

ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Предприятие (организация) работодателя: ИП Захарова , кафе «Ешь-ка» г. Салават, РБ

Профессия 38.01.02. Продавец, контролер-кассир

Квалификация базовой подготовки: продавец непродовольственных товаров, продавец продовольственных товаров, контролер-кассир.

Нормативный срок освоения:

— 10 месяцев (на базе среднего общего образования).

Автор – разработчик: филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан.

Заключение:

1. Содержание отражает современные инновационные тенденции в развитии сферы обслуживания и торговли с учетом потребности экономики Республики Башкортостан;

2. Содержание охватывает все виды профессиональной деятельности продавца, контролера-кассира;

3. Содержание направлено на формирование:

•следующих общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

•следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.1.Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 2.1.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3.Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4.Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

ПК 3.1.Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ВЫВОД: фонды оценочных средств соответствует требованиям современной экономики и запросам работодателей.



Захарова Г. А.

М.П.



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
филиал в городе Салават Республики Башкортостан

КОМПЛЕКТ
контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров

МДК. 01.01 Розничная торговля непродовольственными
товарами

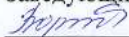
по профессии СПО по программе подготовки квалифицированных
рабочих и служащих **38.01.02 Продавец, контролер кассир**

САЛАВАТ, 2019

«РАССМОТРЕНО»:
Методической комиссией
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С
Председатель МК

 Салмиярова Л. М.

Протокол № 1
«28» августа 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заведующий учебной частью
 Е. В. Воронкова

Комплект контрольно-оценочных средств по **ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров** разработан в соответствии с «Требованиями к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер кассир.**

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский колледж индустрии питания сервиса филиал в г. Салават

Разработчики:

Мухаметшина А. Н. – преподаватель первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения.

1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля.
2. Результаты освоения модуля студентами, подлежащие проверке.
3. Контрольно-измерительные материалы для проведения текущего контроля и дифференцированного зачета по МДК.01.01. Розничная торговля непродовольственными товарами.
4. Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений по учебной и производственной практике.
5. Контрольно-оценочные материалы для проведения экзамена (квалификационного).

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **продажа непродовольственных товаров** и составляющих его профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, формирующихся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который проводится в форме защиты практических заданий.

Защита практических заданий на экзамене квалификационном является основным критерием для вывода «вид профессиональной деятельности обучающимся освоен/ не освоен» и выставления оценки, а так же служит основанием для присвоения квалификационного разряда, если обучающийся планирует закончить обучение.

Комплект представляет собой совокупность учебно-методических и оценочных материалов для проведения контроля, промежуточной и итоговой аттестации по модулю. В комплект включены:

- 26 вариантов контрольно-оценочных материалов для оценки теоретических знаний по МДК.01.01.Розничная торговля непродовольственными товарами;
- аттестационный лист – для отражения результатов прохождения учебной и производственной практики;
- 12 вариантов заданий для выполнения практической работы на экзамене квалификационном по **ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров**

1. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01. 01 Розничная торговля непродовольственными товарами	Дифференцированный зачет	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка практических работ. Контроль и оценка выполнения самостоятельных работ.
Учебная практика.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения видов учебно – производственных работ на учебной практике. Решение ситуационных учебно – производственных задач.
Производственная практика.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения видов учебно – производственных работ на производственной практике. Решение ситуационных задач, аттестационный лист

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка профессиональных и общих компетенций, практического опыта, умений и знаний.

2.1. Профессиональные и общие компетенции, подлежащие проверке по профессиональному модулю ПМ 01 Продажа непродовольственных товаров.

Таблица 2.1.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	Обоснованность выбора измерительного оборудования и инвентаря в соответствии со свойствами товара
	Точность определения массы, подсчета количества товаров в соответствии с заданием
	Правильность определения сохранности транспортной тары, маркировки и клеймения в соответствии с нормативно-технической документацией
	Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов непродовольственных товаров в соответствии с классификатором ОК – 005 ОКП
	Правильность распознавания ассортимента и товароведной характеристики непродовольственных товаров
	Правильность оценки качества товаров по органолептическим показателям в соответствии с нормативно-технической документацией
	Правильность распознавания дефектов непродовольственных товаров в соответствии с нормативно-технической документацией
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом-технологическом оборудовании.	Соблюдение правил организации рабочего места по подготовке товаров к продаже с учетом требований должностной инструкции, правил охраны труда и санитарно-гигиенических правил
	Соблюдение последовательности выполнения технологических операций по подготовке товара к продаже с учетом Постановления №55 от 19 января 1998г
	Обоснованность выбора применяемых методов размещения и выкладки товаров в соответствии с требованиями товарной классификации, товарного соседства и мерчендайзинга, защиты товаров от хищений
	Правильность оформления ценника с учетом Постановления №55 от 19 января 1998 г;
	Использование элементов творчества и новизны при оформлении витрин;
ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	Соблюдение санитарно-гигиенических правил и требований охраны труда при обслуживании покупателей в соответствии с СП 2.3.6.1066-01
	Соблюдение последовательности операций по обслуживанию покупателя в соответствии со стандартами обслуживания и правилами продажи отдельных групп товаров
	Полнота и точность консультирования потребителя о качестве, потребительских свойствах и безопасной эксплуатации товаров, в соответствии с маркировкой, сопроводительными и эксплуатационными документами, законом о защите прав потребителей
	Соблюдение правил оформления гарантийных талонов и товарных чеков
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью	Обоснованность выбора видов и форм материальной ответственности в торговом предприятии
	Верность и точность составления товарного отчета
	Соблюдение правильности заполнения документов при проведении

товарно-материальных ценностей	инвентаризации согласно инструкции
	Правильность расчетов при выведении результатов инвентаризации
	Соблюдение требований должностной инструкции по обеспечению сохранности товарно-материальных ценностей, личной безопасности и безопасности покупателей
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<p>Определение цели и порядка работы.</p> <p>Использование в работе полученных ранее знаний и умений.</p> <p>Рациональное распределение времени при выполнении работ.</p>
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<p>Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности</p> <p>Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях</p> <p>Ответственность за свой труд.</p>
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Терпимость к другим мнениям и позициям.</p> <p>Оказание помощи участникам команды.</p> <p>Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях.</p> <p>Выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности.</p>
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	<p>Успешное освоение общепрофессиональных дисциплин</p> <p>Добросовестное выполнение заданий по производственной практике</p>

3. КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК 01.01 Розничная торговля непродовольственными товарами

3.1. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации по МДК 01. 01. «Розничная торговля непродовольственными товарами» является дифференцированный зачет.

Цель – оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

Обучающийся должен выполнить аттестационное задание разных уровней сложности, где оценивается профессионально – значимая для освоения вида профессиональной деятельности информация, направленная на формирование профессиональных и общих компетенций.

Задания состоят из **26 вариантов** практико–ориентированных задач разного уровня сложности.

Задания для текущей оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК.

**Раздел 1 Техническое оснащение организаций торговли
Вариант 1**

1. Набор мебели, обеспечивающий выполнение торгово-технологического процесса в магазине – это:
а) торговый инвентарь;
б) торговая мебель;
в) весоизмерительное оборудование;
г) холодильное оборудование.
2. Различные приспособления, приборы, инструменты, используемые в торгово-операционном процессе в магазине – это:
а) торговый инвентарь; б) торговая мебель;
в) весоизмерительное оборудование; г) холодильное оборудование.
3. Горки, вешала, прилавки, витрины относятся к:
а) торговому инвентарю; б) торговой мебели;
в) мебели для торговых залов; г) мебели для подсобных помещений.
4. Стеллажи, поддоны, подтоварники относятся к:
а) торговому инвентарю; б) торговой мебели;
в) мебели для торговых залов; г) мебели для подсобных помещений.
5. Ножи, клещи, гвоздодер и т.д. относятся к:
а) торговому инвентарю;
б) торговой мебели;
в) мебели для торговых залов;
г) мебели для подсобных помещений.
6. Измерительный прибор, предназначенный для измерения массы товара – это:
а) торговый инвентарь;
б) торговая мебель;
в) весоизмерительное оборудование;
г) холодильное оборудование.
7. Весы классифицируют:
а) по виду и способу установки;
б) по виду указательного (отсчетного) и конструкции взвешиваемого устройства;
в) по виду отсчета и способу снятия показаний;
г) все варианты.
8. Свойство весов определять массу в пределах допустимой нормы погрешности – это:
а) чувствительность;
б) точность взвешивания;
в) постоянство показаний;
г) устойчивость.
9. Свойство весов возвращаться самостоятельно после нескольких колебаний в состояние равновесия – это:
а) чувствительность;
б) точность взвешивания;
в) постоянство показаний;
г) устойчивость.
10. Свойство весов выходить из состояния равновесия при незначительном увеличении нагрузки – это:
а) чувствительность; б) точность взвешивания; в) постоянство показаний; г) устойчивость.

Ответы:

Вопрос	1 вариант
1	б
2	а
3	б, в
4	б, г
5	а
6	в
7	г
8	б

9	Г
10	а

Раздел 2 Обслуживание покупателей и продажа непродовольственных товаров
Тема 2.1. Введение в товароведение

Вариант 1

1. Совокупность свойств товара, способные удовлетворять потребности в соответствии с назначением товара – это:
 - а) качество;
 - б) контроль качества;
 - в) дефект;
 - г) классификация.

2. Процедура проверки соответствия показателей качества требованиям нормативной и технической документации – это:
 - а) качество;
 - б) контроль качества;
 - в) дефект;
 - г) классификация.

3. Каждое отдельное несоответствие товара установленным требованиям – это:
 - а) качество;
 - б) контроль качества;
 - в) дефект;
 - г) классификация.

4. Разделение заданного множества товаров по определенным признакам на отдельные подмножества – это:
 - а) качество;
 - б) контроль качества;
 - в) дефект;
 - г) классификация.

5. Дефекты, в зависимости от возможности выявления, могут быть:
 - а) явными, скрытыми;
 - б) производственные, непроизводственные;
 - в) устранимые, неустраняемые;
 - г) критические, значительные, незначительные.

6. По степени влияния на качество, дефекты бывают:
 - а) явными, скрытыми;
 - б) производственные, непроизводственные;
 - в) устранимые, неустраняемые;
 - г) критические, значительные, незначительные.

7. По возможности устранения, дефекты подразделяют на:
 - а) явными, скрытыми;
 - б) производственные, непроизводственные;
 - в) устранимые, неустраняемые;
 - г) критические, значительные, незначительные.

8. По происхождению дефекты бывают:
 - а) явными, скрытыми;
 - б) производственные, непроизводственные;
 - в) устранимые, неустраняемые;
 - г) критические, значительные, незначительные.

9. Документ добровольного многократного использования, в котором установлены характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг – это:
 - а) стандарт;
 - б) сертификат;
 - в) информация о товаре;
 - г) штриховой код.

10. Товарный знак, наносимый на товар или его упаковку в виде машиночитаемого символа, в виде комбинации темных и светлых полос и цифровых обозначений – это:
 - а) стандарт;

- б) сертификат;
- в) информация о товаре;
- г) штриховой код.

Ответы:

Вопрос	1 вариант
1	а
2	б
3	в
4	г
5	а
6	г
7	в
8	б
9	а
10	г

Тема 2.2. Текстильные товары

Вариант 1

1. К волокнам растительного происхождения относят:
 - а) хлопок, лен, джут;
 - б) шелк, хлопок, джут;
 - в) шелк, шерсть, джут;
 - г) вискозное, ацетатное, шелк.

2. Переплетение, в котором основные и уточные нити чередуются через одну:
 - а) атласное;
 - б) жаккардовое;
 - в) полотняное;
 - г) саржевое.

3. Нить, состоящая из двух или нескольких элементарных нитей, соединенных между собой путем скручивания или склеивания, называется:
 - а) монопить
 - б) комплексной;
 - в) крученой;
 - г) пряжей.

4. Повторяющийся рисунок ткацкого переплетения называется:
 - а) ткань;
 - б) раппорт;
 - в) переплетение;
 - г) трикотаж.

5. Ткани, на которые наносят и закрепляют краситель на отдельных участках, называются:
 - а) набивные;
 - б) меланжевые;
 - в) гладкокрашеные;
 - г) пестротканые.

6. Ткацкие переплетения, образующиеся путем изменения и усложнения простых переплетений, относятся к:
 - а) мелкоузорчатым производным;
 - б) жаккардовым;
 - в) простым;
 - г) мелкоузорчатым комбинированным.

7. Изделие, полученное на ткацком станке двумя системами нитей: продольными – основы и поперечными – утка, расположенными взаимно перпендикулярно и связанными друг с другом переплетением, называется:
 - а) нетканым материалом;
 - б) трикотажным полотном;
 - в) искусственным мехом;
 - г) текстильная ткань.

8. Текстильные волокна снятого волосяного покрова овец, коз, верблюдов, кроликов и других животных, называется:

- а) шерсть;
- б) хлопок;
- в) лен;
- г) шелк.

9. Ткань, снятая с ткацкого станка и не прошедшая операций отделки, называется:

- а) набивной;
- б) отбеленной;
- в) гладкокрашеной;
- г) суровой.

10. Нити, идущие вдоль полотна ткани, называются:

- а) основные;
- б) уточные;
- в) параллельные;
- г) поперечные.

Ответы:

Вопрос	1 вариант
1	а
2	в
3	б
4	б
5	а
6	а
7	г
8	а
9	г
10	а

Тема 2.3. Швейные товары и головные уборы

Вариант 1

1. Все швейные изделия по общему назначению подразделяют на:

- а) летнюю, зимнюю, демисезонную, всесезонную;
- б) бытовую, спортивную, специальную, ведомственную;
- в) изделия для взрослых и детей;
- г) повседневную, торжественную, домашнюю, для занятий спортом.

2. Жилет - это:

- а) плечевое изделие с рукавами;
- б) плечевое распашное изделие без рукавов;
- в) поясное изделие различной длины;
- г) плечевое распашное изделие спортивного стиля с капюшоном или без него.

3. Мягкий головной убор круглой или овальной формы, с околышем или без него, называется:

- а) платок;
- б) берет;
- в) шляпа;
- г) капор.

4. Плечевое женское изделие, объединяющее лиф и юбку в одно целое, относящееся к легкой одежде:

- а) платье;
- б) юбка;
- в) блуза;
- г) комбинация.

5. Поясное изделие, состоящее из двух передних и двух задних половинок, соединенных боковыми и шаговыми швами:

- а) юбка;
- б) брюки;
- в) комбинезон;
- г) трусы.

6. Изделие с разрезом во всю длину стана, состоящее из двух полочек, спинки и рукавов:

- а) жакет
- б) свитер

- в) платье
- г) жилет.

7. Головной убор, состоящий из головки (тульи), полей, подкладки, налобника:

- а) берет;
- б) пилотка;
- в) кепи;
- г) шляпа.

8. Одежда, надеваемая на костюмно-платьевые изделия и нательное белье, называется:

- а) костюм;
- б) верхняя;
- в) легкая;
- г) белье.

9. Платья, сарафан, халат относятся к:

- а) костюмам;
- б) верхней одежде;
- в) легкой одежде;
- г) белью.

10. Пальто, шинель, куртка, блуза относятся к:

- а) костюмам;
- б) верхней одежде;
- в) легкой одежде;
- г) белью.

Ответы:

Вопрос	1 вариант
1	б
2	б
3	б
4	а
5	б
6	а
7	г
8	б
9	в
10	б

Тема 2.4. Пушно-меховые товары

Вариант 1

1. К пушному сырью относят:

- а) шкуры, полученные от зверей, добытой охотой;
- б) шкуры, полученные от домашних животных;
- в) шкуры, полученные от с/х животных;
- г) шкуры, полученные от водоплавающих птиц.

2. К меховому сырью относят:

- а) шкуры, полученные от зверей, добытой охотой;
- б) шкуры, полученные от домашних животных;
- в) шкуры, полученные от с/х животных;
- г) шкуры, полученные от водоплавающих птиц.

3. К верхней меховой одежде относятся:

- а) воротники, манжеты, опушь, меховая подкладка;
- б) манто, пальто, жакет, куртка;
- в) перелины, палантины, шарфы, косынки, горжетки;
- г) перчатки, рукавицы, муфты, сумки, мелкие украшения.

4. К меховой галантереи относятся:

- а) воротники, манжеты, опушь, меховая подкладка;
- б) манто, пальто, жакет, куртка;
- в) перелины, палантины, шарфы, косынки, горжетки;
- г) перчатки, рукавицы, муфты, сумки, мелкие украшения.

5. меховая часть одежды – это:
- воротники, манжеты, опушь, меховая подкладка;
 - манто, пальто, жакет, куртка;
 - перелины, палантины, шарфы, косынки, горжетки;
 - перчатки, рукавицы, муфты, сумки, мелкие украшения.

Ответы:

Вопрос	1 вариант
1	а
2	б, в
3	б
4	г
5	а

Тема 2.5. Трикотажные товары

Вариант 1

- Какое переплетение трикотажных изделий отличается красивым внешним видом:
 - жаккардовое
 - ворсовое
 - поперечное
 - саржевое
- Какие изделия входят в ассортимент верхних трикотажных товаров:
 - жакет, жилет, джемпер;
 - жакет, кальсоны, пеньюар;
 - куртка, жилет, фуфайка;
 - сорочка, пеньюар, юбка.
- Верхнее трикотажное белье без воротника, с застежкой спереди или без, со сшивным или цельным станом, с длинными или короткими рукавами:
 - сорочка
 - фуфайка
 - кальсоны
 - фуфайка
- Трикотажные изделия, выработанные из метражного трикотажного полотна путем раскроя на отдельные детали и их соединения:
 - регулярные;
 - полурегулярные;
 - комбинированные;
 - кроеные.
- Чулочно-носочное изделие, покрывающее ногу и частично бедра, называется:
 - чулки;
 - носки;
 - колготки;
 - подследники.
- Свободная детская кофточка с рукавами, с прямым или расширенным станом, с разрезом до низа:
 - распашонка
 - сорочка
 - рубашечка
 - манишка
- Петли, расположенные поперек полотна образуют:
 - петельные ряды
 - петельные столбики
 - петельные дуги
 - петельные полосы
- Мысок - это:
 - нижняя часть чулка, покрывающая стопу
 - верхняя часть чулка, покрывающая стопу
 - верхняя часть чулка, покрывающая ногу выше колена
 - конечная часть следа, покрывающая пальцы ноги

Ответы:

Вопрос	1 вариант
1	а
2	а
3	б
4	г
5	а
6	а
7	а
8	б

Тема 2.6. Кожевенно-обувные товары

Вариант 1

1. Наружная деталь верха обуви, закрывающая тыльную поверхность пальцев стопы, называется:
а) носок;
б) задинка;
в) подошва;
г) союзка.
2. Основной вид обуви, берцы которой ниже лодыжки, а заготовка верха не полностью закрывает тыльную поверхность стопы, называется:
а) сапоги;
б) туфли;
в) мокасины;
г) сандалии.
3. Основной вид обуви, голенища которой закрывают икру (голень), а иногда и бедро:
а) сандалии;
б) полусапоги;
в) сапоги;
г) сапожки.
4. Метод прикрепления подошвы к стельке и заготовке верха с помощью одно- и двуниточных швов, называется:
а) шпилечным;
б) химическим;
в) ниточным;
г) комбинированным.
5. Способ прикрепления подошвы к стельке и заготовке верха с помощью гвоздей, называется:
а) шпилечный винтовой;
б) ниточный;
в) шпилечный гвоздевой;
г) клеевой.
6. Наружная деталь верха обуви, закрывающая боковые поверхности стопы, тыльную поверхность геленочной части стопы, иногда часть голени, называется:
а) подошва;
б) носок;
в) язычок;
г) берцы.
7. Основной вид обуви с берцами, закрывающими лодыжку и доходящими до начала икры, называется:
а) туфли;
б) сандалии;
в) сапожки;
г) ботинки.
8. К кожаной относится обувь с верхом из:
а) натуральных кож;
б) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов;
в) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов, искусственных и синтетических кож;
г) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов, искусственных и синтетических кож, а также с комбинированным верхом из перечисленных материалов.

9. Изделие, предназначенное для защиты ног человека от неблагоприятных действий внешних факторов (влаги, грязи, низких и высоких температур) и выполняющее утилитарные и эстетические функции, это -
- сапоги;
 - носки;
 - ботинки;
 - обувь.

10. Способ прикрепления подошвы к стельке и заготовке верха с помощью клея, называется:

- шпилечный винтовой;
- ниточный;
- шпилечный гвоздевой;
- клеевой.

Ответы:

Вопрос	1 вариант
1	а
2	б
3	в
4	в
5	в
6	г
7	г
8	г
9	г
10	г

Тема 2.7. Галантерейные товары

Вариант 1

1. Подгруппа товаров из волокон, нитей, тканей, которые предназначены для отделки одежды, белья, изделий для жилища, называется:

- кожаная галантерея;
- нетканые материалы;
- бельевые ткани;
- текстильная галантерея.

2. Товары, применяемые для украшения человека и его одежды, туалета, переноски различных предметов, оформления интерьера, рукоделия, ухода за одеждой и обувью и т.д., называются -

- обувными товарами;
- галантерейными товарами;
- сумки;
- кожаной галантереей.

3. По условиям эксплуатации сумки подразделяются на:

- повседневные, выходные, хозяйственные, дорожные, спортивные;
- нарядные, деловые, официальные;
- весеннее-летние, осеннее-зимние;
- детские, мужские, ученические.

4. Подгруппа товаров из натуральных, искусственных и синтетических кож, текстильных материалов, которые предназначены для выполнения утилитарных и эстетических функций, называется:

- кожаная галантерея;
- нетканые материалы;
- бельевые ткани;
- текстильная галантерея.

5. Иглы обыкновенные, спицы и крючки для вязания, наперстки относятся к:

- кожаной галантереи;
- металлической галантереи;
- пластмассовой галантереи;
- текстильной галантереи.

Ответы:

Вопрос	1 вариант
1	г
2	б

3	а
4	а
5	б

Тема 2.8. Парфюмерно-косметические товары

Вариант 1

1. Вещество или препарат, который может быть нанесен на тело человека или зубы и слизистую оболочку рта исключительно в целях очищения, устранения запаха, придания привлекательного внешнего вида, защиты и поддержания в хорошем гигиеническом состоянии, называется:

- а) гигиеническая косметика;
- б) декоративная косметика;
- в) парфюмерные жидкости;
- г) сухие духи.

2. Водные или спиртоводные растворы кислот лимонной, молочной и других, содержащих настои биологически активных трав, соков, плодов и овощей, служащие для очищения кожи от избытков жира, пота, грязи, делают кожу гладкой, закрывают поры, освежают, лечат, называются:

- а) духи;
- б) лосьоны;
- в) шампунь;
- г) крем.

3. Парфюмерные товары по агрегатному состоянию и консистенции бывают:

- а) жидкими, твердыми, порошкообразными;
- б) жидкими, твердыми, порошкообразными, воскообразными;
- в) жидкими, твердыми, порошкообразными, воскообразными, кремообразными;
- г) жидкими, твердыми, порошкообразными, воскообразными, кремообразными, масляными.

4. Основной запах духов – ноты сердца, проявляется:

- а) в первые несколько минут, когда испаряется спирт;
- б) в течение нескольких часов, после начального запаха;
- в) в течение нескольких часов, после конечного запаха;
- г) на протяжении всего аромата.

5. Спиртовые, спиртоводные или водно-спиртовые растворы душистых веществ – парфюмерных композиций сложного состава, называются:

- а) парфюмерные жидкости;
- б) косметические жидкости;
- в) гигиеническая косметика;
- г) лосьоны.

6. Водно-спиртовой раствор, содержащий не менее 1,5 % композиции и не менее 60 % спирта:

- а) духи
- б) одеколон
- в) туалетная вода
- г) душистая вода.

7. Парфюмерные жидкости подразделяются по показателям качества на:

- а) 7 групп;
- б) 5 групп;
- в) 3 группы;
- г) 2 группы.

8. Водно-спиртовые или водные растворы ПАВ с парфюмерными отдушками и специальными добавками, предназначенные для гигиенического ухода за волосами – это:

- а) духи;
- б) лосьон;
- в) шампунь;
- г) зубная паста.

9. Средство гигиены полости рта, в виде многокомпонентной смеси, содержащей воду, тонкоизмельченные мягкие абразивные порошки, противовоспалительные и лекарственные компоненты, ПАВ, загустители, парфюмерные отдушки – это:

- а) духи;
- б) зубной порошок;

- в) шампунь;
- г) зубная паста.

10. Губная помада, пудра, тушь для ресниц, контур для губ и т.д. относятся к:

- а) гигиенической косметике;
- б) декоративной косметике;
- в) к средствам по уходу за кожей;
- г) парфюмерным средствам.

Ответы:

Вопрос	1 вариант
1	а
2	б
3	г
4	б
5	а
6	б
7	а
8	в
9	г
10	б

Тема 2.9. Посудохозяйственные товары

Вариант 1

1. Разделка стеклянных изделий заключается:

- а) в обработке края изделия
- б) в нагревании изделия
- в) в обработке дна изделия
- г) в нанесении украшений

2. Шихта-это:

- а) введение в стекло вспомогательных материалов
- б) обесцвечивание стекла
- в) окраска стекла
- г) смесь сырьевых материалов в заданной пропорции.

3. Тарелки, блюда, стаканы относят к группе:

- а) художественные изделия
- б) столовая посуда
- в) кухонная посуда
- г) хозяйственная посуда

4. Украшение керамических изделий, воспроизводящее цветные виды городов, туристических мест и др. -

- а) шелкография;
- б) живописные работы;
- в) фотокерамика;
- г) декалькомания.

5. Основным сырьем для производства стеклянных товаров служит:

- а) кварцевый песок;
- б) глина;
- в) стекло;
- г) селитра.

6. Керамическое изделие, которое при постукивании деревянной палочкой издает звонкий звук:

- а) фарфор
- б) фаянс
- в) майолика
- г) гончарное изделие.

7. Нанесение на стеклянное изделие плоского рисунка, без больших углублений, матового, чаще растительной тематики:

- а) матовая лента;
- б) гравировка;
- в) живопись;
- г) трафарет

8. Хозяйственная посуда из стекла предназначена:

- а) для приготовления и хранения пищи, солений, варенья, кваса и т.д.;
- б) для приготовления пищи;
- в) для сервировки стола;
- г) для иных целей.

9. Основным сырьем для производства керамических товаров служит:

- а) кварцевый песок;
- б) глина;
- в) стекло;
- г) селитра.

10. Нанесение рисунка на керамическое изделие с помощью переводной картинки:

- а) декалькомания;
- б) шелкография;
- в) крытье;
- г) трафарет.

11. Цветное стекло получают:

- а) из одного слоя стекла и покрывают одним или двумя слоями интенсивно окрашенного стекла;
- б) путем прокатывания разогретой заготовки на столе по рассыпанному измельченному цветному стеклу;
- в) резьбой по стеклу;
- г) при добавлении красителей в стекломассу.

12. Декорирование силикатных товаров в виде непрерывной круговой полоски шириной 1-3 мм:

- а) отводка;
- б) усик;
- в) полукрытье;
- г) лента.

13. Изделие тонкой керамики со спекшимся в изломе черепком, характеризующееся высокой механической прочностью, химической и термической устойчивостью, состоящее из 50% глинистых веществ, 25% полевого шпата и 25% кварца:

- а) фаянс;
- б) фарфор;
- в) майолика;
- г) гончарное изделие.

14. Тарелки, блюда, стаканы относят к группе:

- а) художественные изделия
- б) столовая посуда
- в) кухонная посуда
- г) хозяйственная посуда

Ответы:

Вопрос	1 вариант
1	а, в
2	г
3	б
4	в
5	а
6	а
7	б
8	а
9	б
10	а
11	г
12	а
13	б
14	б

Тема 2.10. Металлические бытовые товары

Вариант 1

1. Сплав железа с углеродом, с содержанием углерода от 2,14% до 6%, называется:

- а) чугун;

- б) сталь;
- в) латунь;
- г) бронза.

2. Сплав железа с углеродом, с содержанием углерода менее 2,14%, называется:

- а) чугун;
- б) сталь;
- в) латунь;
- г) бронза.

3. Получение эмалевых покрытий на основе стеклообразующих материалов в целях создания защиты от коррозии при повышенных температурах и придания декоративного вида металлохозяйственным товарам, называется:

- а) цинковое покрытие;
- б) силикатное эмалирование;
- в) оловянное покрытие;
- г) покрытие полимерными пленками.

4. Получение покрытий путем нанесения эпоксидных смол, полипропилен или полиамидана рукоятки металлохозяйственных товаров, называется:

- а) цинковое покрытие;
- б) силикатное эмалирование;
- в) оловянное покрытие;
- г) покрытие полимерными пленками.

5. Тонкостенные полые изделия из металлов и сплавов, применяемые для приготовления, приема и хранения пищи и пищевых продуктов – это:

- а) столовые приборы;
- б) ножевые изделия;
- в) металлическая посуда;
- г) металлическая галантерея.

Ответы:

Вопрос	1 вариант
1	а
2	б
3	б
4	г
5	в

Тема 2.11. Бытовые химические товары

Вариант 1

1. Основное назначение моющих средств:

- а) очистка предметов, поверхностей, изделий из тканей от загрязнений различной природы;
- б) удаление пятен при стирке без кипячения;
- в) окраска или покрытия различных поверхностей;
- г) образование прозрачного однородного покрытия.

2. Группа товаров, предназначенная для окраски или покрытия различных поверхностей – это:

- а) средства для отбеливания;
- б) средства для мытья посуды;
- в) лакокрасочные материалы;
- г) клеящие материалы.

3. Растворы или дисперсии пленкообразующих веществ в органических растворителях или воде, после высыхания образуют прозрачное однородное покрытие – это:

- а) клей;
- б) грунтовки;
- в) краски;
- г) лаки.

4. Суспензии пигментов или их смеси с наполнителями в масле, олифе, эмульсии, латексе или другом пленкообразующем веществе, образующие после высыхания непрозрачную однородную пленку – это:

- а) клей;
- б) грунтовки;
- в) краски;
- г) лаки.

5. Адгезивы, которые применяют для соединения различных материалов за счет образования прочной связи между пленкой и поверхностями материалов – это:

- а) клей;
- б) грунтовки;
- в) краски;
- г) лаки.

Ответы:

Вопрос	1 вариант
1	а
2	в
3	г
4	в
5	а

Тема 2.12. Мебельные товары

Вариант 1

1. Изделие мебели, предназначенное для размещения предметов, приготовления и приема пищи, это -

- а) стол;
- б) тумба;
- в) шкаф;
- г) трюмо.

2. Вид мебели для отдыха и сна в положении лежа, это -

- а) диван;
- б) софа;
- в) тахта;
- г) кровать.

3. Изделие мебели, небольшой высоты, с темя и более ящиками для хранения белья, это -

- а) шкаф;
- б) комод;
- в) тумба;
- г) буфет.

4. Комплект предметов мебели, из которого можно составить различные варианты, это -

- а) набор мебели;
- б) гарнитур мебели;
- в) вид мебели;
- г) разновидность мебели.

5. Вид мебели для посадки одного человека, без спинки, это -

- а) стул;
- б) табурет;
- в) кресло;
- г) диван.

6. Изделие мебели, предназначенное для хранения предметов различного функционального назначения, это -

- а) шкаф;
- б) комод;
- в) тумба;
- г) буфет.

7. Комплект предметов мебели, состав которого не предполагает вариантов, это -

- а) набор мебели;
- б) гарнитур мебели;
- в) вид мебели;
- г) разновидность мебели.

Ответы:

Вопрос	1 вариант
1	а
2	г
3	б
4	а
5	б

6	а
7	б

Тема 2.13. Электробытовые товары

Вариант 1

1. Прибор, предназначенный для хранения свежих и замороженных продуктов питания и приготовления пищевого льда в небольших количествах - это:

- а) стиральная машина;
- б) бытовой холодильник;
- в) машина для поддержания микроклимата в помещении;
- г) машина для механизации кухонных работ.

2. Приборы, предназначенные для механической обработки пищевых продуктов и мойки посуды - это:

- а) стиральная машина;
- б) бытовой холодильник;
- в) машина для поддержания микроклимата в помещении;
- г) машина для механизации кухонных работ.

3. Кондиционеры для воздуха, нагревательные приборы для отопления, вентиляторы, увлажнители, воздухоочистители и т.д. относятся к:

- а) бытовым стиральным машинам;
- б) уборочным машинам;
- в) машинам для поддержания микроклимата в помещении;
- г) машинам для механизации кухонных работ.

4. Машины для стирки белья подразделяют по степени автоматизации процессов на:

- а) с дисковым активатором, барабанного типа;
- б) одно – и двухбаковые;
- в) неавтоматические, полуавтоматические, автоматические;
- г) стиральные машины, машины для отжима белья, стиральные машины с отжимом белья.

5. Машины для стирки белья подразделяют по способу стирки на:

- а) с дисковым активатором, барабанного типа;
- б) одно – и двухбаковые;
- в) неавтоматические, полуавтоматические, автоматические;
- г) стиральные машины, машины для отжима белья, стиральные машины с отжимом белья.

Ответы:

Вопрос	1 вариант
1	б
2	г
3	в
4	в
5	а

Тема 2.14. Культурно-бытовые товары

Вариант 1

1. Группа школьно-письменных товаров объединяет ассортимент изделий:

- а) бумага, картон;
- б) клеи, степлеры, дыроколы, скрепки канцелярские;
- в) принадлежности для письма, черчения, рисования, изделия для хранения и переноски учебников, тетрадей и принадлежностей;
- г) ручки, карандаши, линейки.

2. Особый вид товаров, предназначенных для воспитания детей - это:

- а) аудиотехника;
- б) бытовая техника;
- в) бумага;
- г) игрушки.

3. Куклы, фигурки животных и рыб, предметы домашнего обихода, транспортные игрушки относятся к:

- а) игрушкам, способствующим физическому развитию детей;
- б) игрушкам, знакомящим детей с окружающей природной средой;
- в) игрушкам, знакомящим детей с трудовыми процессами;

г) игрушкам, способствующим музыкальному и художественному развитию детей.

4. Обручи, скалки, кегли, велосипеды, санки относятся к:

- а) игрушкам, способствующим физическому развитию детей;
- б) игрушкам, знакомящим детей с окружающей природной средой;
- в) игрушкам, знакомящим детей с трудовыми процессами;
- г) игрушкам, способствующим музыкальному и художественному развитию детей.

5. Лопатки, грабли, наборы столярных и слесарных инструментов, детали, детские швейные машинки относятся к:

- а) игрушкам, способствующим физическому развитию детей;
- б) игрушкам, знакомящим детей с окружающей природной средой;
- в) игрушкам, знакомящим детей с трудовыми процессами;
- г) игрушкам, способствующим музыкальному и художественному развитию детей.

6. Игрушки, отличающиеся легкостью, изяществом, разнообразием форм и конструкций, яркими цветами, высокими гигиеническими свойствами:

- а) деревянные
- б) текстильные
- в) металлические
- г) пластмассовые.

7. Игрушки по возрастному назначению классифицируются на:

- а) 8 групп;
- б) 3 группы;
- в) 5 групп;
- г) 7 групп.

8. Материал, состоящий преимущественно из растительных волокон (целлюлозы), связанных между собой силами поверхностного сцепления, в котором могут содержаться проклеивающие вещества, минеральные наполнители, химические и натуральные волокна, пигменты и красители - это:

- а) ДВП;
- б) ДСП;
- в) пластмасса;
- г) бумага.

9. Игрушки классифицируют по:

- а) воспитательному и возрастному назначению;
- б) педагогическому назначению и материалу изготовления;
- в) педагогическому и возрастному назначению;
- г) воспитательному (педагогическому) и возрастному назначению, материалу изготовления.

10. Театр кукол, альбомы для раскрашивания, пластилин, музыкальные инструменты относятся к:

- а) игрушкам, способствующим физическому развитию детей;
- б) игрушкам, знакомящим детей с окружающей природной средой;
- в) игрушкам, знакомящим детей с трудовыми процессами;
- г) игрушкам, способствующим музыкальному и художественному развитию детей.

Ответы:

Вопрос	1 вариант
1	в
2	г
3	б
4	а
5	в
6	г
7	б
8	г
9	г
10	г

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Инструкция: Проанализируйте предоставленную информацию. Произведите действия согласно заданиям. Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании. Всего **26 заданий**, каждое из которых состоит из двух частей.

Часть А – задание на воспроизведение, понимание и анализ информации.

Часть Б – задание направленное на решение ситуационной задачи.

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является правильность выполнения задания.

1 задание – 10 баллов

2 задание – 5 баллов

Максимум – 15 баллов.

Критерии оценок:

«**Отлично**» - студент выполняет задание и набирает 12 – 15 баллов.

«**Хорошо**» - студент выполняет задание и набирает 9 – 11 баллов.

«**Удовлетворительно**» - студент выполняет задание и набирает 7 - 8 баллов.

«**Не удовлетворительно**» - студент выполняет задание и набирает менее 7 баллов.

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 1.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Какие изделия входят в ассортимент верхних трикотажных товаров:

- а) жакет, жилет, джемпер;
- б) жакет, кальсоны, пеньюар;
- в) куртка, жилет, фуфайка;
- г) сорочка, пеньюар, юбка.

2. Разделка стеклянных изделий заключается:

- а) в обработке края изделия
- б) в нагревании изделия
- в) в обработке дна изделия
- г) в нанесении украшений

3. К волокнам растительного происхождения относят:

- а) хлопок, лен, джут;
- б) шелк, хлопок, джут;
- в) шелк, шерсть, джут;
- г) вискозное, ацетатное, шелк.

4. Переплетение, в котором основные и уточные нити чередуются через одну:

- а) атласное;
- б) жаккардовое;
- в) полотняное;
- г) саржевое.

5. Вещество или препарат, который может быть нанесен на тело человека или зубы и слизистую оболочку рта исключительно в целях очищения, устранения запаха, придания привлекательного внешнего вида, защиты и поддержания в хорошем гигиеническом состоянии, называется:

- а) гигиеническая косметика;
- б) декоративная косметика;
- в) парфюмерные жидкости;
- г) сухие духи.

6. Прибор, предназначенный для хранения свежих и замороженных продуктов питания и приготовления пищевого льда в небольших количествах - это:

- а) стиральная машина;
- б) бытовой холодильник;
- в) машина для поддержания микроклимата в помещении;
- г) машина для механизации кухонных работ.

7. Группа школьно-письменных товаров объединяет ассортимент изделий:
а) бумага, картон;
б) клеи, степлеры, дыроколы, скрепки канцелярские;
в) принадлежности для письма, черчения, рисования, изделия для хранения и переноски учебников, тетрадей и принадлежностей;
г) ручки, карандаши, линейки.

8. Наружная деталь верха обуви, закрывающая тыльную поверхность пальцев стопы, называется:
а) носок;
б) задинка;
в) подошва;
г) союзка.

9. Женское шейное украшение, состоящее из бусин, промежуточных звеньев, замка с предохранителем и нити называется:
а) кулон;
б) цепочка;
в) колье;
г) бусы.

10. Вид мебели для посадки одного человека, без спинки, это -
а) стул;
б) табурет;
в) кресло;
г) диван.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца тканей. Результаты оформите таблицей:

Волокнистый состав	Группа по назначению	Переплетение	Отделка	Ширина	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 2.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Изделие мебели, предназначенное для размещения предметов, приготовления и приема пищи, это -
а) стол;
б) тумба;
в) шкаф;
г) трюмо.

2. Основной вид обуви, берцы которой ниже лодыжки, а заготовка верха не полностью закрывает тыльную поверхность стопы, называется:
а) сапоги;
б) туфли;
в) мокасины;
г) сандалии.

3. Водные или спиртоводные растворы кислот лимонной, молочной и других, содержащих настои биологически активных трав, соков, плодов и овощей, служащие для очищения кожи от избытков жира, пота, грязи, делают кожу гладкой, закрывают поры, освежают, лечат, называются:
а) духи;
б) лосьоны;
в) шампунь;
г) крем.

4. Получение эмалевых покрытий на основе стеклообразующих материалов в целях создания защиты от коррозии при повышенных температурах и придания декоративного вида металлохозяйственным товарам, называется:
а) цинковое покрытие;

- б) силикатное эмалирование;
- в) оловянное покрытие;
- г) покрытие полимерными пленками.

5. Украшение керамических изделий, воспроизводящее цветные виды городов, туристических мест и др. -

- а) шелкография;
- б) живописные работы;
- в) фотокерамика;
- г) декалькомания.

6. Товары, применяемые для украшения человека и его одежды, туалета, переноски различных предметов, оформления интерьера, рукоделия, ухода за одеждой и обувью и т.д., называются -

- а) обувными товарами;
- б) галантерейными товарами;
- в) сумки;
- г) кожаной галантереей.

7. Метод прикрепления подошвы к стельке и заготовке верха с помощью одно- и двуниточных швов, называется:

- а) шпилечным;
- б) химическим;
- в) ниточным;
- г) комбинированным.

8. Основной запах духов – ноты сердца, проявляется:

- а) в первые несколько минут, когда испаряется спирт;
- б) в течение нескольких часов, после начального запаха;
- в) в течение нескольких часов, после конечного запаха;
- г) на протяжении всего аромата.

9. Какое переплетение трикотажных изделий отличается красивым внешним видом:

- а) жаккардовое
- б) ворсовое
- в) поперечное
- г) саржевое

10. Жилет - это:

- а) плечевое изделие с рукавами;
- б) плечевое распахнутое изделие без рукавов;
- в) поясное изделие различной длины;
- г) плечевое распахнутое изделие спортивного стиля с капюшоном или без него.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца бельевого изделия. Результаты оформите таблицей:

Вид изделия	Группа, подгруппа	Волокнистый состав	Переплетение, отделка	Конструктивные особенности	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 3.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Все швейные изделия по общему назначению подразделяют на:

- а) летнюю, зимнюю, демисезонную, всепогодную;
- б) бытовую, спортивную, специальную, ведомственную;
- в) изделия для взрослых и детей;
- г) повседневную, торжественную, домашнюю, для занятий спортом.

2. Шихта-это:

- а) введение в стекло вспомогательных материалов
- б) обесцвечивание стекла

- в) окраска стекла
- г) смесь сырьевых материалов в заданной пропорции.

3. Тарелки, блюда, стаканы относят к группе:

- а) художественные изделия
- б) столовая посуда
- в) кухонная посуда
- г) хозяйственная посуда

4. Мягкий головной убор круглой или овальной формы, с околышем или без него, называется:

- а) платок;
- б) берет;
- в) шляпа;
- г) капор.

5. Основной вид обуви, голенища которой закрывают икру (голень), а иногда и бедро:

- а) сандалии;
- б) полусапоги;
- в) сапоги;
- г) сапожки.

6. Подгруппа товаров из волокон, нитей, тканей, которые предназначены для отделки одежды, белья, изделий для жилища, называется:

- а) кожаная галантерея;
- б) нетканые материалы;
- в) бельевые ткани;
- г) текстильная галантерея.

7. Спиртовые, спиртоводные или водно-спиртовые растворы душистых веществ – парфюмерных композиций сложного состава, называются:

- а) парфюмерные жидкости;
- б) косметические жидкости;
- в) гигиеническая косметика;
- г) лосьоны.

8. Материал, состоящий преимущественно из растительных волокон (целлюлозы), связанных между собой силами поверхностного сцепления, в котором могут содержаться проклеивающие вещества, минеральные наполнители, химические и натуральные волокна, пигменты и красители - это:

- а) ДВП;
- б) ДСП;
- в) пластмасса;
- г) бумага.

9. Особый вид товаров, предназначенных для воспитания детей - это:

- а) аудиотехника;
- б) бытовая техника;
- в) бумага;
- г) игрушки.

