**РАССМОТРЕНО**

На заседании МК

Экономики и управления

Протокол №1 от 27.08.2024 г.

Председатель \_\_\_\_\_\_\_Л.В.Черняева

***МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ***

***к выполнению контрольной работы***

по **МДК 02.01 Основы товароведения**

для студентов заочного отделения

специальности **38.02.08 Торговое дело**

Составила преподаватель Т.А. Бабина

Ульяновск

# **Тематика контрольных работ и методические указания** **по их выполнению**

Необходимым этапом самостоятельной работы над программным материалом является выполнение контрольной работы по предложенным вариантам.

Контрольная работа должна быть представлена в сроки, определенные учебным графиком, но не позднее, чем за 1 месяц до экзаменационной сессии.

Студенты, не выполнившие контрольную работу или получившие за нее отрицательную оценку (незачет), не допускаются к сдаче экзамена.

Контрольная работа выполняется по одному из вариантов, которые распределяются по начальным буквам фамилий студентов следующим образом:

|  |  |
| --- | --- |
| Вариант 1 – А-Б  Вариант 2 – В-Г  Вариант 3 – Д-Е  Вариант 4 – Ж-З  Вариант 5 – И-К  Вариант 6 – Л-М  Вариант 7 – Н-П | Вариант 8 – Р-С  Вариант 9 – Т-У  Вариант 10 – Ф-Х  Вариант 11 – Ц-Ч  Вариант 12 – Ш-Щ  Вариант 13 – Э  Вариант 14 – Ю  Вариант 15-Я |

Контрольная работа, выполненная не по указанному распределению, не зачитывается.

Контрольная работа должны показать умение студента самостоятельно работать с литературными источниками, отбирать, обобщать и анализировать необходимый материал, кратко, четко и аргументировано отвечать на поставленные вопросы.

Прежде чем преступить к выполнению работы, необходимо внимательно ознакомиться с поставленными вопросами и понять их суть.

При подготовке контрольной работы полезно и необходимо использовать не только приведенные в списке литературные источники, но и практический опыт, личные наблюдения и обобщения, материалы периодических изданий и т.д.

***Примерный объем работы должен составлять не более объема тетради 18 листов.***

При написании и оформлении контрольной работы необходимо соблюдать следующее:

1. Контрольная работа может быть представлена в рукописном виде на отдельной тетради или распечатана с компьютера на листах формата А4, помещенных в скоросшиватель;
2. Не допускается давать ответ путем прямого переписывания текста из литературных источников; любой материал должен быть творчески проработан.
3. Страницы работы должны быть пронумерованы и иметь поля (2-2,5 см).
4. Вопросы контрольной работы необходимо записывать непосредственно перед каждым ответом;
5. Не следует приводить лишней, не касающийся сути вопроса, информации, так как это является свидетельством неспособности мыслить конкретно и говорит о недостаточно четком понимании сути вопроса.
6. Текст должен быть написан разборчиво и грамотно. Произвольные сокращения слов и терминов (кроме общепринятых) не допускаются.
7. Завершает работу список использованных источников, который должен быть оформлен в соответствии с установленными правилами:

* при ссылке на учебник, учебное пособие, монографию указываются фамилии и инициалы авторов, точное наименование издания, место издания, название издательства и год издания;
* при ссылке на журнальные статьи указываются фамилии и инициалы авторов, наименование статьи, название журнала, год и номер выпуска.

1. В конце работы указывается дата ее выполнения и ставится личная подпись студента.

