|  |  |
| --- | --- |
|  | **Автономная некоммерческая организация**  **профессионального образования**  **КАЛИНИНГРАДСКИЙ БИЗНЕС-КОЛЛЕДЖ** |

**Колесникова Татьяна Александровна**

**Преподаватель кафедры экономики и банковского дела**

**Комплект оценочной документации**

для проведения промежуточной аттестации по

ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение

сохраняемости товаров

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

**Калининград**

**2021**

**1. Паспорт комплекта оценочной документации**

Комплект оценочной документации 38.02.04 Коммерция (по отраслям) разработан в целях организации и проведения промежуточной аттестации по учебному ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров.

Содержание КОД соответствует ФГОС среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)  *(код) (наименование)*

Промежуточная аттестация проводится в форме \_дифференцированного зачета, по результатам текущей успеваемости и балльно-рейтинговой системы оценивания.

**1.1. Перечень результатов освоения, подлежащих контролю**

Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена в пределах ППССЗ с учетом получаемой специальности СПО представлены в таблице 1

Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| Обобщенные результаты | Результат[[1]](#footnote-1) |
| Уметь:  - применять методы товароведения;  - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;  - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;  - рассчитывать товарные потери и списывать их;  - идентифицировать товары;  - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;  *- проводить экспертизу отдельных групп товаров;*  *- оформлять документы по результатам экспертизы;* | Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических работ, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, тестирование и других видов текущего контроля.  Экзамен |
| Знать:  теоретические основы товароведения:  - основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;  - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;  - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;  - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;  - особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;  - виды и методы экспертизы;  - организацию и порядок проведения экспертизы | Экспертная оценка результатов деятельности обучающегося при выполнении и защите результатов практических работ, выполнение внеаудиторной самостоятельной работы, тестирование и других видов текущего контроля.  Экзамен |
| ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Демонстрация интереса к будущей специальности |
| ОК2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Рациональная организация собственной деятельности, демонстрация правильного выбора типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, способности анализа их эффективности и качества |
| ОК3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Демонстрация решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохранности товаров. |
| ОК4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - Эффективный поиск необходимой информации  - Использование различных источников информации, включая электронные |
| ОК6.Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Взаимодействие со студентами, преподавателями, администрацией |
| ОК7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Демонстрация умений ставить задачи по самообразованию, планированию и самостоятельному приобретению профессиональных знаний |
| ОК8.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий. | Демонстрация целесообразности, полноты и правильности использования нормативных документов в процессе работы |
| ПК1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товара. | Грамотное распознавание товаров по ассортиментной принадлежности;  Правильное формирование и качественный анализ торгового ассортимента;  Правильная идентификация товаров в соответствии с товароведными характеристиками продовольственных и непродовольственных товаров; |
| ПК2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию. | Полный и точный расчёт товарных потерь;  Качественный анализ соблюдения режима и оптимальных сроков хранения товаров;  Грамотное оформление документов по списанию товарных потерь. |
| ПК.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями | Полная и точная расшифровка маркировки товаров в соответствии с нормативными документами. |
| ПК. 4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества. | Демонстрация проведения оценки показателей качества товаров, в соответствии с установленными требованиями нормативных документов (технические регламенты, ГОСТ, ТУ);  Квалификационное (обоснованное) предъявление претензий о несоответствии качества товаров. |
| ПК.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов. | Качественный анализ соблюдения оптимальных условий и сроков хранения товаров;  Качественный анализ соблюдения оптимальных условий транспортирования товаров;  Грамотное оформление сопроводительных документов, и своевременное выявление и исправление ошибок в соответствии с действующими правилами. |
| ПК.6 Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли. | Квалификационное оказание основных и дополнительных услуг розничной и оптовой торговли; |
| ПК7. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. | Качественный анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам в соответствии с нормативными документами;  Качественный анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к упаковке товаров в соответствии с нормативными документами;  Соблюдение оптимальных условий и сроков хранения товаров. |
| ПК 8.Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные. | Демонстрация приемов правильного измерения товаров; грамотное произведение расчётов по переводу внесистемных единиц измерений в системные. |
| ПК 9. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю. | Демонстрация приемов работы с нормативными документами при подтверждении соответствия качества товаров; Грамотное проведение мероприятий по контролю за качеством товаров. |

**1.2. Преподаватели, участвующие в оценке результатов освоения**

В оценке результатов освоения участвует преподаватель, ведущий данный, МДК.

В оценке участвуют:

* преподаватель ведущий МДК
* зав.кафедрой
* представителей работодателей, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности

Общее число преподавателей: 3

**1.3. Формат промежуточной аттестации**

Очный

**1.4. Форма участия аттестуемых**

Индивидуальная

**2. Модули**

**2.1.** **Модули, максимальный балл и время, необходимое на выполнение**

Таблица 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование задания (модуля) | Общая  оценка (Максимальный балл) | | Время на выполнение, мин |
| 1 | Тестовое задание с разными уровнями сложности | Ку>0,7 | 100 | 20-30 |
| 2 | Практическая работа | 80% | 23-20 | 60 |
| 3 | Решение ситуационных заданий | 85% | 5 | 60 |

Оценка за контроль ключевых компетенций учащихся производится по пятибалльной системе. При выполнении заданий ставится отметка: «3» - за 50-70% правильно выполненных заданий, «4» - за 70-85% правильно выполненных заданий, «5» - за правильное выполнение более 85% заданий.

Основным критерием эффективности усвоения учащимися содержания учебного материала считается коэффициент усвоения учебного материала – Ку. Он определяется как отношение правильных ответов учащихся к общему количеству вопросов. Ку=N/K, где N – количество правильных ответов учащихся, а К – общее число вопросов. Если Ку >0.7, то учебный материал считается усвоенным.