10. Способ прикрепления подошвы к стельке и заготовке верха с помощью гвоздей, называется:

- а) шпильчатый винтовой;
- б) ниточный;
- в) шпильчатый гвоздевой;
- г) клеевой.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца верхней одежды. Результаты оформите таблицей:

Вид изделия	Группа, подгруппа	Назначение	Пол и возраст	Материал		Конструктивные особенности	Заключение о качестве
				верха	подкладки		

Задание № 4.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. К драгоценным (благородным) металлам относят:

- а) золото;
- б) золото, серебро;
- в) золото, серебро, платину;
- г) золото, серебро, платину, палладий, иридий, родий, рутений, осмий.

2. Вид мебели для отдыха и сна в положении лежа, это -

- а) диван;
- б) софа;
- в) тахта;
- г) кровать.

3. Наружная деталь верха обуви, закрывающая боковые поверхности стопы, тыльную поверхность геленочной части стопы, иногда часть голени, называется:

- а) подошва;
- б) носок;
- в) язычок;
- г) берцы.

4. Основным сырьем для производства керамических товаров служит:

- а) кварцевый песок;
- б) глина;
- в) стекло;
- г) селитра.

5. Водно-спиртовой раствор, содержащий не менее 1,5 % композиции и не менее 60 % спирта:

- а) духи
- б) одеколон
- в) туалетная вода
- г) душистая вода.

6. Изделие с разрезом во всю длину стана, состоящее из двух полочек, спинки и рукавов:

- а) жакет
- б) свитер
- в) платье
- г) жилет.

7. Петли, расположенные поперек полотна образуют:

- а) петельные ряды
- б) петельные столбики
- в) петельные дуги
- г) петельные полосы

8. Цветное стекло получают:

- а) из одного слоя стекла и покрывают одним или двумя слоями интенсивно окрашенного стекла;
- б) путем прокатывания разогретой заготовки на столе по рассыпанному измельченному цветному стеклу;
- в) резьбой по стеклу;
- г) при добавлении красителей в стекломассу.

9. Нанесение рисунка на керамическое изделие с помощью переводной картинки:

- а) декалькомания;
- б) шелкография;
- в) крытье;
- г) трафарет.

10. Нить, состоящая из двух или нескольких элементарных нитей, соединенных между собой путем скручивания или склеивания, называется:

- а) монопить
- б) комплексной;
- в) крученой;
- г) пряжей.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца стеклянного изделия. Результаты оформите таблицей:

Наименование изделия	Назначение	Вид стекла	Способ выработки	Вид декорирования	Фасон		Размер, мм	Заключение о качестве
					форма	конструкция		

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 5.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Плечевое женское изделие, объединяющее лиф и юбку в одно целое, относящееся к легкой одежде:
а) платье;
б) юбка;
в) блуза;
г) комбинация.
2. Декорирование силикатных товаров в виде непрерывной круговой полоски шириной 1-3 мм:
а) отводка;
б) усик;
в) полукрытье;
г) лента.
3. Верхнее трикотажное белье без воротника, с застежкой спереди или без, со сшивным или цельным станом, с длинными или короткими рукавами:
а) сорочка
б) фуфайка
в) кальсоны
г) фуфайка
4. Трикотажные изделия, выработанные из метражного трикотажного полотна путем раскроя на отдельные детали и их соединения:
а) регулярные;
б) полурегулярные;
в) комбинированные;
г) кроеные.
5. Парфюмерные жидкости подразделяются по показателям качества на:
а) 7 групп;
б) 5 групп;
в) 3 группы;
г) 2 группы.
6. Поясное изделие, состоящее из двух передних и двух задних половинок, соединенных боковыми и шаговыми швами:
а) юбка;
б) брюки;
в) комбинезон;
г) трусы.
7. К пушному сырью относят:
а) шкуры, полученные от зверей, добытой охотой;
б) шкуры, полученные от домашних животных;
в) шкуры, полученные от с/х животных;
г) шкуры, полученные от водоплавающих птиц.
8. Основное назначение моющих средств:
а) очистка предметов, поверхностей, изделий из тканей от загрязнений различной природы;
б) удаление пятен при стирке без кипячения;
в) окраска или покрытие различных поверхностей;

г) образование прозрачного однородного покрытия.

9. Куклы, фигурки животных и рыб, предметы домашнего обихода, транспортные игрушки относятся к:

- а) игрушкам, способствующим физическому развитию детей;
- б) игрушкам, знакомящим детей с окружающей природной средой;
- в) игрушкам, знакомящим детей с трудовыми процессами;
- г) игрушкам, способствующим музыкальному и художественному развитию детей.

10. Изделие мебели, предназначенное для хранения предметов различного функционального назначения, это –

- а) шкаф;
- б) комод;
- в) тумба;
- г) буфет.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца кожаной обуви. Результаты оформите таблицей:

Вид обуви	Назначение	Условия эксплуатации	Пол, возраст	Способ изготовления	Сезон носки	Материал носки и метод крепления	Высота каблука	Размер	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 6.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Изделие мебели, небольшой высоты, с темя и более ящиками для хранения белья, это -

- а) шкаф;
- б) комод;
- в) тумба;
- г) буфет.

2. Сплав железа с углеродом, с содержанием углерода менее 2,14%, называется:

- а) чугун;
- б) сталь;
- в) латунь;
- г) бронза.

3. Основным сырьем для производства стеклянных товаров служит:

- а) кварцевый песок;
- б) глина;
- в) стекло;
- г) селитра.

4. Парфюмерные товары по агрегатному состоянию и консистенции бывают:

- а) жидкими, твердыми, порошкообразными;
- б) жидкими, твердыми, порошкообразными, воскообразными;
- в) жидкими, твердыми, порошкообразными, воскообразными, кремообразными;
- г) жидкими, твердыми, порошкообразными, воскообразными, кремообразными, масляными.

5. К кожаной относится обувь с верхом из:

- а) натуральных кож;
- б) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов;
- в) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов, искусственных и синтетических кож;
- г) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов, искусственных и синтетических кож, а также с комбинированным верхом из перечисленных материалов.

6. Изделие, предназначенное для защиты ног человека от неблагоприятных действий внешних факторов (влаги, грязи, низких и высоких температур) и выполняющее утилитарные и эстетические функции, это -

- а) сапоги;
- б) носки;

- в) ботинки;
- г) обувь.

7. Обручи, скалки, кегли, велосипеды, санки относятся к:

- а) игрушкам, способствующим физическому развитию детей;
- б) игрушкам, знакомящим детей с окружающей природной средой;
- в) игрушкам, знакомящим детей с трудовыми процессами;
- г) игрушкам, способствующим музыкальному и художественному развитию детей.

8. Чулочно-носочное изделие, покрывающее ногу и частично бедра, называется:

- а) чулки;
- б) носки;
- в) колготки;
- г) подследники.

9. Повторяющийся рисунок ткацкого переплетения называется:

- а) ткань;
- б) раппорт;
- в) переплетение;
- г) трикотаж.

10. Керамическое изделие, которое при постукивании деревянной палочкой издает звонкий звук:

- а) фарфор
- б) фаянс
- в) майолика
- г) гончарное изделие.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца керамического изделия. Результаты оформите таблицей:

Наименование изделия	Назначение	Вид керамики	Вид украшения	Характер расположения рисунка	Фасон		Размер	Заключение о качестве
					Форма	Конструкция		

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 7.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Нанесение на стеклянное изделие плоского рисунка, без больших углублений, матового, чаще растительной тематики:

- а) матовая лента;
- б) гравировка;
- в) живопись;
- г) трафарет

2. Изделие с разрезом во всю длину стана, состоящее из двух полочек, спинки и рукавов:

- а) жакет
- б) свитер
- в) платье
- г) жилет

3. Мысок - это:

- а) нижняя часть чулка, покрывающая стопу
- б) верхняя часть чулка, покрывающая стопу
- в) верхняя часть чулка, покрывающая ногу выше колена
- г) конечная часть следа, покрывающая пальцы ноги

4. Хозяйственная посуда из стекла предназначена:

- а) для приготовления и хранения пищи, солений, варенья, кваса и т.д.;
- б) для приготовления пищи;
- в) для сервировки стола;

г) для иных целей.

5. Ткани, на которые наносят и закрепляют краситель на отдельных участках, называются:

- а) набивные;
- б) меланжевые;
- в) гладкокрашеные;
- г) пестротканые.

6. Такие переплетения, образующиеся путем изменения и усложнения простых переплетений, относятся к:

- а) мелкозорчатым производным;
- б) жаккардовым;
- в) простым;
- г) мелкозорчатым комбинированным.

7. Основной вид обуви с берцами, закрывающими лодыжку и доходящими до начала икры, называется:

- а) туфли;
- б) сандалии;
- в) сапожки;
- г) ботинки.

8. Лопатки, грабли, наборы столярных и слесарных инструментов, детали, детские швейные машинки относятся к:

- а) игрушкам, способствующим физическому развитию детей;
- б) игрушкам, знакомящим детей с окружающей природной средой;
- в) игрушкам, знакомящим детей с трудовыми процессами;
- г) игрушкам, способствующим музыкальному и художественному развитию детей.

9. Игрушки, отличающиеся легкостью, изяществом, разнообразием форм и конструкций, яркими цветами, высокими гигиеническими свойствами:

- а) деревянные
- б) текстильные
- в) металлические
- г) пластмассовые.

10. Комплект предметов мебели, из которого можно составить различные варианты, это -

- а) набор мебели;
- б) гарнитур мебели;
- в) вид мебели;
- г) разновидность мебели.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца легкого платья. Результаты оформите таблицей:

Вид изделия	Группа, подгруппа	Назначение	Пол и возраст	Материал		Конструктивные особенности	Заключение о качестве
				верха	подкладки		

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 8.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Изделие тонкой керамики со спекшимся в изломе черепком, характеризующееся высокой механической прочностью, химической и термической устойчивостью, состоящее из 50% глинистых веществ, 25% полевого шпата и 25% кварца:

- а) фаянс;
- б) фарфор;
- в) майолика;
- г) гончарное изделие.

2. Свободная детская кофточка с рукавами, с прямым или расширенным станом, с разрезом до низа:

- а) распашонка

- б) сорочка
- в) рубашечка
- г) манишка

3. Изделие, полученное на ткацком станке двумя системами нитей: продольными – основы и поперечными – утка, расположенными взаимно перпендикулярно и связанными друг с другом переплетением, называется:

- а) нетканым материалом;
- б) трикотажным полотном;
- в) искусственным мехом;
- г) текстильная ткань.

4. Трикотажные изделия, выработанные из метражного трикотажного полотна путем раскроя на отдельные детали и их соединения:

- а) регулярные;
- б) полурегулярные;
- в) комбинированные;
- г) кроеные.

5. Головной убор, состоящий из головки (тульи), полей, подкладки, налобника:

- а) берет;
- б) пилотка;
- в) кепи;
- г) шляпа.

6. Ткань, снятая с ткацкого станка и не прошедшая операций отделки, называется:

- а) набивной;
- б) отбеленной;
- в) гладкокрашеной;
- г) суровой.

7. Текстильные волокна снятого волосяного покрова овец, коз, верблюдов, кроликов и других животных, называется:

- а) шерсть;
- б) хлопок;
- в) лен;
- г) шелк.

8. По условиям эксплуатации сумки подразделяются на:

- а) повседневные, выходные, хозяйственные, дорожные, спортивные;
- б) нарядные, деловые, официальные;
- в) весеннее-летние, осеннее-зимние;
- г) детские, мужские, ученические.

9. Игрушки по возрастному назначению классифицируются на:

- а) 8 групп;
- б) 3 группы;
- в) 5 групп;
- г) 7 групп.

10. Комплект предметов мебели, состав которого не предполагает вариантов, это -

- а) набор мебели;
- б) гарнитур мебели;
- в) вид мебели;
- г) разновидность мебели.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца игрушек. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Педагогическое назначение	Возрастная группа	Материал изготовления	Качество маркировки, состояние упаковки	Заключение о качестве

**Задания для дифференцированного зачета
по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»**

Задание № 9.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Изделие мебели, предназначенное для размещения предметов, приготовления и приема пищи, это -

- а) стол;
- б) тумба;
- в) шкаф;
- г) трюмо.

2. Разделка стеклянных изделий заключается:

- а) в обработке края изделия
- б) в нагревании изделия
- в) в обработке дна изделия
- г) в нанесении украшений.

3. Тарелки, блюда, стаканы относят к группе:

- а) художественные изделия
- б) столовая посуда
- в) кухонная посуда
- г) хозяйственная посуда

4. Нити, идущие вдоль полотна ткани, называются:

- а) основные;
- б) уточные;
- в) параллельные;
- г) поперечные.

5. К кожаной относится обувь с верхом из:

- а) натуральных кож;
- б) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов;
- в) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов, искусственных и синтетических кож;
- г) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов, искусственных и синтетических кож, а также с комбинированным верхом из перечисленных материалов.

6. Подгруппа товаров из волокон, нитей, тканей, которые предназначены для отделки одежды, белья, изделий для жилища, называется:

- а) кожаная галантерея;
- б) нетканые материалы;
- в) бельевые ткани;
- г) текстильная галантерея.

7. Текстильные волокна снятого волосяного покрова овец, коз, верблюдов, кроликов и других животных, называется:

- а) шерсть;
- б) хлопок;
- в) лен;
- г) шелк.

8. Материал, состоящий преимущественно из растительных волокон (целлюлозы), связанных между собой силами поверхностного сцепления, в котором могут содержаться проклеивающие вещества, минеральные наполнители, химические и натуральные волокна, пигменты и красители - это:

- а) ДВП;
- б) ДСП;
- в) пластмасса;
- г) бумага.

9. Повторяющийся рисунок ткацкого переплетения называется:

- а) ткань;
- б) раппорт;
- в) переплетение;
- г) трикотаж.

10. Способ прикрепления подошвы к стельке и заготовке верха с помощью одно- и двуниточных швов, называется:

- а) шпилечный винтовой;

- б) ниточный;
- в) шпилечный гвоздевой;
- г) клеевой.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца металлической галантереи. Результаты оформите таблицей:

Наименование изделия	Группа, подгруппа	Назначение	Материал изготовления	Конструкция	Размер	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 10.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Изделие тонкой керамики со спекшимся в изломе черепком, характеризующееся высокой механической прочностью, химической и термической устойчивостью, состоящее из 50% глинистых веществ, 25% полевого шпата и 25% кварца:

- а) фаянс;
- б) фарфор;
- в) майолика;
- г) гончарное изделие.

2. Сплав железа с углеродом, с содержанием углерода менее 2,14%, называется:

- а) чугун;
- б) сталь;
- в) латунь;
- г) бронза.

3. Изделие, полученное на ткацком станке двумя системами нитей: продольными – основы и поперечными – утка, расположенными взаимно перпендикулярно и связанными друг с другом переплетением, называется:

- а) нетканым материалом;
- б) трикотажным полотном;
- в) искусственным мехом;
- г) текстильная ткань.

4. Получение эмалевых покрытий на основе стеклообразующих материалов в целях создания защиты от коррозии при повышенных температурах и придания декоративного вида металлохозяйственным товарам, называется:

- а) цинковое покрытие;
- б) силикатное эмалирование;
- в) оловянное покрытие;
- г) покрытие полимерными пленками.

5. Основной вид обуви, голенища которой закрывают икру (голень), а иногда и бедро:

- а) сандалии;
- б) полусапоги;
- в) сапоги;
- г) сапожки.

6. Изделие с разрезом во всю длину стана, состоящее из двух полочек, спинки и рукавов:

- а) жакет
- б) свитер
- в) платье
- г) жилет.

7. Группа школьно-письменных товаров объединяет ассортимент изделий:

- а) бумага, картон;
- б) клеи, степлеры, дыроколы, скрепки канцелярские;

в) принадлежности для письма, черчения, рисования, изделия для хранения и переноски учебников, тетрадей и принадлежностей;

г) ручки, карандаши, линейки.

8. Основной запах духов – ноты сердца, проявляется:

а) в первые несколько минут, когда испаряется спирт;

б) в течение нескольких часов, после начального запаха;

в) в течение нескольких часов, после конечного запаха;

г) на протяжении всего аромата.

9. Особый вид товаров, предназначенных для воспитания детей - это:

а) аудиотехника;

б) бытовая техника;

в) бумага;

г) игрушки.

10. Изделие мебели, предназначенное для хранения предметов различного функционального назначения, это –

а) шкаф;

б) комод;

в) тумба;

г) буфет.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца гигиенической косметики. Результаты оформите таблицей:

Наименование изделия	Группа, подгруппа	Назначение	Состав, консистенция	Пол и возраст потребителя	Место и время применения	Вид и объем упаковки	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 11.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Какие изделия входят в ассортимент верхних трикотажных товаров:

а) жакет, жилет, джемпер;

б) жакет, кальсоны, пеньюар;

в) куртка, жилет, фуфайка;

г) сорочка, пеньюар, юбка.

2. Разделка стеклянных изделий заключается:

а) в обработке края изделия

б) в нагревании изделия

в) в обработке дна изделия

г) в нанесении украшений

3. К волокнам растительного происхождения относят:

а) хлопок, лен, джут;

б) шелк, хлопок, джут;

в) шелк, шерсть, джут;

г) вискозное, ацетатное, шелк.

4. Переплетение, в котором основные и уточные нити чередуются через одну:

а) атласное;

б) жаккардовое;

в) полотняное;

г) саржевое.

5. Вещество или препарат, который может быть нанесен на тело человека или зубы и слизистую оболочку рта исключительно в целях очищения, устранения запаха, придания привлекательного внешнего вида, защиты и поддержания в хорошем гигиеническом состоянии, называется:

а) гигиеническая косметика;

- б) декоративная косметика;
- в) парфюмерные жидкости;
- г) сухие духи.

6. Прибор, предназначенный для хранения свежих и замороженных продуктов питания и приготовления пищевого льда в небольших количествах - это:

- а) стиральная машина;
- б) бытовой холодильник;
- в) машина для поддержания микроклимата в помещении;
- г) машина для механизации кухонных работ.

7. Группа школьно-письменных товаров объединяет ассортимент изделий:

- а) бумага, картон;
- б) клеи, степлеры, дыроколы, скрепки канцелярские;
- в) принадлежности для письма, черчения, рисования, изделия для хранения и переноски учебников, тетрадей и принадлежностей;
- г) ручки, карандаши, линейки.

8. Наружная деталь верха обуви, закрывающая тыльную поверхность пальцев стопы, называется:

- а) носок;
- б) задинка;
- в) подошва;
- г) союзка.

9. Женское шейное украшение, состоящее из бусин, промежуточных звеньев, замка с предохранителем и нити называется:

- а) кулон;
- б) цепочка;
- в) кольцо;
- г) бусы.

10. Вид мебели для посадки одного человека, без спинки, это -

- а) стул;
- б) табурет;
- в) кресло;
- г) диван.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца тканей. Результаты оформите таблицей:

Волокнистый состав	Группа по назначению	Переплетение	Отделка	Ширина	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 12.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Изделие мебели, предназначенное для размещения предметов, приготовления и приема пищи, это -

- а) стол;
- б) тумба;
- в) шкаф;
- г) трюмо.

2. Основной вид обуви, берцы которой ниже лодыжки, а заготовка верха не полностью закрывает тыльную поверхность стопы, называется:

- а) сапоги;
- б) туфли;
- в) мокасины;
- г) сандалии.

3. Водные или спиртоводные растворы кислот лимонной, молочной и других, содержащих настои биологически активных трав, соков, плодов и овощей, служащие для очищения кожи от избытков жира, пота, грязи, делают кожу гладкой, закрывают поры, освежают, лечат, называются:

- а) духи;
- б) лосьоны;
- в) шампунь;
- г) крем.

4. Получение эмалевых покрытий на основе стеклообразующих материалов в целях создания защиты от коррозии при повышенных температурах и придания декоративного вида металлохозяйственным товарам, называется:

- а) цинковое покрытие;
- б) силикатное эмалирование;
- в) оловянное покрытие;
- г) покрытие полимерными пленками.

5. Украшение керамических изделий, воспроизводящее цветные виды городов, туристических мест и др. -

- а) шелкография;
- б) живописные работы;
- в) фотокерамика;
- г) декалькомания.

6. Товары, применяемые для украшения человека и его одежды, туалета, переноски различных предметов, оформления интерьера, рукоделия, ухода за одеждой и обувью и т.д., называются -

- а) обувными товарами;
- б) галантерейными товарами;
- в) сумки;
- г) кожаной галантереей.

7. Метод прикрепления подошвы к стельке и заготовке верха с помощью одно- и двуниточных швов, называется:

- а) шпилечным;
- б) химическим;
- в) ниточным;
- г) комбинированным.

8. Основной запах духов – ноты сердца, проявляется:

- а) в первые несколько минут, когда испаряется спирт;
- б) в течение нескольких часов, после начального запаха;
- в) в течение нескольких часов, после конечного запаха;
- г) на протяжении всего аромата.

9. Какое переплетение трикотажных изделий отличается красивым внешним видом:

- а) жаккардовое
- б) ворсовое
- в) поперечное
- г) саржевое

10. Жилет - это:

- а) плечевое изделие с рукавами;
- б) плечевое распашное изделие без рукавов;
- в) поясное изделие различной длины;
- г) плечевое распашное изделие спортивного стиля с капюшоном или без него.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца бельевого изделия. Результаты оформите таблицей:

Вид изделия	Группа, подгруппа	Волокнистый состав	Переплетение, отделка	Конструктивные особенности	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 13.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Все швейные изделия по общему назначению подразделяют на:

- а) летнюю, зимнюю, демисезонную, всесезонную;
- б) бытовую, спортивную, специальную, ведомственную;
- в) изделия для взрослых и детей;
- г) повседневную, торжественную, домашнюю, для занятий спортом.

2. Шихта-это:

- а) введение в стекло вспомогательных материалов
- б) обесцвечивание стекла
- в) окраска стекла
- г) смесь сырьевых материалов в заданной пропорции.

3. Тарелки, блюда, стаканы относят к группе:

- а) художественные изделия
- б) столовая посуда
- в) кухонная посуда
- г) хозяйственная посуда

4. Мягкий головной убор круглой или овальной формы, с околышем или без него, называется:

- а) платок;
- б) берет;
- в) шляпа;
- г) капор.

5. Основной вид обуви, голенища которой закрывают икру (голень), а иногда и бедро:

- а) сандалии;
- б) полусапоги;
- в) сапоги;
- г) сапожки.

6. Подгруппа товаров из волокон, нитей, тканей, которые предназначены для отделки одежды, белья, изделий для жилища, называется:

- а) кожаная галантерея;
- б) нетканые материалы;
- в) бельевые ткани;
- г) текстильная галантерея.

7. Спиртовые, спиртоводные или водно-спиртовые растворы душистых веществ – парфюмерных композиций сложного состава, называются:

- а) парфюмерные жидкости;
- б) косметические жидкости;
- в) гигиеническая косметика;
- г) лосьоны.

8. Материал, состоящий преимущественно из растительных волокон (целлюлозы), связанных между собой силами поверхностного сцепления, в котором могут содержаться проклеивающие вещества, минеральные наполнители, химические и натуральные волокна, пигменты и красители - это:

- а) ДВП;
- б) ДСП;
- в) пластмасса;
- г) бумага.

9. Особый вид товаров, предназначенных для воспитания детей - это:

- а) аудиотехника;
- б) бытовая техника;
- в) бумага;
- г) игрушки.

10. Способ прикрепления подошвы к стельке и заготовке верха с помощью гвоздей, называется:

- а) шпилечный винтовой;
- б) ниточный;
- в) шпилечный гвоздевой;
- г) клеевой.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца верхней одежды. Результаты оформите таблицей:

Вид изделия	Группа, подгруппа	Назначение	Пол и возраст	Материал		Конструктивные особенности	Заключение о качестве
				верха	подкладки		

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 14.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. К драгоценным (благородным) металлам относят:

- а) золото;
- б) золото, серебро;
- в) золото, серебро, платину;
- г) золото, серебро, платину, палладий, иридий, родий, рутений, осмий.

2. Вид мебели для отдыха и сна в положении лежа, это -

- а) диван;
- б) софа;
- в) тахта;
- г) кровать.

3. Наружная деталь верха обуви, закрывающая боковые поверхности стопы, тыльную поверхность геленочной части стопы, иногда часть голени, называется:

- а) подошва;
- б) носок;
- в) язычок;
- г) берцы.

4. Основным сырьем для производства керамических товаров служит:

- а) кварцевый песок;
- б) глина;
- в) стекло;
- г) селитра.

5. Водно-спиртовой раствор, содержащий не менее 1,5 % композиции и не менее 60 % спирта:

- а) духи
- б) одеколон
- в) туалетная вода
- г) душистая вода.

6. Изделие с разрезом во всю длину стана, состоящее из двух полочек, спинки и рукавов:

- а) жакет
- б) свитер
- в) платье
- г) жилет.

7. Петли, расположенные поперек полотна образуют:

- а) петельные ряды
- б) петельные столбики
- в) петельные дуги
- г) петельные полосы

8. Цветное стекло получают:

- а) из одного слоя стекла и покрывают одним или двумя слоями интенсивно окрашенного стекла;
- б) путем прокатывания разогретой заготовки на столе по рассыпанному измельченному цветному стеклу;
- в) резьбой по стеклу;
- г) при добавлении красителей в стекломассу.

9. Нанесение рисунка на керамическое изделие с помощью переводной картинки:

- а) декалькомания;
- б) шелкография;
- в) крытье;
- г) трафарет.

10. Нить, состоящая из двух или нескольких элементарных нитей, соединенных между собой путем скручивания или склеивания, называется:

- а) монопить
- б) комплексной;
- в) крученой;
- г) пряжей.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца **стеклянного изделия**. Результаты оформите таблицей:

Наименование изделия	Назначение	Вид стекла	Способ выработки	Вид декорирования	Фасон		Размер, мм	Заключение о качестве
					форма	конструкция		

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 15.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Плечевое женское изделие, объединяющее лиф и юбку в одно целое, относящееся к легкой одежде:

- а) платье;
- б) юбка;
- в) блуза;
- г) комбинация.

2. Декорирование силикатных товаров в виде непрерывной круговой полоски шириной 1-3 мм:

- а) отводка;
- б) усик;
- в) полукрытье;
- г) лента.

3. Верхнее трикотажное белье без воротника, с застежкой спереди или без, со шивным или цельным станом, с длинными или короткими рукавами:

- а) сорочка
- б) фуфайка
- в) кальсоны
- г) фуфайка

4. Трикотажные изделия, выработанные из метражного трикотажного полотна путем раскроя на отдельные детали и их соединения:

- а) регулярные;
- б) полурегулярные;
- в) комбинированные;
- г) кроеные.

5. Парфюмерные жидкости подразделяются по показателям качества на:

- а) 7 групп;
- б) 5 групп;
- в) 3 группы;
- г) 2 группы.

6. Поясное изделие, состоящее из двух передних и двух задних половинок, соединенных боковыми и шаговыми швами:

- а) юбка;
- б) брюки;
- в) комбинезон;

г) трусы.

7. К пушному сырью относят:

- а) шкуры, полученные от зверей, добытой охотой;
- б) шкуры, полученные от домашних животных;
- в) шкуры, полученные от с/х животных;
- г) шкуры, полученные от водоплавающих птиц.

8. Основное назначение моющих средств:

- а) очистка предметов, поверхностей, изделий из тканей от загрязнений различной природы;
- б) удаление пятен при стирке без кипячения;
- в) окраска или покрытия различных поверхностей;
- г) образование прозрачного однородного покрытия.

9. Куклы, фигурки животных и рыб, предметы домашнего обихода, транспортные игрушки относятся к:

- а) игрушкам, способствующим физическому развитию детей;
- б) игрушкам, знакомящим детей с окружающей природной средой;
- в) игрушкам, знакомящим детей с трудовыми процессами;
- г) игрушкам, способствующим музыкальному и художественному развитию детей.

10. Изделие мебели, предназначенное для хранения предметов различного функционального назначения, это –

- а) шкаф;
- б) комод;
- в) тумба;
- г) буфет.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца кожаной обуви. Результаты оформите таблицей:

Вид обуви	Назначение	Условия эксплуатации	Пол, возраст	Способ изготовления	Сезон носки	Материал носки и метод крепления	Высота каблука	Размер	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 16.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Изделие мебели, небольшой высоты, с темя и более ящиками для хранения белья, это -

- а) шкаф;
- б) комод;
- в) тумба;
- г) буфет.

2. Сплав железа с углеродом, с содержанием углерода менее 2,14%, называется:

- а) чугун;
- б) сталь;
- в) латунь;
- г) бронза.

3. Основным сырьем для производства стеклянных товаров служит:

- а) кварцевый песок;
- б) глина;
- в) стекло;
- г) селитра.

4. Парфюмерные товары по агрегатному состоянию и консистенции бывают:

- а) жидкими, твердыми, порошкообразными;
- б) жидкими, твердыми, порошкообразными, воскообразными;
- в) жидкими, твердыми, порошкообразными, воскообразными, кремообразными;
- г) жидкими, твердыми, порошкообразными, воскообразными, кремообразными, масляными.

5. К кожаной относится обувь с верхом из:
 а) натуральных кож;
 б) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов;
 в) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов, искусственных и синтетических кож;
 г) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов, искусственных и синтетических кож, а также с комбинированным верхом из перечисленных материалов.

6. Изделие, предназначенное для защиты ног человека от неблагоприятных действий внешних факторов (влаги, грязи, низких и высоких температур) и выполняющее утилитарные и эстетические функции, это -
 а) сапоги;
 б) носки;
 в) ботинки;
 г) обувь.

7. Обручи, скалки, кегли, велосипеды, санки относятся к:
 а) игрушкам, способствующим физическому развитию детей;
 б) игрушкам, знакомящим детей с окружающей природной средой;
 в) игрушкам, знакомящим детей с трудовыми процессами;
 г) игрушкам, способствующим музыкальному и художественному развитию детей.

8. Чулочно-носочное изделие, покрывающее ногу и частично бедра, называется:
 а) чулки;
 б) носки;
 в) колготки;
 г) подследники.

9. Повторяющийся рисунок ткацкого переплетения называется:
 а) ткань;
 б) раппорт;
 в) переплетение;
 г) трикотаж.

10. Керамическое изделие, которое при постукивании деревянной палочкой издает звонкий звук:
 а) фарфор
 б) фаянс
 в) майолика
 г) гончарное изделие.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца керамического изделия. Результаты оформите таблицей:

Наименование изделия	Назначение	Вид керамики	Вид украшения	Характер расположения рисунка	Фасон		Размер	Заключение о качестве
					Форма	Конструкция		

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 17.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Нанесение на стеклянное изделие плоского рисунка, без больших углублений, матового, чаще растительной тематики:

- а) матовая лента;
- б) гравировка;
- в) живопись;
- г) трафарет

2. Изделие с разрезом во всю длину стана, состоящее из двух полочек, спинки и рукавов:

- а) жакет
- б) свитер
- в) платье

г) жилет

3. Мысок - это:

- а) нижняя часть чулка, покрывающая стопу
- б) верхняя часть чулка, покрывающая стопу
- в) верхняя часть чулка, покрывающая ногу выше колена
- г) конечная часть следа, покрывающая пальцы ноги

4. Хозяйственная посуда из стекла предназначена:

- а) для приготовления и хранения пищи, солений, варенья, кваса и т.д.;
- б) для приготовления пищи;
- в) для сервировки стола;
- г) для иных целей.

5. Ткани, на которые наносят и закрепляют краситель на отдельных участках, называются:

- а) набивные;
- б) меланжевые;
- в) гладкокрашенные;
- г) пестротканые.

6. Ткацкие переплетения, образующиеся путем изменения и усложнения простых переплетений, относятся к:

- а) мелкоузорчатым производным;
- б) жаккардовым;
- в) простым;
- г) мелкоузорчатым комбинированным.

7. Основной вид обуви с берцами, закрывающими лодыжку и доходящими до начала икры, называется:

- а) туфли;
- б) сандалии;
- в) сапожки;
- г) ботинки.

8. Лопатки, грабли, наборы столярных и слесарных инструментов, детали, детские швейные машинки относятся к:

- а) игрушкам, способствующим физическому развитию детей;
- б) игрушкам, знакомящим детей с окружающей природной средой;
- в) игрушкам, знакомящим детей с трудовыми процессами;
- г) игрушкам, способствующим музыкальному и художественному развитию детей.

9. Игрушки, отличающиеся легкостью, изяществом, разнообразием форм и конструкций, яркими цветами, высокими гигиеническими свойствами:

- а) деревянные
- б) текстильные
- в) металлические
- г) пластмассовые.

10. Комплект предметов мебели, из которого можно составить различные варианты, это -

- а) набор мебели;
- б) гарнитур мебели;
- в) вид мебели;
- г) разновидность мебели.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца легкого платья. Результаты оформите таблицей:

Вид изделия	Группа, подгруппа	Назначение	Пол и возраст	Материал		Конструктивные особенности	Заключение о качестве
				верха	подкладки		

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 18.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Изделие тонкой керамики со спекшимся в изломе черепком, характеризующееся высокой механической прочностью, химической и термической устойчивостью, состоящее из 50% глинистых веществ, 25% полевого шпата и 25% кварца:

- а) фаянс;
- б) фарфор;
- в) майолика;
- г) гончарное изделие.

2. Свободная детская кофточка с рукавами, с прямым или расширенным станом, с разрезом до низа:

- а) распашонка
- б) сорочка
- в) рубашечка
- г) манишка

3. Изделие, полученное на ткацком станке двумя системами нитей: продольными – основы и поперечными – утка, расположенными взаимно перпендикулярно и связанными друг с другом переплетением, называется:

- а) нетканым материалом;
- б) трикотажным полотном;
- в) искусственным мехом;
- г) текстильная ткань.

4. Трикотажные изделия, выработанные из метражного трикотажного полотна путем раскроя на отдельные детали и их соединения:

- а) регулярные;
- б) полурегулярные;
- в) комбинированные;
- г) кроеные.

5. Головной убор, состоящий из головки (тульи), полей, подкладки, налобника:

- а) берет;
- б) пилотка;
- в) кепи;
- г) шляпа.

6. Ткань, снятая с ткацкого станка и не прошедшая операций отделки, называется:

- а) набивной;
- б) отбеленной;
- в) гладкокрашеной;
- г) суровой.

7. Текстильные волокна снятого волосяного покрова овец, коз, верблюдов, кроликов и других животных, называется:

- а) шерсть;
- б) хлопок;
- в) лен;
- г) шелк.

8. По условиям эксплуатации сумки подразделяются на:

- а) повседневные, выходные, хозяйственные, дорожные, спортивные;
- б) нарядные, деловые, официальные;
- в) весеннее-летние, осеннее-зимние;
- г) детские, мужские, ученические.

9. Игрушки по возрастному назначению классифицируются на:

- а) 8 групп;
- б) 3 группы;
- в) 5 групп;
- г) 7 групп.

10. Комплект предметов мебели, состав которого не предполагает вариантов, это -

- а) набор мебели;
- б) гарнитур мебели;
- в) вид мебели;
- г) разновидность мебели.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца игрушек. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Педагогическое назначение	Возрастная группа	Материал изготовления	Качество маркировки, состояние упаковки	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 19.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Изделие мебели, предназначенное для размещения предметов, приготовления и приема пищи, это -
 - а) стол;
 - б) тумба;
 - в) шкаф;
 - г) трюмо.
2. Разделка стеклянных изделий заключается:
 - а) в обработке края изделия
 - б) в нагревании изделия
 - в) в обработке дна изделия
 - г) в нанесении украшений.
3. Тарелки, блюда, стаканы относят к группе:
 - а) художественные изделия
 - б) столовая посуда
 - в) кухонная посуда
 - г) хозяйственная посуда
4. Нити, идущие вдоль полотна ткани, называются:
 - а) основные;
 - б) уточные;
 - в) параллельные;
 - г) поперечные.
5. К кожаной относится обувь с верхом из:
 - а) натуральных кож;
 - б) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов;
 - в) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов, искусственных и синтетических кож;
 - г) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов, искусственных и синтетических кож, а также с комбинированным верхом из перечисленных материалов.
6. Подгруппа товаров из волокон, нитей, тканей, которые предназначены для отделки одежды, белья, изделий для жилища, называется:
 - а) кожаная галантерея;
 - б) нетканые материалы;
 - в) бельевые ткани;
 - г) текстильная галантерея.
7. Текстильные волокна снятого волосяного покрова овец, коз, верблюдов, кроликов и других животных, называется:
 - а) шерсть;
 - б) хлопок;
 - в) лен;
 - г) шелк.
8. Материал, состоящий преимущественно из растительных волокон (целлюлозы), связанных между собой силами поверхностного сцепления, в котором могут содержаться проклеивающие вещества, минеральные наполнители, химические и натуральные волокна, пигменты и красители - это:
 - а) ДВП;
 - б) ДСП;

- в) пластмасса;
- г) бумага.

9. Повторяющийся рисунок ткацкого переплетения называется:

- а) ткань;
- б) раппорт;
- в) переплетение;
- г) трикотаж.

10. Способ прикрепления подошвы к стельке и заготовке верха с помощью одно- и двуниточных швов, называется:

- а) шпилечный винтовой;
- б) ниточный;
- в) шпилечный гвоздевой;
- г) клеевой.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца металлической галантереи. Результаты оформите таблицей:

Наименование изделия	Группа, подгруппа	Назначение	Материал изготовления	Конструкция	Размер	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 20.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Изделие тонкой керамики со спекшимся в изломе черепком, характеризующееся высокой механической прочностью, химической и термической устойчивостью, состоящее из 50% глинистых веществ, 25% полевого шпата и 25% кварца:

- а) фаянс;
- б) фарфор;
- в) майолика;
- г) гончарное изделие.

2. Сплав железа с углеродом, с содержанием углерода менее 2,14%, называется:

- а) чугун;
- б) сталь;
- в) латунь;
- г) бронза.

3. Изделие, полученное на ткацком станке двумя системами нитей: продольными – основы и поперечными – утка, расположенными взаимно перпендикулярно и связанными друг с другом переплетением, называется:

- а) нетканым материалом;
- б) трикотажным полотном;
- в) искусственным мехом;
- г) текстильная ткань.

4. Получение эмалевых покрытий на основе стеклообразующих материалов в целях создания защиты от коррозии при повышенных температурах и придания декоративного вида металлохозяйственным товарам, называется:

- а) цинковое покрытие;
- б) силикатное эмалирование;
- в) оловянное покрытие;
- г) покрытие полимерными пленками.

5. Основной вид обуви, голенища которой закрывают икру (голень), а иногда и бедро:

- а) сандалии;
- б) полусапоги;
- в) сапоги;

г) сапожки.

6. Изделие с разрезом во всю длину стана, состоящее из двух полочек, спинки и рукавов:

- а) жакет
- б) свитер
- в) платье
- г) жилет.

7. Группа школьно-письменных товаров объединяет ассортимент изделий:

- а) бумага, картон;
- б) клеи, степлеры, дыроколы, скрепки канцелярские;
- в) принадлежности для письма, черчения, рисования, изделия для хранения и переноски учебников, тетрадей и принадлежностей;
- г) ручки, карандаши, линейки.

8. Основной запах духов – ноты сердца, проявляется:

- а) в первые несколько минут, когда испаряется спирт;
- б) в течение нескольких часов, после начального запаха;
- в) в течение нескольких часов, после конечного запаха;
- г) на протяжении всего аромата.

9. Особый вид товаров, предназначенных для воспитания детей - это:

- а) аудиотехника;
- б) бытовая техника;
- в) бумага;
- г) игрушки.

10. Изделие мебели, предназначенное для хранения предметов различного функционального назначения, это –

- а) шкаф;
- б) комод;
- в) тумба;
- г) буфет.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца гигиенической косметики. Результаты оформите таблицей:

Наименование изделия	Группа, подгруппа	Назначение	Состав, консистенция	Пол и возраст потребителя	Место и время применения	Вид и объем упаковки	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 21.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Какие изделия входят в ассортимент верхних трикотажных товаров:

- а) жакет, жилет, джемпер;
- б) жакет, кальсоны, пеньюар;
- в) куртка, жилет, фуфайка;
- г) сорочка, пеньюар, юбка.

2. Разделка стеклянных изделий заключается:

- а) в обработке края изделия
- б) в нагревании изделия
- в) в обработке дна изделия
- г) в нанесении украшений

3. К волокнам растительного происхождения относят:

- а) хлопок, лен, джут;
- б) шелк, хлопок, джут;
- в) шелк, шерсть, джут;

г) вискозное, ацетатное, шелк.

4. Переплетение, в котором основные и уточные нити чередуются через одну:

- а) атласное;
- б) жаккардовое;
- в) полотняное;
- г) саржевое.

5. Вещество или препарат, который может быть нанесен на тело человека или зубы и слизистую оболочку рта исключительно в целях очищения, устранения запаха, придания привлекательного внешнего вида, защиты и поддержания в хорошем гигиеническом состоянии, называется:

- а) гигиеническая косметика;
- б) декоративная косметика;
- в) парфюмерные жидкости;
- г) сухие духи.

6. Прибор, предназначенный для хранения свежих и замороженных продуктов питания и приготовления пищевого льда в небольших количествах - это:

- а) стиральная машина;
- б) бытовой холодильник;
- в) машина для поддержания микроклимата в помещении;
- г) машина для механизации кухонных работ.

7. Группа школьно-письменных товаров объединяет ассортимент изделий:

- а) бумага, картон;
- б) клеи, степлеры, дыроколы, скрепки канцелярские;
- в) принадлежности для письма, черчения, рисования, изделия для хранения и переноски учебников, тетрадей и принадлежностей;
- г) ручки, карандаши, линейки.

8. Наружная деталь верха обуви, закрывающая тыльную поверхность пальцев стопы, называется:

- а) носок;
- б) задинка;
- в) подошва;
- г) союзка.

9. Женское шейное украшение, состоящее из бусин, промежуточных звеньев, замка с предохранителем и нити называется:

- а) кулон;
- б) цепочка;
- в) колье;
- г) бусы.

10. Вид мебели для посадки одного человека, без спинки, это -

- а) стул;
- б) табурет;
- в) кресло;
- г) диван.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца тканей. Результаты оформите таблицей:

Волокнистый состав	Группа по назначению	Переплетение	Отделка	Ширина	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 22.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Изделие мебели, предназначенное для размещения предметов, приготовления и приема пищи, это -
- а) стол;

- б) тумба;
- в) шкаф;
- г) трюмо.

2. Основной вид обуви, берцы которой ниже лодыжки, а заготовка верха не полностью закрывает тыльную поверхность стопы, называется:

- а) сапоги;
- б) туфли;
- в) мокасины;
- г) сандалии.

3. Водные или спиртоводные растворы кислот лимонной, молочной и других, содержащих настои биологически активных трав, соков, плодов и овощей, служащие для очищения кожи от избытков жира, пота, грязи, делают кожу гладкой, закрывают поры, освежают, лечат, называются:

- а) духи;
- б) лосьоны;
- в) шампунь;
- г) крем.

4. Получение эмалевых покрытий на основе стеклообразующих материалов в целях создания защиты от коррозии при повышенных температурах и придания декоративного вида металлохозяйственным товарам, называется:

- а) цинковое покрытие;
- б) силикатное эмалирование;
- в) оловянное покрытие;
- г) покрытие полимерными пленками.

5. Украшение керамических изделий, воспроизводящее цветные виды городов, туристических мест и др. -

- а) шелкография;
- б) живописные работы;
- в) фотокерамика;
- г) декалькомания.

6. Товары, применяемые для украшения человека и его одежды, туалета, переноски различных предметов, оформления интерьера, рукоделия, ухода за одеждой и обувью и т.д., называются -

- а) обувными товарами;
- б) галантерейными товарами;
- в) сумки;
- г) кожаной галантереей.

7. Метод прикрепления подошвы к стельке и заготовке верха с помощью одно- и двуниточных швов, называется:

- а) шпилечным;
- б) химическим;
- в) ниточным;
- г) комбинированным.