***Литература для студента:***

***Учебники:***

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения Учебник для вузов.- М.: Норма, 2006- 448 с.
2. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции. – М.:Пищепромиздат, 2001
3. Сероштан М.В., Михеева Е.Н. Качество непродовольственных товаров. – М.: Маркетинг, 2001
4. Петрищев Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров [Текст]: учебник. - 3-е изд., исп. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007. - 510с. - 2500 экз. - ISBN 5-91131-312-X.
5. Методические указания по выполнению лабораторно- практических работ. Теоретические основы товароведения. Москва 2008.
6. Практикум / Составитель/. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2005.- 87 с.
7. Теоретические основы товароведения. Москва 2008.
8. СанПиН 2.3.2.1078-2003 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
9. СанПиН 2.6.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

**Вариант 1**

1. Сформулируйте принципы товароведения, раскройте значение их в коммерческой деятельности.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **.№** | **Принципы** | **Значение в коммерческой деятельности** |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| 3. |  |  |
| 4. |  |  |

2. Установите методы размещения товаров на хранение, проанализируйте преимущества и недостатки отдельных методов для рационального использования площадей.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **.№** | **Методы размещения товаров** | **Преимущества** | **Недостатки** |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
| 4. |  |  |  |

3. Составьте схему-классификацию дефектов потребительских товаров по установленным классификационным признакам.

4. Обоснуйте требования к упаковке и расшифруйте маркировку драже в соответствии с требованиями стандарта.

5. Рассчитайте показатели устойчивости ассортимента в магазине « Рубль-бум» стирального порошка, если в ассортименте 26 наименований, а постоянным спросом пользуются 8 наименований.

**Вариант 2**

1.Составьте графическое изображение традиционного жизненного цикла товара (ЖЦТ), его основных этапов, установите зависимость их изменений от коньюктуры потребительского рынка.

2. Предложите основные методы и средства регулирования климатического режима для сохранения качества потребительских товаров на складе..

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Вид товара** | **Методы регулирования климатического режима** | **Средства регулирования режима хранения** |
| 1. | Цитрусовые плоды |  |  |
| 2. | Булочные изделия |  |  |
| 3. | Охлажденная рыба |  |  |
| 4. | Мороженое мясо |  |  |

3. Составьте перечень обязанностей субъектов товародвижения (товароведов-экспертов), необходимых для формирования профессиональной компетентности.

4. Установите отличия условий хранения и гарантийных сроков хранения шоколада десертного с добавлениями и шоколада обыкновенного без добавлений.Ответ аргументируйте.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование товара** | **Температура** | **ОВВ** | **Сроки хранения** | **Номер стандарта** |
| 1. | Шоколад обыкновенный с добавлениями |  |  |  |  |
| 2. | Шоколад десертный без добавлений |  |  |  |  |

5. Проанализируйте требования стандарта на ткани и выявите показатели надежности и безопасности для потребителя.

**Вариант 3**

1.Установите виды товарных потерь на зерномучные и плодоовощные товары, причины возникновения и разработайте пути их снижения. Результаты занесите в таблицу.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование товаров** | **Виды товарных потерь** | **Причины возникновения** | **Пути снижения** |
| 1. | Мука пшеничная |  |  |  |
| 2. | Белокочанная капуста |  |  |  |

2. Сформулируйте перечень направлений развития и совершенствования ассортиментной политики торгового предприятия ЗАО «Гулливер».

3.Установите показатели безопасности отдельных продовольственных товаров в соответствии с нормативными документами. Данные занесите в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование товаров** | **Показатели безопасности** | **Причины возникновения** | **№стандарта** | **Правовая база** |
| 1. | Молоко пастеризованное 2,5% жирности |  |  |  |  |
| 2. | Рыбные консервы «Бычки в томатном соусе» |  |  |  |  |
| 3. | Картофель отборный |  |  |  |  |
| 4. | Свинина 1 категории |  |  |  |  |

4. Изобразите графически алгоритм отбора проб из товарной партии крупы, расфасованной в мешки.

