружены яблоки с повреждённой кожицей

плода. Была сделана выборка и отправлена на экспертизу, которая показала: имеются нажимы диаметром до 3,4 см<sup>2</sup>, на некоторых яблоках до 4 заживших проколов.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии яблок заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией яблок?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

**П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ 16270–70 "Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия".

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

### Теоретическая часть

1. Масло коровье. Сырьё. Способы получения. Потребительские свойства. Классификация. Ассортимент. Упаковка. Транспортирование. Хранение
2. Металлохозяйственные товары и основные материалы для их изготовления. Маркировка, упаковка и хранение металлохозяйственных товаров.

### Практическая часть

3. Гипермаркет "Звезда" заключил договор на поставку 1,5 т свежих абрикосов первого сорта. Партия пришла в деревянных ящиках по 50 кг, при приёмке был обнаружен недовес в 20 кг. Экспертиза по оценке качества показала следующие результаты: плоды типичные по форме, 10% имеют зелёные бока, размер плодов в диаметре от 55 мм, на 5 плодах обнаружено по 3 лёгких нажима, на 7 плодах по 5 лёгких нажимов.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии абрикосов заявленному сорту.
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

**П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ 21832–76 "Абрикосы свежие. Технические условия".

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

### Теоретическая часть

1. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Классификация. Потребительские свойства. Ассортимент. Упаковка. Хранение
2. Классификация и характеристика ассортимента льняных тканей и штучных изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

### Практическая часть

3. На оптовую базу "Калач" поступила автотранспортом партия крахмала картофельного. По договору крахмал должен соответствовать сорту "Экстра".

Общий объём партии составил 2,5 т, партия была расфасована в холщовые мешки по 50 кг каждый. В ходе приёмки товара был обнаружен надрыв мешка, а взвешивание показало массу мешка крахмала 45 кг. Было принято решение о проведении экспертизы качества, которая показала: крахмал белый, массовая доля влаги 18%, массовая доля золы 0,35%, кислотность 7,6%, количество крапин на 1 дм<sup>2</sup> поверхности крахмала 89 шт.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии крахмала заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией крахмала?

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 7699–78 "Крахмал картофельный. Технические условия".

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

#### Теоретическая часть

1. Пищевые жиры. Маргарин. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Упаковка. Хранение.
2. Товары бытовой химии. Классификация, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

#### Практическая часть

3. Гипермаркет "Интер" (г. Воронеж) заключил договор с оптовой базой "Колобок" на поставку партии сахара-песка для розничной торговли в количестве 1,5 т в мешках по 50 кг. В договоре была сделана пометка о пригодности сахара для длительного хранения. При приёмке по качеству было принято решение о проведении экспертизы для принятия решения об установлении долговременного сотрудничества.

Результаты экспертизы показали следующее: сахар сладкий, без постороннего вкуса и запаха, сыпучий, белый, раствор сахара прозрачный, массовая доля влаги 0,14%, массовая доля сахарозы 99,65%, цветность 0,6 у.е.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии сахара заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией сахара-песка?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 21–94 "Сахар-песок. Технические условия"; ГОСТ 12569–99 "Сахар. Правила приёмки и методы отбора проб".

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

#### Теоретическая часть

1. Свежие овощи и плоды. Классификация. Характеристика и использование овощей, Дефекты. Хранение.
2. Классификация и ассортимент швейных изделий. Потребительские свойства одежды. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение швейных товаров

#### Практическая часть

3. адрес гипермаркета "Сити-дом" поступила партия чая чёрного высшего сорта байхового, фасованного в металлические коробки по 250 г в количестве 150 шт.



При приёмке были обнаружены 5 банок с вмятинами и 3 банки с потёртостями. Была отобрана проба и отправлена на экспертизу, которая показала нижеследующее:

- имеет горьковатый вкус;
- настой яркий, непрозрачный;
- цвет разваренного листа, неоднородный, тёмно-коричневый;
- массовая доля влаги 8,9%;
- массовая доля мелочи 6,8%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии чая заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией чая?

2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

3. Укажите условия хранения чая черного байхового.

**П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ 1938–90 "Чай чёрный байховый фасованный. Технические условия".

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13**

#### **Теоретическая часть**

1. Сыры. Пищевая ценность сырья. Классификация. Сравнительная характеристика видов. Требования к качеству. Упаковка. Маркировка. Хранение.
2. Классификация и характеристика ассортимента изделий из пластмасс, требования к качеству. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

#### **Практическая часть**

3. На оптовый склад поступила партия крупы гречневой количеством 20 т в мешках по 50 кг. По сопроводительным документам соответствует ядрице первого сорта.

Анализ качества показал следующие результаты:

- цвет кремовый с зеленоватым оттенком;
- запах незатхлый, неплесневый, соответствующий данной крупе;
- влажность 12,6%;
- колотые ядра 3,6%;
- сорная примесь 0,43%;
- испорченные ядра 0,3%;
- заражённость вредителями не выявлена.

1. Определите соответствие заявленного сорта гречки фактическому. Как вы поступите с данной партией гречки?