8. Основной запах духов – ноты сердца, проявляется:

- а) в первые несколько минут, когда испаряется спирт;
- б) в течение нескольких часов, после начального запаха;
- в) в течение нескольких часов, после конечного запаха;
- г) на протяжении всего аромата.

9. Какое переплетение трикотажных изделий отличается красивым внешним видом:

- а) жаккардовое
- б) ворсовое
- в) поперечное
- г) саржевое

10. Жилет - это:

- а) плечевое изделие с рукавами;
- б) плечевое распашное изделие без рукавов;
- в) поясное изделие различной длины;
- г) плечевое распашное изделие спортивного стиля с капюшоном или без него.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца бельевого изделия. Результаты оформите таблицей:

Вид изделия	Группа, подгруппа	Волокнистый состав	Переплетение, отделка	Конструктивные особенности	Заключение о качестве

**Задания для дифференцированного зачета
по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»**

Задание № 23.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Все швейные изделия по общему назначению подразделяют на:

- а) летнюю, зимнюю, демисезонную, всесезонную;
- б) бытовую, спортивную, специальную, ведомственную;
- в) изделия для взрослых и детей;
- г) повседневную, торжественную, домашнюю, для занятий спортом.

2. Шихта-это:

- а) введение в стекло вспомогательных материалов
- б) обесцвечивание стекла
- в) окраска стекла
- г) смесь сырьевых материалов в заданной пропорции.

3. Тарелки, блюда, стаканы относят к группе:

- а) художественные изделия
- б) столовая посуда
- в) кухонная посуда
- г) хозяйственная посуда

4. Мягкий головной убор круглой или овальной формы, с околышем или без него, называется:

- а) платок;
- б) берет;
- в) шляпа;
- г) капор.

5. Основной вид обуви, голенища которой закрывают икру (голень), а иногда и бедро:

- а) сандалии;
- б) полусапоги;
- в) сапоги;
- г) сапожки.

6. Подгруппа товаров из волокон, нитей, тканей, которые предназначены для отделки одежды, белья, изделий для жилища, называется:

- а) кожаная галантерея;
- б) нетканые материалы;
- в) бельевые ткани;
- г) текстильная галантерея.

7. Спиртовые, спиртоводные или водно-спиртовые растворы душистых веществ – парфюмерных композиций сложного состава, называются:

- а) парфюмерные жидкости;
- б) косметические жидкости;
- в) гигиеническая косметика;
- г) лосьоны.

8. Материал, состоящий преимущественно из растительных волокон (целлюлозы), связанных между собой силами поверхностного сцепления, в котором могут содержаться проклеивающие вещества, минеральные наполнители, химические и натуральные волокна, пигменты и красители - это:

- а) ДВП;
- б) ДСП;
- в) пластмасса;
- г) бумага.

9. Особый вид товаров, предназначенных для воспитания детей - это:

- а) аудиотехника;
- б) бытовая техника;
- в) бумага;
- г) игрушки.

10. Способ прикрепления подошвы к стельке и заготовке верха с помощью гвоздей, называется:

- а) шпилечный винтовой;
- б) ниточный;
- в) шпилечный гвоздевой;
- г) клеевой.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца верхней одежды. Результаты оформите таблицей:

Вид изделия	Группа, подгруппа	Назначение	Пол и возраст	Материал		Конструктивные особенности	Заключение о качестве
				верха	подкладки		

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 24.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. К драгоценным (благородным) металлам относят:

- а) золото;
- б) золото, серебро;
- в) золото, серебро, платину;
- г) золото, серебро, платину, палладий, иридий, родий, рутений, осмий.

2. Вид мебели для отдыха и сна в положении лежа, это -

- а) диван;
- б) софа;
- в) тахта;
- г) кровать.

3. Наружная деталь верха обуви, закрывающая боковые поверхности стопы, тыльную поверхность геленочной части стопы, иногда часть голени, называется:

- а) подошва;
- б) носок;
- в) язычок;
- г) берцы.

4. Основным сырьем для производства керамических товаров служит:

- а) кварцевый песок;
- б) глина;
- в) стекло;
- г) селитра.

5. Водно-спиртовой раствор, содержащий не менее 1,5 % композиции и не менее 60 % спирта:

- а) духи
- б) одеколон
- в) туалетная вода
- г) душистая вода.

6. Изделие с разрезом во всю длину стана, состоящее из двух полочек, спинки и рукавов:

- а) жакет
- б) свитер
- в) платье
- г) жилет.

7. Петли, расположенные поперек полотна образуют:

- а) петельные ряды
- б) петельные столбики
- в) петельные дуги
- г) петельные полосы

8. Цветное стекло получают:

- а) из одного слоя стекла и покрывают одним или двумя слоями интенсивно окрашенного стекла;
- б) путем прокатывания разогретой заготовки на столе по рассыпанному измельченному цветному стеклу;
- в) резьбой по стеклу;
- г) при добавлении красителей в стекломассу.

9. Нанесение рисунка на керамическое изделие с помощью переводной картинки:

- а) декалькомания;
- б) шелкография;
- в) крытье;
- г) трафарет.

10. Нить, состоящая из двух или нескольких элементарных нитей, соединенных между собой путем скручивания или склеивания, называется:

- а) монопить
- б) комплексной;
- в) крученой;
- г) пряжей.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца **стеклянного изделия**. Результаты оформите таблицей:

Наименование изделия	Назначение	Вид стекла	Способ выработки	Вид декорирования	Фасон		Размер, мм	Заключение о качестве
					форма	конструкция		

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 25.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Плечевое женское изделие, объединяющее лиф и юбку в одно целое, относящееся к легкой одежде:

- а) платье;
- б) юбка;
- в) блуза;
- г) комбинация.

2. Декорирование силикатных товаров в виде непрерывной круговой полосы шириной 1-3 мм:

- а) отводка;
- б) усик;
- в) полукрытье;
- г) лента.

3. Верхнее трикотажное белье без воротника, с застежкой спереди или без, со сшивным или цельным станом, с длинными или короткими рукавами:

- а) сорочка
- б) фуфайка
- в) кальсоны
- г) фуфайка

4. Трикотажные изделия, выработанные из метражного трикотажного полотна путем раскроя на отдельные детали и их соединения:

- а) регулярные;
- б) полурегулярные;
- в) комбинированные;
- г) кроеные.

5. Парфюмерные жидкости подразделяются по показателям качества на:

- а) 7 групп;
- б) 5 групп;
- в) 3 группы;
- г) 2 группы.

6. Поясное изделие, состоящее из двух передних и двух задних половинок, соединенных боковыми и шаговыми швами:

- а) юбка;
- б) брюки;
- в) комбинезон;
- г) трусы.

7. К пушному сырью относят:

- а) шкуры, полученные от зверей, добытой охотой;
- б) шкуры, полученные от домашних животных;
- в) шкуры, полученные от с/х животных;
- г) шкуры, полученные от водоплавающих птиц.

8. Основное назначение моющих средств:

- а) очистка предметов, поверхностей, изделий из тканей от загрязнений различной природы;
- б) удаление пятен при стирке без кипячения;
- в) окраска или покрытия различных поверхностей;
- г) образование прозрачного однородного покрытия.

9. Куклы, фигурки животных и рыб, предметы домашнего обихода, транспортные игрушки относятся к:

- а) игрушкам, способствующим физическому развитию детей;
- б) игрушкам, знакомящим детей с окружающей природной средой;
- в) игрушкам, знакомящим детей с трудовыми процессами;
- г) игрушкам, способствующим музыкальному и художественному развитию детей.

10. Изделие мебели, предназначенное для хранения предметов различного функционального назначения, это –

- а) шкаф;
- б) комод;
- в) тумба;
- г) буфет.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца кожаной обуви. Результаты оформите таблицей:

Вид обуви	Назначение	Условия эксплуатации	Пол, возраст	Способ изготовления	Сезон носки	Материал носки и метод крепления	Высота каблука	Размер	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 26.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Изделие мебели, небольшой высоты, с темя и более ящиками для хранения белья, это -

- а) шкаф;
- б) комод;
- в) тумба;
- г) буфет.

2. Сплав железа с углеродом, с содержанием углерода менее 2,14%, называется:

- а) чугун;
- б) сталь;
- в) латунь;
- г) бронза.

3. Основным сырьем для производства стеклянных товаров служит:

- а) кварцевый песок;
- б) глина;
- в) стекло;
- г) селитра.

4. Парфюмерные товары по агрегатному состоянию и консистенции бывают:

- а) жидкими, твердыми, порошкообразными;
- б) жидкими, твердыми, порошкообразными, воскообразными;
- в) жидкими, твердыми, порошкообразными, воскообразными, кремообразными;
- г) жидкими, твердыми, порошкообразными, воскообразными, кремообразными, масляными.

5. К кожаной относится обувь с верхом из:

- а) натуральных кож;
- б) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов;
- в) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов, искусственных и синтетических кож;
- г) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов, искусственных и синтетических кож, а также с комбинированным верхом из перечисленных материалов.

6. Изделие, предназначенное для защиты ног человека от неблагоприятных действий внешних факторов (влаги, грязи, низких и высоких температур) и выполняющее утилитарные и эстетические функции, это -

- а) сапоги;
- б) носки;
- в) ботинки;
- г) обувь.

7. Обручи, скалки, кегли, велосипеды, санки относятся к:

- а) игрушкам, способствующим физическому развитию детей;
- б) игрушкам, знакомящим детей с окружающей природной средой;
- в) игрушкам, знакомящим детей с трудовыми процессами;
- г) игрушкам, способствующим музыкальному и художественному развитию детей.

8. Чулочно-носочное изделие, покрывающее ногу и частично бедра, называется:

- а) чулки;
- б) носки;
- в) колготки;
- г) подследники.

9. Повторяющийся рисунок ткацкого переплетения называется:

- а) ткань;
- б) раппорт;
- в) переплетение;
- г) трикотаж.

10. Керамическое изделие, которое при постукивании деревянной палочкой издает звонкий звук:

- а) фарфор
- б) фаянс
- в) майолика
- г) гончарное изделие.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца керамического изделия. Результаты оформите таблицей:

Наименование изделия	Назначение	Вид керамики	Вид украшения	Характер расположения рисунка	Фасон		Размер	Заключение о качестве
					Форма	Конструкция		

Эталоны ответов по МДК 01.01. «Розничная торговля непродовольственными товарами»

Задание № 1, 11, 21

Уровень А

Ключ к тесту

1. Какие изделия входят в ассортимент верхних трикотажных товаров:

- а) жакет, жилет, джемпер;

- б) жакет, кальсоны, пеньюар;
- в) куртка, жилет, фуфайка;
- г) сорочка, пеньюар, юбка.

2. Разделка стеклянных изделий заключается:

- а) в обработке края изделия
- б) в нагревании изделия
- в) в обработке дна изделия
- г) в нанесении украшений

3. К волокнам растительного происхождения относят:

- а) хлопок, лен, джут;
- б) шелк, хлопок, джут;
- в) шелк, шерсть, джут;
- г) вискозное, ацетатное, шелк.

4. Переплетение, в котором основные и уточные нити чередуются через одну:

- а) атласное;
- б) жаккардовое;
- в) полотняное;
- г) саржевое.

5. Вещество или препарат, который может быть нанесен на тело человека или зубы и слизистую оболочку рта исключительно в целях очищения, устранения запаха, придания привлекательного внешнего вида, защиты и поддержания в хорошем гигиеническом состоянии, называется:

- а) гигиеническая косметика;
- б) декоративная косметика;
- в) парфюмерные жидкости;
- г) сухие духи.

6. Прибор, предназначенный для хранения свежих и замороженных продуктов питания и приготовления пищевого льда в небольших количествах - это:

- а) стиральная машина;
- б) бытовой холодильник;
- в) машина для поддержания микроклимата в помещении;
- г) машина для механизации кухонных работ.

7. Группа школьно-письменных товаров объединяет ассортимент изделий:

- а) бумага, картон;
- б) клеи, степлеры, дыроколы, скрепки концелярские;
- в) принадлежности для письма, черчения, рисования, изделия для хранения и переноски учебников, тетрадей и принадлежностей;
- г) ручки, карандаши, линейки.

8. Наружная деталь верха обуви, закрывающая тыльную поверхность пальцев стопы, называется:

- а) носок;
- б) задинка;
- в) подошва;
- г) союзка.

9. Женское шейное украшение, состоящее из бусин, промежуточных звеньев, замка с предохранителем и нити называется:

- а) кулон;
- б) цепочка;
- в) кольцо;
- г) бусы.

10. Вид мебели для посадки одного человека, без спинки, это -

- а) стул;
- б) табурет;
- в) кресло;
- г) диван.

Уровень В

Студент дает характеристику по всем признакам классификации и делает заключение о качестве предложенного образца тканей. Результаты оформляет таблицей:

№	Волокнистый состав	Группа по назначению	Переплетение	Отделка	Ширина	Заключение о качестве
1						
11						
21						

Задание № 2, 12, 22.

Уровень А

Ключ к тесту

1. Изделие мебели, предназначенное для размещения предметов, приготовления и приема пищи, это -

- а) стол;
- б) тумба;
- в) шкаф;
- г) трюмо.

2. Основной вид обуви, берцы которой ниже лодыжки, а заготовка верха не полностью закрывает тыльную поверхность стопы, называется:

- а) сапоги;
- б) туфли;
- в) мокасины;
- г) сандалии.

3. Водные или спиртоводные растворы кислот лимонной, молочной и других, содержащих настои биологически активных трав, соков, плодов и овощей, служащие для очищения кожи от избытков жира, пота, грязи, делают кожу гладкой, закрывают поры, освежают, лечат, называются:

- а) духи;
- б) лосьоны;
- в) шампунь;
- г) крем.

4. Получение эмалевых покрытий на основе стеклообразующих материалов в целях создания защиты от коррозии при повышенных температурах и придания декоративного вида металлохозяйственным товарам, называется:

- а) цинковое покрытие;
- б) силикатное эмалирование;
- в) оловянное покрытие;
- г) покрытие полимерными пленками.

5. Украшение керамических изделий, воспроизводящее цветные виды городов, туристических мест и др. -

- а) шелкография;
- б) живописные работы;
- в) фотокерамика;
- г) декалькомания.

6. Товары, применяемые для украшения человека и его одежды, туалета, переноски различных предметов, оформления интерьера, рукоделия, ухода за одеждой и обувью и т.д., называются -

- а) обувными товарами;
- б) галантерейными товарами;
- в) сумки;
- г) кожаной галантереей.

7. Метод прикрепления подошвы к стельке и заготовке верха с помощью одно- и двуниточных швов, называется:

- а) шпилечным;
- б) химическим;
- в) ниточным;
- г) комбинированным.

8. Основной запах духов – ноты сердца, проявляется:
- а) в первые несколько минут, когда испаряется спирт;
 - б) в течение нескольких часов, после начального запаха;
 - в) в течение нескольких часов, после конечного запаха;
 - г) на протяжении всего аромата.

9. Какое переплетение трикотажных изделий отличается красивым внешним видом:

- а) жаккардовое
- б) ворсовое
- в) поперечное
- г) саржевое

10. Жилет - это:

- а) плечевое изделие с рукавами;
- б) плечевое распашное изделие без рукавов;
- в) поясное изделие различной длины;
- г) плечевое распашное изделие спортивного стиля с капюшоном или без него.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца бельевого изделия. Результаты оформите таблицей:

№	Вид изделия	Группа, подгруппа	Волокнистый состав	Переплетение, отделка	Конструктивные особенности	Заключение о качестве
2						
12						
22						

Задание № 3, 13, 23.

Уровень А

Ключ к тесту

1. Все швейные изделия по общему назначению подразделяют на:

- а) летнюю, зимнюю, демисезонную, всесезонную;
- б) бытовую, спортивную, специальную, ведомственную;
- в) изделия для взрослых и детей;
- г) повседневную, торжественную, домашнюю, для занятий спортом.

2. Шихта-это:

- а) введение в стекло вспомогательных материалов
- б) обесцвечивание стекла
- в) окраска стекла
- г) смесь сырьевых материалов в заданной пропорции.

3. Тарелки, блюда, стаканы относят к группе:

- а) художественные изделия
- б) столовая посуда
- в) кухонная посуда
- г) хозяйственная посуда

4. Мягкий головной убор круглой или овальной формы, с околышем или без него, называется:

- а) платок;
- б) берет;
- в) шляпа;
- г) капор.

5. Основной вид обуви, голенища которой закрывают икру (голень), а иногда и бедро:

- а) сандалии;
- б) полусапоги;

- в) сапоги;
- г) сапожки.

6. Подгруппа товаров из волокон, нитей, тканей, которые предназначены для отделки одежды, белья, изделий для жилища, называется:

- а) кожаная галантерея;
- б) нетканые материалы;
- в) бельевые ткани;
- г) текстильная галантерея.

7. Спиртовые, спиртоводные или водно-спиртовые растворы душистых веществ – парфюмерных композиций сложного состава, называются:

- а) парфюмерные жидкости;
- б) косметические жидкости;
- в) гигиеническая косметика;
- г) лосьоны.

8. Материал, состоящий преимущественно из растительных волокон (целлюлозы), связанных между собой силами поверхностного сцепления, в котором могут содержаться проклеивающие вещества, минеральные наполнители, химические и натуральные волокна, пигменты и красители - это:

- а) ДВП;
- б) ДСП;
- в) пластмасса;
- г) бумага.

9. Особый вид товаров, предназначенных для воспитания детей - это:

- а) аудиотехника;
- б) бытовая техника;
- в) бумага;
- г) игрушки.

10. Способ прикрепления подошвы к стельке и заготовке верха с помощью гвоздей, называется:

- а) шпилечный винтовой;
- б) ниточный;
- в) шпилечный гвоздевой;
- г) клеевой.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца верхней одежды. Результаты оформите таблицей:

№	Вид изделия	Группа, подгруппа	Назначение	Пол и возраст	Материал		Конструктивные особенности	Заключение о качестве
					верха	подкладки		
3								
13								
23								

Задание № 4, 14, 24.

Уровень А

Ключ к тесту

1. К драгоценным (благородным) металлам относят:

- а) золото;
- б) золото, серебро;
- в) золото, серебро, платину;
- г) золото, серебро, платину, палладий, иридий, родий, рутений, осмий.

14									
24									

Задание № 5, 15, 25.

Уровень А

Ключ к тесту

1. Плечевое женское изделие, объединяющее лиф и юбку в одно целое, относящееся к легкой одежде:

а) платье;

б) юбка;

в) блюза;

г) комбинация.

2. Декорирование силикатных товаров в виде непрерывной круговой полоски шириной 1-3 мм:

а) отводка;

б) усик;

в) полукрылье;

г) лента.

3. Верхнее трикотажное белье без воротника, с застежкой спереди или без, со шивным или цельным станом, с длинными или короткими рукавами:

а) сорочка

б) майка

в) кальсоны

г) фуфайка

4. Трикотажные изделия, выработанные из метражного трикотажного полотна путем раскроя на отдельные детали и их соединения:

а) регулярные;

б) полурегулярные;

в) комбинированные;

г) кроеные.

5. Парфюмерные жидкости подразделяются по показателям качества на:

а) 7 групп;

б) 5 групп;

в) 3 группы;

г) 2 группы.

6. Поясное изделие, состоящее из двух передних и двух задних половинок, соединенных боковыми и шаговыми швами:

а) юбка;

б) брюки;

в) комбинезон;

г) трусы.

7. К пушному сырью относят:

а) шкуры, полученные от зверей, добытой охотой;

б) шкуры, полученные от домашних животных;

в) шкуры, полученные от с/х животных;

г) шкуры, полученные от водоплавающих птиц.

8. Основное назначение моющих средств:

а) очистка предметов, поверхностей, изделий из тканей от загрязнений различной природы;

б) удаление пятен при стирке без кипячения;

в) окраска или покрытия различных поверхностей;

г) образование прозрачного однородного покрытия.

9. Куклы, фигурки животных и рыб, предметы домашнего обихода, транспортные игрушки относятся к:

а) игрушкам, способствующим физическому развитию детей;

б) игрушкам, знакомящим детей с окружающей природной средой;

- в) игрушкам, знакомящим детей с трудовыми процессами;
- г) игрушкам, способствующим музыкальному и художественному развитию детей.

10. Изделие мебели, предназначенное для хранения предметов различного функционального назначения, это –
- а) шкаф;
 - б) комод;
 - в) тумба;
 - г) буфет.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца кожаной обуви. Результаты оформите таблицей:

№	Вид обуви	Назначение	Условия эксплуатации	Пол, возраст	Способ изготовления	Сезон носки	Материал носки и метод крепления	Высота каблука	Размер	Заключение о качестве
5										
15										
25										

Задание № 6, 16, 26.

Уровень А

Ключ к тесту

1. Изделие мебели, небольшой высоты, с темя и более ящиками для хранения белья, это -
- а) шкаф;
 - б) комод;
 - в) тумба;
 - г) буфет.

2. Сплав железа с углеродом, с содержанием углерода менее 2,14%, называется:
- а) чугун;
 - б) сталь;
 - в) латунь;
 - г) бронза.

3. Основным сырьем для производства стеклянных товаров служит:
- а) кварцевый песок;
 - б) глина;
 - в) стекло;
 - г) селитра.

4. Парфюмерные товары по агрегатному состоянию и консистенции бывают:
- а) жидкими, твердыми, порошкообразными;
 - б) жидкими, твердыми, порошкообразными, воскообразными;
 - в) жидкими, твердыми, порошкообразными, воскообразными, кремообразными;
 - г) жидкими, твердыми, порошкообразными, воскообразными, кремообразными, масляными.

5. К кожаной относится обувь с верхом из:
- а) натуральных кож;
 - б) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов;
 - в) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов, искусственных и синтетических кож;
 - г) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов, искусственных и синтетических кож, а также с комбинированным верхом из перечисленных материалов.

6. Изделие, предназначенное для защиты ног человека от неблагоприятных действий внешних факторов (влаги, грязи, низких и высоких температур) и выполняющее утилитарные и эстетические функции, это -
- а) сапоги;
 - б) носки;

- в) ботинки;
- г) обувь.

7. Обручи, скалки, кегли, велосипеды, санки относятся к:

- а) игрушкам, способствующим физическому развитию детей;
- б) игрушкам, знакомящим детей с окружающей природной средой;
- в) игрушкам, знакомящим детей с трудовыми процессами;
- г) игрушкам, способствующим музыкальному и художественному развитию детей.

8. Чулочно-носочное изделие, покрывающее ногу и частично бедра, называется:

- а) чулки;
- б) носки;
- в) колготки;
- г) подследники.

9. Повторяющийся рисунок ткацкого переплетения называется:

- а) ткань;
- б) раппорт;
- в) переплетение;
- г) трикотаж.

10. Керамическое изделие, которое при постукивании деревянной палочкой издает звонкий звук:

- а) фарфор
- б) фаянс
- в) майолика
- г) гончарное изделие.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца керамического изделия. Результаты оформите таблицей:

№	Наименование изделия	Назначение	Вид керамики	Вид украшения	Характер расположения рисунка	Фасон		Размер	Заключение о качестве
						Форма	Конструкция		
6									
16									
26									

Задание № 7, 17.

Уровень А

Ключ к тесту

1. Нанесение на стеклянное изделие плоского рисунка, без больших углублений, матового, чаще растительной тематики:

- а) матовая лента;
- б) гравировка;
- в) живопись;
- г) трафарет

2. Изделие с разрезом во всю длину стана, состоящее из двух полочек, спинки и рукавов:

- а) жакет
- б) свитер
- в) платье
- г) жилет

3. Мысок - это:

- а) нижняя часть чулка, покрывающая стопу
- б) верхняя часть чулка, покрывающая стопу
- в) верхняя часть чулка, покрывающая ногу выше колена
- г) конечная часть следа, покрывающая пальцы ноги

4. Хозяйственная посуда из стекла предназначена:

а) для приготовления и хранения пищи, солений, варенья, кваса и т.д.;

б) для приготовления пищи;

в) для сервировки стола;

г) для иных целей.

5. Ткани, на которые наносят и закрепляют краситель на отдельных участках, называются:

а) набивные;

б) меланжевые;

в) гладкокрашеные;

г) пестротканые.

6. Ткацкие переплетения, образующиеся путем изменения и усложнения простых переплетений, относятся к:

а) мелкозорчатым производным;

б) жаккардовым;

в) простым;

г) мелкозорчатым комбинированным.

7. Основной вид обуви с берцами, закрывающими лодыжку и доходящими до начала икры, называется:

а) туфли;

б) сандалии;

в) сапожки;

г) ботинки.

8. Лопатки, грабли, наборы столярных и слесарных инструментов, детали, детские швейные машинки относятся к:

а) игрушкам, способствующим физическому развитию детей;

б) игрушкам, знакомящим детей с окружающей природной средой;

в) игрушкам, знакомящим детей с трудовыми процессами;

г) игрушкам, способствующим музыкальному и художественному развитию детей.

9. Игрушки, отличающиеся легкостью, изяществом, разнообразием форм и конструкций, яркими цветами, высокими гигиеническими свойствами:

а) деревянные

б) текстильные

в) металлические

г) пластмассовые.

10. Комплект предметов мебели, из которого можно составить различные варианты, это -

а) набор мебели;

б) гарнитур мебели;

в) вид мебели;

г) разновидность мебели.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца легкого платья. Результаты оформите таблицей:

№	Вид изделия	Группа, подгруппа	Назначение	Пол и возраст	Материал		Конструктивные особенности	Заключение о качестве
					верха	подкладки		
7								
17								

Задание № 8, 18.

Уровень А

Ключ к тесту

1. Изделие тонкой керамики со спекшимся в изломе черепком, характеризующееся высокой механической прочностью, химической и термической устойчивостью, состоящее из 50% глинистых веществ, 25% полевого шпата и 25% кварца:
- а) фаянс;
 - б) фарфор;
 - в) майолика;
 - г) гончарное изделие.
2. Свободная детская кофточка с рукавами, с прямым или расширенным станом, с разрезом до низа:
- а) распашонка
 - б) сорочка
 - в) рубашечка
 - г) манишка
3. Изделие, полученное на ткацком станке двумя системами нитей: продольными – основы и поперечными – утка, расположенными взаимно перпендикулярно и связанными друг с другом переплетением, называется:
- а) нетканым материалом;
 - б) трикотажным полотном;
 - в) искусственным мехом;
 - г) текстильная ткань.
4. Трикотажные изделия, выработанные из метражного трикотажного полотна путем раскроя на отдельные детали и их соединения:
- а) регулярные;
 - б) полурегулярные;
 - в) комбинированные;
 - г) кроеные.
5. Головной убор, состоящий из головки (тульи), полей, подкладки, налобника:
- а) берет;
 - б) пилотка;
 - в) кепи;
 - г) шляпа.
6. Ткань, снятая с ткацкого станка и не прошедшая операций отделки, называется:
- а) набивной;
 - б) отбеленной;
 - в) гладкокрашеной;
 - г) суровой.
7. Текстильные волокна снятого волосяного покрова овец, коз, верблюдов, кроликов и других животных, называется:
- а) шерсть;
 - б) хлопок;
 - в) лен;
 - г) шелк.
8. По условиям эксплуатации сумки подразделяются на:
- а) повседневные, выходные, хозяйственные, дорожные, спортивные;
 - б) нарядные, деловые, официальные;
 - в) весеннее-летние, осеннее-зимние;
 - г) детские, мужские, ученические.
9. Игрушки по возрастному назначению классифицируются на:
- а) 8 групп;
 - б) 3 группы;
 - в) 5 групп;
 - г) 7 групп.
10. Комплект предметов мебели, состав которого не предполагает вариантов, это -
- а) набор мебели;
 - б) гарнитур мебели;
 - в) вид мебели;
 - г) разновидность мебели.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца игрушек. Результаты оформите таблицей:

№	Наименование	Педагогическое назначение	Возрастная группа	Материал изготовления	Качество маркировки, состояние упаковки	Заключение о качестве
8						
18						

Задание № 9, 19.

Уровень А

Ключ к тесту

1. Изделие мебели, предназначенное для размещения предметов, приготовления и приема пищи, это -

а) стол;

б) тумба;

в) шкаф;

г) трюмо.

2. Разделка стеклянных изделий заключается:

а) в обработке края изделия

б) в нагревании изделия

в) в обработке дна изделия

г) в нанесении украшений.

3. Тарелки, блюда, стаканы относят к группе:

а) художественные изделия

б) столовая посуда

в) кухонная посуда

г) хозяйственная посуда

4. Нити, идущие вдоль полотна ткани, называются:

а) основные;

б) уточные;

в) параллельные;

г) поперечные.

5. К кожаной относится обувь с верхом из:

а) натуральных кож;

б) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов;

в) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов, искусственных и синтетических кож;

г) натуральных кож, текстильных и трикотажных материалов, искусственных и синтетических кож, а также с комбинированным верхом из перечисленных материалов.

6. Подгруппа товаров из волокон, нитей, тканей, которые предназначены для отделки одежды, белья, изделий для жилища, называется:

а) кожаная галантерея;

б) нетканые материалы;

в) бельевые ткани;

г) текстильная галантерея.

7. Текстильные волокна снятого волосяного покрова овец, коз, верблюдов, кроликов и других животных, называется:

а) шерсть;

б) хлопок;

в) лен;

г) шелк.

8. Материал, состоящий преимущественно из растительных волокон (целлюлозы), связанных между собой силами поверхностного сцепления, в котором могут содержаться проклеивающие вещества, минеральные наполнители, химические и натуральные волокна, пигменты и красители - это:

а) ДВП;

б) ДСП;

- в) пластмасса;
- г) бумага.

9. Повторяющийся рисунок ткацкого переплетения называется:

- а) ткань;
- б) раппорт;
- в) переплетение;
- г) трикотаж.

10. Способ прикрепления подошвы к стельке и заготовке верха с помощью одно- и двуниточных швов, называется:

- а) шпилечный винтовой;
- б) ниточный;
- в) шпилечный гвоздевой;
- г) клеевой.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца металлической галантереи. Результаты оформите таблицей:

№	Наименование изделия	Группа, подгруппа	Назначение	Материал изготовления	Конструкция	Размер	Заключение о качестве
9							
19							

Задание № 10, 20.

Уровень А

Ключ к тесту

1. Изделие тонкой керамики со спекшимся в изломе черепком, характеризующееся высокой механической прочностью, химической и термической устойчивостью, состоящее из 50% глинистых веществ, 25% полевого шпата и 25% кварца:

- а) фаянс;
- б) фарфор;
- в) майолика;
- г) гончарное изделие.

2. Сплав железа с углеродом, с содержанием углерода менее 2,14%, называется:

- а) чугун;
- б) сталь;
- в) латунь;
- г) бронза.

3. Изделие, полученное на ткацком станке двумя системами нитей: продольными – основы и поперечными – утка, расположенными взаимно перпендикулярно и связанными друг с другом переплетением, называется:

- а) нетканым материалом;
- б) трикотажным полотном;
- в) искусственным мехом;
- г) текстильная ткань.

4. Получение эмалевых покрытий на основе стеклообразующих материалов в целях создания защиты от коррозии при повышенных температурах и придания декоративного вида металлохозяйственным товарам, называется:

- а) цинковое покрытие;
- б) силикатное эмалирование;
- в) оловянное покрытие;
- г) покрытие полимерными пленками.

5. Основной вид обуви, голенища которой закрывают икру (голень), а иногда и бедро:

- а) сандалии;
- б) полусапоги;
- в) сапоги;
- г) сапожки.

6. Изделие с разрезом во всю длину стана, состоящее из двух полочек, спинки и рукавов:

- а) жакет
- б) свитер
- в) платье
- г) жилет.

7. Группа школьно-письменных товаров объединяет ассортимент изделий:

- а) бумага, картон;
- б) клеи, степлеры, дыроколы, скрепки канцелярские;
- в) принадлежности для письма, черчения, рисования, изделия для хранения и переноски учебников, тетрадей и принадлежностей;
- г) ручки, карандаши, линейки.

8. Основной запах духов – ноты сердца, проявляется:

- а) в первые несколько минут, когда испаряется спирт;
- б) в течение нескольких часов, после начального запаха;
- в) в течение нескольких часов, после конечного запаха;
- г) на протяжении всего аромата.

9. Особый вид товаров, предназначенных для воспитания детей - это:

- а) аудиотехника;
- б) бытовая техника;
- в) бумага;
- г) игрушки.

10. Изделие мебели, предназначенное для хранения предметов различного функционального назначения, это –

- а) шкаф;
- б) комод;
- в) тумба;
- г) буфет.

Уровень В

Дайте характеристику по всем признакам классификации и заключение о качестве предложенного образца гигиенической косметики. Результаты оформите таблицей:

№	Наименование изделия	Группа, подгруппа	Назначение	Состав, консистенция	Пол и возраст потребителя	Место и время применения	Вид и объем упаковки	Заключение о качестве
10								
20								

3.2. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом.

Задания Части 1 (A1-A10) проверяются по эталонам (ответы сравниваются с эталонами), части 2 (B1- B5) оцениваются на основе наблюдения выполненной работы (устное обоснование).

В зависимости от типа и трудности задания в экзаменационной работе оцениваются разным числом баллов (приложение 3.2)

Общий максимальный балл за выполнение задания–30.

Оценка, фиксируемая в протоколе экзамена, подсчитывается по 100-балльной (%) шкале на основе выполнения всех заданий работы:

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.2.

Задания	Часть 1 Уровень А	Часть 2 Уровень В
Количество заданий	10	5
Первичный балл	1	2
Максимальное количество баллов	10	10

Первичные баллы	10-14	15-17	18-20
Баллы по 100-балльной (%) шкале	50-69%	70-89%	90-100%
Оценка, фиксируемая в протоколе экзамена	3	4	5

Пронумеровано и пронумеровано 02 листов

Заведуючий офісним Г.Б.П.ОУ УКИП и С и.у.а. Н.Ф.Чупина



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
филиал в городе Салават Республики Башкортостан


**Комплект контрольно-измерительных материалов,
контрольно – оценочных средств
для проведения текущего контроля знаний,
итоговой аттестации
по профессиональному модулю
ПМ. 02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

МДК. 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

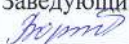
по профессии СПО по программе подготовки квалифицированных
рабочих, служащих 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Социально - экономический профиль

САЛАВАТ, 2019

«РАССМОТРЕНО»:
Методической комиссией
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С
Председатель МК
 Салмиярова Л. М.

Протокол № 1
«28» августа 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заведующий учебной частью
 Е. В. Воронкова

Комплект контрольно-оценочных средств по **ПМ.02 Продажа продовольственных товаров** разработан в соответствии с «Требованиями к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО по профессии **38.01.02 Продавец, контролер кассир.**

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский колледж индустрии питания сервиса филиал в городе Салават
Республики Башкортостан

Разработчики:
Мухаметшина А. Н. – преподаватель первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения.

6. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля.
7. Результаты освоения модуля студентами, подлежащие проверке.
8. Контрольно-измерительные материалы для проведения дифференцированного зачета по МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами.
9. Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений по учебной и производственной практике.
10. Контрольно-оценочные материалы для проведения экзамена (квалификационного).

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности **продажа продовольственных товаров** и составляющих его профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, формирующихся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который проводится в форме защиты практических заданий.

Защита практических заданий на экзамене квалификационном является основным критерием для вывода «вид профессиональной деятельности обучающимся освоен/не освоен» и служит основанием для присвоения квалификационного разряда, если обучающийся планирует закончить обучение.

Комплект представляет собой совокупность учебно-методических и оценочных материалов для проведения контроля, промежуточной и итоговой аттестации по модулю. В комплект включены:

- 26 вариантов контрольно-измерительных материалов для оценки теоретических знаний по МДК.02.01.Розничная торговля продовольственными товарами;
- аттестационный лист – для отражения результатов прохождения учебной и производственной практики;
- 26 вариантов заданий для выполнения практической работы на экзамене квалификационном по **ПМ.02 Продажа продовольственных товаров**

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 02. 01 Розничная торговля продовольственными товарами	Дифференцированный зачет	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка практических работ. Контроль и оценка выполнения самостоятельных работ.
Учебная практика.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения видов учебно – производственных работ на учебной практике. Решение ситуационных учебно – производственных задач.
Производственная практика.	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения видов учебно – производственных работ на производственной практике. Решение ситуационных задач, аттестационный лист

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка профессиональных и общих компетенций, практического опыта, умений и знаний.

2.1. Профессиональные и общие компетенции, подлежащие проверке по профессиональному модулю ПМ 02 Продажа продовольственных товаров.

Таблица 2.1.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	- Приемка товаров осуществлена в соответствии с Инструкциями и на основании сопроводительных документов на поступившие товары	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- Подготовка и размещение товаров в торговом зале произведены в соответствии с санитарными нормами и планом размещения товаров в торговом зале торгового предприятия. - Выкладка товаров на торгово-технологическом оборудовании выполнена в соответствии с технологическими требованиями.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	- Обслуживание покупателей произведено в соответствии с правилами. - Консультация покупателей о качестве, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров дана в соответствии с нормативно-технической или сопроводительной документацией.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- При выкладке и реализации товаров соблюдены условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- Эксплуатация торгово-технологического оборудования в процессе приемки, размещении на хранении в складских помещениях, размещении в торговом зале, осуществлена в соответствии с требованиями техники безопасности и правилами эксплуатации.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях;

		- оценка выполненной самостоятельной работы
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- Обеспечена сохранность товарно-материальных ценностей. - Документы, отражающие движение материальных ценностей, составлены и оформлены в соответствии с правилами оформления документов. - Инвентаризация товарно-материальных ценностей проведена в соответствии с инструкцией.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	- При составлении заявок на поставку товаров учтен реализованный и неудовлетворенный спрос покупателей на данный товар.	Экзамен - Наблюдение за деятельностью студента на практических занятиях; - анализ и оценка выполнения задания на практических занятиях; - оценка выполненной самостоятельной работы
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели способов ее достижения, определенных руководителем.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие со студентами, преподавателями, мастерами производственного обучения, наставниками в ходе обучения.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	- реализация товаров в соответствии с действующими санитарными нормами, правилами продажи товаров, нормативно-технической документации на товар.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- планирование студентами повышения личного и квалификационного уровня.	Наблюдение и оценка достижений деятельности на практических занятиях при выполнении видов работ на учебной и производственной практике.

3. КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ дифференцированного зачета ПО МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

3.1. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

Формой промежуточной аттестации по МДК 02. 01. «Розничная торговля продовольственными товарами» является дифференцированный зачет.

Цель – оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

Обучающийся должен выполнить аттестационное задание разных уровней сложности, где оценивается профессионально – значимая для освоения вида профессиональной деятельности информация, направленная на формирование профессиональных и общих компетенций.

Задания для дифференцированного зачета состоят из **26 вариантов** практико-ориентированных задач разного уровня сложности.

Задания для текущей оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК.

Раздел 1 Техническое оснащение организаций торговли

Вариант 1

1. Оборудование, используемое для нарезания на куски и ломти или измельчения продовольственных товаров, относится к:

- а) измельчительно-режущему;
- б) холодильному;
- в) упаковочному;
- г) фасовочному.

2. Оборудование, в котором создается и используется холод в целях сохранения качества продовольственных товаров, относится к:

- а) измельчительно-режущему;
- б) холодильному;
- в) упаковочному;
- г) фасовочному.

3. Измельчительно-режущее оборудование, подразделяется по признакам:

- а) по назначению, по способу нарезки;

- б) по назначению, по способу нарезки, по принципу работы;
- в) по назначению, по климатическим зонам, условиям использования;
- г) по назначению, по климатическим зонам, условиям использования, температурному режиму, расположению агрегата и т.д.

4. Холодильное оборудование, подразделяется по признакам:

- а) по назначению, по способу нарезки;
- б) по назначению, по способу нарезки, по принципу работы;
- в) по назначению, по климатическим зонам, условиям использования;
- г) по назначению, по климатическим зонам, условиям использования, температурному режиму, расположению агрегата и т.д.

5. Холодильное оборудование по температурному режиму подразделяется:

- а) с встроенным и ли отдельно стоящим агрегатом;
- б) на камеры, шкафы, витрины, прилавки;
- в) на среднетемпературное и низкотемпературное;
- г) с индивидуальным или централизованным холодоснабжением.

Ответы:

Вопрос	1 вариант
1	а
2	б
3	б
4	г
5	в

Раздел 2 Обслуживание покупателей и продажа продовольственных товаров

Тема 2.1. Введение в товароведение

Вариант 1

1. Товароведение – это научная дисциплина, изучающая ...

- 1) потребительные свойства товаров;
- 2) распределение товаров на группы;
- 3) натуральный обмен;
- 4) денежное обращение.

2. Классификация продовольственных товаров – это ...

- 1) изучение свойств товаров;
- 2) установление видов товарных потерь и причин их возникновения;
- 3) деятельность по установлению правил и характеристик в целях многократного добровольного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции;
- 4) распределение их на группы или классы по общим и наиболее характерным признакам.

3. Качество пищевых продуктов – это ...

- 1) установление видов товарных потерь и причин их возникновения;
- 2) совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность продукта для здоровья, надежность при его изготовлении и хранении;
- 3) изучение свойств товаров;
- 4) деятельность по установлению правил и характеристик в целях многократного добровольного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции.

4. Сохраняемость – это свойство товара ...

- 1) сохранять потребительские качества в течении определенного промежутка времени (при соблюдении определенных условий), установленного стандартом или другим нормативным документом;
- 2) отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность продукта для здоровья, надежность при его изготовлении и хранении;
- 3) характеризуется той энергией, которую получает организм в процессе обмена веществ;
- 4) сочетающее в себе органолептическую ценность и безопасность.

5. Методы оценки качества продовольственных товаров:

- 1) органолептический;
- 2) органолептический и инструментальный;
- 3) физический и химический;
- 4) микробиологический и физиологический.

6. Дефект – это ...

- 1) совокупность свойств, отражающих способность продукта обеспечивать органолептические характеристики, потребность организма в пищевых веществах, безопасность продукта для здоровья, надежность при его изготовлении и хранении;
- 2) установление видов товарных потерь и причин их возникновения;
- 3) отдельное несоответствие товара установленным требованиям;
- 4) изменение консистенции продукта.

7. По возможности выявления дефекты могут быть:

- 1) критическими, значительными и малозначительными;
- 2) устранимые и неустраиваемые;
- 3) явными и скрытыми;
- 4) производственными и непроизводственными.

8. Стандарт – это ...

- 1) документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, условия хранения и перевозки;
- 2) часть информации, которая наносится изготовителем (продавцом) непосредственно на товар, тару, упаковку и др.;
- 3) документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов и условиям договора;
- 4) деятельность по установлению правил и характеристик в целях многократного добровольного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции.

9. Маркировка товаров – это ...

- 1) знак, предназначенный для автоматизированных идентификаций и учета информации о товаре, закодированной в виде цифр и штрихов;
- 2) часть информации, которая наносится изготовителем (продавцом) непосредственно на товар, тару, упаковку и др.;
- 3) знаки, предназначенные для информации о применяемых пищевых добавках;
- 4) рисунок, символ, отличительный цвет или обозначение.

10. Штриховой код – это ...

- 1) знак, предназначенный для автоматизированных идентификаций и учета информации о товаре, закодированной в виде цифр и штрихов;
- 2) часть информации, которая наносится изготовителем (продавцом) непосредственно на товар, тару, упаковку и др.;
- 3) знаки, предназначенные для информации о применяемых пищевых добавках;
- 4) рисунок, символ, отличительный цвет или обозначение.

Вариант 2

1. Часть информации, наносимая изготовителем (продавцом) непосредственно на товар, тару, упаковку – это:

- а) фирменный знак;
- б) товарный знак;
- в) маркировка;
- г) знак соответствия.

2. Обозначение, позволяющее отличить товары одних изготовителей от однородных товаров других производителей – это:

- а) маркировка;
- б) товарный знак;
- в) фирменный знак;
- г) знак соответствия.

3. Рисунок, символ, отличительный цвет или обозначение, наносимое на товар – это:

- а) маркировка;
- б) товарный знак;
- в) фирменный знак;
- г) знак соответствия.