5. Предложите и обоснуйте условия и гарантийные сроки хранения мясных товаров:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование товаров** | **Температура хранения** | **ОВВ** | **№стандарта** | **Сроки хранения** |
| 1. | Колбаса вареная «Любимая |  |  |  |  |
| 2. | Колбаса полукопченая «Краковская» |  |  |  |  |
| 3. | Паштет печеночный |  |  |  |  |
| 4. | Шашлык охлажденный  ( полуфабрикат) |  |  |  |  |
| 5. | Печень свиная замороженная |  |  |  |  |

**Вариант 4**

1. Выстройте по ранжиру ( по значимости) перечень приоритетных направлений развития потребительского рынка России на современном этапе развития экономики.

2.Установите группы физических свойств товаров, раскройте необходимость определения специфических физических свойств товарных партий.

1) Плотность-

2)

3)

4)

5)

3. Установите по стандарту показатели безопасности яичных товаров их виды и природу воздействия на организм человека. Результаты аргументируйте.

4. Составьте алгоритм отбора проб из товарной партии печенья, расфасованного в картонные коробки.

5. Установите принципы деления на товарные сорта двух непродовольственных товаров,

ответ аргументируйте.

**Вариант 5**

1. Составьте схему-классификацию методов, применяемых в товароведении по установленным признакам.

2. Изобразите графически порядок последовательного отбора проб из товарных партий и требования к ним.

3. Используя нормативные документы, установите температурный режим и сроки хранения молочнокислых товаров.

4.Примите решение о соответствии качества требованиям стандарта, если ирис «Золотой ключик» имеет следующие физико-химические показатели:

–Влажность -12%

–Содержание жира – 7,5%

– Содержание золы -0,1%

5. Составьте схему-классификацию тканей по установленным классификационным признакам.

**Вариант 6**

1. Составьте перечень видов нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.

2. Установите виды потребительских свойств и значение для формирования покупательских предпочтений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Виды потребительских свойств** | **Значение для покупателей** |
| 1. | Назначение |  |
| 2. |  |  |
| 3. |  |  |
| 4. |  |  |
| 5. |  |  |

3. Перечислите средства идентификации потребительских товаров.

4.Определите размер выборки для контроля качества в соответствии с требованиями стандарта, если в торговое предприятие ЗАО «Гулливер» поступила товарная партия свежих помидоров в количестве 40 ящиков по 12 кг каждый.

5. Составьте схему-классификацию обуви по установленным классификационным признакам.

**Вариант 7**

1.Составьте таблицу и охарактеризуйте значение Общегосударственного классификатора продукции виды, понятие, назначение, структуру.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Виды ОКП** | **Определение понятия** | **Назначение** | **Структура кода** |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |

2. Составьте иерархическую схему-классификацию виноградных вин по установленным признакам.

3. Руководствуясь стандартом, определите размер выборки, необходимой для усиленного контроля качества, из товарной партии свежих яблок(120 ящиков), поступившей торговое предприятие «Провиант».

4. Расшифруйте маркировку на косметические товары и установите соответствие маркировки принципу три «Д».

5. Определите размер выборки для контроля качества в соответствии с требованиями стандарта, если в торговое предприятие ЗАО «Гулливер» поступила товарная партия свежих яблок в количестве 25 ящиков по 20 кг каждый.

**Вариант 8**

1. Приведите примеры отличия потребительских товаров по срокам годности, срокам хранения, срокам реализации и эксплуатации. Данные занесите в таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Признаки классификации** | **Определение понятий** | **Виды потребительских товаров** |
| 1. | Сроки годности |  |  |
| 2. | Сроки реализации |  |  |
| 3. | Сроки хранения |  |  |
| 4. | Сроки эксплуатации |  |  |

2.Приведите примеры градации качества продовольственных товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям нормативных документов;

1. Стандартные-

2. Нестандартные-

3. Брак -

4 .Отходы-

3. Составьте схему технологического процесса производства хлеба и укажите факторы, влияющие на формирование качества и пути предупреждения технологических дефектов.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Подготовка сырья |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1) 1) 1) 1) 1) 1)

2) 2) 2) 2) 2) 2)

4. Проанализируйте содержание стандарта и установите размер выборки от 25 коробок карамели, поступившей от объединения «Глобус», для проверки на соответствие качества при обычном и усиленном контроле.