2. Рассчитайте объединённую и среднюю пробы для оценки качества данной партии гречневой крупы?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте ГОСТ 5550–74 "Крупа гречневая. Технические условия", ГОСТ

26312.1–84 "Крупа. Правила приёмки и методы отбора проб".

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14**

#### **Теоретическая часть**

1. Кисломолочные продукты: сметана, творог, кисломолочные напитки. Потребительские свойства. Качество. Упаковка. Хранение.

2. Строительные материалы для отделки и облицовки. Ассортимент, маркировка, упаковка, показатели качества

### Практическая часть

3. В потребительский магазин "Чайный домик" поступила партия фасованного гранулированного черного байхового чая в картонные упаковки по 150 г. Общее число 100 коробок. По сопроводительным документам данный чай соответствует сорту

"Букет". Проведённая экспертиза партии чая показала следующее:

- вкус приятный сильно терпкий;
- настой яркий, интенсивный;
- цвет разваренного листа неоднородный;
- массовая доля влаги 11%;
- массовая доля мелочи 5,8%;
- массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ 60%.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии чая заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией чая?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.
3. Проклассифицируйте чай, используя не менее 7 фасетных признаков.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 1938–90 "Чай чёрный байховый фасованный. Технические условия".

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

### Теоретическая часть

1. Молоко. Сливки. Потребительские свойства и формирование ассортимента молока. Упаковка. Маркировка. Хранение, потери при хранении.
2. Электроустановочные материалы и изделия: ассортимент, показатели качества, маркировка.

### Практическая часть

3. На продуктовую базу "Умка" поступила партия тёмного пива 13% в стеклянных бутылках по 0,5 л в количестве 10 ящиков по 20 бутылок.

Органолептические показатели качества пива: прозрачная жидкость без посторонних включений и осадка. Физико-химические показатели: объёмная доля спирта 3,8%, кислотность 3,4 к. ед., цвет 2,8 ц. ед., массовая доля двуокси углерода 1,7%, высота пены 27 мм, пеностойкость 1,8 мин.

1. Дайте заключение о соответствии данной партии пива нормативному стандарту. Как необходимо поступить с данной партией пива?
2. Рассчитайте объём выборки для проведения экспертизы.

П р и м е ч а н и е. Для решения задачи используйте ГОСТ 12786–80 "Пиво. Правила приёмки и методы отбора проб"; ГОСТ Р 51174–98 "Пиво. Общие технические условия

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

### Теоретическая часть

1. Макароны изделия. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.
2. Классификация и современный ассортимент текстильной галантереи. Процессы производства текстильно-галантерейных товаров. Требования к качеству

### Практическая часть

3. В магазин "Огонёк" была поставлена партия пресервов, при этом доставка была просрочена поставщиком на 3 дня. Было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: массовая доля поваренной соли 8,3%, массовая доля

жира 10,9%, массовая доля сельдей 75%, массовая доля заливки 10%. По наименованию пресервы соответствуют сельди жирной атлантической, неразделённой и обезглавленной.

1. Дайте характеристику качества данной партии пресервов.
2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?
3. Укажите условия транспортирования и хранения пресервов.

**П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте ГОСТ 9862–90 "Пресервы рыбные. Сельдь специального посола. Технические условия".

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

### Теоретическая часть

1. Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация. Ассортимент. Потребительские свойства. Дефекты и болезни хлеба. Транспортирование и хранение. Сроки реализации.
2. Требования к качеству и сортировка трикотажных товаров. Дефекты, маркировка, упаковка и хранение.

### Практическая часть

3. На продовольственную базу доставили партию сельди горячего копчения в плёночных пакетах по одной – три штуки массой от 400 до 940 г. Сельдь была доставлена рефрижератором с температурой внутри морозильной камеры –5°C.

Результат товарной экспертизы показал следующее: поверхность сельди чистая, мясо трудно отделяется от позвоночника, имеются небольшие повреждения брюшка.

1. Дайте характеристику качества данной партии сельди.
2. Были ли соблюдены поставщиком условия транспортирования сельди?
3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте ГОСТ 31339–2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб" и ГОСТ 812–88 "Сельди горячего копчения. Технические условия".

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

### Теоретическая часть

1. Крупы, классификация, потребительские свойства. Ассортимент. Показатели качества, дефекты, потери в процессе товародвижения.
2. Стеклопосуда, классификация и ассортимент столовой и кухонной посуды.

### Практическая часть

3. На оптовую базу "Рыба" была поставлена партия океанической ставриды неразделанной пряного посола, расфасованной в заливные бочки в количестве 20 бочек. По договору поставки данной партии скумбрии по степени солёности должна быть

среднесоленой, фактически массовая доля поваренной соли в мясе рыбы составила 7,8%.

1. Какое решение должна принять администрация оптовой базы?
2. Как подразделяется ставрида пряного посола исходя из видов разделки?
3. Как должны производиться приёмка и отбор проб рыбы?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте ГОСТ 31339–2006 "Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб" и ГОСТ 18223–88 "Скумбрия и ставрида пряного посола. Технические условия".