4. Обозначение, которое наносится на товар и (или) упаковку для подтверждения соответствия качества товара требованиям нормативных или технических документов – это:

- а) знак соответствия;
- б) товарный знак;
- в) фирменный знак;
- г) маркировка.

5. Знак, предназначенный для автоматизированных идентификаций и учета информации о товаре, закодированной в виде цифр и штрихов – это:
- товарный знак;
 - штрих код;
 - фирменный знак;
 - знак соответствия.
6. Документ, удостоверяющий соответствие товара требованиям технических регламентов, положениям стандартов и условиям договора – это:
- стандарт;
 - сертификат соответствия;
 - нормативный документ;
 - технические условия.
7. Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, условия хранения и перевозки – это:
- стандарт;
 - сертификат соответствия;
 - нормативный документ;
 - технические условия.
8. Распределение товаров на группы или классы по общим и наиболее характерным признакам товаров – это:
- торговый ассортимент товаров;
 - промышленный ассортимент товаров;
 - качество товаров;
 - классификация товаров.
9. Свойство товара сохранять потребительские качества в течении определенного промежутка времени (при соблюдении определённых условий), установленного стандартом или другим нормативным документом – это:
- безопасность;
 - сохраняемость;
 - пищевая ценность;
 - энергетическая ценность.
10. Дефекты, при наличии которых невозможно использование продуктов по назначению – это:
- критический дефект;
 - малозначительный дефект;
 - устранимый дефект;
 - неустранимый дефект.

Ответы:

Вопрос	1 вариант	2 вариант
1	1	в
2	4	б
3	2	в
4	1	а
5	2	б
6	3	б
7	3	а
8	1	г
9	2	б
10	1	а

Тема 2.2. Зерномучные товары

Вариант 1

1. Целые или крупнодробленые ядра ячменя, зашлифованные до овальной или шарообразной формы – это:
- перловая крупа;
 - рисовая крупа;
 - ячневая крупа;
 - «Полтавская» крупа.
2. Пищевой порошкообразный продукт, получаемый измельчением зерна злаков и других культур с отделением и без отделения отрубей – это:
- мука;
 - манная крупа;

- в) крахмал;
- г) толокно.

3. Культура, из которой изготовлена мука, определяет:

- а) вид муки;
- б) сорт муки;
- в) назначение муки;
- г) помол муки.

4. Пшеничная мука хлебопекарная вырабатывается следующих сортов:

- а) сеяная, обдирная, обойная;
- б) экстра, крупчатка, обойная;
- в) экстра, крупчатка, высший, 1-й, 2-й, обойная;
- г) экстра, крупчатка, высший, сеяная, обдирная, обойная.

5. Пищевой продукт, изготовленный путем высушивания пшеничного теста в форме ленточек, трубочек, разнообразных фигурок – это:

- а) полуфабрикаты;
- б) макаронные изделия;
- в) хлебобулочные изделия;
- г) бараночные изделия.

6. Макароны изделия в форме изогнутых или прямых трубок с прямым срезом – это:

- а) макароны;
- б) перья;
- в) рожки;
- г) вермишель.

7. Продукт питания, представляющий собой цельные, дробленые или расплюснутые зерна злаков, гречихи, семян бобовых культур, которые освобождены от примесей, цветочных пленок, плодовых оболочек, алейронового слоя и зародыша – это:

- а) мука;
- б) крупа;
- в) сахар;
- г) крахмал.

8. Мучнистая, непрозрачная или полупрозрачная крупка белого цвета с наличием крупки кремового или желтого цвета – это:

- а) «Полтавская» крупа;
- б) пшеничные хлопья;
- в) манная крупа;
- г) крупа «Артек».

9. К нитеобразным макаронным изделиям относятся:

- а) макароны;
- б) лапша;
- в) вермишель;
- г) все варианты.

10. Целое или дробленое зашлифованное ядро твердой пшеницы разных размеров и форм – это:

- а) манная крупа;
- б) пшеничные хлопья;
- в) «Полтавская» крупа;
- г) крупа «Артек».

11. Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек – это:

- а) «Полтавская» крупа;
- б) крупа «Артек»;
- в) манная крупа;
- г) пшеничные хлопья.

12. Тонкие хрустящие лепестки светло-коричневого цвета с приятным сладким вкусом, получаемые из шлифованных зерен пшеницы – это:

- а) «Полтавская» крупа;
- б) манная крупа;

- в) пшеничные хлопья;
- г) крупа «Артек».

13. Продукт, вырабатываемый из пропаренного, просушенного овса, которое измельчается и просеивается, не требует тепловой обработки, по внешнему виду напоминает муку – это:

- а) овсяные хлопья;
- б) толокно;
- в) овсяная недробленая крупа;
- г) овсяная плющенная крупа.

14. Целые и надколотые ядра гречихи из непропаренного зерна – это:

- а) ядрица;
- б) продел;
- в) продел быстроразваривающийся;
- г) ядрица быстроразваривающаяся.

15. Ядро просо, освобожденное от цветочных, плодовых и семенных оболочек, зародыша и частично алейронового слоя – это:

- а) рис шлифованный;
- б) манная крупа;
- в) пшено шлифованное;
- г) продел.

Ответы:

Вопрос	№ ответа
1	а
2	а
3	а
4	в
5	б
6	в
7	б
8	в
9	в
10	в
11	а
12	в
13	б
14	б
15	в

Тема 2.3. Хлеб и хлебные изделия

Вариант 1

1. К бараночным изделиям относят:

- а) баранки;
- б) сушки;
- в) бублики;
- г) все варианты.

2. Основное сырье для производства хлеба – это:

- а) мука, вода;
- б) мука, вода, дрожжи, соль;
- в) мука, вода, дрожжи, соль, сахар, молоко;
- г) мука, вода, дрожжи, соль, сахар, молоко, яйца, жир.

3. Пшеничное тесто для выпечки хлеба готовят:

- а) на закваске;
- б) опарным способом;
- в) безопарным способом;
- г) варианты б) и в).

4. По способу выпечки хлеб бывает:

- а) простой, улучшенный, сдобный;
- б) штучный, весовой;
- в) формовой, подовый;
- г) пшеничный, ржано-пшеничный, ржаной.

5. Хлебобулочные изделия, предназначенные для лечебного и профилактического питания – это:
 а) улучшенные;
 б) национальные;
 в) диетические;
 г) простые.
6. Булочные изделия продолговатой формы с заостренными и округлыми концами, с надрезами на поверхности – это:
 а) хлеб;
 б) булки;
 в) батон;
 г) булочная мелочь.
7. Булочные изделия из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов, различной формы, массой до 0,2 кг – это:
 а) хлеб;
 б) батон;
 в) булки;
 г) булочная мелочь.
8. Хлебобулочные изделия, в рецептуру которых входит большое количество жира, сахара и яиц – это:
 а) простые;
 б) сдобные;
 в) улучшенные;
 г) диетические.
9. Дефект мякиша хлеба, при котором мякиш содержит муку, кусочки соли или корки – это:
 а) непромес;
 б) крошливость;
 в) закал;
 г) очерствение.
10. По виду и сорту муки хлеб бывает:
 а) простой, улучшенный, сдобный;
 б) штучный, весовой;
 в) формовой, подовый;
 г) пшеничный, ржано-пшеничный, ржаной.

Ответы:

Вопрос	№ ответа
1	г
2	б
3	г
4	в
5	в
6	в
7	г
8	б
9	а
10	г

Тема 2.4. Плодоовощные товары

Вариант 1

1. Низшие споровые растения, съедобной частью которых являются плодовые тела, вырастающие из грибницы, находящейся в почве – это:
 а) орехи;
 б) ягоды;
 в) грибы;
 г) овощи.
2. Овощи, у которых в пищу используют утолщенный корень – это:
 а) корнеплоды;
 б) клубнеплоды;
 в) луковые;
 г) десертные.
3. Способ переработки овощей и плодов, при котором удаляется большое количество влаги – это:

- а) квашение;
- б) сушка;
- в) замораживание;
- г) соление.

4. К клубнеплодам относятся:

- а) картофель, топинамбур, батат;
- б) свекла, морковь, редис, репа;
- в) кольраби, брокколи;
- г) шпинат, щавель, салат.

5. К тыквенным овощам относят:

- а) огурцы, кабачки, патиссоны, помидоры, перец;
- б) помидоры, перец, баклажаны;
- в) огурцы, кабачки, патиссоны, арбуз, дыня;
- г) перец, баклажаны, огурцы, арбуз, дыня.

6. Продукты, обработанные соответствующим образом, уложенные в банки, герметично укупоренные, стерилизованные или пастеризованные, способные сохраняться длительное время – это:

- а) полуфабрикаты;
- б) пресервы;
- в) консервы;
- г) колбасные изделия.

7. К томатным овощам относят:

- а) огурцы, кабачки, патиссоны, арбуз, дыня;
- б) помидоры, перец, баклажаны;
- в) огурцы, кабачки, патиссоны, помидоры, перец;
- г) перец, баклажаны, огурцы, арбуз, дыня.

8. Овощные консервы по способу приготовления и назначению подразделяю на:

- а) натуральные, закусочные;
- б) натуральные, закусочные, обеденные;
- в) натуральные, закусочные, обеденные, томатопродукты;
- г) натуральные, закусочные, рыборастворительные.

9. Плоды, состоящие из кожицы и плодовой мякоти, внутри которой имеется пятигнездная камера с семенами – это:

- а) семечковые;
- б) косточковые;
- в) тропические;
- г) орехи.

10. Овощные консервы, приготовленные из предварительно обжаренных овощей (с фаршем или без фарша) с добавлением томатного соуса, растительного масла, овощной зелени и др. – это:

- а) натуральные;
- б) закусочные;
- в) обеденные;
- г) томатопродукты.

11. К семечковым плодам относятся:

- а) яблоки, груши, шиповник, рябина;
- б) вишня, черешня, слива, персики;
- в) цитрусовые, гранаты, хурма, бананы;
- г) виноград, клубника, малина.

Вариант 2

1. Овощные консервы, в виде полуфабрикатов для приготовления первых (щи, борщи, супы) и вторых (солянки, рагу) блюд – это:

- а) обеденные;
- б) закусочные;
- в) натуральные;
- г) томатопродукты.

2. По срокам созревания сорта яблок делят на:

- а) высший, 1-й, 2-й;
- б) летние, осенние, зимние;

- в) раннеспелые, среднеспелые, среднепоздние, позднеспелые;
- г) ранние, поздние.

3. Плодово-ягодные консервы, в виде плодов и ягод одного или нескольких видов, уложенные в банки, залитые сахарным сиропом, герметически укупоренные и подвергнутые стерилизации при температуре 100⁰С – это:

- а) компот;
- б) пюре;
- в) соус;
- г) приправа.

4. К субтропическим и тропическим плодам относятся:

- а) цитрусовые, гранаты, хурма, бананы;
- б) вишня, черешня, слива, персики;
- в) яблоки, груши, шиповник, рябина;
- г) виноград, клубника, малина.

5. К косточковым плодам относятся:

- а) цитрусовые, гранаты, хурма, бананы;
- б) яблоки, груши, шиповник, рябина;
- в) вишня, черешня, слива, персики;
- г) виноград, клубника, малина.

6. Плоды, состоящие из кожицы и мякоти, внутри которой находится косточка с заключенным в ней ядром – это:

- а) косточковые;
- б) семечковые;
- в) тропические;
- г) орехи.

7. Плоды, у которых семена без защитных оболочек находятся непосредственно в мякоти – это:

- а) семечковые;
- б) косточковые;
- в) тропические;
- г) ягоды.

8. Одиночные плоды с сочной мякотью, внутри которой расположены семена – это:

- а) ложные ягоды;
- б) сложные ягоды;
- в) настоящие ягоды;
- г) истинные ягоды.

9. Плод, состоящий из мелких плодиков, расположенных на одном плодоложе – это:

- а) настоящие ягоды;
- б) ложные ягоды;
- в) сложные ягоды;
- г) истинные ягоды.

10. Плоды, имеющие разросшееся плодоложе с мелкими семенами на поверхности – это:

- а) ложные ягоды;
- б) сложные ягоды;
- в) настоящие ягоды;
- г) истинные ягоды.

11. Способ консервирования овощей и плодов низкой температурой – это:

- а) замораживание;
- б) соление;
- в) квашение;
- г) сушка.

Ответы:

Вопрос	1 вариант	2 вариант
1	в	а
2	а	б
3	б	а
4	а	а
5	в	в
6	в	а
7	б	г

8	в	в
9	а	в
10	б	а
11	а	а

Тема 2.5. Пищевые концентраты, крахмал и крахмалопродукты

Вариант 1

- Обезвоженные продукты или смесь продуктов определенной рецептуры, прошедшие необходимую термическую и механическую обработку, имеющие небольшой объем, высокую питательную ценность, способность длительно сохранять свои первоначальные качества, быстро приготавливаться – это:
 - консервы;
 - пищевые концентраты;
 - полуфабрикаты;
 - колбасные изделия.
- Продукт, в виде однородного белого порошка без запаха и вкуса, издающий при растирании скрипящий звук, по химической природе являющийся углеводом – это:
 - сахар;
 - крахмал;
 - мука;
 - соль.
- В зависимости от сырья, используемого для получения крахмала, его подразделяют на следующие виды:
 - картофельный, кукурузный, пшеничный;
 - картофельный, кукурузный, пшеничный, высокоамилазный, амилопектиновый;
 - саго, патока, глюкоза;
 - варианты б) и в).

Ответы:

Вопрос	Ответ
1	б
2	б
3	б

Тема 2.6. Сахар и кондитерские изделия

Вариант 1

- Высококалорийный, легкоусвояемый пищевой продукт, состоящий почти из чистой сахарозы, имеющий приятный сладкий вкус, в виде отдельных кристаллов, кусков или измельченных кристаллов – это:
 - крахмал;
 - мука;
 - сахар;
 - соль.
- Кондитерские изделия, изготовленные на сахарной основе, разнообразные по составу, форме, вкусу, отделке, мягкой консистенции, красивого внешнего вида, повышенной пищевой ценностью – это:
 - конфеты;
 - карамель;
 - торты;
 - пирожные.
- Фруктово-ягодное изделие, полученное увариванием свежих, замороженных непротертых плодов и ягод с сахаром или сахаропаточным сиропом до желеобразного состояния с добавлением или без добавления желирующих веществ, пищевых кислот и пряностей – это:
 - варенье;
 - повидло;
 - джем;
 - цукаты.
- В зависимости от рецептуры и технологии производства печенье подразделяют на:
 - глазированное, неглазированное, шоколадное;
 - заварное, сырцовое;
 - сахарное, затяжное, сдобное;
 - простое, улучшенное, диетическое.

5. Фруктово-ягодное изделие, полученное однократным или многократным увариванием в сахарном или сахаропаточном сиропе ягод, плодов, лепестков роз, иногда овощей, грецких орехов, с добавлением или без добавления пищевых кислот и пряностей – это:

- а) джем;
- б) повидло;
- в) варенье;
- г) цукаты.

6. Мучные кондитерские изделия различной формы, изготовленные из муки, сахара, жира, яичных и молочных продуктов, ароматизирующих веществ и химических разрыхлителей – это:

- а) драже;
- б) ирис;
- в) пряничные изделия;
- г) печенье.

7. Фруктово-ягодное изделие, в виде целых или нарезанных плодов или ягод, проваренных в сахаропаточном сиропе. Подсушенные и обсыпанные сахаром или глазированные – это:

- а) варенье;
- б) цукаты;
- в) джем;
- г) повидло.

8. Мучные кондитерские изделия разнообразной формы, содержащие различные пряности (корица, гвоздика, кардамон, мускатный орех и др.) и значительное количество сахаристых веществ – это:

- а) драже;
- б) пряничные изделия;
- в) печенье;
- г) ирис.

9. Продукт переработки какао-бобов, какао тертого и масла какао – это:

- а) какао-порошок;
- б) шоколад;
- в) сладкие кондитерские плитки;
- г) конфеты.

10. Кондитерское изделие, в виде тонких листов с начинкой или без нее – это:

- а) торты, пирожные;
- б) рулеты;
- в) вафли;
- г) кексы.

11. Начинка карамели, в виде мелкокристаллической массы, полученной сбиванием уваренного сахаропаточного сиропа с различными добавками (фруктовые, ягодные заготовки, тертый орех, молоко, какао-порошок) – это:

- а) молочная;
- б) сбивная;
- в) помадная;
- г) масляно-сахарная (прохладительная).

12. В зависимости от рецептуры и способа изготовления карамель подразделяют на виды:

- а) леденцовую, с начинкой;
- б) в завертке, открытую;
- в) фруктовую, помадную;
- г) с нетянутой оболочкой, с тянутой оболочкой, с полосками и жилками.

13. Начинка карамели, в виде однородной массы, полученной из растертого обжаренного орехового ядра или масличного семени, смешанного с сахаром и жиром – это:

- а) фруктово-ягодная;
- б) ореховая;
- в) марципановая;
- г) шоколадно-ореховая.

14. Ценный природный продукт, представляющий собой сладкую сиропообразную жидкость, которая является продуктом переработки медоносными пчелами нектара и пади – это:

- а) варенье;
- б) сироп;
- в) мед;

г) сок.

Вариант 2

1. Фруктово-ягодное изделие, полученное увариванием плодово-ягодного пюре с сахаром или сахаропаточным сиропом с добавлением или без добавления пищевого пектина и пищевых кислот – это:

- а) варенье;
- б) повидло;
- в) джем;
- г) цукаты.

2. По виду основного полуфабриката пирожные делят на:

- а) бисквитные, песочные, ореховые;
- б) слоеные, вафельные, воздушные;
- в) крошковые, сахарные, комбинированные;
- г) все варианты.

3. В зависимости от способа изготовления карамельной массы вырабатывают карамель:

- а) леденцовую, с начинкой;
- б) в завертке, открытую;
- в) фруктовую, помадную;
- г) с нетянутой оболочкой, с тянутой оболочкой, с полосками и жилками.

4. Начинка карамели, в виде однородной массы, полученной из растертого необжаренного орехового ядра или маслянистого семени, смешанного с сахаром и жиром – это:

- а) марципановая;
- б) фруктово-ягодная;
- в) ореховая;
- г) шоколадно-ореховая.

5. Начинка карамели, в виде однородной массы, полученной из протертых ягод и плодов уваренная с сахаром и патокой – это:

- а) ореховая;
- б) марципановая;
- в) фруктово-ягодная;
- г) шоколадно-ореховая.

6. Продукты, высокой калорийности и усвояемости, отличающиеся приятным вкусом и ароматом, состоящие из сахара или другого сладкого вещества (меда, ксилита, сорбита), патоки, различных фруктов и ягод, молока, сливочного масла, какао-продуктов, орехов, пшеничной муки и др. – это:

- а) консервы;
- б) кондитерские изделия;
- в) полуфабрикаты;
- г) колбасные изделия.

7. В зависимости от исходного сырья и применяемой технологии кондитерские изделия подразделяются на:

- а) фруктово-ягодные, карамель, конфеты;
- б) сахаристые, мучные, высококалорийные;
- в) сахаристые и мучные;
- г) печенье, галеты, пряничные изделия, кексы и рулеты, торты и пирожные.

8. Начинка карамели, в виде массы, сбитой с яичным белком или другими пенообразователями, с добавлением или без добавления фруктов, ягод, пищевых кислот, красителей, спирта, вина – это:

- а) сбивная;
- б) помадная;
- в) молочная;
- г) масляно-сахарная (прохладительная).

9. В зависимости от рецептуры и способа обработки шоколадной массы шоколад делится на виды:

- а) обыкновенный, десертный;
- б) обыкновенный, десертный, пористый;
- в) обыкновенный, десертный, кондитерские плитки;
- г) обыкновенный, кондитерские плитки, шоколадную пасту.

10. Кондитерское изделие, в виде свернутых пластов выпеченного полуфабриката, прослоенного разнообразной начинкой (кремовой, маковой, фруктовой и др.) – это:

- а) торты, пирожные;

- б) рулеты;
- в) вафли;
- г) кексы.

11. Сахаристые кондитерские изделия, состоящие из карамельной массы хрупкой консистенции с начинкой или без нее – это:

- а) карамель;
- б) конфеты;
- в) шоколад;
- г) халва.

12. Высококалорийные кондитерские изделия с большим содержанием жира, сахара, яиц, с разнообразной отделкой – это:

- а) торты, пирожные;
- б) рулеты;
- в) вафли;
- г) кексы.

13. Мягкие пористые кондитерские изделия, которые готовят сбиванием фруктово-ягодного пюре с сахаром и добавлением пенообразователя (яичного белка) – это:

- а) мармелад;
- б) пастила;
- в) зефир;
- г) вариант б) и в).

14. В зависимости от способа производства пряничные изделия делят на:

- а) глазированные, неглазированные, шоколадные;
- б) сахарные, затяжные, сдобные;
- в) заварные, сырцовые;
- г) простые, улучшенные, диетические.

Ответы:

Вопрос	1 вариант	2 вариант
1	в	б
2	а	г
3	в	г
4	в	а
5	в	в
6	г	б
7	б	в
8	б	а
9	б	б
10	в	б
11	в	а
12	а	а
13	б	г
14	в	в

Тема 2.7. Вкусовые товары

Вариант 1

1. В качестве приправ используют:

- а) столовую горчицу, столовый хрен, соусы, кетчупы;
- б) перец, кориандр, гвоздика;
- в) пищевые кислоты, поваренная соль;
- г) варианты а) и в).

2. Высушенные молотые (дробленые) или целые различные части пряных растений – это:

- а) пряности;
- б) приправы;
- в) пищевые кислоты;
- г) соусы.

3. В зависимости от того, какую часть растения используют, пряности делят на:

- а) семенные, плодовые, цветы, листья, коровые, корни;
- б) семенные, плодовые, цветы;
- в) листья, коровые, корни;

г) семенные, плодовые, цветы, листья.

4. Вкусовой продукт, полученный из верхних листочков (флешей) молодых побегов тропического многолетнего вечнозеленого растения – это:

- а) кофе;
- б) чай;
- в) какао-порошок;
- г) специи.

5. В зависимости от исходного сырья и технологии производства изготавливают виды чая:

- а) байховый, быстрорастворимый, прессованный, пакетированный;
- б) черный, зеленый, желтый, красный;
- в) фруктовые, травяные;
- г) вариант а) и б).

6. Вкусовой продукт, полученный из натуральных трав, сухих цветков, листьев ароматных растений, почек, кусочков сухих ягод, не содержит кофеина – это:

- а) чай;
- б) чайные напитки;
- в) кофе;
- г) кофейные напитки.

7. Вкусовой продукт, полученный из семян плодов тропического вечнозеленого дерева – это:

- а) чай;
- б) какао-порошок;
- в) кофе;
- г) специи.

8. Вкусовой продукт, полученный из обжаренных, размолотых цикория, желудей, ячменя, орехов, без кофеина – это:

- а) чай;
- б) чайные напитки;
- в) кофе;
- г) кофейные напитки.

9. Вкусовой продукт, способный значительно изменить вкус пищи – это:

- а) пряность;
- б) соус;
- в) приправа;
- г) все варианты.

10. Напиток, получаемый в результате спиртового брожения виноградного сусла или мезги – это:

- а) вино;
- б) настойка;
- в) наливка;
- г) ликер.

11. В зависимости от качества и сроков выдержки вина подразделяют на:

- а) белые, розовые, красные;
- б) сухие, полусухие, полусладкие, сладкие, десертные;
- в) молодое, без выдержки, выдержанное, марочное, коллекционное;
- г) натуральные, специальные, шипучие, ароматизированные.

12. По содержанию сахара вина подразделяют на:

- а) белые, розовые, красные;
- б) сухие, полусухие, полусладкие, сладкие, десертные;
- в) молодое, без выдержки, выдержанное, марочное, коллекционное;
- г) натуральные, специальные, шипучие, ароматизированные.

Ответы:

Вопрос	№ ответа
1	г
2	а
3	а
4	б
5	г

6	б
7	в
8	г
9	г
10	а
11	в
12	б

Тема 2.8. Молочные товары

Вариант 1

1. Пищевой продукт, вырабатываемый молочными железами млекопитающих – это:

- а) кумыс;
- б) сливки;
- в) молоко;
- г) кефир.

2. Наиболее жирная часть молока – это:

- а) кумыс;
- б) молоко;
- в) сливки;
- г) кефир.

3. Кисломолочный продукт, вырабатываемый из нормализованных пастеризованных сливок путем сквашивания их закваской, приготовленной на чистых культурах молочных стрептококков, и созревания при низких температурах – это:

- а) кефир;
- б) сметана;
- в) творог;
- г) сыр.

4. Белковый кисломолочный продукт, получаемый из молока путем сквашивания чистыми культурами молочнокислых бактерий с применением или без применения хлористого кальция, сычужного фермента и отделением сыворотки от сгустка – это:

- а) кефир;
- б) творог;
- в) сметана;
- г) сыр.

5. Пищевой продукт, получаемый из молока с использованием свертывающих молоко ферментов или кисломолочных бактерий или путем плавления различных молочных продуктов и сырья немолочного происхождения с применением солей – плавителей – это:

- а) кефир;
- б) сметана;
- в) сыр;
- г) творог.

6. Кисломолочный продукт, полученный смешанным брожением (молочное и спиртовое) из пастеризованного молока с использованием кефирных грибков – это:

- а) кефир;
- б) сметана;
- в) сыр;
- г) творог.

Ответы:

Вопрос	№ ответа
1	в
2	в
3	б
4	б
5	в
6	а

Тема 2.9. Яичные товары

Вариант 1

1. Яйца, не хранившиеся при отрицательной температуре и реализуемые в течении 7 суток – это:

- а) столовые;
- б) перепелиные;
- в) диетические;
- г) отборные.

2. В реализацию поступают яйца:

- а) перепелиные;
- б) утиные;
- в) куриные;
- г) вариант а, в.

3. В зависимости от массы яйца подразделяют на ктегории:

- а) столовые, диетические;
- б) перепелиные, куриные;
- в) высшая, отборная, I, II, III;
- г) высшая, 1, 2.

4. Мороженная смесь белка и желтка – это:

- а) мороженный желток;
- б) меланж;
- в) мороженный белок;
- г) сухой омлет.

Ответы:

Вопрос	№ ответа
1	в
2	г
3	в
4	б

Тема 2.10. Масложировые товары

Вариант 1

1. Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 39%, обладающий пластичной, плотной, мягкой или жидкой консистенцией – это:

- а) сливочное масло;
- б) топленое масло;
- в) спред;
- г) маргарин.

2. По происхождению жирового сырья жиры подразделяются на:

- а) твердые, жидкие;
- б) подсолнечное, оливковое, соевое;
- в) животные, растительные, переработанные;
- г) гидратированные, нерафинированные, рафинированные, недезодорированные.

3. В зависимости от способа очистки растительные масла вырабатывают:

- а) твердые, жидкие;
- б) животные, растительные, переработанные;
- в) подсолнечное, оливковое, соевое;
- г) гидратированные, нерафинированные, рафинированные, недезодорированные.

4. Высококонцентрированный жировой продукт, полученный путем перетапливания коровьего масла, с содержанием жира 99% - это:

- а) сливочное масло;
- б) маргарин;
- в) топленое масло;
- г) спред.

5. В зависимости от консистенции пищевые жиры подразделяют на:

- а) твердые, жидкие;
- б) подсолнечное, оливковое, соевое;
- в) животные, растительные, переработанные;
- г) гидратированные, нерафинированные, рафинированные, недезодорированные.

Ответы:

Вопрос	№ ответа
1	г
2	в
3	г
4	в
5	а

Тема 2.11. Мясо и мясные продукты

Вариант 1

1. Натуральные полуфабрикаты в виде одного или двух кусков мяса из наиболее нежной мышечной ткани, нарезанной поперек мышечных волокон, общей массой 125 г – это:

- а) мелкокусковые;
- б) порционные;
- в) крупнокусковые;
- г) фарш.

2. Туша убойного животного, с которого снята шкура, отделены голова, нижние части конечностей и внутренние органы – это:

- а) мясо;
- б) субпродукты;
- в) колбасные изделия;
- г) полуфабрикаты.

3. Натуральные полуфабрикаты в виде мелко нарезанных кусочков мяса, общей массой 125 до 1000 г – это:

- а) порционные;
- б) крупнокусковые;
- в) мелкокусковые;
- г) фарш.

4. Мясо крупного рогатого скота по возрасту подразделяют на:

- а) мясо коров, мясо бугаев, мясо волов;
- б) свежее, сомнительной свежести, несвежее;
- в) парное, остывшее, переохлажденное, замороженное, размороженное;
- г) телятину, говядину молодняка, говядину.

5. Порционные полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:

- а) зразы, фрикадельки, фарш;
- б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
- в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
- г) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная.

6. По термическому состоянию мясо подразделяют на:

- а) мясо коров, мясо бугаев, мясо волов;
- б) телятину, говядину молодняка, говядину;
- в) парное, остывшее, переохлажденное, замороженное, размороженное;
- г) свежее, сомнительной свежести, несвежее.

7. Мелкокусковые полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:

- а) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная;
- б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
- в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
- г) зразы, фрикадельки, фарш.

8. По качеству мясо может быть:

- а) мясо коров, мясо бугаев, мясо волов;
- б) телятина, говядина молодняка, говядина;
- в) парное, остывшее, переохлажденное, замороженное, размороженное;
- г) свежее, сомнительной свежести, несвежее.

9. Панированные полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:

- а) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная;
- б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
- в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
- г) зразы, фрикадельки, фарш.

10. Мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше -8°C , имеющее твердую консистенцию – это:

- а) парное;
- б) остывшее;
- в) переохлажденное;
- г) замороженное.

11. Рубленые полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:

- а) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная;
- б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
- в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
- г) зразы, фрикадельки, фарш.

Вариант 2

1. Внутренние органы и менее ценные части туши убойного животного – это:

- а) колбасные изделия;
- б) мясо;
- в) субпродукты;
- г) полуфабрикаты.

2. По способу термической обработки колбасные изделия подразделяют на:

- а) вареные;
- б) полукопченые, копченые;
- в) сырокопченые, варено-копченые;
- г) вариант а) и б).

3. К субпродуктам 1 категории относятся:

- а) желудок, легкие, селезенка, уши, хвосты;
- б) язык, печень, мозги, сердце, почки, мясная обрезь;
- в) мясо фасованное;
- г) варианты а) и в).

4. Изделия из мясного фарша в оболочке или без нее, подвергнутые тепловой обработке до готовности к употреблению – это:

- а) субпродукты;
- б) мясо;
- в) колбасные изделия;
- г) полуфабрикаты.

5. Продукты из различных видов мяса, предварительно подготовленные к тепловой обработке – это:

- а) субпродукты;
- б) мясо;
- в) колбасные изделия;
- г) полуфабрикаты.

6. По назначению мясные консервы подразделяют на:

- а) закусочные, обеденные, для диетического и детского питания;
- б) консервы из мяса, субпродуктов, колбасных изделий, из мяса птицы, мясорастительные, салобобовые;
- в) охлажденные, замороженные;
- г) стерилизованные, пастеризованные.

7. По способу обработки тушки птицы бывают:

- а) полупотрошенные, потрошенные, потрошенные с комплектом потрохов и шей;
- б) молодой, взрослой птицы;
- в) остывшими, охлажденными, мороженными;
- г) 1 категории, 2 категории.

8. Изделия, приготовленные из мяса и мясopодуKтов в сочетании с другими продуктами, расфасованные в металлические или стеклянные банки, герметически укупоренные и подвергнутые тепловой обработке до готовности к употреблению – это:

- а) колбасные изделия;
- б) мясные полуфабрикаты;
- в) мясные консервы;
- г) субпродукты.

9. Полуфабрикаты, приготовленные из остывшего или охлажденного мяса – это:

- а) рубленные;

- б) панированные;
- в) натуральные;
- г) вариант б) и в).

10. Полуфабрикаты, приготовленные из порции мяса массой 110 г, которое сначала отбивают для разрыхления тканей, затем смачивают в лезоне и панируют в сухарной муке – это:

- а) натуральные;
- б) рубленные;
- в) панированные;
- г) вариант б) и в).

11. Полуфабрикаты, приготовленные путем предварительного измельчения мяса – это:

- а) рубленные;
- б) панированные;
- в) натуральные;
- г) вариант б), в).

Ответы:

Вопрос	1 вариант	2 вариант
1	б	в
2	а	г
3	в	б
4	г	в
5	г	г
6	в	а
7	б	а
8	г	в
9	в	в
10	г	в
11	г	а

Тема 2.12. Рыба и рыбные товары

Вариант 1

1. В зависимости от контакта рыбы с солью или посолочной смесью посол бывает:

- а) простой, пряный, маринованный;
- б) теплый, охлажденный, холодный;
- в) сухой, мокрый, смешанный;
- г) 1-го и 2-го сортов.

2. В зависимости от температурного режима посол рыбы бывает:

- а) сухой, мокрый, смешанный;
- б) теплый, охлажденный, холодный;
- в) простой, пряный, маринованный;
- г) 1-го и 2-го сортов.

3. В зависимости от рецептуры посолочной смеси посол рыбы бывает:

- а) сухой, мокрый, смешанный;
- б) теплый, охлажденный, холодный;
- в) простой, пряный, маринованный;
- г) 1-го и 2-го сортов.

4. Для маринованного посола рыбы используют:

- а) поваренную соль;
- б) поваренную соль, сахар;
- в) поваренную соль, сахар, пряности;
- г) поваренную соль, сахар, пряности, уксусную кислоту.

5. Для пряного посола рыбы используют:

- а) поваренную соль;
- б) поваренную соль, сахар;
- в) поваренную соль, сахар, пряности;
- г) поваренную соль, сахар, пряности, уксусную кислоту.

6. Для простого посола рыбы используют:

- а) поваренную соль;

- б) поваренную соль, сахар;
- в) поваренную соль, сахар, пряности;
- г) поваренную соль, сахар, пряности, уксусную кислоту.

7. Дефект соленой рыбы, в виде потемнения мяса позвоночника, особенно в хвостовой части – это:

- а) загар;
- б) сырость;
- в) ржавчина;
- г) затыжка.

8. Рыба, предварительно посоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях – это:

- а) соленая рыба;
- б) копченая рыба;
- в) вяленая рыба;
- г) сушеная рыба.

9. Рыба, обработанная солью, дымом или коптильной жидкостью – это:

- а) соленая рыба;
- б) копченая рыба;
- в) вяленая рыба;
- г) сушеная рыба.

10. Рыба, полученная путем значительного его обезвоживания холодной естественной или искусственной сушкой – это:

- а) соленая рыба;
- б) копченая рыба;
- в) вяленая рыба;
- г) сушеная рыба.

Вариант 2

1. Дефект копченой рыбы, в виде светлых непрокопченных пятен – это:

- а) плесень;
- б) ожоги;
- в) белобочка;
- г) вздутость кожи.

2. В зависимости от используемого сырья и способа производства рыбные консервы подразделяют на группы:

- а) натуральные, закусочные, из ракообразных, из нерыбных морепродуктов;
- б) в собственном соку, бульоне, желе, уха;
- в) в томатном соусе, масле, маринаде, рыбные паштеты, рыба-растительные;
- г) из крабов, креветок, омаров.

3. Рыба, температура которой внутри мышц доведена до -10°C и ниже – это:

- а) живая;
- б) охлажденная;
- в) мороженая;
- г) соленая.

4. Рыба, температура которой внутри мышц доведена от -1 до $+5^{\circ}\text{C}$ – это:

- а) живая;
- б) мороженая;
- в) охлажденная;
- г) соленая.

5. Натуральные рыбные консервы подразделяют на виды:

- а) натуральные, закусочные, из ракообразных, из нерыбных морепродуктов;
- б) в собственном соку, бульоне, желе, уха;
- в) в томатном соусе, масле, маринаде, рыбные паштеты, рыба-растительные;
- г) из крабов, креветок, омаров.

6. Процесс нанесения защитного слоя льда на поверхность замороженной рыбы – это:

- а) глазирование;
- б) разделка;
- в) посол;
- г) копчение.

7. Рыбные продукты, герметично укупоренные в банки, не подвергнутые стерилизации – это:

- а) консервы;
- б) полуфабрикаты;
- в) пресервы;
- г) филе.

8. Способ консервирования рыбы с помощью соли – это:

- а) глазирование;
- б) разделка;
- в) посол;
- г) копчение.

9. Дефект консервов, в виде вздутия крышек и доньшек банок, не принимающих нормальное положение после надавливания на них пальцами – это:

- а) хлопуща;
- б) ржавчина;
- в) бомбаж;
- г) вариант а) и б).

10. Полуфабрикат, полученный из свежей рыбы, освобождённый от чешуи, головы, внутренностей, костей и кожи – это:

- а) консервы;
- б) полуфабрикаты;
- в) пресервы;
- г) филе.

Ответы:

Вопрос	1 вариант	2 вариант
1	в	в
2	б	а
3	в	в
4	г	в
5	в	б
6	а	а
7	а	в
8	в	а
9	б	в
10	г	г

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Инструкция: Проанализируйте предоставленную информацию. Произведите действия согласно заданиям. Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.

Всего **26 заданий**, каждое из которых состоит из двух частей.

Часть А – задание на воспроизведение, понимание и анализ информации.

Часть Б – комплексное задание направленное на решение профессиональной задачи и воспроизведение имитационной профессиональной деятельности.

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является правильность выполнения задания.

1 задание – 10 баллов

2 задание – 5 баллов

Максимум – 15 баллов.

Критерии оценок:

«Отлично» - студент выполняет задание и набирает 14-15 баллов.

«Хорошо» - студент выполняет задание и набирает 12 – 13 баллов.

«Удовлетворительно» - студент выполняет задание и набирает 10 – 11 баллов.

«Не удовлетворительно» - студент выполняет задание и набирает менее 10 баллов.

**Задания для дифференцированного зачета
по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»**

Задание № 1.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Часть информации, наносимая изготовителем (продавцом) непосредственно на товар, тару, упаковку – это:
 - а) фирменный знак;
 - б) товарный знак;
 - в) маркировка;
 - г) знак соответствия.

2. Целые или крупнодробленые ядра ячменя, зашлифованные до овальной или шарообразной формы – это:
 - а) перловая крупа;
 - б) рисовая крупа;
 - в) ячневая крупа;
 - г) «Полтавская» крупа.

3. К бараночным изделиям относят:
 - а) баранки;
 - б) сушки;
 - в) бублики;
 - г) все варианты.

4. Низшие споровые растения, съедобной частью которых являются плодовые тела, вырастающие из грибницы, находящейся в почве – это:
 - а) орехи;
 - б) ягоды;
 - в) грибы;
 - г) овощи.

5. Фруктово-ягодное изделие, полученное однократным или многократным увариванием в сахарном или сахаропаточном сиропе ягод, плодов, лепестков роз, иногда овощей, грецких орехов, с добавлением или без добавления пищевых кислот и пряностей – это:
 - а) джем;
 - б) повидло;
 - в) варенье;
 - г) цукаты.

6. Кондитерские изделия, изготовленные на сахарной основе, разнообразные по составу, форме, вкусу, отделке, мягкой консистенции, красивого внешнего вида, повышенной пищевой ценностью – это:
 - а) конфеты;
 - б) карамель;
 - в) торты;
 - г) пирожные.

7. В качестве приправ используют:
 - а) столовую горчицу, столовый хрен, соусы, кетчупы;
 - б) перец, кориандр, гвоздика;
 - в) пищевые кислоты, поваренная соль;
 - г) варианты а) и в).

8. Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 39%, обладающий пластичной, плотной, мягкой или жидкой консистенцией – это:
 - а) сливочное масло;
 - б) топленое масло;
 - в) спред;
 - г) маргарин.

9. Натуральные полуфабрикаты в виде одного или двух кусков мяса из наиболее нежной мышечной ткани, нарезанной поперек мышечных волокон, общей массой 125 г – это:
 - а) мелкокусковые;
 - б) порционные;
 - в) крупнокусковые;
 - г) фарш.

10. В зависимости от контакта рыбы с солью или посолочной смесью посол бывает:
 - а) простой, пряный, маринованный;
 - б) теплый, охлажденный, холодный;

- в) сухой, мокрый, смешанный;
г) 1-го и 2-го сортов.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца крупы. Результаты оформите таблицей:

Наименование крупы	Зерновая культура	Сорт	Цвет	Вкус, запах	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 2.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Обозначение, позволяющее отличить товары одних изготовителей от однородных товаров других производителей – это:
а) маркировка;
б) товарный знак;
в) фирменный знак;
г) знак соответствия.
2. Пищевой порошкообразный продукт, получаемый измельчением зерна злаков и других культур с отделением и без отделения отрубей – это:
а) мука;
б) манная крупа;
в) крахмал;
г) толокно.
3. Овощи, у которых в пищу используют утолщенный корень – это:
а) корнеплоды;
б) клубнеплоды;
в) луковые;
г) десертные.
4. Способ переработки овощей и плодов, при котором удаляется большое количество влаги – это:
а) квашение;
б) сушка;
в) замораживание;
г) соление.
5. Фруктово-ягодное изделие, полученное увариванием плодово-ягодного пюре с сахаром или сахаропаточном сиропом с добавлением или без добавления пищевого пектина и пищевых кислот – это:
а) варенье;
б) повидло;
в) джем;
г) цукаты.
6. Мучные кондитерские изделия различной формы, изготовленные из муки, сахара, жира, яичных и молочных продуктов, ароматизирующих веществ и химических разрыхлителей – это:
а) драже;
б) ирис;
в) пряничные изделия;
г) печенье.
7. Высушенные молотые (дробленые) или целые различные части пряных растений – это:
а) пряности;
б) приправы;
в) пищевые кислоты;
г) соусы.

8. Туша убойного животного, с которого снята шкура, отделены голова, нижние части конечностей и внутренние органы – это:
 - а) мясо;
 - б) субпродукты;
 - в) колбасные изделия;
 - г) полуфабрикаты.

9. Натуральные полуфабрикаты в виде мелко нарезанных кусочков мяса, общей массой 125 до 1000 г – это:
 - а) порционные;
 - б) крупнокусковые;
 - в) мелкокусковые;
 - г) фарш.

10. В зависимости от температурного режима посол рыбы бывает:
 - а) сухой, мокрый, смешанный;
 - б) теплый, охлажденный, холодный;
 - в) простой, пряный, маринованный;
 - г) 1-го и 2-го сортов.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца рыбных консервов. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Группа	Состав	Пищевая ценность	Маркировка	Органолептические показатели	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 3.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Рисунок, символ, отличительный цвет или обозначение, наносимое на товар – это:
 - а) маркировка;
 - б) товарный знак;
 - в) фирменный знак;
 - г) знак соответствия.

2. Культура, из которой изготовлена мука, определяет:
 - а) вид муки;
 - б) сорт муки;
 - в) назначение муки;
 - г) помол муки.

3. К клубнеплодам относятся:
 - а) картофель, топинамбур, батат;
 - б) свекла, морковь, редис, репа;
 - в) кольраби, брокколи;
 - г) шпинат, щавель, салат.

4. Способ консервирования овощей и плодов низкой температурой – это:
 - а) замораживание;
 - б) соление;
 - в) квашение;
 - г) сушка.

5. Фруктово-ягодное изделие, полученное увариванием свежих, замороженных непротертых плодов и ягод с сахаром или сахаропаточным сиропом до желеобразного состояния с добавлением или без добавления желирующих веществ, пищевых кислот и пряностей – это:
 - а) варенье;
 - б) повидло;
 - в) джем;
 - г) цукаты.

6. В зависимости от рецептуры и технологии производства печенье подразделяют на:

- а) глазированное, неглазированное, шоколадное;
- б) заварное, сырцовое;
- в) сахарное, затяжное, сдобное;
- г) простое, улучшенное, диетическое.

7. В зависимости от того, какую часть растения используют, пряности делят на:

- а) семенные, плодовые, цветы, листья, коровые, корни;
- б) семенные, плодовые, цветы;
- в) листья, коровые, корни;
- г) семенные, плодовые, цветы, листья.