5.Установите определяющие и специфичные показатели качества на любой вид непродовольственных товаров, используя стандарт.

**Вариант 9**

1.Составьте схему-классификацию ассортимента потребительских товаров по установленным показателям.

2.Приведите примеры градации качества непродовольственных товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям нормативных документов;

1. Стандартные-

2. Нестандартные-

3. Брак -

4 .Отходы-

3. Расшифруйте структуру кода на маркировке, поясните назначение штрихового кодирования товаров.

4. Проанализируйте соблюдение температурного и влажностного режима хранения одежды в соответствии с требованиями стандартов в торговом предприятии «Элегант».

5. Используя стандарт, составьте алгоритм определения прогорклых ядер в орехах миндаля сладкого.

**Вариант 10**

1.Установите принципы деления чая байхового черного на товарные сорта по органолептическим показателям в соответствии нормативного документа.

2. Проанализируйте требования стандарта на парфюмерные товары и выявите показатели надежности и безопасности.

3. Рассчитайте коэффициент новизны ассортимента, если ежемесячно в ассортименте магазина появляется 4 новых видов продуктов для детского питания из 16 видов, имеющихся в продаже. Установите, есть ли риск в такой политике торгового предприятия?

4.Примите решение о доброкачественности отборной среднеспелой белокочанной капусты, содержащей кочаны с сухими загрязнениями и механическими повреждениями на глубину трех облегающих листьев. Выводы документально обоснуйте.

5. Рассчитайте объем выборки товарной партии женских х/б сорочек 2сорта в количестве 1500 штук. При осмотре выборки в 6 изделиях оказались утолщения от неровноты пряжи и нитей от 1см и более. Примите решение, можно ли реализовать данный товар?

**Вариант 11**

1. Разработайте пути формирования и сохранения качества товаров на всех этапах и стадиях технологического цикла товародвижения. Результаты занесите в таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Стадии товародвижения** | **Этапы технологического цикла** | **Пути повышения качества** |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
| 4. |  |  |  |
| 5. |  |  |  |

2. Охарактеризуйте условия и сроки хранения скоропортящихся товаров в ЗАО «Гулливер» и эффективность мер по организации контроля соблюдения условий и сроков хранения в соответствии нормативных документов.

3. Установите номенклатуру показателей качества и требований к качесту яиц куриных, используя данные стандарта:

а) органолептические-

б) физико-химические-

в) микробиологические-

г) безопасности-

4. Дайте заключение о соответствии качества варенья, если содержание общей сернистой кислоты составляет 1%.Вывод документально обоснуйте.

5.Дайте заключение о достоверности маркировки, если в магазин поступили женские блузки, и в накладной значилось, что блузка из натурального шелка, а на маркировке обозначен знак 30 градусов. Соответствует ли информационный знак данному изделию?

**Вариант 12**

1. Составьте классификацию потребительских товаров по требованиям к оптимальному температурно-влажностному режиму и укажите способы регулирования показателей режима хранения.

2.Изобразите графически систему качества (СК), установленную в международных стандартах-ИСО. Почему ее называют «Петля качества»?

3. Установите влияние показателей ассортимента товаров на формирование товарной политики торгового предприятия. Результаты исследования занесите в таблицу.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Определение показателей ассортимента** | **Значение в коммерческой деятельности предприятия** |
| 1. Ша |  |  |
| 2. Па |  |  |
| 3. Уа |  |  |
| 4. На |  |  |

4. Установите последовательность составления исходного образца из товарной партии миндаля сладкого, руководствуясь нормативным документом.

5. Определите объем выборки, необходимой для проверки на соответствие качества требованиям стандарта 100 ящиков мыла при обычном и усиленном контроле.