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

#### Теоретическая часть

1. Яйца куриные. Строение яиц. Потребительские свойства. Классификация. Упаковка. Маркировка. Хранение. Дефекты яиц.
2. Сырье для производства парфюмерии. Классификация, ассортимент и методы оценки показателей качества парфюмерных жидкостей

#### Практическая часть

3. В продовольственный магазин "Дубки" обратилась покупательница с жалобой на качество приобретённой 22 мая текущего года сырокопчёной колбасы высшего сорта "Московской" от мясокомбината "Троицк". По словам покупательницы, колбаса имеет резкий неприятный запах, а консистенция фарша – рыхлая. При проведении проверки

администрацией магазина было установлено: дата поставки 20 мая текущего года, на момент продажи и момент жалобы срок годности колбасы не истёк. Проведённая экспертиза качества показала: батон колбасы с чистой поверхностью, без надрывов оболочка, консистенция фарша – рыхлая, фарш перемешан неравномерно, имеет неприятный резкий запах, массовая доля влаги 37%, массовая доля поваренной соли 7,3%.

1. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?
  2. Как должны производиться транспортировка и хранение сырокопчёной колбасы?
- П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16131–86 "Колбасы сырокопчёные. Технические условия".

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

#### Теоретическая часть

1. Растительные масла. Животные жиры. Классификация в зависимости от способа получения. Ассортимент. Качество. Упаковка. Хранение.
2. Трикотажные товары. Классификация и ассортимент верхнего и бельёвого трикотажа.

#### Практическая часть

3. В магазин "Три поросёнка" поступила партия колбасы полукопчёной свиной первого сорта в количестве 5 ящиков по 40 батонов колбасы в каждом. Данная

партия была расфасована в деревянные многооборотные ящики, масса брутто 1 ящика составляла 31,5 кг. При приёмке обнаружили недостачу 11 батонов колбасы в партии.

1. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?
  2. Как должно производиться транспортирование и хранение полукопчёных колбас?
- П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте ГОСТ 16351–86 "Колбасы полукопчёные. Технические условия".

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21**

#### **Теоретическая часть**

1. Мука. Классификация. Ассортимент муки. Влияние сырья на потребительские свойства муки. Качество. Хранение.
2. Пушно-меховые товары, процесс производства, классификация, ассортимент, показатели качества, хранение

#### **Практическая часть**

3. На оптовый рынок "Мясо" поступила партия полутуш говядины с мясокомбината "Раевское". На полутушах нанесены следующие клейма: круглое клеймо диаметром 40 мм, справа от клейма имеется буква М высотой 20 мм. При этом мышцы

мяса развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают, температура в толще мышц у костей  $-4^{\circ}\text{C}$ .

1. Определите категорию упитанности мяса и его соответствие нормам стандарта.
2. Дайте характеристику мяса исходя из температуры в толще мышц у костей.
3. Как подразделяется мясо говядины в зависимости от температурной обработки?

**П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте ГОСТ 779–55 "Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия".

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22**

#### **Теоретическая часть**

1. Классификация и ассортимент кожгалантерейных товаров. Требования к качеству кожгалантереи. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение кожгалантерейных товаров.
2. Продукты переработки плодов и овощей. Цели и способы переработки. Классификация. Ассортимент. Пищевая ценность.

#### **Практическая часть**

3. На оптовую базу "Колбасы" поступила партия варёных фаршированных колбас высшего сорта. В соответствии с договором поставщик обязуется поставить 150 батонов колбасы высшего сорта, фактически при приёмке была обнаружена недостача 7 батонов колбасы, а товарная экспертиза установила следующее: батоны с чистой сухой поверхностью, без пятен и наплывов фарша, фарш промешан неравномерно, массовая доля влаги превышает допустимый показатель на 1,6%.

1. Как вы поступите с данной партией колбасы?
  2. Какие показатели должны быть соблюдены при производстве варёной фаршированной колбасы?
  3. Как должна производиться маркировка варёных фаршированных колбас?
- П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте ГОСТ 20402–75 "Колбасы варёные фаршированные. Технические условия".

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23**

#### **Теоретическая часть**

1. Рыбные консервы и пресервы. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация. Ассортимент. Качество. Упаковка. Маркировка. Хранение
2. Кожаная обувь: производство, качество, ассортимент и классификация. Факторы формирующие потребительские свойства обуви. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение обувных товаров

#### **Практическая часть**

3. В магазин "У дома" поступила партия масла сладкосливочного классической жирности в количестве 56 упаковок по 150г. При приёмке была обнаружена недостача 5 упаковок масла. Был составлен акт, отобрана проба и проведена экспертиза качества масла: консистенция плотная, поверхность на срезе влажная на вид, массовая доля жира 83%, массовая доля влаги 19,3%, массовая доля соли 1,7%.
1. Дайте заключение о соответствии данной партии масла заявленному виду.
  2. Какие документы должны быть представлены поставщиком для подтверждения качества продукции?
- П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 24 июня 2008 года № 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию".