**2.2. Описание модуля**

Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
| Название модуля | Описание задания |
| МДК 03.01. Теоретические основы товароведения | |
| Модуль 1  Основные понятия, цели и задачи товароведения | 1.Тестовое задание, выбрать правильный вариант ответа.  2.Практические занятия: Характеристика потребительских свойств товаров  3.Решение ситуационных задач |
| Модуль 2 Принципы, функции и методы товароведения. | 1.Тестовое задание, выбрать правильный вариант ответа.  2.Практические занятия: ИОТР по классификации товаров;  Изучение способов кодирования товаров.  3.Решение ситуационных задач |
| Модуль 3.Основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них | 1.Тестовое задание, выбрать правильный вариант ответа.  2.Практические занятия  - ИОТРешение ситуационных задач по расчёту энергетической ценности товаров;  -.ИОТ Решение ситуационных задач по определению; органолептической ценности товаров.  - ИОТ Семинар на тему «Пищевая и физиологическая ценность продовольственных товаров»  3.Решение ситуационных задач |
| Модуль 4 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров | 1. Тестовое задание, выбрать правильный вариант ответа.  2. Практические занятия  -Составление обязательного ассортиментного перечня  -Составление расширенного ассортиментного перечня товаров на основе имеющегося обязательного перечня  3.ИОТ Решение ситуационных задач на определение сорта товара |
| Модуль 5 Виды товарных потерь и причины их возникновения | 1. Тестовое задание, выбрать правильный вариант ответа.  2. Практические занятия  - причины качественных товарных потерь  -Составление акта товарных потерь  3.Решение ситуационных задач по определению количественных товарных потерь |
| Модуль 6 Порядок списания товарных потерь | 1. Тестовое задание, выбрать правильный вариант ответа.  2. Практические занятия  1.Определение норм естественной убыли продовольственных товаров  2.Документирование естественных потерь  3.Составление акта списания качественных потерь.  3.Решение ситуационных задач |
| Модуль 7. Средства товарной информации | 1.Тестовое задание, выбрать правильный вариант ответа.  2.Решение ситуационных задач по теме |
| МДК 03.02Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | |
| Модуль 1 Товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценка их качества и маркировка. | 1. Тестовое задание, выбрать правильный вариант ответа.  2.Практические занятия  - Составление перечней пищевых продуктов, для которых нормируются сроки годности по ГОСТ Р 51074  - Составление перечней пищевых продуктов, для которых нормируются сроки хранения по ГОСТ Р 51074, ТУ и ОСТу  - Работа со стандартами ГОСТ 33608-2015, ГОСТ 33819-2016, ГОСТ 31654–2012, ГОСТ Р 50207-92  - Определение пищевой ценности продовольственных товаров  - Анализ влияния условий хранения на качество товаров  - Расчет калорийности продуктов.  - Оценка качества однородны групп.  - Условия и сроки хранения по ГОСТ  3.Решение ситуационных задач |
| Модуль 2 Товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп. | 1. Тестовое задание, выбрать правильный вариант ответа.  2. Практические занятия  - Изучение ассортимента групп товаров по ГОСТ Р .  - Требования к маркировке, упаковке ФЗ 27 декабря 2002 года N 184-ФЗ "О техническом регулировании"  3. Решение ситуации с использованием «Закона о защите прав потребителя» |

**3.** **Список оборудования и материалов**

**3.1. запрещенных к использованию при проведении промежуточной аттестации**

Во время проведения зачета/экзамена запрещено наличие:

* сотовых телефонов, планшетов, собственных ноутбуков, плееров, устройств передающих, принимающих и хранящих информацию;
* запрещено использование сети Интернет

**3.2. разрешенных к использованию при проведении промежуточной аттестации**

Во время проведения зачет/экзамена разрешено наличие:

* ручка
* бумага
* конспект
* ГОСТ Р, ТУ и ОСТу
* Справочники
* Калькулятор
* «Закон о защите прав потребителя»

**4. Критерии оценки выполнения задания**

Таблица 4

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название модуля и номер задания | Критерий | Кол-во баллов |
| МДК 03.01. Теоретические основы товароведения  МДК 03.02Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | | |
| Задание 1 Тестовое задание, выбрать правильный вариант ответа. | Студенты, правильно ответившие на все вопросы теста или допустившие 1-2 ошибки считаются усвоившими и освоившими знания и умения на оценку «отлично» | 37 - 40 |
| Студенты, допустившие 3-4ошибки в тесте считаются усвоившими и освоившими знания и умения на оценку «хорошо» | 31 – 36 |
| Студенты, допустившие 5 ошибки в тесте считаются усвоившими и освоившими знания и умения на оценку «удовлетворительно» | 21 - 30 |
| Студенты, допустившие более 5 ошибок в тесте считаются не усвоившими и освоившими знания и умения на оценку «не удовлетворительно» | 20 и меньше |
| Задание 2  Решение ситуационных задач | Краткая, ясная и четкая констатация факта или события в ситуации, выход из ситуации найден, верно, на высоком профессиональном уровне, с правильными пояснениями. Обоснованность ответа. Необходимо мотивировать выбранный курс действий, приводящих к разрешению ситуации, и объяснить причины и рациональность его выбора опираясь на Закон РФ «О защите прав покупателя». | 5 |
| Выход из ситуации найден в целом верно, но с небольшими неточностями, имеются неточности в пояснении. | 4 |
| Выход из ситуации найден, верно, но не доведен до конца, либо в нем имеются ошибки, которые, однако, не приводят к принципиально неверному решению. | 3 |
| Выход из ситуации не найден или найден неверно | 2 |
| Задание 3  Практические занятия: | Показано глубокое и полное знание всего объема программного материала, полного понимания сущности рассматриваемых понятий. Самостоятельно выделены главные положения в изучении материала, сделаны выводы на основании фактов и примеров, применены теоретические знания на практике в видоизмененных ситуациях. | 23-20 |
| Показано знание всего изученного программного материала , но допущены незначительные ошибки и недочеты: даны неполные определения понятий, неточности при использовании специальных терминов или в выводах и обобщениях | 19-17 |
| Усвоено основное содержание учебного материала, но имеются пробелы. Не используются выводы и обобщения из наблюдений , опытов, фактов, или допущены ошибки при их изложении. Затруднения в применении знаний при объяснении конкретных явлений на основании теорий и законов. | 16-13 |
| Не усвоено и не раскрыто основное содержание материала. | Менее 4 |

**5. Обобщенная оценочная ведомость**

Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 100 баллов.