8. Мясо крупного рогатого скота по возрасту подразделяют на:

- а) мясо коров, мясо бугаев, мясо волов;
- б) свежее, сомнительной свежести, несвежее;
- в) парное, остывшее, переохлажденное, замороженное, размороженное;
- г) телятину, говядину молодняка, говядину.

9. Порционные полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:

- а) зразы, фрикадельки, фарш;
- б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
- в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
- г) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная.

10. В зависимости от рецептуры посолочной смеси посол рыбы бывает:

- а) сухой, мокрый, смешанный;
- б) теплый, охлажденный, холодный;
- в) простой, пряный, маринованный;
- г) 1-го и 2-го сортов.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца молочных товаров. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Энергетическая и пищевая ценность	Вид обработки	Внешний вид продукта, консистенция	Вкус, запах	Цвет	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 4.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Обозначение, которое наносится на товар и (или) упаковку для подтверждения соответствия качества товара требованиям нормативных или технических документов – это:

- а) знак соответствия;
- б) товарный знак;
- в) фирменный знак;
- г) маркировка.

2. Пшеничная мука хлебопекарная вырабатывается следующих сортов:

- а) сеяная, обдирная, обойная;
- б) экстра, крупчатка, обойная;
- в) экстра, крупчатка, высший, 1-й, 2-й, обойная;
- г) экстра, крупчатка, высший, сеяная, обдирная, обойная.

3. К тыквенным овощам относят:

- а) огурцы, кабачки, патиссоны, помидоры, перец;
- б) помидоры, перец, баклажаны;
- в) огурцы, кабачки, патиссоны, арбуз, дыня;
- г) перец, баклажаны, огурцы, арбуз, дыня.

4. Продукты, обработанные соответствующим образом, уложенные в банки, герметично укупоренные, стерилизованные или пастеризованные, способные сохраняться длительное время – это:

- а) полуфабрикаты;
- б) пресервы;
- в) консервы;
- г) колбасные изделия.

5. Фруктово-ягодное изделие, в виде целых или нарезанных плодов или ягод, проваренных в сахаропаточном сиропе. Подсушенные и обсыпанные сахаром или глазированные – это:

- а) варенье;
- б) цукаты;
- в) джем;
- г) повидло.

6. Мучные кондитерские изделия разнообразной формы, содержащие различные пряности (корица, гвоздика, кардамон, мускатный орех и др.) и значительное количество сахаристых веществ – это:

- а) драже;
- б) пряничные изделия;
- в) печенье;
- г) ирис.

7. Напиток, получаемый в результате спиртового брожения виноградного сусла или мезги – это:

- а) вино;
- б) настойка;
- в) наливка;
- г) ликер.

8. По термическому состоянию мясо подразделяют на:

- а) мясо коров, мясо бугаев, мясо волов;
- б) телятину, говядину молодняка, говядину;
- в) парное, остывшее, переохлажденное, замороженное, размороженное;
- г) свежее, сомнительной свежести, несвежее.

9. Мелкокусковые полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:

- а) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная;
- б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
- в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
- г) зразы, фрикадельки, фарш.

10. Для маринованного посола рыбы используют:

- а) поваренную соль;
- б) поваренную соль, сахар;
- в) поваренную соль, сахар, пряности;
- г) поваренную соль, сахар, пряности, уксусную кислоту.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца масложирового товара. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Происхождение	Состав	Пищевая ценность	Консистенция	Цвет	Вкус	Запах	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 5.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Знак, предназначенный для автоматизированных идентификаций и учета информации о товаре, закодированной в виде цифр и штрихов – это:
 - а) товарный знак;

- б) штрих код;
в) фирменный знак;
г) знак соответствия.
2. Основное сырье для производства хлеба – это:
а) мука, вода;
б) мука, вода, дрожжи, соль;
в) мука, вода, дрожжи, соль, сахар, молоко;
г) мука, вода, дрожжи, соль, сахар, молоко, яйца, жир.
3. К томатным овощам относят:
а) огурцы, кабачки, патиссоны, арбуз, дыня;
б) помидоры, перец, баклажаны;
в) огурцы, кабачки, патиссоны, помидоры, перец;
г) перец, баклажаны, огурцы, арбуз, дыня.
4. Овощные консервы по способу приготовления и назначению подразделяю на:
а) натуральные, закусочные;
б) натуральные, закусочные, обеденные;
в) натуральные, закусочные, обеденные, томатопродукты;
г) натуральные, закусочные, рыборастворительные.
5. Мягкие пористые кондитерские изделия, которые готовят сбиванием фруктово-ягодного пюре с сахаром и добавлением пенообразователя (яичного белка) – это:
а) мармелад;
б) пастила;
в) зефир;
г) вариант б) и в).
6. В зависимости от способа производства пряничные изделия делят на:
а) глазированные, неглазированные, шоколадные;
б) сахарные, затяжные, сдобные;
в) заварные, сырцовые;
г) простые, улучшенные, диетические.
7. В зависимости от качества и сроков выдержки вина подразделяют на:
а) белые, розовые, красные;
б) сухие, полусухие, полусладкие, сладкие, десертные;
в) молодое, без выдержки, выдержанное, марочное, коллекционное;
г) натуральные, специальные, шипучие, ароматизированные.
8. По качеству мясо может быть:
а) мясо коров, мясо бугаев, мясо волов;
б) телятина, говядина молодняка, говядина;
в) парное, остывшее, переохлажденное, замороженное, размороженное;
г) свежее, сомнительной свежести, несвежее.
9. Паннированные полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:
а) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная;
б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
г) зразы, фрикадельки, фарш.
10. Для пряного посола рыбы используют:
а) поваренную соль;
б) поваренную соль, сахар;
в) поваренную соль, сахар, пряности;
г) поваренную соль, сахар, пряности, уксусную кислоту.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца пряностей. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Вид, в зависимости от используемой части растения	Внешний вид упаковки, маркировка	Заключение о качестве

**Задания для дифференцированного зачета
по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»**

Задание № 6.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Документ, удостоверяющий соответствие товара требованиям технических регламентов, положениям стандартов и условиям договора – это:
 - а) стандарт;
 - б) сертификат соответствия;
 - в) нормативный документ;
 - г) технические условия.
2. Пищевой продукт, изготовленный путем высушивания пшеничного теста в форме ленточек, трубочек, разнообразных фигурок – это:
 - а) полуфабрикаты;
 - б) макаронные изделия;
 - в) хлебобулочные изделия;
 - г) бараночные изделия.
3. Плоды, состоящие из кожицы и плодовой мякоти, внутри которой имеется пятигнездная камера с семенами – это:
 - а) семечковые;
 - б) косточковые;
 - в) тропические;
 - г) орехи.
4. Овощные консервы, приготовленные из предварительно обжаренных овощей (с фаршем или без фарша) с добавлением томатного соуса, растительного масла, овощной зелени и др. – это:
 - а) натуральные;
 - б) закусочные;
 - в) обеденные;
 - г) томатопродукты.
5. Продукт переработки какао-бобов, какао тертого и масла какао – это:
 - а) какао-порошок;
 - б) шоколад;
 - в) сладкие кондитерские плитки;
 - г) конфеты.
6. Кондитерское изделие, в виде тонких листов с начинкой или без нее – это:
 - а) торты, пирожные;
 - б) рулеты;
 - в) вафли;
 - г) кексы.
7. По содержанию сахара вина подразделяют на:
 - а) белые, розовые, красные;
 - б) сухие, полусухие, полусладкие, сладкие, десертные;
 - в) молодое, без выдержки, выдержанное, марочное, коллекционное;
 - г) натуральные, специальные, шипучие, ароматизированные.
8. Мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше -8°C , имеющее твердую консистенцию – это:
 - а) парное;
 - б) остывшее;
 - в) переохлажденное;
 - г) замороженное.
9. Рубленые полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:
 - а) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная;
 - б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
 - в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
 - г) зразы, фрикадельки, фарш.

10. Для простого посола рыбы используют:
- поваренную соль;
 - поваренную соль, сахар;
 - поваренную соль, сахар, пряности;
 - поваренную соль, сахар, пряности, уксусную кислоту.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца хлеба. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Сырье	Классификация	Органолептические показатели качества	Заключение о качестве	Условия и сроки хранения

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 7.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

- Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, условия хранения и перевозки – это:
 - стандарт;
 - сертификат соответствия;
 - нормативный документ;
 - технические условия.
- Макаронные изделия в форме изогнутых или прямых трубок с прямым срезом – это:
 - макароны;
 - перья;
 - рожки;
 - вермишель.
- К семечковым плодам относятся:
 - яблоки, груши, шиповник, рябина;
 - вишня, черешня, слива, персики;
 - цитрусовые, гранаты, хурма, бананы;
 - виноград, клубника, малина.
- Овощные консервы, в виде полуфабрикатов для приготовления первых (щи, борщи, супы) и вторых (солянки, рагу) блюд – это:
 - обеденные;
 - закусочные;
 - натуральные;
 - томатопродукты.
- В зависимости от рецептуры и способа обработки шоколадной массы шоколад делится на виды:
 - обыкновенный, десертный;
 - обыкновенный, десертный, пористый;
 - обыкновенный, десертный, кондитерские плитки;
 - обыкновенный, кондитерские плитки, шоколадную пасту.
- Кондитерское изделие, в виде свернутых пластов выпеченного полуфабриката, прослоенного разнообразной начинкой (кремовой, маковой, фруктовой и др.) – это:
 - торты, пирожные;
 - рулеты;
 - вафли;
 - кексы.
- Пищевой продукт, вырабатываемый молочными железами млекопитающих – это:
 - кумыс;
 - сливки;
 - молоко;

- г) кефир.
8. Внутренние органы и менее ценные части туши убойного животного – это:
 а) колбасные изделия;
 б) мясо;
 в) субпродукты;
 г) полуфабрикаты.
9. По способу термической обработки колбасные изделия подразделяют на:
 а) вареные;
 б) полукопченые, копченые;
 в) сырокопченые, варено-копченые;
 г) вариант а) и б).
10. Дефект соленой рыбы, в виде потемнения мяса позвоночника, особенно в хвостовой части – это:
 а) загар;
 б) сырость;
 в) ржавчина;
 г) затыжка.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца мясных консервов. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Группа	Состав	Пищевая ценность	Маркировка	Органолептические показатели	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 8.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

- Продукт питания, представляющий собой цельные, дробленые или расплюснутые зерна злаков, гречихи, семян бобовых культур, которые освобождены от примесей, цветочных пленок, плодовых оболочек, алейронового слоя и зародыша – это:
 а) мука;
 б) крупа;
 в) сахар;
 г) крахмал.
- Пшеничное тесто для выпечки хлеба готовят:
 а) на закваске;
 б) опарным способом;
 в) безопарным способом;
 г) варианты б) и в).
- По срокам созревания сорта яблок делят на:
 а) высший, 1-й, 2-й;
 б) летние, осенние, зимние;
 в) раннеспелые, среднеспелые, среднепоздние, позднеспелые;
 г) ранние, поздние.
- Фруктово-ягодные консервы, в виде плодов и ягод одного или нескольких видов, уложенные в банки, залитые сахарным сиропом, герметически укупоренные и подвергнутые стерилизации при температуре 100⁰С – это:
 а) компот;
 б) пюре;
 в) соус;
 г) приправа.
- Сахаристые кондитерские изделия, состоящие из карамельной массы хрупкой консистенции с начинкой или без нее – это:
 а) карамель;

- б) конфеты;
 - в) шоколад;
 - г) халва.
6. Высококалорийные кондитерские изделия с большим содержанием жира, сахара, яиц, с разнообразной отделкой – это:
- а) торты, пирожные;
 - б) рулеты;
 - в) вафли;
 - г) кексы.
7. Наиболее жирная часть молока – это:
- а) кумыс;
 - б) молоко;
 - в) сливки;
 - г) кефир.
8. К субпродуктам 1 категории относятся:
- а) желудок, легкие, селезенка, уши, хвосты;
 - б) язык, печень, мозги, сердце, почки, мясная обрезь;
 - в) мясо фасованное;
 - г) варианты а) и в).
9. Изделия из мясного фарша в оболочке или без нее, подвергнутые тепловой обработке до готовности к употреблению – это:
- а) субпродукты;
 - б) мясо;
 - в) колбасные изделия;
 - г) полуфабрикаты.
10. Рыба, предварительно посоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях – это:
- а) соленая рыба;
 - б) копченая рыба;
 - в) вяленая рыба;
 - г) сушеная рыба.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца кисломолочных товаров. Результаты оформите таблицей:

Наименование, классификация	Состав, энергетическая и пищевая ценность	Вид обработки	Внешний вид продукта, консистенция	Вкус, запах	Цвет	Заключение о качестве

**Задания для дифференцированного зачета
по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»**

Задание № 9.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Мучнистая, непрозрачная или полупрозрачная крупка белого цвета с наличием крупки кремового или желтого цвета – это:
 - а) «Полтавская» крупа;
 - б) пшеничные хлопья;
 - в) манная крупа;
 - г) крупа «Артек».
2. К нитеобразным макаронным изделиям относятся:
 - а) макароны;
 - б) лапша;
 - в) вермишель;
 - г) все варианты.

3. К субтропическим и тропическим плодам относятся:
 - а) цитрусовые, гранаты, хурма, бананы;
 - б) вишня, черешня, слива, персики;
 - в) яблоки, груши, шиповник, рябина;
 - г) виноград, клубника, малина.

4. Обезвоженные продукты или смесь продуктов определенной рецептуры, прошедшие необходимую термическую и механическую обработку, имеющие небольшой объем, высокую питательную ценность, способность длительно сохранять свои первоначальные качества, быстро приготавливаться – это:
 - а) консервы;
 - б) пищевые концентраты;
 - в) полуфабрикаты;
 - г) колбасные изделия.

5. В зависимости от рецептуры и способа изготовления карамель подразделяют на виды:
 - а) леденцовую, с начинкой;
 - б) в завертке, открытую;
 - в) фруктовую, помадную;
 - г) с нетянутой оболочкой, с тянутой оболочкой, с полосками и жилками.

6. По виду основного полуфабриката пирожные делят на:
 - а) бисквитные, песочные, ореховые;
 - б) слоеные, вафельные, воздушные;
 - в) крошковые, сахарные, комбинированные;
 - г) все варианты.

7. Кисломолочный продукт, вырабатываемый из нормализованных пастеризованных сливок путем сквашивания их закваской, приготовленной на чистых культурах молочных стрептококков, и созревания при низких температурах – это:
 - а) кефир;
 - б) сметана;
 - в) творог;
 - г) сыр.

8. Продукты из различных видов мяса, предварительно подготовленные к тепловой обработке – это:
 - а) субпродукты;
 - б) мясо;
 - в) колбасные изделия;
 - г) полуфабрикаты.

9. По назначению мясные консервы подразделяют на:
 - а) закусочные, обеденные, для диетического и детского питания;
 - б) консервы из мяса, субпродуктов, колбасных изделий, из мяса птицы, мясорастительные, салобобовые;
 - в) охлажденные, замороженные;
 - г) стерилизованные, пастеризованные.

10. Рыба, обработанная солью, дымом или копильной жидкостью – это:
 - а) соленая рыба;
 - б) копченая рыба;
 - в) вяленая рыба;
 - г) сушеная рыба.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца свежих овощей (картофель). Результаты оформите таблицей:

Наименование	Группа	Классификация по назначению	Органолептические показатели	Заключение о качестве

**Задания для дифференцированного зачета
по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»**

Задание № 10.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Целое или дробленое зашлифованное ядро твердой пшеницы разных размеров и форм – это:
 - а) манная крупа;
 - б) пшеничные хлопья;
 - в) «Полтавская» крупа;
 - г) крупа «Артек».
2. По способу выпечки хлеб бывает:
 - а) простой, улучшенный, сдобный;
 - б) штучный, весовой;
 - в) формовой, подовый;
 - г) пшеничный, ржано-пшеничный, ржаной.
3. К косточковым плодам относятся:
 - а) цитрусовые, гранаты, хурма, бананы;
 - б) яблоки, груши, шиповник, рябина;
 - в) вишня, черешня, слива, персики;
 - г) виноград, клубника, малина.
4. Продукт, в виде однородного белого порошка без запаха и вкуса, издающий при растирании скрипящий звук, по химической природе являющийся углеводом – это:
 - а) сахар;
 - б) крахмал;
 - в) мука;
 - г) соль.
5. В зависимости от способа изготовления карамельной массы вырабатывают карамель:
 - а) леденцовую, с начинкой;
 - б) в завертке, открытую;
 - в) фруктовую, помадную;
 - г) с нетяннутой оболочкой, с тянутой оболочкой, с полосками и жилками.
6. Вкусовой продукт, полученный из верхних листочков (флешей) молодых побегов тропического многолетнего вечнозеленого растения – это:
 - а) кофе;
 - б) чай;
 - в) какао-порошок;
 - г) специи.
7. Белковый кисломолочный продукт, получаемый из молока путем сквашивания чистыми культурами молочнокислых бактерий с применением или без применения хлористого кальция, сычужного фермента и отделением сыворотки от сгустка – это:
 - а) кефир;
 - б) творог;
 - в) сметана;
 - г) сыр.
8. По способу обработки тушки птицы бывают:
 - а) полупотрошенные, потрошенные, потрошенные с комплектом потрохов и шей;
 - б) молодой, взрослой птицы;
 - в) остывшими, охлажденными, мороженными;
 - г) 1 категории, 2 категории.
9. Изделия, приготовленные из мяса и мясopодуkтов в сочетании с другими продуктами, расфасованные в металлические или стеклянные банки, герметически укупоренные и подвергнутые тепловой обработке до готовности к употреблению – это:
 - а) колбасные изделия;
 - б) мясные полуфабрикаты;
 - в) мясные консервы;
 - г) субпродукты.
10. Рыба, полученная путем значительного его обезвоживания холодной естественной или искусственной сушкой – это:
 - а) соленая рыба;

- б) копченая рыба;
- в) вяленая рыба;
- г) сушеная рыба.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца макаронных изделий. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Тип (в зависимости от формы изделий)	Цвет	Внешний вид	Вкус, запах	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 11.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек – это:
 - а) «Полтавская» крупа;
 - б) крупа «Артек»;
 - в) манная крупа;
 - г) пшеничные хлопья.
2. Хлебобулочные изделия, предназначенные для лечебного и профилактического питания – это:
 - а) улучшенные;
 - б) национальные;
 - в) диетические;
 - г) простые.
3. Плоды, состоящие из кожицы и мякоти, внутри которой находится косточка с заключенным в ней ядром – это:
 - а) косточковые;
 - б) семечковые;
 - в) тропические;
 - г) орехи.
4. В зависимости от сырья, используемого для получения крахмала, его подразделяют на следующие виды:
 - а) картофельный, кукурузный, пшеничный;
 - б) картофельный, кукурузный, пшеничный, высокоамилазный, амилопектиновый;
 - в) саго, патока, глюкоза;
 - г) варианты б) и в).
5. Начинка карамели, в виде однородной массы, полученной из растертого обжаренного орехового ядра или масличного семени, смешанного с сахаром и жиром – это:
 - а) фруктово-ягодная;
 - б) ореховая;
 - в) марципановая;
 - г) шоколадно-ореховая.
6. В зависимости от исходного сырья и технологии производства изготавливают виды чая:
 - а) байховый, быстрорастворимый, прессованный, пакетированный;
 - б) черный, зеленый, желтый, красный;
 - в) фруктовые, травяные;
 - г) вариант а) и б).
7. Пищевой продукт, получаемый из молока с использованием свертывающих молоко ферментов или кисломолочных бактерий или путем плавления различных молочных продуктов и сырья немолочного происхождения с применением солей – плавителей – это:
 - а) кефир;
 - б) сметана;
 - в) сыр;
 - г) творог.

8. Мясные полуфабрикаты по способу обработки бывают:
 - а) говяжьи, бараньи, свиные, из мяса домашней птицы;
 - б) охлажденные, замороженные;
 - в) натуральные, панированные, рубленые;
 - г) порционные, мелкокусковые, крупнокусковые.
9. По виду сырья консервы подразделяют на:
 - а) закусочные, обеденные, для диетического и детского питания;
 - б) консервы из мяса, субпродуктов, колбасных изделий, из мяса птицы, мясорастительные, салобобовые;
 - в) охлажденные, замороженные;
 - г) стерилизованные, пастеризованные.
10. Дефект копченой рыбы, в виде светлых непрокопченных пятен – это:
 - а) плесень;
 - б) ожоги;
 - в) белобочка;
 - г) вздутость кожи.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца рыбы мороженной. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Пищевая ценность	Способ заморозки	Вид разделки	Органолептические показатели качества	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 12.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Тонкие хрустящие лепестки светло-коричневого цвета с приятным сладким вкусом, получаемые из шлифованных зерен пшеницы – это:
 - а) «Полтавская» крупа;
 - б) манная крупа;
 - в) пшеничные хлопья;
 - г) крупа «Артек».
2. Булочные изделия продолговатой формы с заостренными и округлыми концами, с надрезами на поверхности – это:
 - а) хлеб;
 - б) булки;
 - в) батон;
 - г) булочная мелочь.
3. Плоды, у которых семена без защитных оболочек находятся непосредственно в мякоти – это:
 - а) семечковые;
 - б) косточковые;
 - в) тропические;
 - г) ягоды.
4. Высококалорийный, легкоусвояемый пищевой продукт, состоящий почти из чистой сахарозы, имеющий приятный сладкий вкус, в виде отдельных кристаллов, кусков или измельченных кристаллов – это:
 - а) крахмал;
 - б) мука;
 - в) сахар;
 - г) соль.
5. Начинка карамели, в виде однородной массы, полученной из растертого необжаренного орехового ядра или масличного семени, смешанного с сахаром и жиром – это:
 - а) марципановая;
 - б) фруктово-ягодная;
 - в) ореховая;

- г) шоколадно-ореховая.
6. Вкусовой продукт, полученный из натуральных трав, сухих цветков, листьев ароматных растений, почек, кусочков сухих ягод, не содержит кофеина – это:
- чай;
 - чайные напитки;
 - кофе;
 - кофейные напитки.
7. Яйца, не хранившиеся при отрицательной температуре и реализуемые в течении 7 суток – это:
- столовые;
 - перепелиные;
 - диетические;
 - отборные.
8. Полуфабрикаты, приготовленные из остывшего или охлажденного мяса – это:
- рубленные;
 - панированные;
 - натуральные;
 - вариант б) и в).
9. Рыба, температура которой внутри мышц доведена до -10°C и ниже – это:
- живая;
 - охлажденная;
 - мороженая;
 - соленая.
10. В зависимости от используемого сырья и способа производства рыбные консервы подразделяют на группы:
- натуральные, закусочные, из ракообразных, из нерыбных морепродуктов;
 - в собственном соку, бульоне, желе, уха;
 - в томатном соусе, масле, маринаде, рыбные паштеты, рыба растительные;
 - из крабов, креветок, омаров.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца колбасных изделий. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Пищевая ценность	Классификация					Органолептические показатели качества	Заключение о качестве
		по виду изделия и способу обработки	по виду мяса	По виду оболочк и	По состав у сырья	По назначен ию		

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 13.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

- Продукт, вырабатываемый из пропаренного, просушенного овса, которое измельчается и просеивается, не требует тепловой обработки, по внешнему виду напоминает муку – это:
 - овсяные хлопья;
 - толокно;
 - овсяная недробленая крупа;
 - овсяная плющенная крупа.
- Булочные изделия из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов, различной формы, массой до 0,2 кг – это:
 - хлеб;
 - батон;
 - булки;

- г) булочная мелочь.
3. Одинокные плоды с сочной мякотью, внутри которой расположены семена – это:
 - а) ложные ягоды;
 - б) сложные ягоды;
 - в) настоящие ягоды;
 - г) истинные ягоды.
 4. Ценный природный продукт, представляющий собой сладкую сиропобразную жидкость, которая является продуктом переработки медоносными пчелами нектара и пади – это:
 - а) варенье;
 - б) сироп;
 - в) мед;
 - г) сок.
 5. Начинка карамели, в виде однородной массы, полученной из протертых ягод и плодов уваренная с сахаром и патокой – это:
 - а) ореховая;
 - б) марципановая;
 - в) фруктово-ягодная;
 - г) шоколадно-ореховая.
 6. Вкусовой продукт, полученный из семян плодов тропического вечнозеленого дерева – это:
 - а) чай;
 - б) какао-порошок;
 - в) кофе;
 - г) специи.
 7. По происхождению жирового сырья жиры подразделяются на:
 - а) твердые, жидкие;
 - б) подсолнечное, оливковое, соевое;
 - в) животные, растительные, переработанные;
 - г) гидратированные, нерафинированные, рафинированные, недезодорированные.
 8. Полуфабрикаты, приготовленные из порции мяса массой 110 г, которое сначала отбивают для разрыхления тканей, затем смачивают в льезоне и панируют в сахарной муке – это:
 - а) натуральные;
 - б) рубленные;
 - в) панированные;
 - г) вариант б) и в).
 9. Рыба, температура которой внутри мышц доведена от -1 до +5⁰С – это:
 - а) живая;
 - б) мороженая;
 - в) охлажденная;
 - г) соленая.
 10. Натуральные рыбные консервы подразделяют на виды:
 - а) натуральные, закубочные, из ракообразных, из нерыбных морепродуктов;
 - б) в собственном соку, бульоне, желе, уха;
 - в) в томатном соусе, масле, маринаде, рыбные паштеты, рыбо-растительные;
 - г) из крабов, креветок, омаров.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца шоколада. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Пищевая ценность	Классификация в зависимости от рецептуры и способа обработки шоколадной массы	Вид начинки, наполнителя	Органолептические показатели качества	Заключение о качестве

**Задания для дифференцированного зачета
по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»**

Задание № 14.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Целые и надколотые ядра гречихи из непропаренного зерна – это:
 - а) ядрица;
 - б) продел;
 - в) продел быстроразваривающийся;
 - г) ядрица быстроразваривающаяся.
2. Хлебобулочные изделия, в рецептуру которых входит большое количество жира, сахара и яиц – это:
 - а) простые;
 - б) сдобные;
 - в) улучшенные;
 - г) диетические.
3. Плод, состоящий из мелких плодиков, расположенных на одном плодоложе – это:
 - а) настоящие ягоды;
 - б) ложные ягоды;
 - в) сложные ягоды;
 - г) истинные ягоды.
4. Продукты, высокой калорийности и усвояемости, отличающиеся приятным вкусом и ароматом, состоящие из сахара или другого сладкого вещества (меда, ксилита, сорбита), патоки, различных фруктов и ягод, молока, сливочного масла, какао-продуктов, орехов, пшеничной муки и др. – это:
 - а) консервы;
 - б) кондитерские изделия;
 - в) полуфабрикаты;
 - г) колбасные изделия.
5. Начинка карамели, в виде мелкокристаллической массы, полученной сбиванием уваренного сахаропаточного сиропа с различными добавками (фруктовые, ягодные заготовки, тертый орех, молоко, какао-порошок) – это:
 - а) молочная;
 - б) сбивная;
 - в) помадная;
 - г) масляно-сахарная (прохладительная).
6. Вкусовой продукт, полученный из обжаренных, размолотых цикория, желудей, ячменя, орехов, без кофеина – это:
 - а) чай;
 - б) чайные напитки;
 - в) кофе;
 - г) кофейные напитки.
7. В зависимости от способа очистки растительные масла вырабатывают:
 - а) твердые, жидкие;
 - б) животные, растительные, переработанные;
 - в) подсолнечное, оливковое, соевое;
 - г) гидратированные, нерафинированные, рафинированные, недезодорированные.
8. Полуфабрикаты, приготовленные путем предварительного измельчения мяса – это:
 - а) рубленные;
 - б) панированные;
 - в) натуральные;
 - г) вариант б) и в).
9. Процесс нанесения защитного слоя льда на поверхность замороженной рыбы – это:
 - а) глазирование;
 - б) разделка;
 - в) посол;
 - г) копчение.

10. Рыбные продукты, герметично укупоренные в банки, не подвергнутые стерилизации – это:
- а) консервы;
 - б) полуфабрикаты;
 - в) пресервы;
 - г) субпродукты.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца яиц. Результаты оформите таблицей:

Категория	Маркировка	Состояние скорлупы	Дефекты	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 15.

Уровень А

Выбрать правильный ответ из предложенных вариантов.

1. Ядро просо, освобожденное от цветочных, плодовых и семенных оболочек, зародыша и частично алейронового слоя – это:
 - а) рис шлифованный;
 - б) манная крупа;
 - в) пшено шлифованное;
 - г) продел.
2. Дефект мякиша хлеба, при котором мякиш содержит муку, кусочки соли или корки – это:
 - а) непромес;
 - б) крошливость;
 - в) закал;
 - г) очерствение.
3. Плоды, имеющие разросшееся плодоложе с мелкими семенами на поверхности – это:
 - а) ложные ягоды;
 - б) сложные ягоды;
 - в) настоящие ягоды;
 - г) истинные ягоды.
4. В зависимости от исходного сырья и применяемой технологии кондитерские изделия подразделяются на:
 - а) фруктово-ягодные, карамель, конфеты;
 - б) сахаристые, мучные, высококалорийные;
 - в) сахаристые и мучные;
 - г) печенье, галеты, пряничные изделия, кексы и рулеты, торты и пирожные.
5. Начинка карамели, в виде массы, сбитой с яичным белком или другими пенообразователями, с добавлением или без добавления фруктов, ягод, пищевых кислот, красителей, спирта, вина – это:
 - а) сбивная;
 - б) помадная;
 - в) молочная;
 - г) масляно-сахарная (прохладительная).
6. Вкусовой продукт, способный значительно изменить вкус пищи – это:
 - а) пряность;
 - б) соус;
 - в) приправа;
 - г) все варианты.
7. Высококонцентрированный жировой продукт, полученный путем перетапливания коровьего масла, с содержанием жира 99% - это:
 - а) сливочное масло;
 - б) маргарин;
 - в) топленое масло;
 - г) спред.

8. Натуральные полуфабрикаты по размеру подразделяют на:
- а) говяжьи, бараньи, свиные, из мяса домашней птицы;
 - б) порционные, мелкокусковые, крупнокусковые;
 - в) охлажденные, замороженные;
 - г) натуральные, панированные, рубленые.

9. Способ консервирования рыбы с помощью соли – это:
- а) глазирование;
 - б) разделка;
 - в) посол;
 - г) копчение.

10. Дефект консервов, в виде вздутия крышек и доньшек банок, не принимающих нормальное положение после надавливания на них пальцами – это:
- а) хлопуща;
 - б) ржавчина;
 - в) бомбаж;
 - г) вариант а) и б).

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца чая. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Способ обработки	Вид чая, в зависимости от вида и размера чайнок	Внешний вид чайнок	Сорт	Внешний вид упаковки, маркировка	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 16.

Уровень А

1. Часть информации, наносимая изготовителем (продавцом) непосредственно на товар, тару, упаковку – это:
- а) фирменный знак;
 - б) товарный знак;
 - в) маркировка;
 - г) знак соответствия.
2. Пищевой порошкообразный продукт, получаемый измельчением зерна злаков и других культур с отделением и без отделения отрубей – это:
- а) мука;
 - б) манная крупа;
 - в) крахмал;
 - г) толокно.
3. К бараночным изделиям относят:
- а) баранки;
 - б) сушки;
 - в) бублики;
 - г) все варианты.
4. Способ переработки овощей и плодов, при котором удаляется большое количество влаги – это:
- а) квашение;
 - б) сушка;
 - в) замораживание;
 - г) соление.
5. Фруктово-ягодное изделие, полученное однократным или многократным увариванием в сахарном или сахаропаточном сиропе ягод, плодов, лепестков роз, иногда овощей, грецких орехов, с добавлением или без добавления пищевых кислот и пряностей – это:
- а) джем;
 - б) повидло;

- в) варенье;
- г) цукаты.

6. Мучные кондитерские изделия различной формы, изготовленные из муки, сахара, жира, яичных и молочных продуктов, ароматизирующих веществ и химических разрыхлителей – это:

- а) драже;
- б) ирис;
- в) пряничные изделия;
- г) печенье.

7. В качестве приправ используют:

- а) столовую горчицу, столовый хрен, соусы, кетчупы;
- б) перец, кориандр, гвоздика;
- в) пищевые кислоты, поваренная соль;
- г) варианты а) и в).

8. Туша убойного животного, с которого снята шкура, отделены голова, нижние части конечностей и внутренние органы – это:

- а) мясо;
- б) субпродукты;
- в) колбасные изделия;
- г) полуфабрикаты.

9. Натуральные полуфабрикаты в виде одного или двух кусков мяса из наиболее нежной мышечной ткани, нарезанной поперек мышечных волокон, общей массой 125 г – это:

- а) мелкокусковые;
- б) порционные;
- в) крупнокусковые;
- г) фарш.

10. В зависимости от температурного режима посол рыбы бывает:

- а) сухой, мокрый, смешанный;
- б) теплый, охлажденный, холодный;
- в) простой, пряный, маринованный;
- г) 1-го и 2-го сортов.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца рыбных консервов. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Группа	Состав	Пищевая ценность	Маркировка	Органолептические показатели	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 17.

Уровень А

1. Обозначение, позволяющее отличить товары одних изготовителей от однородных товаров других производителей – это:

- а) маркировка;
- б) товарный знак;
- в) фирменный знак;
- г) знак соответствия.

2. Целые или крупнодробленые ядра ячменя, зашлифованные до овальной или шарообразной формы – это:

- а) перловая крупа;
- б) рисовая крупа;
- в) ячневая крупа;

г) «Полтавская» крупа.

3. Овощи, у которых в пищу используют утолщенный корень – это:

- а) корнеплоды;
- б) клубнеплоды;
- в) луковые;
- г) десертные.

4. Низшие споровые растения, съедобной частью которых являются плодовые тела, вырастающие из грибницы, находящейся в почве – это:

- а) орехи;
- б) ягоды;
- в) грибы;
- г) овощи.

5. Фруктово-ягодное изделие, полученное увариванием плодово-ягодного пюре с сахаром или сахаропатоchnом сиропом с добавлением или без добавления пищевого пектина и пищевых кислот – это:

- а) варенье;
- б) повидло;
- в) джем;
- г) цукаты.

6. Кондитерские изделия, изготовленные на сахарной основе, разнообразные по составу, форме, вкусу, отделке, мягкой консистенции, красивого внешнего вида, повышенной пищевой ценностью – это:

- а) конфеты;
- б) карамель;
- в) торты;
- г) пирожные.

7. Высушенные молотые (дробленые) или целые различные части пряных растений – это:

- а) пряности;
- б) приправы;
- в) пищевые кислоты;
- г) соусы.

8. Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 39%, обладающий пластичной, плотной, мягкой или жидкой консистенцией – это:

- а) сливочное масло;
- б) топленое масло;
- в) спред;
- г) маргарин;

9. Натуральные полуфабрикаты в виде мелко нарезанных кусочков мяса, общей массой 125 до 1000 г – это:

- а) порционные;
- б) крупнокусковые;
- в) мелкокусковые;
- г) фарш.

10. В зависимости от контакта рыбы с солью или посолочной смесью посол бывает:

- а) простой, пряный, маринованный;
- б) теплый, охлажденный, холодный;
- в) сухой, мокрый, смешанный;
- г) 1-го и 2-го сортов.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца крупы. Результаты оформите таблицей:

Наименование крупы	Зерновая культура	Сорт	Цвет	Вкус, запах	Заключение о качестве

**Задания для дифференцированного зачета
по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»**

Задание № 18.

Уровень А

1. Обозначение, которое наносится на товар и (или) упаковку для подтверждения соответствия качества товара требованиям нормативных или технических документов – это:
 - а) знак соответствия;
 - б) товарный знак;
 - в) фирменный знак;
 - г) маркировка.

2. Культура, из которой изготовлена мука, определяет:
 - а) вид муки;
 - б) сорт муки;
 - в) назначение муки;
 - г) помол муки.

3. К тыквенным овощам относят:
 - а) огурцы, кабачки, патиссоны, помидоры, перец;
 - б) помидоры, перец, баклажаны;
 - в) огурцы, кабачки, патиссоны, арбуз, дыня;
 - г) перец, баклажаны, огурцы, арбуз, дыня.

4. Способ консервирования овощей и плодов низкой температурой – это:
 - а) замораживание;
 - б) соление;
 - в) квашение;
 - г) сушка.

5. Фруктово-ягодное изделие, в виде целых или нарезанных плодов или ягод, проваренных в сахаропаточном сиропе. Подсушенные и обсыпанные сахаром или глазированные – это:
 - а) варенье;
 - б) цукаты;
 - в) джем;
 - г) повидло.

6. В зависимости от рецептуры и технологии производства печенье подразделяют на:
 - а) глазированное, неглазированное, шоколадное;
 - б) заварное, сырцовое;
 - в) сахарное, затяжное, сдобное;
 - г) простое, улучшенное, диетическое.

7. Напиток, получаемый в результате спиртового брожения виноградного сусла или мезги – это:
 - а) вино;
 - б) настойка;
 - в) наливка;
 - г) ликер.

8. Мясо крупного рогатого скота по возрасту подразделяют на:
 - а) мясо коров, мясо бугаев, мясо волов;
 - б) свежее, сомнительной свежести, несвежее;
 - в) парное, остывшее, переохлажденное, замороженное, размороженное;
 - г) телятину, говядину молодняка, говядину.

9. Мелкокусковые полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:
 - а) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная;
 - б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
 - в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
 - г) зразы, фрикадельки, фарш.

10. В зависимости от рецептуры посолочной смеси посол рыбы бывает:
 - а) сухой, мокрый, смешанный;
 - б) теплый, охлажденный, холодный;
 - в) простой, пряный, маринованный;
 - г) 1-го и 2-го сортов.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца масложирового товара. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Происхождение	Состав	Пищевая ценность	Консистенция	Цвет	Вкус	Запах	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 19.

Уровень А

1. Рисунок, символ, отличительный цвет или обозначение, наносимое на товар – это:
 - а) маркировка;
 - б) товарный знак;
 - в) фирменный знак;
 - г) знак соответствия.
2. Пшеничная мука хлебопекарная вырабатывается следующих сортов:
 - а) сеяная, обдирная, обойная;
 - б) экстра, крупчатка, обойная;
 - в) экстра, крупчатка, высший, 1-й, 2-й, обойная;
 - г) экстра, крупчатка, высший, сеяная, обдирная, обойная.
3. К клубнеплодам относятся:
 - а) картофель, топинамбур, батат;
 - б) свекла, морковь, редис, репа;
 - в) кольраби, брокколи;
 - г) шпинат, щавель, салат.
4. Продукты, обработанные соответствующим образом, уложенные в банки, герметично укуренные, стерилизованные или пастеризованные, способные сохраняться длительное время – это:
 - а) полуфабрикаты;
 - б) пресервы;
 - в) консервы;
 - г) колбасные изделия.
5. Фруктово-ягодное изделие, полученное увариванием свежих, замороженных непротертых плодов и ягод с сахаром или сахаропаточным сиропом до желеобразного состояния с добавлением или без добавления желирующих веществ, пищевых кислот и пряностей – это:
 - а) варенье;
 - б) повидло;
 - в) джем;
 - г) цукаты.
6. Мучные кондитерские изделия разнообразной формы, содержащие различные пряности (корица, гвоздика, кардамон, мускатный орех и др.) и значительное количество сахаристых веществ – это:
 - а) драже;
 - б) пряничные изделия;
 - в) печенье;
 - г) ирис.
7. В зависимости от того, какую часть растения используют, пряности делят на:
 - а) семенные, плодовые, цветы, листья, коровые, корни;
 - б) семенные, плодовые, цветы;
 - в) листья, коровые, корни;
 - г) семенные, плодовые, цветы, листья.
8. По термическому состоянию мясо подразделяют на:
 - а) мясо коров, мясо бугаев, мясо волов;

- б) телятину, говядину молодняка, говядину;
- в) парное, остывшее, переохлажденное, замороженное, размороженное;
- г) свежее, сомнительной свежести, несвежее.

9. Порционные полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:

- а) зразы, фрикадельки, фарш;
- б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
- в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
- г) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная.

10. Для маринованного посола рыбы используют:

- а) поваренную соль;
- б) поваренную соль, сахар;
- в) поваренную соль, сахар, пряности;
- г) поваренную соль, сахар, пряности, уксусную кислоту.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца молочных товаров. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Энергетическая и пищевая ценность	Вид обработки	Внешний вид продукта, консистенция	Вкус, запах	Цвет	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 20.

Уровень А

1. Знак, предназначенный для автоматизированных идентификаций и учета информации о товаре, закодированной в виде цифр и штрихов – это:
 - а) товарный знак;
 - б) штрих код;
 - в) фирменный знак;
 - г) знак соответствия.

2. Пищевой продукт, изготовленный путем высушивания пшеничного теста в форме ленточек, трубочек, разнообразных фигурок – это:
 - а) полуфабрикаты;
 - б) макаронные изделия;
 - в) хлебобулочные изделия;
 - г) бараночные изделия.

3. К томатным овощам относят:
 - а) огурцы, кабачки, патиссоны, арбуз, дыня;
 - б) помидоры, перец, баклажаны;
 - в) огурцы, кабачки, патиссоны, помидоры, перец;
 - г) перец, баклажаны, огурцы, арбуз, дыня.

4. Овощные консервы, приготовленные из предварительно обжаренных овощей (с фаршем или без фарша) с добавлением томатного соуса, растительного масла, овощной зелени и др. – это:
 - а) натуральные;
 - б) закусочные;
 - в) обеденные;
 - г) томатопродукты.

5. Мягкие пористые кондитерские изделия, которые готовят сбиванием фруктово-ягодного пюре с сахаром и добавлением пенообразователя (яичного белка) – это:
 - а) мармелад;

- б) пастила;
 - в) зефир;
 - г) вариант б) и в).
6. Кондитерское изделие, в виде тонких листов с начинкой или без нее – это:
- а) торты, пирожные;
 - б) рулеты;
 - в) вафли;
 - г) кексы.
7. В зависимости от качества и сроков выдержки вина подразделяют на:
- а) белые, розовые, красные;
 - б) сухие, полусухие, полусладкие, сладкие, десертные;
 - в) молодое, без выдержки, выдержанное, марочное, коллекционное;
 - г) натуральные, специальные, шипучие, ароматизированные.
8. Мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше -8°C , имеющее твердую консистенцию – это:
- а) парное;
 - б) остывшее;
 - в) переохлажденное;
 - г) замороженное.
9. Панированные полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:
- а) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная;
 - б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
 - в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
 - г) зразы, фрикадельки, фарш.
10. Для простого посола рыбы используют:
- а) поваренную соль;
 - б) поваренную соль, сахар;
 - в) поваренную соль, сахар, пряности;
 - г) поваренную соль, сахар, пряности, уксусную кислоту.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца хлеба. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Сырье	Классификация	Органолептические показатели качества	Заключение о качестве	Условия и сроки хранения

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 21.

Уровень А

1. Документ, удостоверяющий соответствие товара требованиям технических регламентов, положениям стандартов и условиям договора – это:
- а) стандарт;
 - б) сертификат соответствия;
 - в) нормативный документ;
 - г) технические условия.
2. Основное сырье для производства хлеба – это:
- а) мука, вода;
 - б) мука, вода, дрожжи, соль;
 - в) мука, вода, дрожжи, соль, сахар, молоко;
 - г) мука, вода, дрожжи, соль, сахар, молоко, яйца, жир.
3. Плоды, состоящие из кожицы и плодовой мякоти, внутри которой имеется пятигнездная камера с семенами – это:

- а) семечковые;
- б) косточковые;
- в) тропические;
- г) орехи.

4. Овощные консервы по способу приготовления и назначению подразделяю на:

- а) натуральные, закусовые;
- б) натуральные, закусовые, обеденные;
- в) натуральные, закусовые, обеденные, томатопродукты;
- г) натуральные, закусовые, рыбораствительные.