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24**

#### **Теоретическая часть**

1. Мучные кондитерские изделия. Факторы, формирующие ассортимент и качество. Требование к качеству. Хранение мучных кондитерских изделий.
2. Металлохозяйственные товары. Классификация, ассортимент, требования к качеству. Факторы, влияющие на качество металлохозяйственных товаров

#### **Практическая часть**

3. В специализированный магазин "Молочные реки" от комбината "Молочник" поступила партия ряженки марки "Веселая бурёнка". Данная партия ряженки имела равномерный светло-кремовый цвет, однородную консистенцию, содержание жира 10,2%, белка 1,4%, СОМО 12,3%.
1. Дайте характеристику качества данной партии ряженки.
  2. Какие документы должны быть составлены при приёмке по количеству и качеству и при обнаружении несоблюдения договора поставки?
- П р и м е ч а н и е. Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25****Теоретическая часть**

1. Чай. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Сорта. Ассортимент. Упаковка. Хранение
2. Ассортимент косметических средств. Потребительские свойства и показатели качества. Приемка и контроль качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение косметических средств

**Практическая часть**

3. В магазин "Магнит" поступила партия сыра "Домашний" (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый, неравномерный.

По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%.

1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности.
2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра.

**П р и м е ч а н и е.** Для решения данной задачи используйте федеральный закон от 12 июня 2008 года № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

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)

4. Максимальное время выполнения задания – 60 минут

**2.3 Задание на производственную практику:****ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров:**

**Задание 1.** Составить классификации по понравившемуся виду товаров. Результаты оформить в виде следующей таблицы:

**Таблица 1. Классификация**

№п/п	Вид товара	Признаки	Фасеты

**Задание 2.** Рассчитать коэффициент широты ассортимента определенного вида товара.

**Таблица 1. Классификация выбранного товара**

№ пп	Вид товара	Признаки	Группировки
1.			
2.			
3.			

Каков показатель широты по каждому из признаков. Работу оформить в форме таблицы 2:

Таблица 2. Широта ассортимента телевизоров

Фактическая широта по признакам (число вариантов)			Базовая широта по признакам			Коэффициент широты по признакам		
характер	конструкция	размер	№1	№2	№3	№1	№2	№3

**Задание 3.**

- Таблица 3. Торговый ассортимент сыров

№ магазина	Тип магазина	Наименование сыров
	Специализированный	

Ниже представлена классификация сыров, выпускаемая заводами

Таблица 4. Производственный ассортимент сыров, выпускаемый заводами

№ п\п	Тип сыра	Признак	Наименование сыра
1			
2			
3			
4			

Каков показатель широты по каждому типу сыра? Работу оформить по следующей форме:

Таблица 5. Показатели широты ассортимента сыров

№ пп	Тип сыра	Фактическая широта (Шф) по типам сыра	Коэффициент широты (Кш) по типам сыра
1.	Швейцарский		
2.	Голландский		
3.	Чеддер		
4.	Латвийский		

**Задание 4.**



Выбрать любую однородную группу товаров. Выписать из имеющихся в действующих стандартов на эти товары показатели качества и подразделить их по группам. Результаты оформить в виде таблицы:

№ п/п	№ ГОСТа, название	Наименование показателей					
		Назначение	надежности	сохраняемость	эстетическое	экологическое	безопасности

### Задание 5.

Выписать из «Справочника товароведов продовольственных товаров», ГОСТов необходимую информацию, характеризующую сырьевые, технологические и комбинированные признаки, положенные в основу подразделения продовольственных товаров на товарные сорта. Результаты работы представить в таблице:

№ п/п	Наименование продукта	Товарный сорт	Классификационные признаки	Сырье	Ассортимент
	<i>Сырьевые признаки:</i> Вареные колбасы Макаронные изделия				
	<i>Технологические признаки:</i> Крупа гречневая				
	<i>Комбинированные признаки:</i> Чай				

**Задание 6.** Произвести оценку маркировки хлеба, выбранного студентом самостоятельно в понравившемся магазине. Оценить внешний вид хлеба, состояние мякиша, запах, вкус. Форма записи данных органолептической оценки хлеба и хлебобулочных изделий:

№	Показатели качества	Характеристика
1	Форма	
2	Характеристика корки	
3	Толщина корки в мм	
4	Эластичность мякиша	
5	Цвет мякиша	
6	Структура пористости	
7	Вкус	
8	Запах	

**Задание 7.** Провести оценку упаковки и маркировки шоколада, выбранного студентом самостоятельно в понравившемся магазине. Оценить органолептические показатели шоколада: запах, вкус. Данные занести в таблицу.

№	Показатели качества	Характеристика
1		
2		
3		

**Задание 8.** Провести оценку упаковки и маркировки печенья, выбранного студентом самостоятельно в понравившемся магазине. Оценить органолептические показатели печенья: запах, вкус. Данные занести в таблицу.