Таблица 5

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Структура дисциплины, наименование дидактических единиц (разделов)** | **Всего ТЗ** | **Количество типов вопросов (ТЗ)** | | | | **Количество ТЗ для студента** | |
| **Одиночный выбор** | | **Множественный выбор** | | **шт.** | **балл** |
| **шт.** | **балл** | **шт.** | **балл** |
| 1 | Раздел 1  МДК.03.01. Теоретические основы товароведения | 30 | 23 | 23 | 7 | 7 | 10 | 10 |
| 2 | Раздел 2  МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | 70 | 77 | 77 | 7 | 7 | 30 | 30 |
|  | **Итого** | **100** | **100** | **100** | **14** | **14** | **40** | **40** |

**Таблица пересчета баллов в оценку**

Таблица пересчета баллов в оценку тестовых заданий: Таблица 6

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **«5»** | **«4»** | **«3»** | **«2»** |
| **Количество баллов** | **Количество баллов** | **Количество баллов** | **Количество баллов** |
| 37 - 40 | 31 – 36 | 21 - 30 | 20 и меньше |
| **процент выполнения** | **процент выполнения** | **процент выполнения** | **процент выполнения** |
| 91-100 | 76-90 | 51-75 | 50 и менее |

Таблица пересчета баллов в оценку практических заданий:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Оценка | «5» | «4» | «3» | «2» |
| Баллы | 23-20 | 19-17 | 16-13 | Менее 4 |
| %выполнения | 90-100 | 75-89 | 60-74 | < 60 |

Оценка за контроль решения ситуационных задач производится по пятибалльной системе. При выполнении заданий ставится отметка: «5» - за правильное выполнение более 85% заданий, «4» - за 70-85% правильно выполненных заданий, «3» - за 50-70% правильно выполненных заданий, «2» - менее 50% выполненных работ.

Основным критерием эффективности усвоения учащимися содержания учебного материала считается коэффициент усвоения учебного материала – Ку. Он определяется как отношение правильных ответов учащихся к общему количеству вопросов. Ку=N/K, где N – количество правильных ответов учащихся, а К – общее число вопросов. Если Ку >0.7, то учебный материал считается усвоенным.