5. Продукт переработки какао-бобов, какао тертого и масла какао – это:

- а) какао-порошок;
- б) шоколад;
- в) сладкие кондитерские плитки;
- г) конфеты.

6. В зависимости от способа производства пряничные изделия делят на:

- а) глазированные, неглазированные, шоколадные;
- б) сахарные, затяжные, сдобные;
- в) заварные, сырцовые;
- г) простые, улучшенные, диетические.

7. По содержанию сахара вина подразделяют на:

- а) белые, розовые, красные;
- б) сухие, полусухие, полусладкие, сладкие, десертные;
- в) молодое, без выдержки, выдержанное, марочное, коллекционное;
- г) натуральные, специальные, шипучие, ароматизированные.

8. По качеству мясо может быть:

- а) мясо коров, мясо бугаев, мясо волов;
- б) телятина, говядина молодняка, говядина;
- в) парное, остывшее, переохлажденное, замороженное, размороженное;
- г) свежее, сомнительной свежести, несвежее.

9. Рубленые полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:

- а) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная;
- б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
- в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
- г) зразы, фрикадельки, фарш.

10. Дляпряного посола рыбы используют:

- а) поваренную соль;
- б) поваренную соль, сахар;
- в) поваренную соль, сахар, пряности;
- г) поваренную соль, сахар, пряности, уксусную кислоту.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца пряностей. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Вид, в зависимости от используемой части растения	Внешний вид упаковки, маркировка	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 22.

Уровень А

1. Тонкие хрустящие лепестки светло-коричневого цвета с приятным сладким вкусом, получаемые из шлифованных зерен пшеницы – это:

- а) «Полтавская» крупа;

		изделия и способу обработки	виду мяса	оболочек и	состав у сырья	назначению		

**Задания для дифференцированного зачета
по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»**

Задание № 23.

Уровень А

1. Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек – это:
 - а) «Полтавская» крупа;
 - б) крупа «Артек»;
 - в) манная крупа;
 - г) пшеничные хлопья.

2. Булочные изделия продолговатой формы с заостренными и округлыми концами, с надрезами на поверхности – это:
 - а) хлеб;
 - б) булки;
 - в) батон;
 - г) булочная мелочь.

3. Плоды, состоящие из кожицы и мякоти, внутри которой находится косточка с заключенным в ней ядром – это:
 - а) косточковые;
 - б) семечковые;
 - в) тропические;
 - г) орехи

4. Высококалорийный, легкоусвояемый пищевой продукт, состоящий почти из чистой сахарозы, имеющий приятный сладкий вкус, в виде отдельных кристаллов, кусков или измельченных кристаллов – это:
 - а) крахмал;
 - б) мука;
 - в) сахар;
 - г) соль.

5. Начинка карамели, в виде однородной массы, полученной из растертого обжаренного орехового ядра или масличного семени, смешанного с сахаром и жиром – это:
 - а) фруктово-ягодная;
 - б) ореховая;
 - в) марципановая;
 - г) шоколадно-ореховая.

6. Вкусовой продукт, полученный из натуральных трав, сухих цветков, листьев ароматных растений, почек, кусочков сухих ягод, не содержит кофеина – это:
 - а) чай;
 - б) чайные напитки;
 - в) кофе;
 - г) кофейные напитки.

7. Пищевой продукт, получаемый из молока с использованием свертывающих молоко ферментов или кисломолочных бактерий или путем плавления различных молочных продуктов и сырья немолочного происхождения с применением солей – плавителей – это:
 - а) кефир;
 - б) сметана;
 - в) сыр;
 - г) творог.

8. Полуфабрикаты, приготовленные из остывшего или охлажденного мяса – это:
 - а) рубленные;

- б) панированные;
- в) натуральные;
- г) вариант б) и в).

9. По виду сырья консервы подразделяют на:

- а) закусочные, обеденные, для диетического и детского питания;
- б) консервы из мяса, субпродуктов, колбасных изделий, из мяса птицы, мясорастительные, салобобовые;
- в) охлажденные, замороженные;
- г) стерилизованные, пастеризованные.

10. В зависимости от используемого сырья и способа производства рыбные консервы подразделяют на группы:

- а) натуральные, закусочные, из ракообразных, из нерыбных морепродуктов;
- б) в собственном соку, бульоне, желе, уха;
- в) в томатном соусе, масле, маринаде, рыбные паштеты, рыборастительные;
- г) из крабов, креветок, омаров.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца рыбы мороженной. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Пищевая ценность	Способ заморозки	Вид разделки	Органолептические показатели качества	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 24.

Уровень А

1. Продукт питания, представляющий собой цельные, дробленые или расплюснутые зерна злаков, гречихи, семян бобовых культур, которые освобождены от примесей, цветочных пленок, плодовых оболочек, алейронового слоя и зародыша – это:

- а) мука;
- б) крупа;
- в) сахар;
- г) крахмал.

2. Макаaronные изделия в форме изогнутых или прямых трубок с прямым срезом – это:

- а) макаронны;
- б) перья;
- в) рожки;
- г) вермишель.

3. К субтропическим и тропическим плодам относятся:

- а) цитрусовые, гранаты, хурма, бананы;
- б) вишня, черешня, слива, персики;
- в) яблоки, груши, шиповник, рябина;
- г) виноград, клубника, малина.

4. Овощные консервы, в виде полуфабрикатов для приготовления первых (щи, борщи, супы) и вторых (солянки, рагу) блюд – это:

- а) обеденные;
- б) закусочные;
- в) натуральные;
- г) томатопродукты.

5. Сахаристые кондитерские изделия, состоящие из карамельной массы хрупкой консистенции с начинкой или без нее – это:

- а) карамель;
- б) конфеты;
- в) шоколад;

г) халва.

6. Кондитерское изделие, в виде свернутых пластов выпеченного полуфабриката, прослоенного разнообразной начинкой (кремовой, маковой, фруктовой и др.) – это:

- а) торты, пирожные;
- б) рулеты;
- в) вафли;
- г) кексы.

7. Наиболее жирная часть молока – это:

- а) кумыс;
- б) молоко;
- в) сливки;
- г) кефир.

8. Внутренние органы и менее ценные части туши убойного животного – это:

- а) колбасные изделия;
- б) мясо;
- в) субпродукты;
- г) полуфабрикаты.

9. Изделия из мясного фарша в оболочке или без нее, подвергнутые тепловой обработке до готовности к употреблению – это:

- а) субпродукты;
- б) мясо;
- в) колбасные изделия;
- г) полуфабрикаты.

10. Дефект соленой рыбы, в виде потемнения мяса позвоночника, особенно в хвостовой части – это:

- а) загар;
- б) сырость;
- в) ржавчина;
- г) затыжка.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца мясных консервов. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Группа	Состав	Пищевая ценность	Маркировка	Органолептические показатели	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 25.

Уровень А

1. Мучнистая, непрозрачная или полупрозрачная крупка белого цвета с наличием крупки кремового или желтого цвета – это:

- а) «Полтавская» крупа;
- б) пшеничные хлопья;
- в) манная крупа;
- г) крупа «Артек».

2. Пшеничное тесто для выпечки хлеба готовят:

- а) на закваске;
- б) опарным способом;
- в) безопарным способом;
- г) варианты б) и в).

3. К семечковым плодам относятся:

- а) яблоки, груши, шиповник, рябина;
- б) вишня, черешня, слива, персики;

- в) цитрусовые, гранаты, хурма, бананы;
- г) виноград, клубника, малина.

4. Плодово-ягодные консервы, в виде плодов и ягод одного или нескольких видов, уложенные в банки, залитые сахарным сиропом, герметически укупоренные и подвергнутые стерилизации при температуре 100⁰С – это:

- а) компот;
- б) пюре;
- в) соус;
- г) приправа.

5. В зависимости от рецептуры и способа изготовления карамель подразделяют на виды:

- а) леденцовую, с начинкой;
- б) в завертке, открытую;
- в) фруктовую, помадную;
- г) с нетяннутой оболочкой, с тянутой оболочкой, с полосками и жилками.

6. Высококалорийные кондитерские изделия с большим содержанием жира, сахара, яиц, с разнообразной отделкой – это:

- а) торты, пирожные;
- б) рулеты;
- в) вафли;
- г) кексы.

7. Кисломолочный продукт, вырабатываемый из нормализованных пастеризованных сливок путем сквашивания их закваской, приготовленной на чистых культурах молочных стрептококков, и созревания при низких температурах – это:

- а) кефир;
- б) сметана;
- в) творог;
- г) сыр.

8. К субпродуктам 1 категории относятся:

- а) желудок, легкие, селезенка, уши, хвосты;
- б) язык, печень, мозги, сердце, почки, мясная обрезь;
- в) мясо фасованное;
- г) варианты а) и в).

9. По назначению мясные консервы подразделяют на:

- а) закусочные, обеденные, для диетического и детского питания;
- б) консервы из мяса, субпродуктов, колбасных изделий, из мяса птицы, мясорастительные, салобобовые;
- в) охлажденные, замороженные;
- г) стерилизованные, пастеризованные.

10. Рыба, предварительно посоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях – это:

- а) соленая рыба;
- б) копченая рыба;
- в) вяленая рыба;
- г) сушеная рыба.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца кисломолочных товаров. Результаты оформите таблицей:

Наименование, классификация	Состав, энергетическая и пищевая ценность	Вид обработки	Внешний вид продукта, консистенция	Вкус, запах	Цвет	Заключение о качестве

Задания для дифференцированного зачета по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 26.

Уровень А

1. Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, условия хранения и перевозки – это:
- а) стандарт;
 - б) сертификат соответствия;
 - в) нормативный документ;
 - г) технические условия.
2. К нитеобразным макаронным изделиям относятся:
- а) макароны;
 - б) лапша;
 - в) вермишель;
 - г) все варианты.
3. По срокам созревания сорта яблок делят на:
- а) высший, 1-й, 2-й;
 - б) летние, осенние, зимние;
 - в) раннеспелые, среднеспелые, среднепоздние, позднеспелые;
 - г) ранние, поздние.
4. Обезвоженные продукты или смесь продуктов определенной рецептуры, прошедшие необходимую термическую и механическую обработку, имеющие небольшой объем, высокую питательную ценность, способность длительно сохранять свои первоначальные качества, быстро готовиться – это:
- а) консервы;
 - б) пищевые концентраты;
 - в) полуфабрикаты;
 - г) колбасные изделия.
5. В зависимости от рецептуры и способа обработки шоколадной массы шоколад делится на виды:
- а) обыкновенный, десертный;
 - б) обыкновенный, десертный, пористый;
 - в) обыкновенный, десертный, кондитерские плитки;
 - г) обыкновенный, кондитерские плитки, шоколадную пасту.
6. По виду основного полуфабриката пирожные делят на:
- а) бисквитные, песочные, ореховые;
 - б) слоеные, вафельные, воздушные;
 - в) крошковые, сахарные, комбинированные;
 - г) все варианты.
7. Пищевой продукт, вырабатываемый молочными железами млекопитающих – это:
- а) кумыс;
 - б) сливки;
 - в) молоко;
 - г) кефир.
8. Продукты из различных видов мяса, предварительно подготовленные к тепловой обработке – это:
- а) субпродукты;
 - б) мясо;
 - в) колбасные изделия;
 - г) полуфабрикаты.
9. По способу термической обработки колбасные изделия подразделяют на:
- а) вареные;
 - б) полукопченые, копченые;
 - в) сырокопченые, варено-копченые;
 - г) вариант а) и б).
10. Рыба, обработанная солью, дымом или коптильной жидкостью – это:
- а) соленая рыба;
 - б) копченая рыба;
 - в) вяленая рыба;
 - г) сушеная рыба.

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца свежих овощей (морковь). Результаты оформите таблицей:

Наименование	Группа	Классификация по назначению	Органолептические показатели	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 1.

Уровень А

1. Часть информации, наносимая изготовителем (продавцом) непосредственно на товар, тару, упаковку – это:

- а) фирменный знак;
- б) товарный знак;
- в) маркировка;
- г) знак соответствия.

2. Целые или крупнодробленые ядра ячменя, зашлифованные до овальной или шарообразной формы – это:

- а) перловая крупа;
- б) рисовая крупа;
- в) ячневая крупа;
- г) «Полтавская» крупа.

3. К бараночным изделиям относят:

- а) баранки;
- б) сушки;
- в) бублики;
- г) все варианты.

4. Низшие споровые растения, съедобной частью которых являются плодовые тела, вырастающие из грибницы, находящейся в почве – это:

- а) орехи;
- б) ягоды;
- в) грибы;
- г) овощи.

5. Фруктово-ягодное изделие, полученное однократным или многократным увариванием в сахарном или сахаропаточном сиропе ягод, плодов, лепестков роз, иногда овощей, грецких орехов, с добавлением или без добавления пищевых кислот и пряностей – это:

- а) джем;
- б) повидло;
- в) варенье;
- г) цукаты.

6. Кондитерские изделия, изготовленные на сахарной основе, разнообразные по составу, форме, вкусу, отделке, мягкой консистенции, красивого внешнего вида, повышенной пищевой ценностью – это:

- а) конфеты;
- б) карамель;
- в) торты;
- г) пирожные.

7. В качестве приправ используют:

- а) столовую горчицу, столовый хрен, соусы, кетчупы;
- б) перец, кориандр, гвоздика;
- в) пищевые кислоты, поваренная соль;
- г) варианты а) и в).

8. Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 39%, обладающий пластичной, плотной, мягкой или жидкой консистенцией – это:

- а) сливочное масло;
- б) топленое масло;
- в) спред;
- г) маргарин;

9. Натуральные полуфабрикаты в виде одного или двух кусков мяса из наиболее нежной мышечной ткани, нарезанной поперек мышечных волокон, общей массой 125 г – это:

- а) мелкокусковые;
- б) порционные;
- в) крупнокусковые;
- г) фарш.

10. В зависимости от контакта рыбы с солью или посолочной смесью посол бывает:

- а) простой, пряный, маринованный;
- б) теплый, охлажденный, холодный;
- в) сухой, мокрый, смешанный;
- г) 1-го и 2-го сортов.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца крупы. Результаты оформите таблицей:

Наименование крупы	Зерновая культура	Сорт	Цвет	Вкус, запах	Заключение о качестве
Ядрица быстрорастворимая	гречиха	2-й	Целые ядра гречихи коричневого цвета с различными оттенками.	Вкус и запах свойственные, без посторонних привкусов (не горький, не кислый) и запахов (плесневый, затхлый)	Данный образец соответствует требованиям качества и подлежит реализации. Данный образец не соответствует требованиям качества и не подлежит реализации, т.к.

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 2.

Уровень А

1. Обозначение, позволяющее отличить товары одних изготовителей от однородных товаров других производителей – это:

- а) маркировка;
- б) товарный знак;
- в) фирменный знак;
- г) знак соответствия.

2. Пищевой порошкообразный продукт, получаемый измельчением зерна злаков и других культур с отделением и без отделения отрубей – это:

- а) мука;
- б) манная крупа;
- в) крахмал;
- г) толокно.

3. Овощи, у которых в пищу используют утолщенный корень – это:

- а) корнеплоды;
- б) клубнеплоды;
- в) луковые;
- г) десертные.

4. Способ переработки овощей и плодов, при котором удаляется большое количество влаги – это:

- а) квашение;
- б) сушка;
- в) замораживание;
- г) соление.

5. Фруктово-ягодное изделие, полученное увариванием плодово-ягодного пюре с сахаром или сахаропаточном сиропом с добавлением или без добавления пищевого пектина и пищевых кислот – это:

- а) варенье;
- б) повидло;
- в) джем;

г) цукаты.

6. Мучные кондитерские изделия различной формы, изготовленные из муки, сахара, жира, яичных и молочных продуктов, ароматизирующих веществ и химических разрыхлителей – это:

- а) драже;
- б) ирис;
- в) пряничные изделия;
- г) печенье.

7. Высушенные молотые (дробленые) или целые различные части пряных растений – это:

- а) пряности;
- б) приправы;
- в) пищевые кислоты;
- г) соусы.

8. Туша убойного животного, с которого снята шкура, отделены голова, нижние части конечностей и внутренние органы – это:

- а) мясо;
- б) субпродукты;
- в) колбасные изделия;
- г) полуфабрикаты.

9. Натуральные полуфабрикаты в виде мелко нарезанных кусочков мяса, общей массой 125 до 1000 г – это:

- а) порционные;
- б) крупнокусковые;
- в) мелкокусковые;
- г) фарш.

10. В зависимости от температурного режима посол рыбы бывает:

- а) сухой, мокрый, смешанный;
- б) теплый, охлажденный, холодный;
- в) простой, пряный, маринованный;
- г) 1-го и 2-го сортов.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца рыбных консервов. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Группа	Состав	Пищевая ценность	Маркировка	Органолептические показатели	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 3.

Уровень А

1. Рисунок, символ, отличительный цвет или обозначение, наносимое на товар – это:

- а) маркировка;
- б) товарный знак;
- в) фирменный знак;
- г) знак соответствия.

2. Культура, из которой изготовлена мука, определяет:

- а) вид муки;
- б) сорт муки;
- в) назначение муки;
- г) помол муки.

3. К клубнеплодам относятся:

- а) картофель, топинамбур, батат;

- б) свекла, морковь, редис, репа;
- в) кольраби, брокколи;
- г) шпинат, щавель, салат.

4. Способ консервирования овощей и плодов низкой температурой – это:

- а) замораживание;
- б) соление;
- в) квашение;
- г) сушка.

5. Фруктово-ягодное изделие, полученное увариванием свежих, замороженных непротертых плодов и ягод с сахаром или сахаропаточным сиропом до желеобразного состояния с добавлением или без добавления желирующих веществ, пищевых кислот и пряностей – это:

- а) варенье;
- б) повидло;
- в) джем;
- г) цукаты.

6. В зависимости от рецептуры и технологии производства печенье подразделяют на:

- а) глазированное, неглазированное, шоколадное;
- б) заварное, сырцовое;
- в) сахарное, затяжное, сдобное;
- г) простое, улучшенное, диетическое.

7. В зависимости от того, какую часть растения используют, пряности делят на:

- а) семенные, плодовые, цветы, листья, коровые, корни;
- б) семенные, плодовые, цветы;
- в) листья, коровые, корни;
- г) семенные, плодовые, цветы, листья.

8. Мясо крупного рогатого скота по возрасту подразделяют на:

- а) мясо коров, мясо бугаев, мясо волов;
- б) свежее, сомнительной свежести, несвежее;
- в) парное, остывшее, переохлажденное, замороженное, размороженное;
- г) телятину, говядину молодняка, говядину.

9. Порционные полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:

- а) зразы, фрикадельки, фарш;
- б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
- в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
- г) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная.

10. В зависимости от рецептуры посолочной смеси посол рыбы бывает:

- а) сухой, мокрый, смешанный;
- б) теплый, охлажденный, холодный;
- в) простой, пряный, маринованный;
- г) 1-го и 2-го сортов.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца молочных товаров. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Энергетическая и пищевая ценность	Вид обработки	Внешний вид продукта, консистенция	Вкус, запах	Цвет	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 4.

Уровень А

1. Обозначение, которое наносится на товар и (или) упаковку для подтверждения соответствия качества товара требованиям нормативных или технических документов – это:
- а) знак соответствия;
 - б) товарный знак;
 - в) фирменный знак;
 - г) маркировка.
2. Пшеничная мука хлебопекарная вырабатывается следующих сортов:
- а) сеяная, обдирная, обойная;
 - б) экстра, крупчатка, обойная;
 - в) экстра, крупчатка, высший, 1-й, 2-й, обойная;
 - г) экстра, крупчатка, высший, сеяная, обдирная, обойная.
3. К тыквенным овощам относят:
- а) огурцы, кабачки, патиссоны, помидоры, перец;
 - б) помидоры, перец, баклажаны;
 - в) огурцы, кабачки, патиссоны, арбуз, дыня;
 - г) перец, баклажаны, огурцы, арбуз, дыня.
4. Продукты, обработанные соответствующим образом, уложенные в банки, герметично укупоренные, стерилизованные или пастеризованные, способные сохраняться длительное время – это:
- а) полуфабрикаты;
 - б) пресервы;
 - в) консервы;
 - г) колбасные изделия.
5. Фруктово-ягодное изделие, в виде целых или нарезанных плодов или ягод, проваренных в сахаропаточном сиропе. Подсушенные и обсыпанные сахаром или глазированные – это:
- а) варенье;
 - б) цукаты;
 - в) джем;
 - г) повидло.
6. Мучные кондитерские изделия разнообразной формы, содержащие различные пряности (корица, гвоздика, кардамон, мускатный орех и др.) и значительное количество сахаристых веществ – это:
- а) драже;
 - б) пряничные изделия;
 - в) печенье;
 - г) ирис.
7. Напиток, получаемый в результате спиртового брожения виноградного сусла или мезги – это:
- а) вино;
 - б) настойка;
 - в) наливка;
 - г) ликер.
8. По термическому состоянию мясо подразделяют на:
- а) мясо коров, мясо бугаев, мясо волов;
 - б) телятину, говядину молодняка, говядину;
 - в) парное, остывшее, переохлажденное, замороженное, размороженное;
 - г) свежее, сомнительной свежести, несвежее.
9. Мелкокусковые полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:
- а) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная;
 - б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
 - в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
 - г) зразы, фрикадельки, фарш.
10. Для маринованного посола рыбы используют:
- а) поваренную соль;
 - б) поваренную соль, сахар;
 - в) поваренную соль, сахар, пряности;
 - г) поваренную соль, сахар, пряности, уксусную кислоту.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца масложирового товара. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Происхождение	Состав	Пищевая ценность	Консистенция	Цвет	Вкус	Запах	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 5.

Уровень А

- Знак, предназначенный для автоматизированных идентификаций и учета информации о товаре, закодированной в виде цифр и штрихов – это:
 - товарный знак;
 - штрих код;
 - фирменный знак;
 - знак соответствия.
- Основное сырье для производства хлеба – это:
 - мука, вода;
 - мука, вода, дрожжи, соль;
 - мука, вода, дрожжи, соль, сахар, молоко;
 - мука, вода, дрожжи, соль, сахар, молоко, яйца, жир.
- К томатным овощам относят:
 - огурцы, кабачки, патиссоны, арбуз, дыня;
 - помидоры, перец, баклажаны;
 - огурцы, кабачки, патиссоны, помидоры, перец;
 - перец, баклажаны, огурцы, арбуз, дыня.
- Овощные консервы по способу приготовления и назначению подразделяю на:
 - натуральные, закусочные;
 - натуральные, закусочные, обеденные;
 - натуральные, закусочные, обеденные, томатопродукты;
 - натуральные, закусочные, рыба-растительные.
- Мягкие пористые кондитерские изделия, которые готовят сбиванием фруктово-ягодного пюре с сахаром и добавлением пенообразователя (яичного белка) – это:
 - мармелад;
 - пастила;
 - зефир;
 - вариант б) и в).
- В зависимости от способа производства пряничные изделия делят на:
 - глазированные, неглазированные, шоколадные;
 - сахарные, затяжные, сдобные;
 - заварные, сырцовые;
 - простые, улучшенные, диетические.
- В зависимости от качества и сроков выдержки вина подразделяют на:
 - белые, розовые, красные;
 - сухие, полусухие, полусладкие, сладкие, десертные;
 - молодое, без выдержки, выдержанное, марочное, коллекционное;
 - натуральные, специальные, шипучие, ароматизированные.
- По качеству мясо может быть:
 - мясо коров, мясо бугаев, мясо волов;
 - телятина, говядина молодняка, говядина;
 - парное, остывшее, переохлажденное, замороженное, размороженное;
 - свежее, сомнительной свежести, несвежее.
- Панированные полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:
 - бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная;

- б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
- в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
- г) зразы, фрикадельки, фарш.

10. Для пряного посола рыбы используют:

- а) поваренную соль;
- б) поваренную соль, сахар;
- в) поваренную соль, сахар, пряности;
- г) поваренную соль, сахар, пряности, уксусную кислоту.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца пряностей. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Вид, в зависимости от используемой части растения	Внешний вид упаковки, маркировка	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 6.

Уровень А

1. Документ, удостоверяющий соответствие товара требованиям технических регламентов, положениям стандартов и условиям договора – это:
 - а) стандарт;
 - б) сертификат соответствия;
 - в) нормативный документ;
 - г) технические условия.

2. Пищевой продукт, изготовленный путем высушивания пшеничного теста в форме ленточек, трубочек, разнообразных фигурок – это:
 - а) полуфабрикаты;
 - б) макаронные изделия;
 - в) хлебобулочные изделия;
 - г) бараночные изделия.

3. Плоды, состоящие из кожицы и плодовой мякоти, внутри которой имеется пятигнездная камера с семенами – это:
 - а) семечковые;
 - б) косточковые;
 - в) тропические;
 - г) орехи.

4. Овощные консервы, приготовленные из предварительно обжаренных овощей (с фаршем или без фарша) с добавлением томатного соуса, растительного масла, овощной зелени и др. – это:
 - а) натуральные;
 - б) закусочные;
 - в) обеденные;
 - г) томатопродукты.

5. Продукт переработки какао-бобов, какао тертого и масла какао – это:
 - а) какао-порошок;
 - б) шоколад;
 - в) сладкие кондитерские плитки;
 - г) конфеты.

6. Кондитерское изделие, в виде тонких листов с начинкой или без нее – это:
 - а) торты, пирожные;
 - б) рулеты;
 - в) вафли;
 - г) кексы.

7. По содержанию сахара вина подразделяют на:

- а) белые, розовые, красные;
б) сухие, полусухие, полусладкие, сладкие, десертные;
 в) молодое, без выдержки, выдержанное, марочное, коллекционное;
 г) натуральные, специальные, шипучие, ароматизированные.
8. Мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше -8°C , имеющее твердую консистенцию – это:
 а) парное;
 б) остывшее;
 в) переохлажденное;
г) замороженное.
9. Рубленые полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:
 а) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная;
 б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
 в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
г) зразы, фрикадельки, фарш.
10. Для простого посола рыбы используют:
 а) поваренную соль;
 б) поваренную соль, сахар;
 в) поваренную соль, сахар, пряности;
 г) поваренную соль, сахар, пряности, уксусную кислоту.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца хлеба. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Сырье	Классификация	Органолептические показатели качества	Заключение о качестве	Условия и сроки хранения

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 7.

Уровень А

1. Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, условия хранения и перевозки – это:
 а) стандарт;
 б) сертификат соответствия;
 в) нормативный документ;
 г) технические условия.
2. Макароны изделия в форме изогнутых или прямых трубок с прямым срезом – это:
 а) макароны;
 б) перья;
 в) рожки;
 г) вермишель.
3. К семечковым плодам относятся:
 а) яблоки, груши, шиповник, рябина;
 б) вишня, черешня, слива, персики;
 в) цитрусовые, гранаты, хурма, бананы;
 г) виноград, клубника, малина.
4. Овощные консервы, в виде полуфабрикатов для приготовления первых (щи, борщи, супы) и вторых (солянки, рагу) блюд – это:
 а) обеденные;
 б) закусочные;
 в) натуральные;
 г) томатопродукты.
5. В зависимости от рецептуры и способа обработки шоколадной массы шоколад делится на виды:

- а) обыкновенный, десертный;
- б) обыкновенный, десертный, пористый;
- в) обыкновенный, десертный, кондитерские плитки;
- г) обыкновенный, кондитерские плитки, шоколадную пасту.

6. Кондитерское изделие, в виде свернутых пластов выпеченного полуфабриката, прослоенного разнообразной начинкой (кремовой, маковой, фруктовой и др.) – это:

- а) торты, пирожные;
- б) рулеты;
- в) вафли;
- г) кексы.

7. Пищевой продукт, вырабатываемый молочными железами млекопитающих – это:

- а) кумыс;
- б) сливки;
- в) молоко;
- г) кефир.

8. Внутренние органы и менее ценные части туши убойного животного – это:

- а) колбасные изделия;
- б) мясо;
- в) субпродукты;
- г) полуфабрикаты.

9. По способу термической обработки колбасные изделия подразделяют на:

- а) вареные;
- б) полукопченые, копченые;
- в) сырокопченые, варено-копченые;
- г) вариант а) и б).

10. Дефект соленой рыбы, в виде потемнения мяса позвоночника, особенно в хвостовой части – это:

- а) загар;
- б) сырость;
- в) ржавчина;
- г) затяжка.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца мясных консервов. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Группа	Состав	Пищевая ценность	Маркировка	Органолептические показатели	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 8.

Уровень А

1. Продукт питания, представляющий собой цельные, дробленые или расплюснутые зерна злаков, гречихи, семян бобовых культур, которые освобождены от примесей, цветочных пленок, плодовых оболочек, алейронового слоя и зародыша – это:

- а) мука;
- б) крупа;
- в) сахар;
- г) крахмал.

3. Пшеничное тесто для выпечки хлеба готовят:

- а) на закваске;
- б) опарным способом;
- в) безопарным способом;
- г) варианты б) и в).

4. По срокам созревания сорта яблок делят на:
- а) высший, 1-й, 2-й;
 - б) летние, осенние, зимние;
 - в) раннеспелые, среднеспелые, среднепоздние, позднеспелые;
 - г) ранние, поздние.

5. Плодово-ягодные консервы, в виде плодов и ягод одного или нескольких видов, уложенные в банки, залитые сахарным сиропом, герметически укупоренные и подвергнутые стерилизации при температуре 100⁰С – это:

- а) компот;
- б) пюре;
- в) соус;
- г) приправа.

6. Сахаристые кондитерские изделия, состоящие из карамельной массы хрупкой консистенции с начинкой или без нее – это:

- а) карамель;
- б) конфеты;
- в) шоколад;
- г) халва.

7. Высококалорийные кондитерские изделия с большим содержанием жира, сахара, яиц, с разнообразной отделкой – это:

- а) торты, пирожные;
- б) рулеты;
- в) вафли;
- г) кексы.

8. Наиболее жирная часть молока – это:

- а) кумыс;
- б) молоко;
- в) сливки;
- г) кефир.

9. К субпродуктам 1 категории относятся:

- а) желудок, легкие, селезенка, уши, хвосты;
- б) язык, печень, мозги, сердце, почки, мясная обрезь;
- в) мясо фасованное;
- г) варианты а) и в).

10. Изделия из мясного фарша в оболочке или без нее, подвергнутые тепловой обработке до готовности к употреблению – это:

- а) субпродукты;
- б) мясо;
- в) колбасные изделия;
- г) полуфабрикаты.

11. Рыба, предварительно посоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях – это:

- а) соленая рыба;
- б) копченая рыба;
- в) вяленая рыба;
- г) сушеная рыба.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца кисломолочных товаров. Результаты оформите таблицей:

Наименование, классификация	Состав, энергетическая и пищевая ценность	Вид обработки	Внешний вид продукта, консистенция	Вкус, запах	Цвет	Заключение о качестве

Задание № 9.

Уровень А

1. Мучнистая, непрозрачная или полупрозрачная крупка белого цвета с наличием крупки кремового или желтого цвета – это:
 - а) «Полтавская» крупа;
 - б) пшеничные хлопья;
 - в) манная крупа;
 - г) крупа «Артек».

2. К нитеобразным макаронным изделиям относятся:
 - а) макароны;
 - б) лапша;
 - в) вермишель;
 - г) все варианты.

3. К субтропическим и тропическим плодам относятся:
 - а) цитрусовые, гранаты, хурма, бананы;
 - б) вишня, черешня, слива, персики;
 - в) яблоки, груши, шиповник, рябина;
 - г) виноград, клубника, малина.

4. Обезвоженные продукты или смесь продуктов определенной рецептуры, прошедшие необходимую термическую и механическую обработку, имеющие небольшой объем, высокую питательную ценность, способность длительно сохранять свои первоначальные качества, быстро приготавливаться – это:
 - а) консервы;
 - б) пищевые концентраты;
 - в) полуфабрикаты;
 - г) колбасные изделия.

5. В зависимости от рецептуры и способа изготовления карамель подразделяют на виды:
 - а) леденцовую, с начинкой;
 - б) в завертке, открытую;
 - в) фруктовую, помадную;
 - г) с нетянутой оболочкой, с тянутой оболочкой, с полосками и жилками.

6. По виду основного полуфабриката пирожные делят на:
 - а) бисквитные, песочные, ореховые;
 - б) слоеные, вафельные, воздушные;
 - в) крошковые, сахарные, комбинированные;
 - г) все варианты.

7. Кисломолочный продукт, вырабатываемый из нормализованных пастеризованных сливок путем сквашивания их закваской, приготовленной на чистых культурах молочных стрептококков, и созревания при низких температурах – это:
 - а) кефир;
 - б) сметана;
 - в) творог;
 - г) сыр.

8. Продукты из различных видов мяса, предварительно подготовленные к тепловой обработке – это:
 - а) субпродукты;
 - б) мясо;
 - в) колбасные изделия;
 - г) полуфабрикаты.

9. По назначению мясные консервы подразделяют на:
 - а) закусочные, обеденные, для диетического и детского питания;
 - б) консервы из мяса, субпродуктов, колбасных изделий, из мяса птицы, мясорастительные, салобобовые;
 - в) охлажденные, замороженные;
 - г) стерилизованные, пастеризованные.

10. Рыба, обработанная солью, дымом или коптильной жидкостью – это:
 - а) соленая рыба;
 - б) копченая рыба;

- в) вяленая рыба;
- г) сушеная рыба.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца свежих овощей (картофель). Результаты оформите таблицей:

Наименование	Группа	Классификация по назначению	Органолептические показатели	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 10.

Уровень А

1. Целое или дробленое зашлифованное ядро твердой пшеницы разных размеров и форм – это:
 - а) манная крупа;
 - б) пшеничные хлопья;
 - в) «Полтавская» крупа;
 - г) крупа «Артек».

2. По способу выпечки хлеб бывает:
 - а) простой, улучшенный, сдобный;
 - б) штучный, весовой;
 - в) формовой, подовый;
 - г) пшеничный, ржано-пшеничный, ржаной.

3. К косточковым плодам относятся:
 - а) цитрусовые, гранаты, хурма, бананы;
 - б) яблоки, груши, шиповник, рябина;
 - в) вишня, черешня, слива, персики;
 - г) виноград, клубника, малина.

4. Продукт, в виде однородного белого порошка без запаха и вкуса, издающий при растирании скрипящий звук, по химической природе являющийся углеводом – это:
 - а) сахар;
 - б) крахмал;
 - в) мука;
 - г) соль.

5. В зависимости от способа изготовления карамельной массы вырабатывают карамель:
 - а) леденцовую, с начинкой;
 - б) в завертке, открытую;
 - в) фруктовую, помадную;
 - г) с нетянутой оболочкой, с тянутой оболочкой, с полосками и жилками.

6. Вкусовой продукт, полученный из верхних листочков (флешей) молодых побегов тропического многолетнего вечнозеленого растения – это:
 - а) кофе;
 - б) чай;
 - в) какао-порошок;
 - г) специи.

7. Белковый кисломолочный продукт, получаемый из молока путем сквашивания чистыми культурами молочнокислых бактерий с применением или без применения хлористого кальция, сычужного фермента и отделением сыворотки от сгустка – это:
 - а) кефир;
 - б) творог;
 - в) сметана;
 - г) сыр.

8. По способу обработки тушки птицы бывают:
 - а) полупотрошенные, потрошенные, потрошенные с комплектом потрохов и шей;

- б) молодой, взрослой птицы;
- в) остывшими, охлажденными, мороженными;
- г) 1 категории, 2 категории.

9. Изделия, приготовленные из мяса и мясопродуктов в сочетании с другими продуктами, расфасованные в металлические или стеклянные банки, герметически укупоренные и подвергнутые тепловой обработке до готовности к употреблению – это:

- а) колбасные изделия;
- б) мясные полуфабрикаты;
- в) мясные консервы;
- г) субпродукты.

10. Рыба, полученная путем значительного его обезвоживания холодной естественной или искусственной сушкой – это:

- а) соленая рыба;
- б) копченая рыба;
- в) вяленая рыба;
- г) сушеная рыба.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца макаронных изделий. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Тип (в зависимости от формы изделий)	Цвет	Внешний вид	Вкус, запах	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 11.

Уровень А

1. Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек – это:

- а) «Полтавская» крупа;
- б) крупа «Артек»;
- в) манная крупа;
- г) пшеничные хлопья.

2. Хлебобулочные изделия, предназначенные для лечебного и профилактического питания – это:

- а) улучшенные;
- б) национальные;
- в) диетические;
- г) простые.

3. Плоды, состоящие из кожицы и мякоти, внутри которой находится косточка с заключенным в ней ядром – это:

- а) косточковые;
- б) семечковые;
- в) тропические;
- г) орехи.

4. В зависимости от сырья, используемого для получения крахмала, его подразделяют на следующие виды:

- а) картофельный, кукурузный, пшеничный;
- б) картофельный, кукурузный, пшеничный, высокоамилазный, амилопектиновый;
- в) саго, патока, глюкоза;
- г) варианты б) и в).

5. Начинка карамели, в виде однородной массы, полученной из растертого обжаренного орехового ядра или маслянистого семени, смешанного с сахаром и жиром – это:

- а) фруктово-ягодная;
- б) ореховая;

- в) марципановая;
- г) шоколадно-ореховая.

6. В зависимости от исходного сырья и технологии производства изготавливают виды чая:

- а) байховый, быстрорастворимый, прессованный, пакетированный;
- б) черный, зеленый, желтый, красный;
- в) фруктовые, травяные;
- г) вариант а) и б).

7. Пищевой продукт, получаемый из молока с использованием свертывающих молоко ферментов или кислomолочных бактерий или путем плавления различных молочных продуктов и сырья немолочного происхождения с применением солей – плавителей – это:

- а) кефир;
- б) сметана;
- в) сыр;
- г) творог.

8. Мясные полуфабрикаты по способу обработки бывают:

- а) говяжьи, бараньи, свиные, из мяса домашней птицы;
- б) охлажденные, замороженные;
- в) натуральные, панированные, рубленые;
- г) порционные, мелкокусковые, крупнокусковые.

9. По виду сырья консервы подразделяют на:

- а) закусочные, обеденные, для диетического и детского питания;
- б) консервы из мяса, субпродуктов, колбасных изделий, из мяса птицы, мясорастительные, салобобовые;
- в) охлажденные, замороженные;
- г) стерилизованные, пастеризованные.

10. Дефект копченой рыбы, в виде светлых непрокопченных пятен – это:

- а) плесень;
- б) ожоги;
- в) белобочка;
- г) вздутость кожи.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца рыбы мороженной. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Пищевая ценность	Способ заморозки	Вид разделки	Органолептические показатели качества	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 12.

Уровень А

1. Тонкие хрустящие лепестки светло-коричневого цвета с приятным сладким вкусом, получаемые из шлифованных зерен пшеницы – это:

- а) «Полтавская» крупа;
- б) манная крупа;
- в) пшеничные хлопья;
- г) крупа «Артек».

2. Булочные изделия продолговатой формы с заостренными и округлыми концами, с надрезами на поверхности – это:

- а) хлеб;
- б) булки;
- в) батон;
- г) булочная мелочь.

3. Плоды, у которых семена без защитных оболочек находятся непосредственно в мякоти – это:

- а) семечковые;

- б) косточковые;
- в) тропические;
- г) ягоды.

4. Высококалорийный, легкоусвояемый пищевой продукт, состоящий почти из чистой сахарозы, имеющий приятный сладкий вкус, в виде отдельных кристаллов, кусков или измельченных кристаллов – это:

- а) крахмал;
- б) мука;
- в) сахар;
- г) соль.

5. Начинка карамели, в виде однородной массы, полученной из растертого необжаренного орехового ядра или масличного семени, смешанного с сахаром и жиром – это:

- а) марципановая;
- б) фруктово-ягодная;
- в) ореховая;
- г) шоколадно-ореховая.

6. Вкусовой продукт, полученный из натуральных трав, сухих цветков, листьев ароматных растений, почек, кусочков сухих ягод, не содержит кофеина – это:

- а) чай;
- б) чайные напитки;
- в) кофе;
- г) кофейные напитки.

7. Яйца, не хранившиеся при отрицательной температуре и реализуемые в течение 7 суток – это:

- а) столовые;
- б) перепелиные;
- в) диетические;
- г) отборные.

8. Полуфабрикаты, приготовленные из остывшего или охлажденного мяса – это:

- а) рубленные;
- б) панированные;
- в) натуральные;
- г) вариант б) и в).

9. Рыба, температура которой внутри мышц доведена до -10°C и ниже – это:

- а) живая;
- б) охлажденная;
- в) мороженая;
- г) соленая.

10. В зависимости от используемого сырья и способа производства рыбные консервы подразделяют на группы:

- а) натуральные, закусочные, из ракообразных, из нерыбных морепродуктов;
- б) в собственном соку, бульоне, желе, уха;
- в) в томатном соусе, масле, маринаде, рыбные паштеты, рыборастворительные;
- г) из крабов, креветок, омаров.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца колбасных изделий. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Пищевая ценность	Классификация					Органолептические показатели качества	Заключение о качестве
		по виду изделия и способу обработки	по виду мяса	По виду оболочк и	По состав у сырья	По назначен ию		

Задание № 13.

Уровень А

1. Продукт, вырабатываемый из пропаренного, просушенного овса, которое измельчается и просеивается, не требует тепловой обработки, по внешнему виду напоминает муку – это:
 - а) овсяные хлопья;
 - б) толокно;
 - в) овсяная недробленая крупа;
 - г) овсяная плющенная крупа.
2. Булочные изделия из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов, различной формы, массой до 0,2 кг – это:
 - а) хлеб;
 - б) батон;
 - в) булки;
 - г) булочная мелочь.
3. Одиночные плоды с сочной мякотью, внутри которой расположены семена – это:
 - а) ложные ягоды;
 - б) сложные ягоды;
 - в) настоящие ягоды;
 - г) истинные ягоды.
4. Ценный природный продукт, представляющий собой сладкую сиропобразную жидкость, которая является продуктом переработки медоносными пчелами нектара и пади – это:
 - а) варенье;
 - б) сироп;
 - в) мед;
 - г) сок.
5. Начинка карамели, в виде однородной массы, полученной из протертых ягод и плодов уваренная с сахаром и патокой – это:
 - а) ореховая;
 - б) марципановая;
 - в) фруктово-ягодная;
 - г) шоколадно-ореховая.
6. Вкусовой продукт, полученный из семян плодов тропического вечнозеленого дерева – это:
 - а) чай;
 - б) какао-порошок;
 - в) кофе;
 - г) специи.
7. По происхождению жирового сырья жиры подразделяются на:
 - а) твердые, жидкие;
 - б) подсолнечное, оливковое, соевое;
 - в) животные, растительные, переработанные;
 - г) гидратированные, нерафинированные, рафинированные, недезодорированные.
8. Полуфабрикаты, приготовленные из порции мяса массой 110 г, которое сначала отбивают для разрыхления тканей, затем смачивают в льезоне и панируют в сахарной муке – это:
 - а) натуральные;
 - б) рубленные;
 - в) панированные;
 - г) вариант б) и в).
9. Рыба, температура которой внутри мышц доведена от -1 до +5⁰С – это:
 - а) живая;
 - б) мороженая;
 - в) охлажденная;
 - г) соленая.
10. Натуральные рыбные консервы подразделяют на виды:
 - а) натуральные, закусовые, из ракообразных, из нерыбных морепродуктов;
 - б) в собственном соку, бульоне, желе, уха;
 - в) в томатном соусе, масле, маринаде, рыбные паштеты, рыба растительные;
 - г) из крабов, креветок, омаров.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца шоколада. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Пищевая ценность	Классификация в зависимости от рецептуры и способа обработки шоколадной массы	Вид начинки, наполнителя	Органолептические показатели качества	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 14.