№	Показатели качества	Характеристика

1		
2		
3		

#### **2.4 Дифференцированный зачет по ПП.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров: решение практических ситуационных задач.**

##### **Задание 1**

Текст задания: торговая ситуация.

1. К продавцу обращается молодой человек, чтобы продать ему 2 бутылки пива. Продавец подаёт пиво, берёт деньги и пробивает кассовый чек.
2. Вопрос: объясните, правильно ли действует продавец, каков алгоритм его правильных действий? Какой нормативный документ регламентирует продажу спиртных напитков?

##### **Задание 2**

Текст задания: торговая ситуация.

1. Покупатель, усомнившись в качестве покупаемого им сыра, потребовал у продавца сертификат качества, но получил отказ.
2. Вопрос: прав продавец или нет? Какой нормативный документ регламентирует права покупателей?

##### **Задание 3**

Текст задания: торговая ситуация.

1. Покупатель приобрел 15.05.12 в отделе «Молочные товары» кефир, изготовленный 04.05.12, сроком годности 10 дней.
2. Вопрос: правильно ли осуществлена продажа этого продукта? Какой нормативный документ определяет срок продажи (использования) молочных продуктов?

##### **Задание 4**

Текст задания: торговая ситуация.

1. Покупатель усомнился в весе проданной ему колбасы и решил проверить вес на контрольных весах, но их в торговом зале не оказалось.
2. Вопрос: должны ли быть в торговом зале контрольные весы или нет? Какой документ определяет наличие контрольных весов в торговом зале?

##### **Задание 5**

Текст задания: торговая ситуация.

1. Продавец взвесил покупателю апельсины в картонной таре и подсчитал стоимость покупки по весу брутто.
2. Вопрос: правильно ли поступил продавец или нет, каков алгоритм его правильных действий?

##### **Задание 6**

Текст задания: торговая ситуация.

1. Покупатель приобретает рыбу в вакуумной упаковке, продавец взвешивает её и называет стоимость покупки.
2. Вопрос: правильно ли действие продавца(или нет)? Ответ обосновать.

##### **Задание 7**

Текст задания: торговая ситуация.

1. Продавец, взвесив покупателю колбасу, отрезает лишний вес по его просьбе на весах.
2. Вопрос: правильно ли действие продавца(или нет)? Ответ обосновать.

##### **Задание 8**

Текст задания: торговая ситуация.

1. В магазине самообслуживания покупатель обратил внимание на выставленные консервы с искривленным закаточным швом и ржавчиной.
2. Вопрос: разрешается ли торговля такими консервами или нет? Какой документ регламентирует продажу консервов?

##### **Задание 9**

Текст задания: торговая ситуация.

1. Покупатель принес в хлебный магазин, приобретенный им батон для возврата, т.к. в нём оказались посторонние включения.
2. Вопрос: какие дальнейшие действия работников магазина? Какой нормативный документ регламентирует права покупателей?

**Задание 10**

1. Текст задания: торговая ситуация.
2. На витрине для продажи выставлены спелые бананы хорошего качества и потемневшие.
3. Вопрос: как должны реализовываться потемневшие бананы? Какой нормативный документ регламентирует права покупателей?

**Задание 11:**

1. Текст задания: торговая ситуация.
2. Покупатель, приобретая макаронные изделия на развес, сделал замечание продавцу, что вместе с хорошими макаронами ему взвешивают лом. На что продавец ответил, что лом ему нужно продать.
3. Вопрос: прав продавец или нет? Какой нормативный документ регламентирует права покупателей?

**Задание 12:**

1. Текст задания: торговая ситуация.
2. Покупатель через 1 ч после покупки молока принёс в магазин открытый пакет с дефектом молока: молоко в пакете оказалось кислое.
3. Вопрос: как вы поступите в данном случае?

**Задание 13:**

Текст задания: торговая ситуация.

1. В продаже имеются сгущённые молочные консервы с сахаром, в состав которых вместо молока входят растительные жиры (ощущаются во вкусе и запахе). Покупатель возвращает открытую банку.
2. Вопрос: как вы поступите в данном случае?

**Задание 14:**

Текст задания: торговая ситуация.

1. Покупатель возвращает в магазин сливочное масло в открытой упаковке, на поверхности масла образовался жёлтый слой (штафф).
2. Вопрос: как вы поступите? Проверите ли вы условия и сроки хранения?

**Задание 15:**

1. Проверяемые результаты обучения:
2. Текст задания: торговая ситуация.
3. Как вы поступите, если покупатель через 1 ч после покупки предоставляет чек и возвращает в магазин солёную сельдь с дефектом: лопнувшее брюшко? (Сорт сельди не указан).

**Задание 16:**

1. Проверяемые результаты обучения:
2. Текст задания: торговая ситуация.
3. Покупатель спрашивает, в чём отличие пресервов от рыбных консервов и как используют пресервы? Что вы посоветуете?