**5.1.Типовые задания для оценки освоения ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**

**I. Выполнение ситуационныхтестовых заданий**

**Условия выполнения ситуационных заданий**

Время выполнения задания: **30 минут**

**Задание 1. Выберите правильный ответ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание вопроса** | Кол-во баллов |
| **Раздел 1 МДК.03.01. Теоретические основы товароведения** | | |
| 1 | 1.Продукция становится товаром, когда является объектом:  А) производства  **Б) купли-продажи**  В) потребления | 1 |
| 2 | 2. Материальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных потребностей:  А) товар  **Б) продукция**  В) товароведение | 1 |
| 3 | Принцип, заключающийся в достижении оптимальных результатов при производстве, упаковке, хранении  А) безопасность  **Б) эффективность**  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  **Б) взаимозаменяемость**  В) совместимость  Г) соответствие | 1 |
| 5 | Принцип, определяющийся пригодностью товаров, к совместному использованию:  А) безопасность  Б) эффективность  **В) совместимость**  Г) соответствие | 1 |
| 6 | Принцип, заключающийся в отсутствии недопустимого риска:  **А) безопасность**  Б) эффективность  В) совместимость  Г) соответствие | 1 |
| 7 | Принцип, заключающийся в соблюдении установленных требований:  А) безопасность  Б) эффективность  В) совместимость  **Г) соответствие** | 1 |
| 8 | Объектами товароведной деятельности являются:  А) товароведы  Б) потребители  **В) товары**  **Г) продукция** | 1 |
| 9 | Метод, основанный на технологических действиях:  **А) практический**  Б) научного познания  В) эмпирический | 1 |
| 10 | Метод: параллельное разделение множества объектов на независимые группировки:  А) иерархический  **Б ) фасетный**  В) множественный  Г) параллельный | 1 |
| 11 | Последовательное разделение множества объектов на подчиненные группировки:  **А) иерархический**  Б) фасетный  В) измерительный  Г) фасетный, иерархический | 1 |
| 12 | Метод, определяющий качество товаров с помощью органов чувств человека:  А) измерительный  **Б) органолептический**  В) аналитический  Г) эмпирический | 1 |
| 13 | Цели, задачи и основные направления формирования ассортимента, определяемые руководством организации:  А) формирование ассортимента  **Б) ассортиментная политика**  В) обновление ассортимента  Г) сокращение ассортимент | 1 |
| 14 | Ассортимент, вырабатываемый отдельной отраслью:  А) торговый  **Б) промышленный**  В) развернутый  Г) видовой | 1 |
| 15 | Ассортимент товаров, представленный более чем по трем признакам:  А) простой  **Б) сложный**  В) видовой  Г) марочный | 1 |
| 16 | По месту нахождения различают ассортимент:  **А) промышленный**  Б) сложный  **В) торговый**  Г) развернутый | 1 |
| 17 | Показатель, имеющий решающие значение при оценке качества:  А) базовый  Б) единичный  В) комплексный  **Г) определяющий** | 1 |
| 18 | Способность товаров восстанавливать свои исходные свойства:  А) долговечность  **Б) ремонтопригодность**  В) сохраняемость  Г) безотказность | 1 |
| 19 | Способность товаров создавать ощущения удобства и комфортности покупателю:  А) эстетические  **Б) эргономические**  В) экологические  Г) надежности | 1 |
| 20 | Показатель, принятый за основу при сравнительной характеристике показателей качества:  **А) базовый**  Б) оптимальный  В) действительный  Г) простой | 1 |
| 21 | Показатель, качества к которому относятся многие органолептические и физико-химические показатели**:**  А) базовый  **Б) определяющий**  В) комплексный  Г) единичный | 1 |
| 22 | Способность товаров сохранять функциональное назначение в процессе хранения:  **А) надежность**  Б) эстетичность  В) эргономичность  Г) назначение | 1 |
| 23 | Продолжительность эксплуатации товаров, в течении которой они выполняют основные функции:  А) ресурс  **Б) срок службы**  В) долговечность  Г) гарантийный срок | 1 |
| 24 | Способность товаров оказывать воздействие на безопасность окружающей среды:  А) эстетические  **Б) экологические**  В) эстетические  Г) безопасности | 1 |
| 25 | Показателями эстетических свойств, являются:  А) размер  **Б) внешний вид**  **В) форма**  **Г) мода** | 1 |
| 26 | Свойства могут быть:  А) единичные  **Б) простые**  **В) сложные**  Г) комплексные | 1 |
| 27 | Предельное значение показателей качества может быть:  **А) минимальным**  **Б) максимальным**  В) регламентированным  **Г) диапазонным** | 1 |
| 28 | Основные типы обозначения фирменных знаков:  **А) фирменное имя**  **Б) торговый знак**  В) товарный знак  **Г) фирменный знак** | 1 |
| 29 | Знаки соответствия или качества подразделяются на:  А ) национальный знак  **Б**) **обращения на рынке**  **В) соответствия**  Г) трансляционный знак | 1 |
| 30 | Часть информации, которая наносится изготовителем на товар:  А) идентификация  **Б) маркировка**  В) пиктограмма  Г) товарный знак | 1 |
| **Раздел 2 МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров** | | |
| 1 | Пшено вырабатывают из:  **А) из проса;** Б) из пшеницы; В) из гречихи | 1 |
| 2 | Основное сырье, используемое для получения хлеба:  А) сахар, молоко; **Б) мука, вода, дрожжи;** В) мука, дрожжи. | 1 |
| 3 | Бараночные изделия с наименьшим сроком хранения:  А) баранки; Б) сушки; **В) бублики** | 1 |
| 4 | Оптимальные условия хранения хлебных изделий:  **А) 10◦С ОВВ 75%;** Б) 20◦ С ОВВ 85%; В) 25◦ С ОВВ 95%. | 1 |