**Вариант 13**

1.Изобразите графически три уровня товара, дайте характеристику понятию «товар» в маркетинговом понимании.

2. Составьте таблицу методов ухода за товарами во время хранения и профилактические и текущие мероприятия по созданию и поддержанию санитарно-гигиенического режима.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Методы ухода за товарами** | **Виды товаров** | **Санитарно-гигиенические мероприятия** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

3. Составьте алгоритм отбора выборки из товарной партии непродовольственных товаров для оценки качества.

4.Примите решение о соответствии требованиям стандарта, если В ЗАО «Гулливер» лю поступило печенье «Калорийное», содержащее более 5% надломанных изделий. Определите вид дефекта и его причину.

5.Рассчитайте структуру ассортимента магазина «Детские товары» если известно, что в ассортименте магазина присутствуют следующие товарные группы:

1. Комбинезоны 13 наименования,
2. Платья для девочек 36 наименований.,
3. Костюмы для мальчиков 42 наименования,
4. Юбки 33 наименования.,
5. Свитеры для девочек 13 наименования,
6. Свитеры для мальчиков 21 наименования,
7. Брюки для мальчиков 12 наименования,
8. Брюки для девочек 18 наименований.

**Вариант 14**

1.Установите влияние физических свойств на качество потребительских товаров. Данные занесите в таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Виды физических свойств** | **Определение понятия** | **Влияние на качество товаров** |
| 1. | Прочность |  |  |
| 2. | Твердость |  |  |
| 3. | Упругость |  |  |
| 4. | Пластичность |  |  |
| 5. | Релаксия |  |  |
| 6. | Вязкость |  |  |
| 7. | Липкость |  |  |

2.Разработайте меры по предупреждению и снижению товарных потерь. Данные занесите в таблицу.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Направления деятельности специалиста | Мероприятия по предупреждению и снижению товарных потерь |
| 1. | Организационные меры |  |
| 2. | Технологические меры |  |
| 3. | Информационные меры |  |

3.Составьте схему-классификацию показателей качества потребительских товаров по установленным классификационным признакам.

4. Составьте алгоритм проведения контроля качества и количества товарной партии кондитерских товаров, правила отбора выборки и среднего образца при нормальном и усиленном контроле.

5.Проанализируйте требования стандарта и дайте заключение о товарном сорте сыра Голландского твердого с учетом принципа бальной оценки качества по следующим органолептическим показателям:

Вкус и запах сыра - хороший;

Консистенция - удовлетворительная,

Цвет сыра - нормальный;

Рисунок на разрезе - неравномерный;

Внешний вид - удовлетворительный;

Упаковка и маркировка - хорошая.

**Вариант 15**

1.Установите виды основополагающих характеристик товаров и их влияние на потребительную стоимость. Результаты исследования занесите в таблицу.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Виды характеристик товара** | **Влияние на потребительную стоимость** |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |
| 3. |  |  |
| 4. |  |  |

2.Составьте алгоритм проведения контроля качества и количества товарных партий и раскройте отличие размера пробы при нормальном и усиленном контроле.

3.Установите виды дефектов зерномучных товаров и причины их возникновения. Результаты исследования занесите в таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Группы дефектов** | **Наименование товаров** | **Виды дефектов и причины их возникновения** |
| 1. | Технологические |  |  |
| 2. | Предреализационные |  |  |
| 3. | Явные |  |  |
| 4. | Скрытые |  |  |
| 5 | Критические |  |  |
| 6. | Устранимые |  |  |

4.Выявитепоказатели безопасности и надежности на консервы баночные овощные в соответствии нормативно- технической документацией. Ответ аргументируйте.

5. Определите сумму потерь, подлежащих списанию:

розничное торговое предприятие получило от завода - изготовителя автотранспортом партию хозтоваров из пластмасс на сумму 5192 руб. 50 коп. При приемке обнаружен бой на сумму 5 руб. 15 коп.