**2.5 Экзамен по ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и сохраняемости товаров** состоит из трех блоков : тестового задания, решение ситуационных задач и практической части.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ**  
**Блок I. Тестовые задания**

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

**1. Задания для оценки освоения ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**

№ п/п	Содержание вопроса	Кол-во баллов
<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: А) безопасность Б) эффективность В) совместимость <b>Г) соответствие</b>	1
8	Объектами товароведной деятельности являются: А) товароведы	1

	<p>Б) потребители  <b>В) товары</b>  Г) продукция</p>	
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  <b>Г) определяющий</b></p>	1




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 комфорта 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> <b>Г) мода</b>	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:	1

	<b>А) минимальным</b> <b>Б) максимальным</b> В) регламентированным <b>Г) диапазонным</b>	
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	Пшеницу 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:	1

	А) целые побеги чайного куста; <b>Б) флеш;</b> В) старые грубые побеги.	
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> Д) низкая температура	1
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> <b>А) леденцовая;</b> Б) с начинкой;              В) глазированная	1
52	Отличия конфет от карамели: <b>А) мягкая консистенция;</b> <b>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:	1



	А) к твердым сычужным сырам; Б) к мягким сычужным сырам; В) к рассольным сырам; Г) к кисломолочным сырам.	
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: А) мышечная; 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: А) в/с, 1с, 2с; Б) в/с, 1с, 2с, 3с; В) в/с, 1с.	1
63	Колбаса, под оболочкой которой имеется слой шпика толщиной не более 5 мм: А) Фаршированная юбилейная; 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: А) не более 4 мм; Б) не более 7 мм; В) не более 9 мм	1
66	Размер воздушной камеры для столового яйца: А) не более 4 мм; Б) не более 7 мм; В) не более 9 мм	1
67	К семейству осетровых относят: А) треска, минтай; <b>Б) севрюга, белуга;</b> 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; <b>В) сазан в томатном соусе.</b>	1
70	Пищевая ценность и вкусовые достоинства выше: А) у свежей рыбы; <b>Б) у рыбных консервов;</b> В) другие рыбные продукты.	1
71	К волокнам растительного происхождения относят: А) хлопковые и шелковые; Б) натуральный шелк и шерсть; <b>В) льняные и хлопковые</b>	1
72	Недостатки присущие хлопчатобумажным тканям: А) маленькая термостойкость; Б) неустойчивы к действию света; <b>В) сминаемость;</b> Г) усадка	1
73	К волокнам животного происхождения относят: А) хлопковые и шелковые; <b>Б) натуральный шелк и шерсть;</b> В) льняные и хлопковые	1
74	Текстильные волокна является основой для производства: А) тканей; <b>Б) пряжи и нитей;</b> В) швейных изделий.	1
75	Порядок взаимного перекрытия нитей основы нитями утка это:	1

	А) ткань; <b>Б) переплетение;</b> В) прядение.	
76	Саржевое переплетение относят к классу: <b>А) простых;</b> Б) сложных; В) крупноузорчатых; Г) мелкоузорчатых.	1
77	Переплетения репс, рогожка относят к классу: А) простых; Б) сложных; В) крупноузорчатых; <b>Г) мелкоузорчатых.</b>	1
78	Махровое, ворсовое переплетения относят к классу: А) простых; <b>Б) сложных;</b> В) крупноузорчатых; Г) мелкоузорчатых.	1
79	Для этих переплетений характерно образование на поверхности ткани крупных узоров: А) простые; Б) сложные; <b>В) крупноузорчатые (жаккардовые);</b> Г) мелкоузорчатых.	1
80	Расшифруйте следующую маркировку  А) гладить не очень горячим утюгом (не выше 150°); <b>Б) гладить горячим утюгом (не выше 200°);</b> В) гладить умеренно нагретым утюгом (не выше 110°).	1
81	Расшифруйте следующую маркировку  А) допускается сушка в барабанном устройстве; Б) щадящая сушка; <b>В) нормальная сушка.</b>	1
82	Трикотажное изделие, имеющее одинарный или двойной воротник (не менее 5 см), с отворотом или без, плотно охватывающий шею: А) джемпер; <b>Б) свитер;</b> В) жакет.	1
83	Трикотажное изделие с рукавами и с разрезом во всю длину стана: А) джемпер; Б) свитер; <b>В) жакет.</b>	1
84	Трикотажное изделие без разреза или с разрезом, не достигающим 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:	1

	<b>А) каракульча;</b> Б) яхобаб; В) смушка; Г) каракуль.	
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 распрямленным 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 мереёй кожа 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) $t 20^{\circ}\text{C}$ , ОВВ 90%; Б) $t 30^{\circ}\text{C}$ , ОВВ 40%; <b>В) <math>t 20^{\circ}\text{C}</math>, ОВВ 70%.</b>	1
104	Применение этих душистых веществ позволяет расширить ассортимент и удешевить парфюмерную продукцию: <b>А) синтетические</b> Б) растительного происхождения В) животного происхождения	1
105	К натуральным средствам для окраски волос относят: А) пенку, тушь для волос; <b>Б) хну, басму;</b> В) хну, крем.	1
106	Душистые вещества животного происхождения: <b>А) мускус;</b> Б) цитраль; В) кумарин; <b>Г) амбра;</b> Д) цибет; Е) мускат; <b>Ж) бобровая струя.</b>	1
107	Косметическое средство для глубокой очистки кожи: А) гель; Б) скраб; В) пилинг.	1