| 5 | Тип макаронных изделий - вермишель:  А) трубчатые;  **Б) нитеобразные;**  В) ленточные; Г) Фигурные. | 1 |
| 6 | Тип макаронных изделий - лапша:  А) трубчатые; Б) нитеобразные; **В) лентообразные;** Г) фигурные. | 1 |
| 7 | Вещество, обуславливающее цвет моркови:  А) хлорофилл; **Б) каротин;** В) антоцианы | 1 |
| 8 | Сушеный виноград, не имеющий семян:  А) урюк; **Б) кишмиш;** В) курага | 1 |
| 9 | Целые абрикосы с косточкой (сушеные) называются:  А) курага; **Б) урюк;**  В) кайса | 1 |
| 10 | Низ шляпки этих грибов состоит из тонких трубочек и имеет вид губки:  А) пластинчатые; **Б) губчатые;** В) сумчатые | 1 |
| 11 | Вкусовые товары способствуют:  **А) лучшему усвоению пищи;**  **Б) оказывают тонизирующее действие на организм;**  В) вызывают сонливость;  **Г) возбуждают аппетит;**  Д) способствуют потере аппетита. | 1 |
| 12 | Сырье, используемое для производства черного байхового чая:  А) целые побеги чайного куста;  **Б) флеши;**  В) старые грубые побеги. | 1 |
| 13 | Основное отличие процесса производства черного чая от зеленого:  А) не проводится ферментация; **Б) проводится ферментация;**  В) используют грубые листья. | 1 |
| 14 | Выберите необходимые условия для хранения пряностей:  А) высокая влажность **Б) низкая влажность**  **В) герметичность упаковки Г) товарное соседство**  Д) низкая температура | 1 |
| 15 | Группа пряностей, к которой относится гвоздика:  А) корневые; **Б) цветочные;**  В) листовые; Г) коровые. | 1 |
| 16 | Цвет пива зависит от:  А) от хмеля;  Б) от дрожжей, воды;  **В) от температуры сушки солода.** | 1 |
| 17 | Мед, образующийся при сборе пчелами медвяной росы:  А) горчичный мед; Б) мед донника; **В) падевый мед** | 1 |
| 18 | Готовят из плодов или их долек:  А) мармелад; Б) пастила; В) карамель; **Г) цукаты.** | 1 |
| 19 | Условия хранения для фруктово-ягодных кондитерских изделий:  А) 30◦С ОВВ 75-80%; Б) -2◦С ОВВ 90%;  В) 5-10◦С ОВВ 75-80%; **Г) 18-20◦С ОВВ 75-80%.** | 1 |
| 20 | Фруктово-ягодные кондитерские изделия:  **А) мармелад; Б) пастила;**  В) карамель; Г) конфеты;  **Д) цукаты; Е) варенье; Ж) джем; З) повидло.** | 1 |
| 21 | Вид карамели монпансье:  **А) леденцовая;** Б) с начинкой; В) глазированная | 1 |
| 22 | Отличия конфет от карамели:  **А) мягкая консистенция; Б) повышенная пищевая ценность;**  В) условиями хранения; Г) способом продажи. | 1 |
| 23 | Пирожное, при производстве которого не используют муку:  А) песочное; **Б) белково-сбивное;** В) миндально-ореховое. | 1 |
| 24 | Сроки хранения пастеризованного молока:  **А) 36 ч при t 2 С;**  Б) 10 сут. при t 20 С; В) 10 сут. при t 2 С. | 1 |
| 25 | Молочные продукты, при производстве которых используют стерилизацию:  А) ряженка, бифилайф; Б) бифидок, молоко, кефир;  **В) молочные консервы** | 1 |
| 26 | Сыры, относящиеся к типу рассольного:  А) Осетинский, брынза, Голландский; **Б) брынза, сулугуни;**  В) Костромской, сулугуни. | 1 |
| 27 | Сыры, относящиеся к плавленым:  А) Осетинский, Голландский; **Б) Волна, Янтарь, шоколадный;**  В) Костромской, сулугуни. | 1 |
| 28 | Голландский сыр относят:  **А) к твердым сычужным сырам;** Б) к мягким сычужным сырам;  В) к рассольным сырам; Г) к кисломолочным сырам. | 1 |
| 29 | Способ получения растительного масла механическим отжимом под давлением:  А) экстрагирование; **Б) прессование;** В) рафинирование | 1 |
| 30 | Основная ткань мяса, составляет 50 – 75 % массы туши животного:  **А) мышечная;** Б) жировая; В) соединительная; Г) костная | 1 |
| 31 | Свиные туши в зависимости от качества подразделяют на:  А) на три категории; Б) на четыре категории; **В) на пять категорий** | 1 |
| 32 | По качеству вареные колбасы подразделяют:  **А) в/с, 1с, 2с;**  Б) в/с, 1с, 2с, 3с; В) в/с, 1с. | 1 |
| 33 | Колбаса, под оболочкой которой имеется слой шпика толщиной не более 5 мм:  **А) Фаршированная юбилейная;** Б) Останкинская; В) Пикантная | 1 |
| 34 | Колбасы, содержащие маленький процент воды и дольше хранятся:  А) полукопченые; Б) варено-копченые; **В) сырокопченые.** | 1 |
| 35 | Размер воздушной камеры для диетического яйца:  **А) не более 4 мм;** Б) не более 7 мм; В) не более 9 мм | 1 |
| 36 | Размер воздушной камеры для столового яйца:  **А)** не более 4 мм; **Б) не более 7 мм;** В) не более 9 мм | 1 |
| 37 | К семейству осетровых относят:  А) треска, минтай; **Б) севрюга, белуга;** В) судак, окунь | 1 |
| 38 | К семейству карповых относят:  **А) карась, лещ, толстолобик;** Б) сазан, окунь, вобла;  В) севрюга, осетр, тарань | 1 |
| 39 | К закусочным консервам относят:  А) печень трески натуральная; Б) уха Мурманская;  **В) сазан в томатном соусе.** | 1 |
| 40 | Пищевая ценность и вкусовые достоинства выше:  А) у свежей рыбы; **Б) у рыбных консервов;**  В) другие рыбные продукты. | 1 |
| 41 | К волокнам растительного происхождения относят:  А) хлопковые и шелковые; Б) натуральный шелк и шерсть;  **В) льняные и хлопковые** | 1 |
| 42 | Недостатки присущие хлопчатобумажным тканям:  А) маленькая термостойкость; Б) неустойчивы к действию света;  **В) сминаемость; Г) усадка** | 1 |
| 43 | К волокнам животного происхождения относят:  А) хлопковые и шелковые; **Б) натуральный шелк и шерсть;**  В) льняные и хлопковые | 1 |
| 44 | Текстильные волокна является основой для производства:  А) тканей; **Б) пряжи и нитей;** В) швейных изделий. | 1 |
| 45 | Порядок взаимного перекрытия нитей основы нитями утка это:  А) ткань; **Б) переплетение;** В) прядение. | 1 |
| 46 | Саржевое переплетение относят к классу:  **А) простых;** Б) сложных;  В) крупноузорчатых; Г) мелкоузорчатых. | 1 |
| 47 | Переплетения репс, рогожка относят к классу:  А) простых; Б) сложных;  В) крупноузорчатых; **Г) мелкоузорчатых.** | 1 |
| 48 | Махровое, ворсовое переплетения относят к классу:  А) простых; **Б) сложных;**  В) крупноузорчатых; Г) мелкоузорчатых. | 1 |
| 49 | Для этих переплетений характерно образование на поверхности ткани крупных узоров:  А) простые; Б) сложные;  **В) крупноузорчатые (жаккардовые);** Г) мелкоузорчатых. | 1 |
| 50 | Расшифруйте следующую маркировку  А) гладить не очень горячим утюгом (не выше 1500);  **Б) гладить горячим утюгом (не выше 2000);**  В) гладить умеренно нагретым утюгом (не выше 1100). | 1 |
| 51 | Расшифруйте следующую маркировку  А) допускается сушка в барабанном устройстве;  Б) щадящая сушка;  **В) нормальная сушка.** | 1 |
| 52 | Трикотажное изделие, имеющее одинарный или двойной воротник (не менее 5 см), с отворотом или без, плотно охватывающий шею:  А) джемпер; **Б) свитер;** В) жакет. | 1 |
| 53 | Трикотажное изделие с рукавами и с разрезом во всю длину стана:  А) джемпер; Б) свитер; **В) жакет.** | 1 |
| 54 | Трикотажное изделие без разреза или с разрезом, не доходящим до конца стана:  **А) джемпер;** Б) свитер; В) жакет. | 1 |
| 55 | Расшифруйте следующую маркировку  **А) отбеливание разрешено хлористыми отбеливателями;**  Б) отбеливание разрешено любыми отбеливателями;  В) обычная сухая химчистка с использованием углеводорода. | 1 |
| 56 | Такие свойства как жесткость, ломкость кожевой ткани, наличие хрустящего эффекта характерны для:  **А) пушно-мехового сырья;** Б) пушного полуфабриката;  В) мехового полуфабриката. | 1 |
| 57 | Такие свойства как устойчивость к воде, рассыпчатый волосяной покров, мягкая кожевая ткань характерны для:  **А) пушно-мехового полуфабриката;** Б) пушного сырья;  В) мехового сырья. | 1 |
| 58 | Шкурки ягнят каракульских овец в возрасте 1-3 дней:  А) каракульча; Б) яхобаб; В) смушка; **Г) каракуль.** | 1 |
| 59 | Шкурки не родившихся ягнят каракульских овец:  **А) каракульча;** Б) яхобаб; В) смушка; Г) каракуль. | 1 |
| 60 | Шкурки ягнят каракульских овец в возрасте 1 месяца:  А) каракульча; **Б) яхобаб;** В) смушка; Г) каракуль. | 1 |
| 61 | Овчина особой обработки с распрямленным волосяным покровом:  А) меховой велюр; **Б) мутон;** В) муаре. | 1 |
| 62 | За эталон износостойкости принят полуфабрикат:  А) норки; Б) сурка; **В) выдры;** Г) каракуля. | 1 |
| 63 | Меховая накидка без рукавов, одевается поверх платья, закрывает плечи, спину, грудь:  **А) пелерина;**  Б) полупелерина; В) палантин; Г) горжета | 1 |
| 64 | Целая меховая шкурка с головой, лапками и хвостом, применяют к пальто вместо воротника:  А) пелерина; Б) полупелерина; В) палантин; **Г) горжета** | 1 |
| 65 | Грубая, жесткая, с некрасивой мереёй кожа и крупными сквозными порами:  А) велюр; **Б) свиная хромовая;** В) замша; Г) нубук | 1 |
| 66 | Кожа, получаемая тонким шлифованием шкуры со стороны бахтармы:  **А) велюр;** Б) свиная хромовая; В) замша; Г) нубук | 1 |
| 67 | Кожа, получаемая шлифованием шкуры с обеих сторон:  А) велюр; Б) свиная хромовая; **В) замша;** Г) нубук | 1 |
| 68 | Бортовой метод крепления верха обуви к низу относят:  А) к химическим; **Б) к ниточным;**  В) к винто-гвоздевым; Г) к комбинированным. | 1 |
| 69 | Метод горячей вулканизации крепления верха обуви к низу относят:  **А) к химическим;** Б) к ниточным;  В) к винто-гвоздевым; Г) к комбинированным. | 1 |
| 70 | Детскую обувь гусарики относят:  А) к малодетской; Б) к дошкольной; В) к школьной;  **Г) к ясельной;** Д) для детей до года. | 1 |
| 71 | Вид обуви, предназначенный для детей до года:  **А) пинетки;** Б) гусарики; В) сандалии. | 1 |
| 72 | Вид обуви, предназначенный для детей от года до двух:  А) пинетки; **Б) гусарики;** В) сандалии. | 1 |
| 73 | Оптимальная температура при хранении кожаной обуви:  А) t 200С, ОВВ 90%; Б) t300С, ОВВ 40%;  **В) t 200С, ОВВ 70%.** | 1 |
| 74 | Применение этих душистых веществ позволяет расширить ассортимент и удешевить парфюмерную продукцию:  **А) синтетические**  Б) растительного происхождения В) животного происхождения | 1 |
| 75 | К натуральным средствам для окраски волос относят:  А) пенку, тушь для волос; **Б) хну, басму;** В) хну, крем. | 1 |
| 76 | Душистые вещества животного происхождения:  **А) мускус;** Б) цитраль; В) кумарин; **Г) амбра; Д) цибет;**  Е) мускат; **Ж) бобровая струя.** | 1 |
| 77 | Косметическое средство для глубокой очистки кожи:  А) гель; Б) скраб; **В) пилинг.** | 1 |
| 78 | Набор туалетных принадлежностей в футляре:  **А) несессер;** Б) партмоне; В) портфель. | 1 |
| 79 | Оптимальные условия хранения галантерейных товаров:  А) t -5°С, ОВВ 60-65%;  **Б) t 12-18°С, ОВВ 60-65%;**  В) t 12-18°С, ОВВ 80-90%. | 1 |
| 80 | 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 |
| 81 | Украшения стеклянных изделий, наносимые с помощью переводных картинок:  А) трафарет;  Б) шелкография;  **В) декалькомания.** | 1 |
| 82 | К какой группе дефектов стеклянных товаров относят: несимметричность деталей, косина края, стирание рисунка:  **А) дефекты обработки;**  Б) дефекты стекломассы;  В) дефекты сырья. | 1 |
| 83 | Усик - это украшение стеклянных изделий золотом или краской, полоска шириной:  **А) 1 мм;** Б) 1-3 мм;В)более 3 мм. | 1 |