108	Набор туалетных принадлежностей в футляре: <b>А) несессер;</b> Б) партмоне;            В) портфель.	1
109	Оптимальные условия хранения галантерейных товаров: А) t -5°C, ОВВ 60-65%; Б) t 12-18°C, ОВВ 60-65%; В) t 12-18°C, ОВВ 80-90%.	1
110	Кремы, лосьоны, молочко для загара, группа средств для ухода после загара - это А) средства для ухода за кожей тела; Б) косметические защитные средства; В) лечебно-профилактические средства; Г) специальные косметические средства.	1
111	Украшения стеклянных изделий, наносимые с помощью переводных картинок: А) трафарет; Б) шелкография; В) декалькомания.	1
112	К какой группе дефектов стеклянных товаров относят: несимметричность деталей, косина края, стирание рисунка: А) дефекты обработки; Б) дефекты стекломассы; В) дефекты сырья.	1
113	Усик - это украшение стеклянных изделий золотом или краской, полоска шириной: А) 1 мм; Б) 1-3 мм; В) более 3 мм.	1
114	Лента — это украшение стеклянных изделий золотом или краской, полоска шириной: А) 1 мм; Б) 1-3 мм; В) более 3 мм.	1
115	Основное сырье для производства керамических изделий: А) глина; Б) песок; В) известняк.	1
116	Имеет плотный спекшийся черепок белого цвета, иногда с голубоватым оттенком, при ударе издает мелодичный звук: А) фаянс; Б) фарфор;            В) майолика; Г) гончарная керамика.	1
117	Черепок имеет красно-коричневый цвет, большую пористость: А) фаянс; Б) фарфор;            В) майолика; Г) гончарная керамика.	1
118	Материал из растительных волокон, специально обработанных, массой до 250г\м <sup>2</sup> : <b>А) Бумага;</b> Б) Бамбук;            В) Картон;            Г) Дерево.	1
119	Материал из растительных волокон, специально обработанных массой более 250г\м <sup>2</sup> : А) Бумага; <b>Б) Картон;</b> В) Дерево;            Г) Бамбук	1
120	Карандаши с капиллярным пишущим стержнем, бывают одноразовой и многократной заправки: <b>А) Фломастеры;</b> Б) Карандаши;            В) Ручка;            Г) Ретушь	1
121	Бумагу упаковывают в пачки по: А) 600листов; <b>Б) 250листов;</b> <b>В) 100листов;</b> Г) 500листов	1
122	Для хранения школьно-письменных и канцелярских товаров наиболее благоприятной является температура и ОВВ: <b>А) t 15-20°C, ОВВ 60-70%</b> Б) t 20-25°C, ОВВ 80-90% В) t 15-18°C, ОВВ 95% Г) t 20-25°C, 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> <b>В) компрессионные</b>	1
125	Холодильники, составляющие около 1% рынка, хладагент отсутствует, отбор тепла осуществляет термобатарея: <b>А) компрессионные;</b> <b>Б) абсорбционные;</b> <b>В) термоэлектрические</b>	1
126	На терморегуляторе утюга символ «Одна точка» соответствует	1

	температуре: <b>А) макс. 110°C;</b> <b>Б) макс. 150°C;</b> <b>В) макс. 200°C</b>	
127	На терморегуляторе утюга символ «Две точки» соответствует температуре: <b>А) макс. 110°C;</b> <b>Б) макс. 150°C;</b> <b>В) макс. 200°C</b>	1
128	Прибор, применяющийся для приготовления горячих бутербродов: <b>А) ростер;</b> Б) тостер; В) мармит.	1
129	Прибор, для обжаривания ломтиков хлеба, имеют вертикальную загрузку: <b>А) ростер;</b> <b>Б) тостер;</b> <b>В) мармит.</b>	1
130	По происхождению строительные материалы различают: <b>А) минеральные, органические, комбинированные;</b> <b>Б) природные, искусственные;</b> <b>В) природные, органические.</b>	1
131	К каким строительным товарам по происхождению относят кирпич: <b>А) к природным;</b> <b>Б) к искусственным;</b> <b>В) к минеральным.</b>	1
132	Рулонные материалы, применяемые для покрытия кровли и для гидроизоляции: <b>А) плиточные материалы;</b> <b>Б) кровельные материалы;</b> <b>В) материалы для покрытия полов.</b>	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: <b>А) тумба;</b> <b>Б) банкетка;</b> <b>В) секретер</b>	1
136	Мебель, состоящая из тумбы и трех зеркал, среднее - неподвижное, а два боковых вращаются: <b>А) трельяж;</b> <b>Б) банкетка;</b> <b>В) секретер</b>	1
137	Тумба с зеркалом, дающим отражение человека во весь рост: <b>А) трельяж;</b> <b>Б) банкетка;</b> <b>В) секретер;</b> <b>Г) трюмо</b>	1
138	Низкий широкий диван с одним подлокотником: <b>А) банкетка;</b> <b>Б) кушетка;</b> <b>В) канапе;</b> <b>Г) софа</b>	1
139	Оптимальные условия хранения мебели: <b>А) t 18-20°C, ОВВ 70%;</b> <b>Б) t 0°C, ОВВ 70%;</b> <b>В) t 18-20°C, ОВВ 90%.</b>	1
140	Декорирование мебели путем составления рисунка из шпона различных пород и наклеивание на поверхность древесины: <b>А) инкрустация;</b> <b>Б) маркетри;</b> <b>В) интарсия.</b>	1
141	Самый твердый драгоценный камень, имеет высокое преломление, яркий блеск:	1

	<b>А) алмаз;</b> <b>Б) сапфир;</b> <b>В) изумруд.</b>	
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: <b>А) аквамарин;</b> <b>Б) сапфир;</b> <b>В) топаз;</b> <b>Г) рубин.</b>	1
144	Полудрагоценный камень - ископаемая смола хвойных деревьев, отличается включениями насекомых и частиц растений: <b>А) александрит;</b> <b>Б) бирюза;</b> <b>В) гранат,</b> <b>Г) янтарь.</b>	1
145	Ювелирное шейное украшение, декоративные элементы которого зафиксированы в его центральной части: <b>А) колье;</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: <b>А) колье;</b> <b>Б) гривна;</b> <b>В) кулон,</b> <b>Г) ожерелье.</b>	1
147	Ювелирное шейное украшение в виде жесткого обруча с подвесками или без них: <b>А) колье;</b> <b>Б) гривна;</b> <b>В) кулон,</b> <b>Г) ожерелье.</b>	1
148	Драгоценный камень, минерал из группы корундов (красная его разновидность): <b>А) перламутр;</b> <b>Б) жемчуг;</b> <b>В) янтарь;</b> <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> <b>Б) Гжельская роспись</b> <b>В) Беломорские узоры</b>	1
150	Изделия народных художественных промыслов из керамики с рисунком синего цвета: <b>А) Чеканка</b> <b>Б) Хохлома</b> <b>В) Гжель</b>	1
Итого		150

### 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 плитус. Через 2 дня покупатель обратился в магазин с требованием заменить плитус, 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 плитус 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 разкомплектования 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 выпечённого 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 – потребовать 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**

#### **3.1. 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.

#### **3.2. 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°C). 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.**

Определить качество, крупы манной, по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 7022-97.

**Порядок выполнения задания:**

1. Определите вид крупы.
2. Рассыпьте образец исследуемой крупы тонким сплошным слоем на лист черной бумаги или черной доске и установите цвет крупы.
3. Небольшое количество крупы (около 20 г) высыпьте на чистую бумагу и определите запах. Для более ясного ощущения запаха эту крупу поместите в фарфоровую чашку, закройте ее стеклом и прогрейте крупу в течение 5 мин на водяной бане с водой, доведенной до кипения, после чего определите запах крупы.
4. Небольшое количество крупы (1 г) измельчите в ступке и, разжевывая ее, установите вкус. При определении вкуса обратите внимание на наличие или отсутствие хруста.
5. Сопоставьте полученные показатели с указанными в стандарте и сделайте вывод о качестве крупы.
6. Результаты работы запишите по форме:

Наименование крупы	Характеристика показателей				Заключение о качестве
	Внешний вид и цвет	Запах	Вкус	Минеральные примеси	

**Вывод:****Практическое задание №5****Определение качества по органолептическим показателям.**

Определить качество, чая черного байхового (фасованного), по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТа 1938-90.

**Порядок выполнения задания:**

1. Определите правильность маркировки и упаковки чая, осмотрев пачку (коробку).
  2. Определите внешний вид чая. Для этого 1-2 чайные ложки чая высыпают на чистые листы бумаги и визуально определяют внешний вид сухого чая (уборку): степень скрученности чайнок, наличие посторонних включений.
  3. Определите аромат и вкус чая. Возьмите 2 столовые ложки сухого чая, поместите в стакан или чашку и залейте кипящей водой. Определение вкуса и аромата проводите после образования настоя (через 5-10 мин).
  4. Определите цвет разваренного листа. Для этого кружку переворачивают на тарелку, отжимают и определяют цвет листьев и однородность их окраски.
- Все данные сопоставьте с требованиями стандартов по характеристике сортов чая.
5. Результаты проделанной работы запишите по форме:

Наименование чая	Состояние упаковки	Правильность маркировки	Внешний вид сухого чая	Настой	Аромат и вкус	Цвет разваренного листа	Сорт чая

**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 100 мл 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	

**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				Заклучение о 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 мучнистости.

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 сдаётся 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»  $\geq$  90 % правильных ответов (более 135 балла)
- «4» = 70– 89 % правильных ответов (100 – 134 баллов)
- «3» = 50 – 69 % правильных ответов (75 – 99 баллов)
- «2» < 50 % правильных ответов (менее 75 баллов)



### 3. 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»