| 84 | Лента — это украшение стеклянных изделий золотом или краской, полоска шириной:  А) 1 мм; Б) 1-3 мм; **В) более 3 мм.** | 1 |
| 85 | Основное сырье для производства керамических изделий:  **А) глина;** Б) песок;В)известняк. | 1 |
| 86 | Имеет плотный спекшийся черепок белого цвета, иногда с голубоватым оттенком, при ударе издает мелодичный звук:  фаянс; **Б) фарфор;** В) майолика; Г) гончарная керамика. | 1 |
| 87 | Черепок имеет красно-коричневый цвет, большую пористость:  фаянс; Б) фарфор; В) майолика; **Г) гончарная керамика.** | 1 |
| 88 | Материал из растительных волокон, специально обработанных, массой до 250г\м2:  **А) Бумага;** Б) Бамбук; В) Картон; Г) Дерево. | 1 |
| 89 | Материал из растительных волокон, специально обработанных массой более 250г\м2:  А) Бумага; **Б) Картон;** В) Дерево; Г) Бамбук | 1 |
| 90 | Карандаши с капиллярным пишущим стержнем, бывают одноразовой и многоразовой заправки:  **А) Фломастеры;** Б) Карандаши; В) Ручка; Г) Ретушь | 1 |
| 91 | Бумагу упаковывают в пачки по:  А) 600листов; **Б) 250листов; В) 100листов; Г) 500листов** | 1 |
| 92 | Для хранения школьно-письменных и канцелярских товаров наиболее благоприятной является температура и ОВВ:  **А) t 15-200 C, OBB 60-70%**  Б) t 20-250C, OBB 80-90%  В) t 15-180C, OBB 95%  Г) t 20-250C, OBB 85% | 1 |
| 93 | Холодильники следует хранить в упакованном виде в закрытых помещениях при ОВВ:  А) не выше 50%; Б) не выше 80 %; В) 95% | 1 |
| 94 | Занимают около 90% рынка холодильников:  А) абсорбционные; Б) термоэлектрические; В) компрессионные | 1 |
| 95 | Холодильники, составляющие около 1% рынка, хладагент отсутствует, отбор тепла осуществляет термобатарея:  А) компрессионные**;** Б) абсорбционные; В) термоэлектрические | 1 |
| 96 | На терморегуляторе утюга символ «Одна точка» соответствует температуре:  А) макс. 110°С; Б) макс. 150°С; В) макс. 200°С | 1 |
| 97 | На терморегуляторе утюга символ «Две точки» соответствует температуре:  А) макс. 110°С; Б) макс. 150°С; В) макс. 200°С | 1 |
| 98 | Прибор, применяющийся для приготовления горячих бутербродов:  А) ростер;  Б) тостер;  В) мармит. | 1 |
| 99 | Прибор, для обжаривания ломтиков хлеба, имеют вертикальную загрузку:  А) ростер; Б) тостер; В) мармит. | 1 |
| 100 | По происхождению строительные материалы различают:  А) минеральные, органические, комбинированные;  Б) природные, искусственные;  В) природные, органические. | 1 |
| 101 | К каким строительным товарам по происхождению относят кирпич:  А) к природным; Б) к искусственным; В) к минеральным. | 1 |
| 102 | Рулонные материалы, применяемые для покрытия кровли и для гидроизоляции:  А) плиточные материалы; Б) кровельные материалы;  В) материалы для покрытия полов. | 1 |
| 103 | К факторам, формирующим потребительские свойства мебели, относят:  А) сырье и технологию производства;  Б) особенности технологии производства и отделки;  В) направление моды. | 1 |
| 104 | Основные древесные породы, используемые в мебельном производстве:  А) твердолиственные и тропические породы;  Б) хвойные и тропические породы;  В) мягколиственные и тропические. | 1 |
| 105 | Мебель, которую можно использовать для хранения книг, а также как стол:  А) тумба; Б) банкетка; В) секретер | 1 |
| 106 | Мебель, состоящая из тумбы и трех зеркал, среднее - неподвижное, а два боковых вращаются:  А) трельяж; Б) банкетка**;** В) секретер | 1 |
| 107 | Тумба с зеркалом, дающим отражение человека во весь рост:  А) трельяж; Б) банкетка; В) секретер; Г) трюмо | 1 |
| 108 | Низкий широкий диван с одним подлокотником:  А) банкетка; Б) кушетка; В) канапе; Г) софа | 1 |
| 109 | Оптимальные условия хранения мебели:  **A) t 18-20°С,** ОВВ **70%;** Б) t 0°С, ОВВ 70%;  В) t 18-20°С, ОВВ 90%. | 1 |
| 110 | Декорирование мебели путем составления рисунка из шпона различных пород и наклеивание на поверхность древесины:  А) инкрустация; Б) маркетри; В) интарсия. | 1 |
| 111 | Самый твердый драгоценный камень, имеет высокое преломление, яркий блеск:  А) алмаз; Б) сапфир**;** В) изумруд. | 1 |
| 112 | Алмаз специальной отделки это:  А) бриллиант; Б) изумруд; В) рубин. | 1 |
| 113 | Ювелирный камень синего цвета различных оттенков:  А) аквамарин; Б) сапфир; В) топаз; Г) рубин. | 1 |
| 114 | Полудрагоценный камень - ископаемая смола хвойных деревьев, отличается включениями насекомых и частиц растений:  А) александрит; Б) бирюза; В) гранат, Г) янтарь. | 1 |
| 115 | Ювелирное шейное украшение, декоративные элементы которого зафиксированы в его центральной части:  А) колье; Б) гривна; В) кулон, Г) ожерелье. | 1 |
| 116 | Ювелирное шейное украшение, декоративные элементы которого зафиксированы по всей его длине:  А) колье; Б) гривна; В) кулон, Г) ожерелье. | 1 |
| 117 | Ювелирное шейное украшение в виде жесткого обруча с подвесками или без них:  А) колье; Б) гривна; В) кулон, Г) ожерелье. | 1 |
| 118 | Драгоценный камень, минерал из группы корундов (красная его разновидность):  А) перламутр; Б) жемчуг; В) янтарь; Г) рубин. | 1 |
| 119 | Роспись деревянных изделий, выполняют кистью без применения трафарета, золотистый цвет получается без использования драгоценного металла:  **А)** Хохломская роспись Б) Гжельская роспись  В) Беломорские узоры | 1 |
| 120 | Изделия народных художественных промыслов из керамики с рисунком синего цвета:  А) Чеканка Б) Хохлома В) Гжель | 1 |
| Итого | | 150 |

**II. Выполнение ситуационных заданий**

**Условия выполнения ситуационных заданий**

Время выполнения задания: **60 минут**

Оборудование:  **закон «О защите прав потребителей»**

**Задание 2 Решите 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 ремонтировали 2 месяца, а когда гарантийный срок истек, потребовали платы за ремонт. Прав ли продавец, сославшись на истечение гарантийного срока? Что происходит с гарантийным сроком при устранении недостатков?

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

Может ли в этом случае потребитель отказаться от ремонта?

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

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

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

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

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

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

Имеет ли право покупатель потребовать разкомплектации товаров?

Прав ли продавец?

Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать?

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

Кто в этом случае должен возместить убыток?

Провести полный анализ ситуации.

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

**Ситуация № 16.** В небольшом продуктовом магазине женщина купила фабрично-упакованный горох (крупу). Вечером принесла его обратно, но уже в пакете (упаковка была разорвана) и сказала, что там много зеленого гороха, требовала, чтобы ей отдали деньги, иначе будет жаловаться. Продавец, не скандаля, вернула деньги. Но получается, что упаковка испорчена, товар стал ненадлежащего качества. Права ли покупательница? Если нет, то, как обезопасить торговое предприятие от таких случаев? Провести полный анализ ситуации.

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

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

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

**Ситуация № 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.

**2.4. Эталоны ответов**

**Ситуация № 1.**

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

Отсутствие информации на русском языке привело к неправильной сборке книжного шкафа. В этой ситуации покупатель не только вправе предъявить требования, перечисленные в ст. 18 - замена, возврат денег за товар, но и потребовать полного возмещения убытков - возмещения стоимости испорченных книг, а при нанесении вреда жизни или здоровью – требовать возмещение такого вреда (ст. 12 п. 2; ст. 18 п. 1 ЗЗПП).

**Ситуация № 2.**

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

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

**Ситуация № 3.**

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

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

**Ситуация № 4.**

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

**Ситуация № 5.**

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

**Ситуация № 6.**

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

**Ситуация № 7.**

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

**Ситуация № 8.**

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

**Ситуация № 9.**

Продавец не прав. Если товар не был в употреблении, сохранен его товарный вид, свойства, покупатель обратился в течение 2-х недель, то он имеет право на замену, а если на момент его обращения в магазине отсутствует необходимый для обмена товар, то покупателю обязаны вернуть деньги в срок 3 дня (ст.25 ЗЗПП, п.26 ПП).

**Ситуация № 10.**

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

**Ситуация № 11.**

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

**Ситуация № 12.**

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

**Ситуация № 13.**

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

**Ситуация № 14.**

Покупатель возмещает ущерб в случае если:

- ущерб нанесен умышленно;

Не возмещает ущерб если:

- товар выставлен неправильно;

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

**Ситуация № 15.**

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

Покупатель возмещает ущерб в случае если:

- ущерб нанесен умышленно;

Не возмещает ущерб если:

- товар выставлен неправильно;

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

**Ситуация № 16.**

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

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

**Ситуация № 17.**

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

**Ситуация № 18.**

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

**Ситуация № 19.**

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

**Ситуация № 20.**

Отсутствует: информация о месте нахождения производителя (адрес).

информация о сроке годности продукта.

информация об условиях хранения.

обозначение ГОСТа.

По требованию покупателя недостающую информацию предоставляем по данным сопроводительных документов.

**III.Практические задания**

**Условия выполнения практических заданий**

Время выполнения задания: **60 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 см3, чайные и столовые ложки, листы белой бумаги, карандаш для стекла, фарфоровая чашка, сито; лист чистой бумаги, химический или обыкновенный стакан с гладкими, прозрачными стенками, дистиллированная вода, стеклянная палочка, весы технические, мерный цилиндр, чистая стеклянная банка с притертой пробкой, чайная ложка; нож, ланцет или шпатель.

**Перечень практических заданий**

**Практическое задание №1**

**Определение качества по органолептическим показателям.**

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

**Порядок выполнения задания:**

1. Изучить нормативную документацию.

2. Провести оценку качества по показателям ГОСТа.

3. Дать заключение о качестве.

**Объект исследования**: хлебцы хрустящие.

Исследование оформить в виде таблицы:

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

**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. | **Внешний вид:**  А) форма  Б) поверхность  В) окраска корок |  |  |
| 2. | **Состояние мякиша:**  А) пропеченность  Б) пористость  В) эластичность  Г) свежесть |  |  |
| 3. | **Вкус** |  |  |
| 4. | **Запах** |  |  |

**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 320C). 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, определи 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 чаинок, 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 100мл теплой (40—50°С) дистиллированной воды, перемешайте стеклянной палочкой. Обратите вни­мание на полноту растворения сахара и прозрачность раствора.

Примечание. Для определения этого показателя в рафини­рованном сахаре-песке или сахаре-рафинаде необходимо брать 50 г сахара и 50 мл дистиллированной воды температурой 80—90°С.

5. Результаты работы запишите по форме:

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

**Вывод:**

**Практическое задание №7**

**Определение качества по органолептическим показателям.**

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

**Порядок выполнения задания**

1. Установите вид карамели по приготовлению (без начинки, с начинкой), внешнему оформлению (открытая, в завёртке), по обработке поверхности (необработанная в герметичной таре, глянцованная, 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 | | | | Заключение 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 (750С), 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, песчанистости 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.

**Список литературы**

**Нормативная литература и источники:**

ГОСТы, ТУ.

**Основная:**

1.Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Учебник. – Изд. 6-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 379 (СПО).

2. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли: Учебник/ 9-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. – 288с.

3. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник. Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева. М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 544 с. Регистрационный номер рецензии 357 от 04.10.2020г. ФГУ «ФИРО».

4.Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Изд. 11-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 479 с. (СПО).

5.Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник/ А.Н. Неверов, Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева под ред. А.Н. Неверова, Т.И. Чалых. – 8-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 464с.

6. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров: Учебник – 2-е изд., испр. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. – 544с.

**Дополнительная:**

7. Голубенко О.А. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА-М, 2010. – 336 с.

8. Памбухчиянц О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. – 316 с.

9. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т.1: учебное пособие/ С.В. Золотова, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 448 с.

10. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т.2: учебное пособие/ В.И. Самарин, Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.

11. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. В 3 т. Т.3: учебное пособие/ С.В. Золотова, Т.А. Мягких, Д.А. Сорокин и др. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 224 с.

**Периодические издания:**

12. Журналы «Российская торговля», «Современная торговля».

13. Газеты «Торговая газета».

**Сайты в сети Интернет:**

14. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://gendocs.ru/v22089/учебник_->товароведение\_продовольственных\_товаров

15. Товароведение [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/>

16. Товароведение непродовольственных товаров [Электронный ресурс] - Режим доступа: http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00112722\_0.html

1. [↑](#footnote-ref-1)