Уровень А

1. Целые и надколотые ядра гречихи из непропаренного зерна – это:
а) ядрица;
б) продел;
в) продел быстроразваривающийся;
г) ядрица быстроразваривающаяся.
2. Хлебобулочные изделия, в рецептуру которых входит большое количество жира, сахара и яиц – это:
а) простые;
б) сдобные;
в) улучшенные;
г) диетические.
3. Плод, состоящий из мелких плодиков, расположенных на одном плодоложе – это:
а) настоящие ягоды;
б) ложные ягоды;
в) сложные ягоды;
г) истинные ягоды.
4. Продукты, высокой калорийности и усвояемости, отличающиеся приятным вкусом и ароматом, состоящие из сахара или другого сладкого вещества (меда, ксилита, сорбита), патоки, различных фруктов и ягод, молока, сливочного масла, какао-продуктов, орехов, пшеничной муки и др. – это:
а) консервы;
б) кондитерские изделия;
в) полуфабрикаты;
г) колбасные изделия.
5. Начинка карамели, в виде мелкокристаллической массы, полученной сбиванием уваренного сахаропаточного сиропа с различными добавками (фруктовые, ягодные заготовки, тертый орех, молоко, какао-порошок) – это:
а) молочная;
б) сбивная;
в) помадная;
г) масляно-сахарная (прохладительная).
6. Вкусовой продукт, полученный из обжаренных, размолотых цикория, желудей, ячменя, орехов, без кофеина – это:
а) чай;
б) чайные напитки;
в) кофе;
г) кофейные напитки.
7. В зависимости от способа очистки растительные масла вырабатывают:
а) твердые, жидкие;
б) животные, растительные, переработанные;
в) подсолнечное, оливковое, соевое;
г) гидратированные, нерафинированные, рафинированные, недезодорированные.

8. Полуфабрикаты, приготовленные путем предварительного измельчения мяса – это:
 - а) рубленные;
 - б) панированные;
 - в) натуральные;
 - г) вариант б) и в).

9. Процесс нанесения защитного слоя льда на поверхность замороженной рыбы – это:
 - а) глазирование;
 - б) разделка;
 - в) посол;
 - г) копчение.

10. Рыбные продукты, герметично укупоренные в банки, не подвергнутые стерилизации – это:
 - а) консервы;
 - б) полуфабрикаты;
 - в) пресервы;
 - г) субпродукты.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца яиц. Результаты оформите таблицей:

Категория	Маркировка	Состояние скорлупы	Дефекты	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 15.

Уровень А

1. Ядро просо, освобожденное от цветочных, плодовых и семенных оболочек, зародыша и частично алейронового слоя – это:
 - а) рис шлифованный;
 - б) манная крупа;
 - в) пшено шлифованное;
 - г) продел.

2. Дефект мякиша хлеба, при котором мякиш содержит муку, кусочки соли или корки – это:
 - а) непромес;
 - б) крошливость;
 - в) закал;
 - г) очерствение.

3. Плоды, имеющие разросшееся плодоложе с мелкими семенами на поверхности – это:
 - а) ложные ягоды;
 - б) сложные ягоды;
 - в) настоящие ягоды;
 - г) истинные ягоды.

4. В зависимости от исходного сырья и применяемой технологии кондитерские изделия подразделяются на:
 - а) фруктово-ягодные, карамель, конфеты;
 - б) сахаристые, мучные, высококалорийные;
 - в) сахаристые и мучные;
 - г) печенье, галеты, пряничные изделия, кексы и рулеты, торты и пирожные.

5. Начинка карамели, в виде массы, сбитой с яичным белком или другими пенообразователями, с добавлением или без добавления фруктов, ягод, пищевых кислот, красителей, спирта, вина – это:
 - а) сбивная;
 - б) помадная;
 - в) молочная;
 - г) масляно-сахарная (прохладительная).

6. Вкусовой продукт, способный значительно изменить вкус пищи – это:
- пряность;
 - соус;
 - приправа;
 - все варианты.
7. Высококонцентрированный жировой продукт, полученный путем перетапливания коровьего масла, с содержанием жира 99% - это:
- сливочное масло;
 - маргарин;
 - топленое масло;
 - спред.
8. Натуральные полуфабрикаты по размеру подразделяют на:
- говяжьи, бараньи, свиные, из мяса домашней птицы;
 - порционные, мелкокусковые, крупнокусковые;
 - охлажденные, замороженные;
 - натуральные, панированные, рубленые.
9. Способ консервирования рыбы с помощью соли – это:
- глазирование;
 - разделка;
 - посол;
 - копчение.
10. Дефект консервов, в виде вздутия крышек и доньшек банок, не принимающих нормальное положение после надавливания на них пальцами – это:
- хлопуша;
 - ржавчина;
 - бомбаж;
 - вариант а) и б).

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца чая. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Способ обработки	Вид чая, в зависимости от вида и размера чаинок	Внешний вид чаинок	Сорт	Внешний вид упаковки, маркировка	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 16.

Уровень А

- Часть информации, наносимая изготовителем (продавцом) непосредственно на товар, тару, упаковку – это:
 - фирменный знак;
 - товарный знак;
 - маркировка;
 - знак соответствия.
- Пищевой порошкообразный продукт, получаемый измельчением зерна злаков и других культур с отделением и без отделения отрубей – это:
 - мука;
 - манная крупа;
 - крахмал;
 - толокно.
- К бараночным изделиям относят:

- а) баранки;
- б) сушки;
- в) бублики;
- г) все варианты.

4. Способ переработки овощей и плодов, при котором удаляется большое количество влаги – это:

- а) квашение;
- б) сушка;
- в) замораживание;
- г) соление.

5. Фруктово-ягодное изделие, полученное однократным или многократным увариванием в сахарном или сахаропаточном сиропе ягод, плодов, лепестков роз, иногда овощей, грецких орехов, с добавлением или без добавления пищевых кислот и пряностей – это:

- а) джем;
- б) повидло;
- в) варенье;
- г) цукаты.

6. Мучные кондитерские изделия различной формы, изготовленные из муки, сахара, жира, яичных и молочных продуктов, ароматизирующих веществ и химических разрыхлителей – это:

- а) драже;
- б) ирис;
- в) пряничные изделия;
- г) печенье.

7. В качестве приправ используют:

- а) столовую горчицу, столовый хрен, соусы, кетчупы;
- б) перец, кориандр, гвоздика;
- в) пищевые кислоты, поваренная соль;
- г) варианты а) и в).

8. Туша убойного животного, с которого снята шкура, отделены голова, нижние части конечностей и внутренние органы – это:

- а) мясо;
- б) субпродукты;
- в) колбасные изделия;
- г) полуфабрикаты.

9. Натуральные полуфабрикаты в виде одного или двух кусков мяса из наиболее нежной мышечной ткани, нарезанной поперек мышечных волокон, общей массой 125 г – это:

- а) мелкокусковые;
- б) порционные;
- в) крупнокусковые;
- г) фарш.

10. В зависимости от температурного режима посол рыбы бывает:

- а) сухой, мокрый, смешанный;
- б) теплый, охлажденный, холодный;
- в) простой, пряный, маринованный;
- г) 1-го и 2-го сортов.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца рыбных консервов. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Группа	Состав	Пищевая ценность	Маркировка	Органолептические показатели	Заключение о качестве

Задание № 17.

Уровень А

1. Обозначение, позволяющее отличить товары одних изготовителей от однородных товаров других производителей – это:
а) маркировка;
б) товарный знак;
в) фирменный знак;
г) знак соответствия.
2. Целые или крупнодробленые ядра ячменя, зашлифованные до овальной или шарообразной формы – это:
а) перловая крупа;
б) рисовая крупа;
в) ячневая крупа;
г) «Полтавская» крупа.
3. Овощи, у которых в пищу используют утолщенный корень – это:
а) корнеплоды;
б) клубнеплоды;
в) луковые;
г) десертные.
4. Низшие споровые растения, съедобной частью которых являются плодовые тела, вырастающие из грибницы, находящейся в почве – это:
а) орехи;
б) ягоды;
в) грибы;
г) овощи.
5. Фруктово-ягодное изделие, полученное увариванием плодово-ягодного пюре с сахаром или сахаропаточном сиропом с добавлением или без добавления пищевого пектина и пищевых кислот – это:
а) варенье;
б) повидло;
в) джем;
г) цукаты.
6. Кондитерские изделия, изготовленные на сахарной основе, разнообразные по составу, форме, вкусу, отделке, мягкой консистенции, красивого внешнего вида, повышенной пищевой ценностью – это:
а) конфеты;
б) карамель;
в) торты;
г) пирожные.
7. Высушенные молотые (дробленые) или целые различные части пряных растений – это:
а) пряности;
б) приправы;
в) пищевые кислоты;
г) соусы.
8. Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 39%, обладающий пластичной, плотной, мягкой или жидкой консистенцией – это:
а) сливочное масло;
б) топленое масло;
в) спред;
г) маргарин;
9. Натуральные полуфабрикаты в виде мелко нарезанных кусочков мяса, общей массой 125 до 1000 г – это:
а) порционные;
б) крупнокусковые;
в) мелкокусковые;
г) фарш.
10. В зависимости от контакта рыбы с солью или посолочной смесью посол бывает:
а) простой, пряный, маринованный;
б) теплый, охлажденный, холодный;
в) сухой, мокрый, смешанный;

г) 1-го и 2-го сортов.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца крупы. Результаты оформите таблицей:

Наименование крупы	Зерновая культура	Сорт	Цвет	Вкус, запах	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 18.

Уровень А

1. Обозначение, которое наносится на товар и (или) упаковку для подтверждения соответствия качества товара требованиям нормативных или технических документов – это:

- а) знак соответствия;
- б) товарный знак;
- в) фирменный знак;
- г) маркировка.

2. Культура, из которой изготовлена мука, определяет:

- а) вид муки;
- б) сорт муки;
- в) назначение муки;
- г) помол муки.

3. К тыквенным овощам относят:

- а) огурцы, кабачки, патиссоны, помидоры, перец;
- б) помидоры, перец, баклажаны;
- в) огурцы, кабачки, патиссоны, арбуз, дыня;
- г) перец, баклажаны, огурцы, арбуз, дыня.

4. Способ консервирования овощей и плодов низкой температурой – это:

- а) замораживание;
- б) соление;
- в) квашение;
- г) сушка.

5. Фруктово-ягодное изделие, в виде целых или нарезанных плодов или ягод, проваренных в сахаропаточном сиропе. Подсушенные и обсыпанные сахаром или глазированные – это:

- а) варенье;
- б) цукаты;
- в) джем;
- г) повидло.

6. В зависимости от рецептуры и технологии производства печенье подразделяют на:

- а) глазированное, неглазированное, шоколадное;
- б) заварное, сырцовое;
- в) сахарное, затяжное, сдобное;
- г) простое, улучшенное, диетическое.

7. Напиток, получаемый в результате спиртового брожения виноградного сусла или мезги – это:

- а) вино;
- б) настойка;
- в) наливка;
- г) ликер.

8. Мясо крупного рогатого скота по возрасту подразделяют на:

- а) мясо коров, мясо бугаев, мясо волов;
- б) свежее, сомнительной свежести, несвежее;

- в) парное, остывшее, переохлажденное, замороженное, размороженное;
- г) телятину, говядину молодняка, говядину.

9. Мелкокусковые полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:

- а) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная;
- б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
- в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
- г) зразы, фрикадельки, фарш.

10. В зависимости от рецептуры посолочной смеси посол рыбы бывает:

- а) сухой, мокрый, смешанный;
- б) теплый, охлажденный, холодный;
- в) простой, пряный, маринованный;
- г) 1-го и 2-го сортов.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца масложирового товара. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Происхождение	Состав	Пищевая ценность	Консистенция	Цвет	Вкус	Запах	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 19.

Уровень А

1. Рисунок, символ, отличительный цвет или обозначение, наносимое на товар – это:

- а) маркировка;
- б) товарный знак;
- в) фирменный знак;
- г) знак соответствия.

2. Пшеничная мука хлебопекарная вырабатывается следующих сортов:

- а) сеяная, обдирная, обойная;
- б) экстра, крупчатка, обойная;
- в) экстра, крупчатка, высший, 1-й, 2-й, обойная;
- г) экстра, крупчатка, высший, сеяная, обдирная, обойная.

3. К клубнеплодам относятся:

- а) картофель, топинамбур, батат;
- б) свекла, морковь, редис, репа;
- в) кольраби, брокколи;
- г) шпинат, щавель, салат.

4. Продукты, обработанные соответствующим образом, уложенные в банки, герметично укупоренные, стерилизованные или пастеризованные, способные сохраняться длительное время – это:

- а) полуфабрикаты;
- б) пресервы;
- в) консервы;
- г) колбасные изделия.

5. Фруктово-ягодное изделие, полученное увариванием свежих, замороженных непротертых плодов и ягод с сахаром или сахаропаточным сиропом до желеобразного состояния с добавлением или без добавления желирующих веществ, пищевых кислот и пряностей – это:

- а) варенье;
- б) повидло;
- в) джем;
- г) цукаты.

6. Мучные кондитерские изделия разнообразной формы, содержащие различные пряности (корица, гвоздика, кардамон, мускатный орех и др.) и значительное количество сахаристых веществ – это:

- а) драже;
- б) пряничные изделия;
- в) печенье;
- г) ирис.

7. В зависимости от того, какую часть растения используют, пряности делят на:

- а) семенные, плодовые, цветы, листья, коровые, корни;
- б) семенные, плодовые, цветы;
- в) листья, коровые, корни;
- г) семенные, плодовые, цветы, листья.

8. По термическому состоянию мясо подразделяют на:

- а) мясо коров, мясо бугаев, мясо волов;
- б) телятину, говядину молодняка, говядину;
- в) парное, остывшее, переохлажденное, замороженное, размороженное;
- г) свежее, сомнительной свежести, несвежее.

9. Порционные полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:

- а) зразы, фрикадельки, фарш;
- б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
- в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
- г) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная.

10. Для маринованного посола рыбы используют:

- а) поваренную соль;
- б) поваренную соль, сахар;
- в) поваренную соль, сахар, пряности;
- г) поваренную соль, сахар, пряности, уксусную кислоту.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца молочных товаров. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Энергетическая и пищевая ценность	Вид обработки	Внешний вид продукта, консистенция	Вкус, запах	Цвет	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 20.

Уровень А

1. Знак, предназначенный для автоматизированных идентификаций и учета информации о товаре, закодированной в виде цифр и штрихов – это:

- а) товарный знак;
- б) штрих код;
- в) фирменный знак;
- г) знак соответствия.

2. Пищевой продукт, изготовленный путем высушивания пшеничного теста в форме ленточек, трубочек, разнообразных фигурок – это:

- а) полуфабрикаты;
- б) макаронные изделия;
- в) хлебобулочные изделия;
- г) бараночные изделия.

3. К томатным овощам относят:

- а) огурцы, кабачки, патиссоны, арбуз, дыня;
- б) помидоры, перец, баклажаны;
- в) огурцы, кабачки, патиссоны, помидоры, перец;

- г) перец, баклажаны, огурцы, арбуз, дыня.
4. Овощные консервы, приготовленные из предварительно обжаренных овощей (с фаршем или без фарша) с добавлением томатного соуса, растительного масла, овощной зелени и др. – это:
- натуральные;
 - закусочные;
 - обеденные;
 - томатопродукты.
5. Мягкие пористые кондитерские изделия, которые готовят сбиванием фруктово-ягодного пюре с сахаром и добавлением пенообразователя (яичного белка) – это:
- мармелад;
 - пастила;
 - зефир;
 - вариант б) и в).
6. Кондитерское изделие, в виде тонких листов с начинкой или без нее – это:
- торты, пирожные;
 - рулеты;
 - вафли;
 - кексы.
7. В зависимости от качества и сроков выдержки вина подразделяют на:
- белые, розовые, красные;
 - сухие, полусухие, полусладкие, сладкие, десертные;
 - молодое, без выдержки, выдержанное, марочное, коллекционное;
 - натуральные, специальные, шипучие, ароматизированные.
8. Мясо, имеющее температуру в толще мышц не выше -8°C , имеющее твердую консистенцию – это:
- парное;
 - остывшее;
 - переохлажденное;
 - замороженное.
9. Панированные полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:
- бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная;
 - азу, гуляш, шашлык, поджарка;
 - котлеты, отбивные, шницель отбивной;
 - зразы, фрикадельки, фарш.
10. Для простого посола рыбы используют:
- поваренную соль;
 - поваренную соль, сахар;
 - поваренную соль, сахар, пряности;
 - поваренную соль, сахар, пряности, уксусную кислоту.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца хлеба. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Сырье	Классификация	Органолептические показатели качества	Заключение о качестве	Условия и сроки хранения

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 21.

Уровень А

1. Документ, удостоверяющий соответствие товара требованиям технических регламентов, положениям стандартов и условиям договора – это:
- стандарт;
 - сертификат соответствия;

- в) нормативный документ;
г) технические условия.
2. Основное сырье для производства хлеба – это:
а) мука, вода;
б) мука, вода, дрожжи, соль;
в) мука, вода, дрожжи, соль, сахар, молоко;
г) мука, вода, дрожжи, соль, сахар, молоко, яйца, жир.
3. Плоды, состоящие из кожицы и плодовой мякоти, внутри которой имеется пятигнездная камера с семенами – это:
а) семечковые;
б) косточковые;
в) тропические;
г) орехи.
4. Овощные консервы по способу приготовления и назначению подразделяю на:
а) натуральные, закусочные;
б) натуральные, закусочные, обеденные;
в) натуральные, закусочные, обеденные, томатопродукты;
г) натуральные, закусочные, рыба-растительные.
5. Продукт переработки какао-бобов, какао тертого и масла какао – это:
а) какао-порошок;
б) шоколад;
в) сладкие кондитерские плитки;
г) конфеты.
6. В зависимости от способа производства пряничные изделия делят на:
а) глазированные, неглазированные, шоколадные;
б) сахарные, затяжные, сдобные;
в) заварные, сырцовые;
г) простые, улучшенные, диетические.
7. По содержанию сахара вина подразделяют на:
а) белые, розовые, красные;
б) сухие, полусухие, полусладкие, сладкие, десертные;
в) молодое, без выдержки, выдержанное, марочное, коллекционное;
г) натуральные, специальные, шипучие, ароматизированные.
8. По качеству мясо может быть:
а) мясо коров, мясо бугаев, мясо волов;
б) телятина, говядина молодняка, говядина;
в) парное, остывшее, переохлажденное, замороженное, размороженное;
г) свежее, сомнительной свежести, несвежее.
9. Рубленые полуфабрикаты выпускают в следующем ассортименте:
а) бифштекс, лангет, антрекот, котлета натуральная;
б) азу, гуляш, шашлык, поджарка;
в) котлеты, отбивные, шницель отбивной;
г) зразы, фрикадельки, фарш.
10. Для пряного посола рыбы используют:
а) поваренную соль;
б) поваренную соль, сахар;
в) поваренную соль, сахар, пряности;
г) поваренную соль, сахар, пряности, уксусную кислоту.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца пряностей. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Вид, в зависимости от используемой части растения	Внешний вид упаковки, маркировка	Заключение о качестве

--	--	--	--

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 22.

Уровень А

1. Тонкие хрустящие лепестки светло-коричневого цвета с приятным сладким вкусом, получаемые из шлифованных зерен пшеницы – это:
 - а) «Полтавская» крупа;
 - б) манная крупа;
 - в) пшеничные хлопья;
 - г) крупа «Артек».

2. Хлебобулочные изделия, предназначенные для лечебного и профилактического питания – это:
 - а) улучшенные;
 - б) национальные;
 - в) диетические;
 - г) простые.

3. Плоды, у которых семена без защитных оболочек находятся непосредственно в мякоти – это:
 - а) семечковые;
 - б) косточковые;
 - в) тропические;
 - г) ягоды.

4. В зависимости от сырья, используемого для получения крахмала, его подразделяют на следующие виды:
 - а) картофельный, кукурузный, пшеничный;
 - б) картофельный, кукурузный, пшеничный, высокоамилазный, амилопектиновый;
 - в) саго, патока, глюкоза;
 - г) варианты б) и в).

5. Начинка карамели, в виде однородной массы, полученной из растертого необжаренного орехового ядра или масличного семени, смешанного с сахаром и жиром – это:
 - а) марципановая;
 - б) фруктово-ягодная;
 - в) ореховая;
 - г) шоколадно-ореховая.

6. В зависимости от исходного сырья и технологии производства изготавливают виды чая:
 - а) байховый, быстрорастворимый, прессованный, пакетированный;
 - б) черный, зеленый, желтый, красный;
 - в) фруктовые, травяные;
 - г) вариант а) и б).

7. Яйца, не хранившиеся при отрицательной температуре и реализуемые в течение 7 суток – это:
 - а) столовые;
 - б) перепелиные;
 - в) диетические;
 - г) отборные.

8. Мясные полуфабрикаты по способу обработки бывают:
 - а) говяжьи, бараньи, свиные, из мяса домашней птицы;
 - б) охлажденные, замороженные;
 - в) натуральные, панированные, рубленые;
 - г) порционные, мелкокусковые, крупнокусковые.

9. Рыба, температура которой внутри мышц доведена до -10°C и ниже – это:
 - а) живая;
 - б) охлажденная;
 - в) мороженая;
 - г) соленая.

10. Дефект копченой рыбы, в виде светлых непрокопченных пятен – это:

- а) плесень;
- б) ожоги;
- в) белобочка;
- г) вздутость кожи.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца колбасных изделий. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Пищевая ценность	Классификация					Органолептические показатели качества	Заключение о качестве
		по виду изделия и способу обработки	по виду мяса	По виду оболочек и	По составу сырья	По назначению		

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 23.

Уровень А

1. Частицы мелкодробленого зерна пшеницы, освобожденные полностью от зародыша и частично от плодовых и семенных оболочек – это:

- а) «Полтавская» крупа;
- б) крупа «Артек»;
- в) манная крупа;
- г) пшеничные хлопья.

2. Булочные изделия продолговатой формы с заостренными и округлыми концами, с надрезами на поверхности – это:

- а) хлеб;
- б) булки;
- в) батон;
- г) булочная мелочь.

3. Плоды, состоящие из кожицы и мякоти, внутри которой находится косточка с заключенным в ней ядром – это:

- а) косточковые;
- б) семечковые;
- в) тропические;
- г) орехи

4. Высококалорийный, легкоусвояемый пищевой продукт, состоящий почти из чистой сахарозы, имеющий приятный сладкий вкус, в виде отдельных кристаллов, кусков или измельченных кристаллов – это:

- а) крахмал;
- б) мука;
- в) сахар;
- г) соль.

5. Начинка карамели, в виде однородной массы, полученной из растертого обжаренного орехового ядра или масличного семени, смешанного с сахаром и жиром – это:

- а) фруктово-ягодная;
- б) ореховая;
- в) марципановая;
- г) шоколадно-ореховая.

6. Вкусовой продукт, полученный из натуральных трав, сухих цветков, листьев ароматных растений, почек, кусочков сухих ягод, не содержит кофеина – это:

- а) чай;
- б) чайные напитки;
- в) кофе;
- г) кофейные напитки.

7. Пищевой продукт, получаемый из молока с использованием свертывающих молоко ферментов или кисломолочных бактерий или путем плавления различных молочных продуктов и сырья немолочного происхождения с применением солей – плавителей – это:

- а) кефир;
- б) сметана;
- в) сыр;
- г) творог.

8. Полуфабрикаты, приготовленные из остывшего или охлажденного мяса – это:

- а) рубленные;
- б) панированные;
- в) натуральные;
- г) вариант б) и в).

9. По виду сырья консервы подразделяют на:

- а) закусочные, обеденные, для диетического и детского питания;
- б) консервы из мяса, субпродуктов, колбасных изделий, из мяса птицы, мясорастительные, салобобовые;
- в) охлажденные, замороженные;
- г) стерилизованные, пастеризованные.

10. В зависимости от используемого сырья и способа производства рыбные консервы подразделяют на группы:

- а) натуральные, закусочные, из ракообразных, из нерыбных морепродуктов;
- б) в собственном соку, бульоне, желе, уха;
- в) в томатном соусе, масле, маринаде, рыбные паштеты, рыборастительные;
- г) из крабов, креветок, омаров.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца рыбы мороженой. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Пищевая ценность	Способ заморозки	Вид разделки	Органолептические показатели качества	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 24.

Уровень А

1. Продукт питания, представляющий собой цельные, дробленые или расплюснутые зерна злаков, гречихи, семян бобовых культур, которые освобождены от примесей, цветочных пленок, плодовых оболочек, алейронового слоя и зародыша – это:

- а) мука;
- б) крупа;
- в) сахар;
- г) крахмал.

2. Макароны изделия в форме изогнутых или прямых трубок с прямым срезом – это:

- а) макароны;
- б) перья;
- в) рожки;
- г) вермишель.

3. К субтропическим и тропическим плодам относятся:

- а) цитрусовые, гранаты, хурма, бананы;
- б) вишня, черешня, слива, персики;
- в) яблоки, груши, шиповник, рябина;
- г) виноград, клубника, малина.

4. Овощные консервы, в виде полуфабрикатов для приготовления первых (щи, борщи, супы) и вторых (солянки, рагу) блюд – это:

- а) обеденные;
- б) закусочные;
- в) натуральные;
- г) томатопродукты.

5. Сахаристые кондитерские изделия, состоящие из карамельной массы хрупкой консистенции с начинкой или без нее – это:

- а) карамель;
- б) конфеты;
- в) шоколад;
- г) халва.

6. Кондитерское изделие, в виде свернутых пластов выпеченного полуфабриката, прослоенного разнообразной начинкой (кремовой, маковой, фруктовой и др.) – это:

- а) торты, пирожные;
- б) рулеты;
- в) вафли;
- г) кексы.

7. Наиболее жирная часть молока – это:

- а) кумыс;
- б) молоко;
- в) сливки;
- г) кефир.

8. Внутренние органы и менее ценные части туши убойного животного – это:

- а) колбасные изделия;
- б) мясо;
- в) субпродукты;
- г) полуфабрикаты.

9. Изделия из мясного фарша в оболочке или без нее, подвергнутые тепловой обработке до готовности к употреблению – это:

- а) субпродукты;
- б) мясо;
- в) колбасные изделия;
- г) полуфабрикаты.

10. Дефект соленой рыбы, в виде потемнения мяса позвоночника, особенно в хвостовой части – это:

- а) загар;
- б) сырость;
- в) ржавчина;
- г) затыжка.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца мясных консервов. Результаты оформите таблицей:

Наименование	Группа	Состав	Пищевая ценность	Маркировка	Органолептические показатели	Заключение о качестве

Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»

Задание № 25.

Уровень А

1. Мучнистая, непрозрачная или полупрозрачная крупка белого цвета с наличием крупки кремового или желтого цвета – это:

- а) «Полтавская» крупа;
- б) пшеничные хлопья;
- в) манная крупа;
- г) крупа «Артек».

2. Пшеничное тесто для выпечки хлеба готовят:

- а) на закваске;
- б) опарным способом;
- в) безопарным способом;
- г) варианты б) и в).

3. К семечковым плодам относятся:

- а) яблоки, груши, шиповник, рябина;
- б) вишня, черешня, слива, персики;
- в) цитрусовые, гранаты, хурма, бананы;
- г) виноград, клубника, малина.

4. Плодово-ягодные консервы, в виде плодов и ягод одного или нескольких видов, уложенные в банки, залитые сахарным сиропом, герметически укупоренные и подвергнутые стерилизации при температуре 100⁰С – это:

- а) компот;
- б) пюре;
- в) соус;
- г) приправа.

5. В зависимости от рецептуры и способа изготовления карамель подразделяют на виды:

- а) леденцовую, с начинкой;
- б) в завертке, открытую;
- в) фруктовую, помадную;
- г) с нетянутой оболочкой, с тянутой оболочкой, с полосками и жилками.

6. Высококалорийные кондитерские изделия с большим содержанием жира, сахара, яиц, с разнообразной отделкой – это:

- а) торты, пирожные;
- б) рулеты;
- в) вафли;
- г) кексы.

7. Кисломолочный продукт, вырабатываемый из нормализованных пастеризованных сливок путем сквашивания их закваской, приготовленной на чистых культурах молочных стрептококков, и созревания при низких температурах – это:

- а) кефир;
- б) сметана;
- в) творог;
- г) сыр.

8. К субпродуктам 1 категории относятся:

- а) желудок, легкие, селезенка, уши, хвосты;
- б) язык, печень, мозги, сердце, почки, мясная обрезь;
- в) мясо фасованное;
- г) варианты а) и в).

9. По назначению мясные консервы подразделяют на:

- а) закусочные, обеденные, для диетического и детского питания;
- б) консервы из мяса, субпродуктов, колбасных изделий, из мяса птицы, мясорастительные, салобобовые;
- в) охлажденные, замороженные;
- г) стерилизованные, пастеризованные.

10. Рыба, предварительно посоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях – это:

- а) соленая рыба;
- б) копченая рыба;
- в) вяленая рыба;
- г) сушеная рыба.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца кисломолочных товаров. Результаты оформите таблицей:

Наименование, классификация	Состав, энергетическая и пищевая ценность	Вид обработки	Внешний вид продукта, консистенция	Вкус, запах	Цвет	Заключение о качестве

--	--	--	--	--	--	--

**Эталоны ответов по МДК 02.01. «Розничная торговля продовольственными товарами»
Задание № 26.**

Уровень А

1. Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, условия хранения и перевозки – это:

- а) стандарт;
- б) сертификат соответствия;
- в) нормативный документ;
- г) технические условия.

2. К нитеобразным макаронным изделиям относятся:

- а) макароны;
- б) лапша;
- в) вермишель;
- г) все варианты.

3. По срокам созревания сорта яблок делят на:

- а) высший, 1-й, 2-й;
- б) летние, осенние, зимние;
- в) раннеспелые, среднеспелые, среднепоздние, позднеспелые;
- г) ранние, поздние.

4. Обезвоженные продукты или смесь продуктов определенной рецептуры, прошедшие необходимую термическую и механическую обработку, имеющие небольшой объем, высокую питательную ценность, способность длительно сохранять свои первоначальные качества, быстро приготавливаться – это:

- а) консервы;
- б) пищевые концентраты;
- в) полуфабрикаты;
- г) колбасные изделия.

5. В зависимости от рецептуры и способа обработки шоколадной массы шоколад делится на виды:

- а) обыкновенный, десертный;
- б) обыкновенный, десертный, пористый;
- в) обыкновенный, десертный, кондитерские плитки;
- г) обыкновенный, кондитерские плитки, шоколадную пасту.

6. По виду основного полуфабриката пирожные делят на:

- а) бисквитные, песочные, ореховые;
- б) слоеные, вафельные, воздушные;
- в) крошковые, сахарные, комбинированные;
- г) все варианты.

7. Пищевой продукт, вырабатываемый молочными железами млекопитающих – это:

- а) кумыс;
- б) сливки;
- в) молоко;
- г) кефир.

8. Продукты из различных видов мяса, предварительно подготовленные к тепловой обработке – это:

- а) субпродукты;
- б) мясо;
- в) колбасные изделия;
- г) полуфабрикаты.

9. По способу термической обработки колбасные изделия подразделяют на:

- а) вареные;
- б) полукопченые, копченые;
- в) сырокопченые, варено-копченые;
- г) вариант а) и б).

10. Рыба, обработанная солью, дымом или коптильной жидкостью – это:

- а) соленая рыба;

- б) копченая рыба;
- в) вяленая рыба;
- г) сушеная рыба.

Уровень В

Дайте товароведную характеристику по всем признакам классификации, проведите оценку качества по органолептическим показателям и дайте заключение о качестве предложенного образца свежих овощей (морковь).
Результаты оформите таблицей:

Наименование	Группа	Классификация по назначению	Органолептические показатели	Заключение о качестве

Пропикуровано и пронумеровано 92 листов

Заведующий филиала ГБУОУ УЖИП и С Шур Н.Ф. Чупина



Госкомитет Республики Башкортостан по торговле и защите прав потребителей
филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса
в городе Салават республики Башкортостан

Комплект контрольно-измерительных материалов,
контрольно – оценочных средств
для проведения текущего контроля знаний,
итоговой аттестации
по профессиональному модулю
ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО - КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С
ПОКУПАТЕЛЯМИ


МДК. 03. 01 Эксплуатация контрольно – кассовой техники

по профессии СПО по программе подготовки квалифицированных
рабочих, служащих 38.01.02 Продавец, контролер-кассир


Социально-экономический профиль

Салават, 2019 год

«РАССМОТРЕНО»:
Методической комиссией
Салаватского филиала ГБПОУ УКИП и С
Председатель МК

 Салмиярова Л. М.

Протокол № 1
«28» августа 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заведующий учебной частью
 Е. В. Воронкова

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине ПМ.03 «Работа на контрольно - кассовой технике и расчеты с покупателями по МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно – кассовой техники и расчеты с покупателями» среднего профессионального образования разработан на основе рабочей программы и является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир (ред. от 09.04.2015) (зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29470)

Организация-разработчик: филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский колледж индустрии питания и сервиса в городе Салават Республики Башкортостан

Разработчик: Пищаева Ольга Юрьевна, преподаватель высшей категории.

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1 Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу по профессиональному модулю ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО - КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ по МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно – кассовой техники».

Комплект представляет собой совокупность учебно-методических и оценочных материалов для проведения контроля, промежуточной и итоговой аттестации по модулю. В комплект включены:

- 10 вариантов контрольно-оценочных материалов для оценки теоретических знаний по МДК.03.01.Эксплуатация ККТ;
- 6 вариантов заданий для проверки сформированности компетенций, приобретенного практического опыта и умений за период учебной практики;

КИМ разработаны в соответствии с учебной рабочей программой «Эксплуатация контрольно – кассовой техники» по профессии СПО по программам подготовки квалифицированных рабочих (служащих) **38.01.02. Продавец, контролер-кассир.**

Предлагаемые варианты контрольных измерительных материалов по профессиональному модулю ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО - КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ по МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно – кассовой техники» предназначены для студентов по специальности **38.01.02. Продавец, контролер-кассир.**

При подготовке тестовых материалов учитывался уровень сложности, тематика и объем предлагаемых текстов, и формат тестовых заданий. Основными критериями отбора материалов и разработки тестов явились требования ФГОС, а также методические принципы и нормы составления тестовых заданий. КИМы составлены в полном соответствии с требованиями, сформулированными в документах Федерального института педагогических измерений.

Предлагаемые варианты тестовых заданий по профессиональному модулю ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО - КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ по МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно – кассовой техники» могут использоваться в качестве тренировочных и контрольных материалов.

1.2 Область применения комплекта контрольно-измерительных материалов

Комплект контрольно - измерительных материалов предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.03 РАБОТА НА КОНТРОЛЬНО - КАССОВОЙ ТЕХНИКЕ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно – кассовой техники».

1.3 Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

- эксплуатации контрольно – кассовой техники и обслуживание покупателей.

уметь:

- осуществлять подготовку ККТ различных видов;
- работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах;
- устранять мелкие неисправности при работе на ККТ;
- распознавать платежеспособность государственных денежных знаков;
- осуществлять заключительные операции при работе на ККТ;
- оформлять документы по кассовым операциям;
- соблюдать правила техники безопасности.
- идентифицировать платежеспособность признаков Билетов Банка РФ.
- заправлять чековую и контрольную ленты.
- выполнять расчетные операции на ККМ разных типов.
- обеспечивать безопасность обслуживания покупателей (следить за своевременным ремонтом ККМ, состоянием электропроводок, заземления).

знать:

- документы, регламентирующие применение ККТ;

- правила расчетов и обслуживания покупателей;
- типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации;
- основные режимы ККТ;
- особенности технического обслуживания ККТ;
- признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета;
- правила оформления документов по кассовым операциям.
- устройство и правила эксплуатации ККМ.
- ассортимент продаваемых товаров, цены на товары и оказываемые услуги.
- порядок ведения журнала кассира – операциониста.
- реквизиты кассового чека и контрольной ленты.
- задачи и методы изучения покупательского спроса.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка профессиональных и общих компетенций, практического опыта, умений и знаний.

1.3.1. Профессиональные и общие компетенции.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Сертифицируемые профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно – кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	Соблюдение правил организации рабочего места контролера – кассира с учетом требований должностной инструкции, правил охраны труда и санитарно-гигиенических правил, нормами, стандартами, Положением по применению ККТ.
	Соблюдение технологической последовательности подготовки ККТ к работе.
	Соблюдение технологической последовательности эксплуатации различных типов ККТ, в соответствии с инструкциями, действующими санитарными нормами.
	Правильность выявления неисправностей и их устранение в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
	Точное выполнение алгоритма «Расчет с покупателями».
	Выполнение требований инструкции по ТБ.
	Скорость и точность выполнения расчетных операций.
ПК3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.	Правильность определения платежеспособности денежных знаков Госбанка России по идентификационным признакам утвержденных Центробанком России.
	Осуществление обслуживания покупателей в соответствии со стандартом обслуживания.
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	Обоснованность выбора измерительного оборудования и инвентаря в соответствии со свойствами товара.
	Точность определения массы, подсчета количества товаров в соответствии с заданием.
	Правильность определения сохранности упаковки, маркировки и клеймения в соответствии с нормативно-технической документацией.
	Правильность определения соответствия цен согласно сопроводительным документам.
	Правильность оценки качества товаров по органолептическим показателям в соответствии с нормативно-технической документацией.
ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.	Соблюдение требований при оформлении кассовых документов, в соответствии с правилами ведения кассовых операций, на основании письма ЦБ РФ о порядке ведения кассовых операций.
	Правильность оформления Акта на возврат денежной суммы покупателю по неиспользованному чеку.
	Соблюдение порядка получения, хранения кассовых документов в соответствии с ФЗ о бухгалтерском учете.
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно – материальных ценностей.	Обоснованность выбора видов и форм материальной ответственности в торговом предприятии.
	Соблюдение требований оформления инвентаризационной описи согласно инструкции.
	Правильность проведения инвентаризации согласно инструкциям.
	Соблюдение требований должностной инструкции по обеспечению сохранности товарно-материальных ценностей, личной безопасности и

	безопасности покупателей.
	Правильность расчетов при выведении результатов инвентаризации.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к ней устойчивый интерес.	Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.
	Посещаемость занятий, успеваемость.
	Участие в конкурсах профмастерства.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильность определения цели и порядка работы.
	Использование в работе полученных ранее знаний и умений.
	Рациональное распределение времени при выполнении работ.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий, итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности.
	Способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях.
	Ответственность за свой труд.
	Добросовестное выполнение заданий по учебной и производственной практике.
	Успешное освоение общепрофессиональных дисциплин.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Терпимость к другим мнениям и позициям.
	Оказание помощи участникам команды.
	Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях.
	Выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности.

1.3.2. Приобретенный практический опыт, знания и умения.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Код	Практический опыт, знания, умения	Показатели оценки результата
ПО.1	Эксплуатации контрольно – кассовой техники различных типов.	Эксплуатация ККТ различных видов в соответствии с Типовыми правилами эксплуатации ККТ при осуществлении дополнительных расчетов с населением (Письмо Министерства финансов от 30.08.1993 г. Раздел 3,4,6).
		Выполнение требований безопасности при эксплуатации ККТ согласно Типовой инструкции по охране труда 037-2002.
ПО.2	Обслуживания покупателей.	Обслуживание покупателей в соответствии с Типовыми правилами эксплуатации ККТ при осуществлении дополнительных расчетов с населением (Письмо Министерства финансов от

		30.08.1993 г. Раздел 5)
31	Документы, регламентирующие применение ККТ.	Идентифицирование документов, регламентирующих применение ККТ.
32	Правила расчетов и обслуживания покупателей.	Определение правил расчетов и стандарта обслуживания покупателей.
33	Типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации.	Определение правил обслуживания эксплуатации ККТ и правил регистрации ККТ.
34	Классификация устройства ККТ.	Установление отличительных признаков классификации и устройства ККТ.
35	Основные режимы ККТ.	Определение основных режимов ККТ.
36	Особенности технического обслуживания ККТ.	Выполнение технического обслуживания ККТ различных видов.
37	Признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета.	Определение признаков платежеспособности государственных денежных знаков, порядка получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительных признаков платежных средств безналичного расчета.
38	Правила оформления документов по кассовым операциям.	Соблюдение правил оформления документов по кассовым операциям.
У1	Осуществлять подготовку ККТ различных видов.	Точность выполнения технологических операций, подготовки ККТ различных видов.
У2	Работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах	Соблюдение алгоритма действий работы на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах – POS терминалах), фискальных регистраторах.
У3	Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ.	Правильность действий при возникновении неисправностей и обоснованность способа устранения.
У4	Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков	Правильность определения платежеспособности государственных денежных знаков.
У5	Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ	Соблюдение операций технологической последовательности при выполнении режима «Окончания смены».
У6	Оформлять документы по кассовым операциям	Соблюдение требований при оформлении кассовых документов.
У7	Соблюдать правила техники безопасности.	Выполнение требований инструкции по ТБ.
У8	Идентифицировать платежеспособность признаков Билетов Банка РФ.	Правильность идентификации признаков платежеспособности признаков Билетов Банка РФ.
У9	Заправлять чековую и контрольную ленты.	Правильность выполнения инструкций по заправке чековой ленты.
У10	Выполнять расчетные операции на ККМ разных типов.	Точность выполнения расчетных операций на ККМ разных типов.
У11	Обеспечивать безопасность обслуживания покупателей (следить за своевременным ремонтом ККМ, состоянием электропроводок, заземления).	Создание безопасных условий при обслуживании покупателей.

2. Формы контроля и итоговой аттестации. Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и итоговой аттестации. Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью контрольных работ, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы студентов. Итоговая аттестация студентов по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 03.01. Эксплуатация ККТ.	Дифференцированный зачет	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка практических работ. Контроль и оценка выполнения самостоятельных работ.

3. КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО МДК 03.01 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ККТ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ

3.1. Задания для проведения текущего контроля

Вариант - 1

- 1. В каком году был принят «Закон о применении контрольно – кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением?»**
 - А) 1993 г.
 - Б) 1998 г.
 - В) 2000 г.
 - Г) 2002 г.
- 2. Где регистрируются ККМ, используемые для денежных расчетов с населением?**
 - А) в банке
 - Б) в санитарно – эпидемиологической станции
 - В) в налоговом органе по месту нахождения торгового предприятия
 - Г) в почтовом отделении
- 3. Что должна иметь кассовая машина при вводе её в эксплуатацию?**
 - А) банковский счёт
 - Б) товарный отчёт
 - В) паспорт (формуляр), инструкция по эксплуатации
 - Г) кассовый ордер
- 4. Кто осуществляет контроль за применением ККТ?**
 - А) органы внутренних дел
 - Б) налоговые органы
 - В) банки
 - Г) санитарно – эпидемиологической станции
- 5. Требование, предъявляемое к ККТ:**
 - А) исправность, наличие пломб
 - Б) выдача кассовых чеков
 - В) соответствие определенной торговой фирме
 - Г) наличие кассового терминала
- 6. Государственный реестр ККТ – это:**
 - А) нормативный акт по охране труда
 - Б) комплекс программно – аппаратных средств в составе ККТ
 - В) режим функционирования контрольно – кассовой техники
 - Г) перечень сведений о моделях ККТ, применяемой на территории РФ
- 7. ККМ не имеющая возможность подключения к компьютеру:**
 - А) пассивная системная контрольно – кассовая машина
 - Б) автономная контрольно – кассовая машина
 - В) активная системная контрольно – кассовая машина

- Г) POS- терминал
- 8. Температурный режим эксплуатации ККТ:**
 А) от -10 до +35
 Б) от -30 до +40
 В) от -0 до +35
 Г) от -10 до +50
- 9. Какие функции выполняют клавиши клавиатуры ККМ?**
 А) дисплея
 Б) цифровые, функциональные, секционные
 А) принтера
 Г) сканера
- 10. При поломке кассового аппарата необходимо:**
 А) устранять неполадки самостоятельно
 Б) сообщить руководству и приостановить работу
 В) приостановить работу
 Г) вызвать мастера

КЛЮЧ К ТЕСТУ:

№ вопроса	Правильный ответ
1.	А
2.	В
3.	В
4.	Б
5.	А
6.	Г
7.	А
8.	Б
9.	Б
10.	Б

Вариант – 2

- 1. Все сведения о видах технического обслуживания с перечислением выполненных работ вносят:**
 А) в журнал старшего кассира
 Б) в книгу кассира - операциониста
 В) в тетрадь администратора
 Г) в формуляр кассовой книги
- 2. Для кассира - операциониста санитарным инвентарем является:**
 А) ведро
 Б) салфетка
 В) швабра
 Г) совок
- 3. Необходимый инвентарь для кассира – операциониста:**
 А) нож
 Б) совок
 В) монетница
 Г) ножницы
- 4. Журнал кассира-операциониста заполняется:**
 А) один раз в неделю
 Б) ежедневно
 В) один раз в месяц
 Г) один раз в год
- 5. В каком документе регистрируются показания отчётных ведомостей?**
 А) журнал кассира-операциониста
 Б) кассовая книга
 В) приходно-кассовый ордер

- Г) покупной описи
- 6. При не выдачи чека покупателю, законом предусматривается:**
- А) выговор
 Б) штраф
 В) уголовная ответственность
 Г) предупреждение об увольнении
- 7. Нарушением считается?**
- А) не выдан чек покупателю
 Б) не обслужен покупатель, так как поломана касса
 В) на чеке указана вся информация о предприятии
 Г) погашение чека
- 8. Контрольную ленту вместе с выручкой в конце дня сдают:**
- А) старшему кассиру
 Б) директору
 В) инкассатору
 Г) товароведу
- 9. Если в журнале кассира – операциониста вносятся исправления, то они должны оговариваться и заверяться подписями:**
- А) кассира - операциониста
 Б) руководителя организации
 В) главного бухгалтера
 Г) все выше перечисленные
- 10. Не выдача чека кассиром покупателю или выдача чека с указанием суммы, менее уплаченной наказывается штрафом в размере:**
- А) 10 МРОТ, но менее 20% от стоимости покупки
 Б) 100 МРОТ
 В) 50 МРОТ
 Г) 5 МРОТ

КЛЮЧ К ТЕСТУ:

№ вопроса	Правильный ответ
1.	Г
2.	Б
3.	В
4.	Б
5.	А
6.	Б
7.	А
8.	А
9.	Г
10.	А

Вариант - 3

- 1. ККТ необходимо применять:**
- А) при продаже ценных бумаг
 Б) при продаже лотерейных билетов
 В) при продаже газет и журналов
 Г) в супермаркете
- 2. По ТБ рабочее место кассира – операциониста должно быть оборудовано:**
- А) розеткой с заземляющим контактом
 Б) кондиционером
 В) огнетушителем
 Г) батареями отопления
- 3. Кассир – операционист обязан, чек:**
- А) сдать в кассу
 Б) выкинуть
 В) уничтожить

- Г) вручить покупателю
- 4. Кассиру запрещено:**
- А) озвучивать сумму покупки
 - Б) благодарить за покупку
 - В) гасить чек
 - Г) снимать кассу без разрешения администрации
- 5. Необходимым реквизитом чека является:**
- А) наименование предприятия
 - Б) ИНН
 - В) заводской номер ККМ
 - Г) схема магазина
- 6. С лицами, допущенными к работе на ККМ заключается:**
- А) договор о материальной ответственности
 - Б) трудовой договор
 - В) локальный акт
 - Г) соглашение
- 7. С какого возраста допускаются лица к работе на ККТ?**
- А) 14 лет
 - Б) 16 лет
 - В) 18 лет
 - Г) 21 год
- 8. Справка – отчет кассира – операциониста оформляется:**
- А) товароведом
 - Б) директором
 - В) кассиром - операционистом
 - Г) инкассатором
- 9. Кассир – операционист обязан перекладывать товар из корзины покупателя:**
- А) в пакет
 - Б) в сумку покупателя
 - В) рядом с собой
 - Г) в пустую корзину
- 10. После осмотра ККМ механиком, машину:**
- А) чистят
 - Б) смазывают
 - В) упаковывают
 - Г) опломбируют
- 11. Перед осмотром ККМ механиком, кассир обязан:**
- А) отключить ККМ от сети
 - Б) почистить ККМ
 - В) осмотреть ККМ
 - Г) снять показания суммирующих и контрольных счетчиков
- 12. Функции встроенного контроля правильности алгоритма работы ККМ?**
- А) отключение ККМ
 - Б) выдача звукового сигнала блокировки
 - В) вывод сообщения на дисплей
 - Г) печать чека
- 13. В машине «Касби-02Ф» клавиша ВВ означает:**
- А) вызов товара с фиксированными ценами
 - Б) выпуск бумаги
 - В) получение итоговых сумм
 - Г) подтверждение проведения операции, ввод в режим
- 14. Какая машина не имеет секционные клавиши:**
- А) АМС- 100Ф
 - Б) «Касби – 02Ф»
 - В) ЭКР – 2102Ф

Г) Ладога – Ф

15. В начале рабочего дня кассир - операционист пробивает «О» чек с целью:

- А) передать его старшему кассиру
- Б) передать его администратору
- В) вложить его в книгу кассира - операциониста
- Г) проверять реквизиты

КЛЮЧ К ТЕСТУ:

№ вопроса	Правильный ответ
1.	Г
2.	А
3.	Г
4.	Г
5.	А
6.	А
7.	В
8.	В
9.	Г
10.	Г
11.	Г
12.	Б
13.	Г
14.	Б
15.	Г

«Устройство ККТ»

1. К средствам визуального контроля ККТ относят?

- А) пломбы
- Б) голограммы
- В) печати
- Г) торговые марки

2. Индикатор кассовых машин служит:

- А) ввода информации
- Б) подсчета сумм
- В) отражения сумм и символов операции
- Г) ввода информации и подсчета сумм

3. Какое устройство ККМ отражает проведенные операции?

- А) устройство клавиатуры
- Б) устройство индикации
- В) ТПУ
- Г) блок автоматической памяти

4. Контрольные регистры машин подсчитывают:

- А) сумму выручки
- Б) стоимость покупки
- В) количество снятия показаний и погашения регистров
- Г) количество покупок по кредитной карте

5. Функциональные клавиши применяются:

- А) для набора сумм покупок
- Б) для печатания различных чеков
- В) для проведения различных операций
- Г) для ввода любой цифровой информации

6. Какой механизм печатает информацию на термоленте?

- А) валик
- Б) прижимная планка
- В) термоголовка

- Г) кронштейн
- 7. Для чего предназначен блок автоматической памяти?**
 А) для записи, переработки, хранения и выдачи введенной информации
 Б) для печатания кассовых документов
 В) для показа вводимой информации
 Г) для ввода набранной стоимости
- 8. Оперативное запоминающее устройство:**
 А) предназначено для приема, переработки, хранения и выдачи оперативной информации
 Б) предназначены для записи, переработки, хранения и выдачи введенной информации
 В) денежный счетчик, накапливающий данные о выручке ККМ от смены к смене
 Г) предназначено для печатания кассовых документов
- 9. Фискальный регистратор - это машина, способная работать только:**
 А) в составе компьютерной кассовой системы
 Б) самостоятельно
 В) в составе компьютерной кассовой системы, управляя при этом ее работой
 Г) со сканером штрихкода
- 10. Информация, накопленная в фискальной памяти хранится:**
 А) в течение одного дня
 Б) в течение двух месяцев
 В) в течение одного года
 Г) в течение шести лет

КЛЮЧ К ТЕСТУ:

№ вопроса	Правильный ответ
1.	Б
2.	В
3.	Б
4.	В
5.	В
6.	В
7.	А
8.	А
9.	А
10.	Г

«Кассовый POS – терминал»

- 1. Устройства, считывающие штрихкод на упаковке товаров:**
 А) фискальный регистратор
 Б) сканер штрихкода
 В) терминал сбора данных
 Г) этикет – пистолет
- 2. В состав POS- систем входят периферийные устройства:**
 А) монитор, клавиатура
 Б) табло покупателя
 В) денежный ящик
 Г) все выше перечисленное
- 3. Портативный компьютер, имеющий встроенный сканер штрихкодов, клавиатуру и дисплей - это:**
 А) принтер этикеток
 Б) сканер штрихкода
 В) терминал сбора данных
 Г) ноутбук
- 4. Какой вид ККМ имеет возможность подключения к компьютеру и сканеру штрихкодов?**
 А) пассивная системная ККМ
 Б) автономная контрольно – кассовая машина

- В) активная системная контрольно – кассовая машина
Г) POS- терминал
- 5. У кассира – операциониста в денежном ящике купюры располагаются:**
А) по убывающей номинальной стоимости от покупателя
Б) по возрастающей номинальной стоимости от покупателя
В) в разброс
Г) убираются отдельно
- 6. В случае внезапного оставления кассиром рабочего места находящиеся у него под отчетом ценности:**
А) пересчитываются другим кассиром, в присутствии руководителя и главного бухгалтера или комиссии
Б) не пересчитывая, передаются другому кассиру
В) опечатывают, и касса не работает в течение дня
Г) кассир уносит их с собой
- 7. Механизм ключей и замков ККТ предназначен:**
А) для регистрации и длительного хранения итоговой отчетной информации
Б) для хранения всех запрограммированных данных
В) для учета денежных сумм в течение каждой смены
Г) для включения ККМ и перевода ее в рабочие режимы
- 8. Режим «Регистрация» работы ККТ:**
А) осуществляет подсчет сумм, вычисление сдачи покупателю, печать чеков и контрольной ленты
Б) снимает показания суммирующих денежных и других регистров без обнуления полученных данных и выводит «Х- отчет»
В) снимает показания суммирующих денежных и других регистров за смену с обнулением полученных данных и выводит «Z – отчет»
Г) программируются необходимые параметры машины
- 9. ККМ с механическим режимным замком с Ключом кассира предназначена:**
А) для выполнения режимов «Показания» и «Гашение»
Б) для работы в режиме «Регистрация»
В) для снятия показаний фискальной памяти
Г) для программирования различных данных в машине
- 10. ККТ с механическим режимным замком с Ключом налогового инспектора хранится:**
А) у администратора предприятия
Б) у кассира предприятия
В) у механика предприятия
Г) в налоговой инспекции, где зарегистрирована ККМ

КЛЮЧ К ТЕСТУ:

№ вопроса	Правильный ответ
1.	Б
2.	Г
3.	В
4.	А
5.	А
6.	А
7.	Г
8.	А
9.	Б
10.	Г

«Способы расчета с покупателями»

- 1. Сколько способов расчетов используется в торговых предприятиях:**
А) пять
Б) три

- В) два
Г) один
- 2. К магазинной форме продажи товаров относят:**
А) продажа через автоматы
Б) интернет - торговля
В) посылочная продажа
Г) самообслуживание
- 3. При наличном расчете в уплату за товар принимается:**
А) чековые книжки
Б) банковские чеки
В) деньги
Г) кредитные карты
- 4. Пластиковые карты предприятий торговли могут быть:**
А) с магнитной полосой
Б) со штрихкодом
В) с порядковым номером
Г) все выше перечисленное
- 5. Чеки на приобретение товара действительны:**
А) в день их выдачи
Б) в течение двух часов
В) в течение недели
Г) в течение месяца
- 6. Денежные знаки признаются неплатежными в случае:**
А) имеющие потертости и загрязнения
Б) имеющие заклеенные надрывы
В) имеющие мелкие пятна, надписи
Г) обожженные и прожженные
- 7. Сумма выручки при без машинном способе определяется:**
А) по показаниям суммирующих регистров
Б) по показаниям контрольного регистра
В) по количеству проданного товара
Г) по показаниям операционных регистров
- 8. При машинном способе расчетов выручка определяется:**
А) по количеству проданных товаров
Б) по показаниям регистров
В) по остатку товаров
Г) по фактической сумме выручки
- 9. При сдаче денежной выручки в главную кассу кассир оформляет:**
А) приходной кассовый ордер
Б) покупную опись
В) товарный отчет
Г) расходный кассовый ордер
- 10. В результате пересчета и передачи ценностей составляется:**
А) акт
Б) договор
В) соглашение
Г) отчет

КЛЮЧ К ТЕСТУ:

№ вопроса	Правильный ответ
1.	В
2.	Г
3.	В
4.	Г
5.	А
6.	Г

7.	В
8.	Б
9.	Б
10.	А

3.2 КОНТРОЛЬНО – ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК 03.01 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ККТ И РАСЧЕТЫ С ПОКУПАТЕЛЯМИ

3.2.1. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Предлагаемые варианты контрольных измерительных материалов по профессиональному модулю ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» предназначены для студентов по специальности: 100701.01 Продавец, контролер-кассир (2,5 года обучения).

При подготовке тестовых материалов учитывался уровень сложности, тематика и объем предлагаемых текстов, и формат тестовых заданий. Основными критериями отбора материалов и разработки тестов явились требования ФГОС, а также методические принципы и нормы составления тестовых заданий. КИМы составлены в полном соответствии с требованиями, сформулированными в документах Федерального института педагогических измерений. Предлагаемые варианты тестовых заданий по профессиональному модулю ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями».

Для оценки качества подготовки студентов предлагается 6 вариантов тестовых заданий по 3 разделам «Контрольно – кассовые машины. Эксплуатация ККМ», «Кассовый POS – терминал», «Способы расчета с покупателями». Каждый вариант содержит 10 – 15 заданий в тестовой форме, к каждому заданию предлагается 4 варианта ответа, из которых следует выбрать один правильный.

Время выполнения одного варианта теста составляет 45 минут.

Критерии оценивания	
90-100 %	Оценка «5»
70-89 %	Оценка «4»
50-69 %	Оценка «3»
менее 50 %	Оценка «2»

Формой промежуточной аттестации по МДК 03. 01. «Эксплуатация контрольно – кассовой техники» является дифференцированный зачет.

Цель дифференцированного зачета – оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

студент должен выполнить аттестационное задание разных уровней сложности, где оценивается профессионально – значимая для освоения вида профессиональной деятельности информация, направленная на формирование профессиональных и общих компетенций.

Задание для дифференцированного зачета состоит из практико–ориентированных аттестационных заданий разных уровней сложности : уровень А – 20 тестовых вопросов с выбором ответа, уровень В – 5 заданий с формулировкой ответа, уровень С – 3 задания компетентностно - ориентированной практической работой.

3.2.2 Система оценивания заданий дифференцированного зачета

Задания Части 1(А1-А20) и Части 2(В1- В5) проверяются по эталонам (ответы сравниваются с эталонами).

Ответы на задания Части 3 (С1-С3) оцениваются на основе экспертного наблюдения.

В зависимости от типа и трудности задания дифференцированного зачета оцениваются разным числом баллов (приложение 3.2)

Общий максимальный балл за выполнение всего теста – 60.

Оценка, фиксируемая в протоколе, подсчитывается по 100-балльной (%) шкале на основе выполнения всех заданий работы:

ПРИЛОЖЕНИЕ 3.2.

Задания	Часть 1 Уровень А	Часть 2 Уровень В	Часть 3 Уровень С
Количество заданий	20	5	3
Первичный балл	1	2	10
Максимальное количество баллов	20	10	30

Шкала оценок

Первичные баллы	27-37	38-49	50-60
Баллы по 100-балльной (%) шкале	52-70%	71-86%	87-100%
Оценка, фиксируемая в протоколе	3	4	5

3.3. Аттестационные задания по МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно – кассовой техники» для студентов по специальности «Продавец, контролер - кассир»

ВАРИАНТ 1

УРОВЕНЬ А. Выбрать правильный ответ.

А 1. Какой документ подтверждает, что контрольно – кассовая машина данного типа соответствует установленным требованиям и допущена к применению на территории РФ?

- а) технический паспорт;
- б) санитарно-эпидемиологическое заключение;
- в) сертификат об утверждении типа средств измерений;
- г) государственный реестр ККМ.

А 2. Где регистрируются ККМ, используемые для денежных расчетов с населением?

- а) в банке;
- б) в санитарно – эпидемиологической станции;
- в) в налоговом органе по месту нахождения торгового предприятия;
- г) в почтовом отделении.

А 3. Какой документ должен быть в наличии при вводе в эксплуатацию ККМ?

- а) банковский счёт;
- б) товарный отчёт;
- в) паспорт (формуляр), инструкция по эксплуатации;
- г) кассовый ордер.

А 4. Кто осуществляет контроль за применением ККТ?

- а) органы внутренних дел;
- б) налоговые органы;
- в) банки;
- г) санитарно – эпидемиологические станции.

А 5. При поломке кассового аппарата необходимо:

- а) устранять неполадки самостоятельно;
- б) сообщить руководству и приостановить работу;
- в) приостановить работу;
- г) вызвать мастера.

А 6. Все сведения о видах технического обслуживания с перечислением выполненных работ вносят:

- а) в журнал старшего кассира;
- б) в книгу кассира - операциониста;
- в) в тетрадь администратора;
- г) в формуляр кассовой книги.

А 7. Журнал кассира-операциониста заполняется:

- а) один раз в неделю;
- б) ежедневно;
- в) один раз в месяц;
- г) один раз в год.

А 8. Если в журнале кассира – операциониста вносятся исправления, то они должны оговариваться и заверяться подписями:

- а) кассира - операциониста;
- б) руководителя организации;
- в) главного бухгалтера;
- г) все выше перечисленные.

А 9. В начале рабочего дня кассир - операционист пробивает «О» чек с целью.

- а) передать его старшему кассиру;
- б) передать его администратору;
- в) вложить его в книгу кассира - операциониста;
- г) проверять реквизиты.

А 10. При наличном расчете в уплату за товар принимается:

- а) чековые книжки;
- б) банковские чеки;
- в) деньги;
- г) кредитные карты

А11. Денежные знаки признаются неплатежными в случае:

- а) имеющие потертости и загрязнения;
- б) имеющие заклеенные надрывы;
- в) имеющие мелкие пятна, надписи;
- г) обожженные и прожженные.

А12. Сумма выручки при безмашинном способе определяется?

- а) по показаниям суммирующих регистров;
- б) по показаниям контрольного регистра;
- в) по количеству проданного товара;
- г) по показаниям операционных регистров.

А13. При сдаче денежной выручки в главную кассу кассир оформляет:

- а) приходной кассовый ордер;
- б) покупную опись;
- в) товарный отчет;
- г) расходный кассовый ордер.

А14. При машинном способе расчетов выручка определяется:

- а) по количеству проданных товаров;
- б) по показаниям регистров;
- в) по остатку товаров;
- г) по фактической сумме выручки.

А15. В результате пересчета и передачи ценностей составляется:

- а) акт;
- б) договор;
- в) соглашение;
- г) отчет.

А16. Необходимым реквизитом чека является:

- а) наименование предприятия;
- б) ИНН;
- в) заводской номер ККМ;
- г) схема магазина.

А17. Контрольную ленту вместе с выручкой в конце дня сдают:

- а) старшему кассиру;
- б) директору;
- в) инкассатору;
- г) товароведу.

А 18 . При не выдачи чека покупателю, законом предусматривается:

- а) выговор;
- б) штраф;
- в) уголовная ответственность;
- г) предупреждение об увольнении.

А 19. Индикатор кассовых машин служит:

- а) ввода информации;
- б) подсчета сумм;
- в) отражения сумм и символов операции;
- г) ввода информации и подсчета сумм.

А 20. К средствам визуального контроля ККТ относят:

- а) пломбы;
- б) голограммы;
- в) печати;
- г) торговые марки.

ВАРИАНТ 2

УРОВЕНЬ А. Выбрать правильный ответ.

А 1. Устройства, считывающие штрихкод на упаковке товаров:

- а) фискальный регистратор;
- б) сканер штрихкода;
- в) терминал сбора данных;
- г) этикет – пистолет.

А 2. По ТБ рабочее место кассира – операциониста должно быть оборудовано:

- а) розеткой с заземляющим контактом
- б) кондиционером
- в) огнетушителем
- г) батареями отопления

А 3. В состав POS- систем входят периферийные устройства:

- а) монитор, клавиатура;
- б) табло покупателя;
- в) денежный ящик;
- г) все выше перечисленное.

А 4. Режим «Регистрация» работы ККТ:

- а) осуществляет подсчет сумм, вычисление сдачи покупателю, печать чеков и контрольной ленты;
- б) снимает показания суммирующих денежных и других регистров без обнуления полученных данных и выводит **«Х- отчет»**;
- в) снимает показания суммирующих денежных и других регистров за смену с обнулением полученных данных и выводит **«Z – отчет»**;
- г) программируются необходимые параметры машины.

А 5. ККМ с механическим режимным замком с Ключом кассира предназначена:

- а) для выполнения режимов **«Показание»** и **«Гашение»**;
- б) для работы в режиме **«Регистрация»**;
- в) для снятия показаний фискальной памяти;
- г) для программирования различных данных в машине.

А 6. Индикатор кассовых машин служит:

- а) ввода информации;
- б) подсчета сумм;
- в) отражения сумм и символов операции;
- г) ввода информации и подсчета сумм.

А 7. Государственный реестр ККТ – это:

- А) нормативный акт по охране труда
- Б) комплекс программно – аппаратных средств в составе ККТ
- В) режим функционирования контрольно – кассовой техники

- Г) перечень сведений о моделях ККТ, применяемой на территории РФ
- А 8. ККМ не имеющая возможность подключения к компьютеру:**
- А) пассивная системная контрольно – кассовая машина
 - Б) автономная контрольно – кассовая машина
 - В) активная системная контрольно – кассовая машина
 - Г) POS- терминал
- А 9. Температурный режим эксплуатации ККТ:**
- А) от -10 до +35
 - Б) от -30 до +40
 - В) от -0 до +35
 - Г) от -10 до +50
- А 10. Какие функции выполняют клавиши клавиатуры ККМ?**
- А) дисплея
 - Б) цифровые, функциональные, секционные
 - А) принтера
 - Г) сканера
- А 11. Для кассира - оператора санитарным инвентарем является:**
- А) ведро
 - Б) швабра
 - В) салфетка
 - Г) совок
- А 12. При не выдачи чека покупателю, законом предусматривается:**
- А) выговор
 - Б) штраф
 - В) уголовная ответственность
 - Г) предупреждение об увольнении
- А 13. Контрольную ленту вместе с выручкой в конце дня сдают:**
- А) старшему кассиру
 - Б) директору
 - В) инкассатору
 - Г) товароведу
- А14. Кассир – оператор обязан, чек:**
- А) сдать в кассу
 - Б) выкинуть
 - В) уничтожить
 - Г) вручить покупателю
- А 15. С лицами, допущенными к работе на ККМ заключается:**
- А) договор о материальной ответственности
 - Б) трудовой договор
 - В) локальный акт
 - Г) соглашение
- А 16. Кассиру запрещено:**
- А) озвучивать сумму покупки
 - Б) благодарить за покупку
 - В) гасить чек
 - Г) снимать кассу без разрешения администрации
- А 17. После осмотра ККМ механиком, машину:**
- А) чистят
 - Б) смазывают
 - В) опломбируют
 - Г) упаковывают
- А 18. Функциональные клавиши применяются:**
- А) для набора сумм покупок
 - Б) для проведения различных операций
 - В) для печатания различных чеков

- Г) для ввода любой цифровой информации
- А 19. Информация, накопленная в фискальной памяти хранится:**
- А) в течение одного дня
 - Б) в течение двух месяцев
 - В) в течение одного года
 - Г) в течение шести лет
- А 20. К магазинной форме продажи товаров относят:**
- А) самообслуживание
 - Б) интернет - торговля
 - В) почасовая продажа
 - Г) продажа через автоматы

ВАРИАНТ 3

УРОВЕНЬ А. Выбрать правильный ответ.

- А 1. Какой вид ККМ имеет возможность подключения к компьютеру и сканеру штрихкодов?**
- А) пассивная системная ККМ
 - Б) автономная контрольно – кассовая машина
 - В) активная системная контрольно – кассовая машина
 - Г) POS- терминал
- А 2. У кассира – операциониста в денежном ящике купюры располагаются:**
- А) по возрастающей номинальной стоимости от покупателя
 - Б) по убывающей номинальной стоимости от покупателя
 - В) в разброс
 - Г) убираются отдельно
- А 3. В случае внезапного оставления кассиром рабочего места находящиеся у него под отчетом ценности:**
- А) пересчитываются другим кассиром, в присутствии руководителя и главного бухгалтера или комиссии
 - Б) не пересчитывая, передаются другому кассиру
 - В) опечатывают, и касса не работает в течение дня
 - Г) кассир уносит их с собой
- А 4. Механизм ключей и замков ККТ предназначен:**
- А) для регистрации и длительного хранения итоговой отчетной информации
 - Б) для хранения всех запрограммированных данных
 - В) для учета денежных сумм в течение каждой смены
 - Г) для включения ККМ и перевода ее в рабочие режимы
- А 5. ККТ с механическим режимным замком с Ключом налогового инспектора хранится:**
- А) у администратора предприятия
 - Б) у кассира предприятия
 - В) в налоговой инспекции, где зарегистрирована ККМ
 - Г) у механика предприятия
- А 6. При наличном расчете в уплату за товар принимается:**
- А) деньги
 - Б) банковские чеки
 - В) чековые книжки
 - Г) кредитные карты
- А 7. С какого возраста допускаются лица к работе на ККТ?**
- А) 14 лет
 - Б) 16 лет
 - В) 18 лет
 - Г) 21 год
- А 8. Перед осмотром ККМ механиком, кассир обязан:**
- А) отключить ККМ от сети
 - Б) почистить ККМ

- В) осмотреть ККМ
 - Г) снять показания суммирующих и контрольных счетчиков
- А 9. Справка – отчет кассира – операциониста оформляется:**
- А) товароведом
 - Б) директором
 - В) кассиром - операционистом
 - Г) инкассатором
- А 10. Кассир – операционист обязан перекладывать товар из корзины покупателя:**
- А) в пакет
 - Б) в сумку покупателя
 - В) рядом с собой
 - Г) в пустую корзину
- А 11. Функции встроенного контроля правильности алгоритма работы ККМ?**
- А) отключение ККМ
 - Б) выдача звукового сигнала блокировки
 - В) вывод сообщения на дисплей
 - Г) печать чека
- А 12. Какое устройство ККМ отражает проведенные операции?**
- А) устройство клавиатуры
 - Б) ТПУ
 - В) устройство индикации
 - Г) блок автоматической памяти
- А 13. Какой механизм печатает информацию на термоленте?**
- А) термоголовка
 - Б) прижимная планка
 - В) валик
 - Г) кронштейн
- А14. Необходимым реквизитом чека является:**
- А) наименование предприятия
 - Б) ИНН
 - В) заводской номер ККМ
 - Г) схема магазина
- А 15. Перед осмотром ККМ механиком, кассир обязан:**
- А) отключить ККМ от сети
 - Б) почистить ККМ
 - В) осмотреть ККМ
 - Г) снять показания суммирующих и контрольных счетчиков
- А 16. В каком году был принят «Закон о применении контрольно – кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением?»**
- А) 1993 г.
 - Б) 1998 г.
 - В) 2000 г.
 - Г) 2002 г.
- А 17. Требование, предъявляемое к ККТ:**
- А) наличие кассового терминала
 - Б) выдача кассовых чеков
 - В) соответствие определенной торговой фирме
 - Г) исправность, наличие пломб
- А 18. Где регистрируются ККМ, используемые для денежных расчетов с населением?**
- А) в банке
 - Б) в санитарно – эпидемиологической станции
 - В) в налоговом органе по месту нахождения торгового предприятия
 - Г) в почтовом отделении
- А 19. Все сведения о видах технического обслуживания с перечислением выполненных работ вносят:**

- А) в журнал старшего кассира
 - Б) в книгу кассира - операциониста
 - В) в тетрадь администратора
 - Г) в формуляр кассовой книги
- А 20. При не выдачи чека покупателю, законом предусматривается:**
- А) выговор
 - Б) штраф
 - В) уголовная ответственность
 - Г) предупреждение об увольнении

ВАРИАНТ 4

УРОВЕНЬ А. Выбрать правильный ответ.

А 1. ККТ необходимо применять:

- А) при продаже ценных бумаг
- Б) в супермаркете
- В) при продаже газет и журналов
- Г) при продаже лотерейных билетов

А 2. Если в журнале кассира – операциониста вносятся исправления, то они должны оговариваться и заверяться подписями:

- А) кассира - операциониста
- Б) руководителя организации
- В) главного бухгалтера
- Г) все выше перечисленные

А 3. Кассиру запрещено:

- А) озвучивать сумму покупки
- Б) благодарить за покупку
- В) снимать кассу без разрешения администрации
- Г) гасить чек

А 4. С лицами, допущенными к работе на ККМ заключается:

- А) договор о материальной ответственности
- Б) трудовой договор
- В) локальный акт
- Г) соглашение

А 5. К средствам визуального контроля ККТ относят?

- А) пломбы
- Б) голограммы
- В) печати
- Г) торговые марки

А 6. Для чего предназначен блок автоматической памяти?

- А) для записи, переработки, хранения и выдачи введенной информации
- Б) для печатания кассовых документов
- В) для показа вводимой информации
- Г) для ввода набранной стоимости

А 7. Устройство, считывающее штрихкод на упаковке товаров:

- А) фискальный регистратор
- Б) сканер штрихкода
- В) терминал сбора данных
- Г) этикет – пистолет

А 8. Чеки на приобретение товара действительны:

- А) в день их выдачи
- Б) в течение двух часов
- В) в течение недели
- Г) в течение месяца

А 9. При сдаче денежной выручки в главную кассу кассир оформляет:

- А) приходной кассовый ордер
 - Б) товарный отчёт
 - В) покупную опись
 - Г) расходный кассовый ордер
- А 10. Сумма выручки при без машинном способе определяется:**
- А) по показаниям суммирующих регистров
 - Б) по показаниям контрольного регистра
 - В) по показаниям операционных регистров
 - Г) по количеству проданного товара
- А 11. Пластиковые карты предприятий торговли могут быть:**
- А) с магнитной полосой
 - Б) со штрихкодом
 - В) с порядковым номером
 - Г) все выше перечисленное
- А 12. Оперативное запоминающее устройство:**
- А) предназначено для приема, переработки, хранения и выдачи оперативной информации
 - Б) предназначены для записи, переработки, хранения и выдачи введенной информации
 - В) денежный счетчик, накапливающий данные о выручке ККМ от смены к смене
 - Г) предназначено для печатания кассовых документов
- А 13. В состав POS- систем входят периферийные устройства:**
- А) монитор, клавиатура
 - Б) табло покупателя
 - В) денежный ящик
 - Г) все выше перечисленное
- А14. Журнал кассира-операциониста заполняется:**
- А) один раз в неделю
 - Б) ежедневно
 - В) один раз в месяц
 - Г) один раз в год
- А 15. Что должна иметь кассовая машина при вводе её в эксплуатацию?**
- А) банковский счёт
 - Б) товарный отчёт
 - В) паспорт (формуляр), инструкция по эксплуатации
 - Г) кассовый ордер
- А 16. Кто осуществляет контроль за применением ККТ?**
- А) органы внутренних дел
 - Б) налоговые органы
 - В) банки
 - Г) санитарно – эпидемиологической станции
- А 17. Государственный реестр ККТ – это:**
- А) нормативный акт по охране труда
 - Б) комплекс программно – аппаратных средств в составе ККТ
 - В) режим функционирования контрольно – кассовой техники
 - Г) перечень сведений о моделях ККТ, применяемой на территории РФ
- А 18. При поломке кассового аппарата необходимо:**
- А) устранять неполадки самостоятельно
 - Б) сообщить руководству и приостановить работу
 - В) приостановить работу
 - Г) вызвать мастера
- А 19. Необходимый инвентарь для кассира – операциониста:**
- А) нож
 - Б) совок
 - В) монетница
 - Г) ножницы

А 20. В каком документе регистрируются показания отчётных ведомостей?

- А) журнал кассира-операциониста
- Б) кассовая книга
- В) приходно-кассовый ордер
- Г) покупной описи

ВАРИАНТ 5

УРОВЕНЬ А. Выбрать правильный ответ.

А 1. ККТ пломбирует:

- А) механик ЦТО
- Б) кассир - операционист
- В) руководитель организации
- Г) бухгалтер предприятия

А 2. Контрольную ленту вместе с выручкой в конце дня сдают:

- А) инкассатору
- Б) директору
- В) старшему кассиру
- Г) товароведу

А 3. По ТБ рабочее место кассира – операциониста должно быть оборудовано:

- А) розеткой с заземляющим контактом
- Б) кондиционером
- В) огнетушителем
- Г) батареями отопления

А 4. Необходимым реквизитом чека является:

- А) заводской номер ККМ
- Б) ИНН
- В) наименование предприятия
- Г) схема магазина

А 5. Кассир – операционист обязан перекладывать товар из корзины покупателя:

- А) в пакет
- Б) в сумку покупателя
- В) рядом с собой
- Г) в пустую корзину

А 6. Функции встроенного контроля правильности алгоритма работы ККМ?

- А) отключение ККМ
- Б) выдача звукового сигнала блокировки
- В) вывод сообщения на дисплей
- Г) печать чека

А 7. В начале рабочего дня кассир - операционист пробивает «О» чек с целью:

- А) передать его старшему кассиру
- Б) передать его администратору
- В) вложить его в книгу кассира - операциониста
- Г) проверять реквизиты

А 8. Какое устройство ККМ отражает проведённые операции?

- А) устройство клавиатуры
- Б) устройство индикации
- В) ТПУ
- Г) блок автоматической памяти

А 9. Функциональные клавиши применяются:

- А) для набора сумм покупок
- Б) для печатания различных чеков
- В) для проведения различных операций
- Г) для ввода любой цифровой информации

А 10. Информация, накопленная в фискальной памяти хранится:

- А) в течение шести лет
 - Б) в течение двух месяцев
 - В) в течение одного года
 - Г) в течение одного дня
- А 11. ККТ с механическим режимным замком с Ключом налогового инспектора хранится:**
- А) у администратора предприятия
 - Б) у кассира предприятия
 - В) у механика предприятия
 - Г) в налоговой инспекции, где зарегистрирована ККМ
- А 12. Какой механизм печатает информацию на термоленте?**
- А) валик
 - Б) прижимная планка
 - В) термоголовка
 - Г) кронштейн
- А 13. Температурный режим эксплуатации ККТ:**
- А) от -10 до +35
 - Б) от -30 до +40
 - В) от -0 до +35
 - Г) от -10 до +50
- А14. Все сведения о видах технического обслуживания с перечислением выполненных работ вносят:**
- А) в формуляр кассовой книги
 - Б) в книгу кассира - операциониста
 - В) в тетрадь администратора
 - Г) в журнал старшего кассира
- А 15. Перед осмотром ККМ механиком, кассир обязан:**
- А) отключить ККМ от сети
 - Б) почистить ККМ
 - В) снять показания суммирующих и контрольных счетчиков
 - Г) осмотреть ККМ
- А 16. К средствам визуального контроля ККТ относят?**
- А) голограммы
 - Б) пломбы
 - В) печати
 - Г) торговые марки
- А 17. Контрольные регистры машин подсчитывают:**
- А) сумму выручки
 - Б) стоимость покупки
 - В) количество снятия показаний и погашения регистров
 - Г) количество покупок по кредитной карте
- А 18. У кассира – операциониста в денежном ящике купюры располагаются:**
- А) по убывающей номинальной стоимости от покупателя
 - Б) по возрастающей номинальной стоимости от покупателя
 - В) в разброс
 - Г) укладываются отдельно
- А 19. Механизм ключей и замков ККТ предназначен:**
- А) для регистрации и длительного хранения итоговой отчетной информации
 - Б) для хранения всех запрограммированных данных
 - В) для учета денежных сумм в течение каждой смены
 - Г) для включения ККМ и перевода ее в рабочие режимы
- А 20. При машинном способе расчетов выручка определяется:**
- А) по количеству проданных товаров
 - Б) по показаниям регистров
 - В) по остатку товаров

Г) по фактической сумме выручки

ВАРИАНТ 6

УРОВЕНЬ А. Выбрать правильный ответ.

А 1. Документ, отражающий учет выручки, полученной с применением ККМ:

- А) журнал кассира - операциониста
- Б) приходный кассовый ордер
- В) расходный кассовый ордер
- Г) паспорт ККМ

А 2. Полоса синей или красной краски на ленте означает:

- А) необходимо снять X - отчет
- Б) машина вышла из строя
- В) заканчивается лента
- Г) снять Z - отчет

А 3. При не выдачи чека покупателю, законом предусматривается:

- А) выговор
- Б) штраф
- В) уголовная ответственность
- Г) предупреждение об увольнении

А 4. Основной документ, регламентирующий применение ККМ в РФ:

- А) Государственный реестр ККТ
- Б) паспорт ККМ
- В) нормативный акт по охране труда
- Г) кассовый ордер

А 5. Если в журнале кассира – операциониста вносятся исправления, то они должны оговариваться и заверяться подписями:

- А) кассира - операциониста
- Б) руководителя организации
- В) главного бухгалтера
- Г) все выше перечисленные

А 6. Кассир – операционист обязан, чек:

- А) сдать в кассу
- Б) вручить покупателю
- В) уничтожить
- Г) выкинуть

А 7. С какого возраста допускаются лица к работе на ККТ?

- А) 14 лет
- Б) 16 лет
- В) 18 лет
- Г) 21 год

А 8. Функции встроенного контроля правильности алгоритма работы ККМ?

- А) отключение ККМ
- Б) выдача звукового сигнала блокировки
- В) вывод сообщения на дисплей
- Г) печать чека

А 9. В начале рабочего дня кассир - операционист пробивает «О» чек с целью:

- А) проверять реквизиты
- Б) передать его администратору
- В) вложить его в книгу кассира - операциониста
- Г) передать его старшему кассиру

А 10. К средствам визуального контроля ККТ относят?

- А) пломбы
- Б) голограммы

- В) печати
 - Г) торговые марки
- А 11. Оперативное запоминающее устройство:**
- А) предназначено для приема, переработки, хранения и выдачи оперативной информации
 - Б) предназначены для записи, переработки, хранения и выдачи введенной информации
 - В) денежный счетчик, накапливающий данные о выручке ККМ от смены к смене
 - Г) предназначено для печатания кассовых документов
- А 12. В случае внезапного оставления кассиром рабочего места находящиеся у него под отчетом ценности:**
- А) уносит их с собой
 - Б) не пересчитывая, передаются другому кассиру
 - В) опечатывают, и касса не работает в течение дня
 - Г) кассир пересчитываются другим кассиром, в присутствии руководителя и главного бухгалтера или комиссии
- А 13. При сдаче денежной выручки в главную кассу кассир оформляет:**
- А) приходной кассовый ордер
 - Б) покупную опись
 - В) товарный отчет
 - Г) расходный кассовый ордер
- А 14. В результате пересчета и передачи ценностей составляется:**
- А) акт
 - Б) договор
 - В) соглашение
 - Г) отчет
- А 15. Денежные знаки признаются неплатежными в случае:**
- А) имеющие потертости и загрязнения
 - Б) имеющие заклеенные надрывы
 - В) имеющие мелкие пятна, надписи
 - Г) обожженные и прожженные
- А 16. Сумма выручки при без машинном способе определяется:**
- А) по показаниям суммирующих регистров
 - Б) по показаниям контрольного регистра
 - В) по количеству проданного товара
 - Г) по показаниям операционных регистров
- А 17. Пластиковые карты предприятий торговли могут быть:**
- А) с магнитной полосой
 - Б) со штрихкодом
 - В) с порядковым номером
 - Г) все выше перечисленное
- А 18. ККМ с механическим режимным замком с Ключом кассира предназначена:**
- А) для выполнения режимов «Показания» и «Гашение»
 - Б) для работы в режиме «Регистрация»
 - В) для снятия показаний фискальной памяти
 - Г) для программирования различных данных в машине
- А 19. Справка – отчет кассира – операциониста оформляется:**
- А) товароведом
 - Б) директором
 - В) кассиром - операционистом
 - Г) инкассатором
- А 20. С лицами, допущенными к работе на ККМ заключается:**
- А) договор о материальной ответственности
 - Б) трудовой договор
 - В) локальный акт
 - Г) соглашение

УРОВЕНЬ В

ВАРИАНТ - 1

В1. Из набора предложений составьте алгоритм «Подготовка ККМ к работе»:

1. Проверьте исправность шнура питания, сетевой вилки, заземления, сохранность пломбы.
2. Включите тумблер.
3. Вставьте сетевую вилку в розетку электросети.
4. Перейдите в режим «Касса».
5. Установите ленту в ККМ.

В2. Добавьте недостающие операции при расчете с покупателем?

Подсчитать общую сумму покупок → назвать сумму покупок покупателю → получить деньги от покупателя → пересчитать деньги покупателя → четко назвать сумму денег покупателя → ... → убрать деньги в денежный ящик → получить чек → отсчитать сдачу → выдать покупателю чек вместе со сдачей.

В3. ККМ по сферам применения классифицируют:

Добавьте недостающий ответ:

- а) для торговли
- б) для сферы услуг
- в) для торговли нефтепродуктами
- г) для

В4. В каких случаях производится перевод всех денежных и контрольных счетчиков на нули?

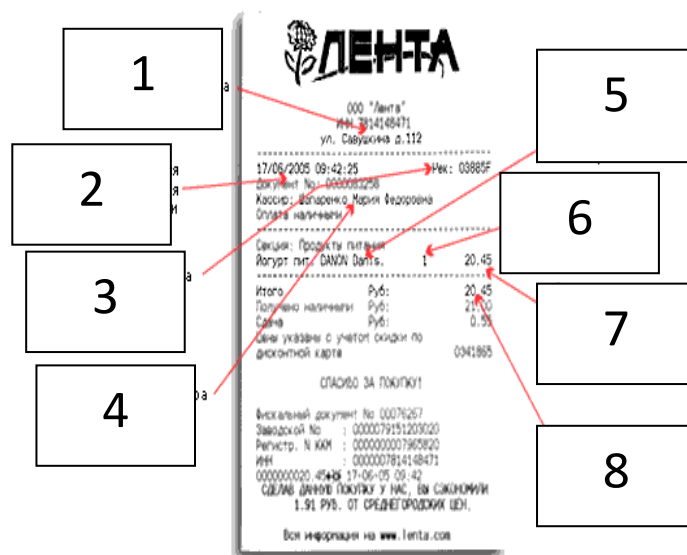
- а) при вводе в эксплуатацию новой кассовой машины;
- б) при проведении инвентаризации;
- в) при отправке кассовой машины в ремонт;
- г) при налоговых проверках.

В5. Закончите ответ:

К оформлению журнала кассира – операциониста предъявляются следующие требования...

ВАРИАНТ – 2

В1. Распознайте реквизиты чека по предложенному образцу:



В2. Добавьте недостающие операции при расчете с покупателем:

Подсчитать общую сумму покупок → ... → получить деньги от покупателя → пересчитать деньги покупателя → четко назвать сумму денег покупателя → положить деньги на видное место для покупателя → убрать деньги в денежный ящик → получить чек → отсчитать сдачу → выдать покупателю чек вместе со сдачей.

В3. При проверке правильности применения ККТ налоговые органы проверяют:

Добавьте недостающий ответ:

- а) паспорт ККМ
- б) журнал кассира - операциониста
- в) фискальные отчеты
- г).....

В4. Какое устройство не имеет отношения к матричному принтеру:

- а) картридж
- б) иголки
- в) регистры
- г) валики

В5. Закончите ответ:

Документ, в котором изложены общие правила работы на ККМ и обязанности кассира - это ...

ВАРИАНТ – 3

В1. Какая проведена операция при работе на ККМ «Меркурий – 140К»:

АН/РЕ X-~~с~~четы ИТОГ Пароль 000009 ИТОГ ? →

В2. Добавьте недостающие операции при расчете с покупателем?

Подсчитать общую сумму покупок → назвать сумму покупок покупателю → получить деньги от покупателя → пересчитать деньги покупателя → ...→ положить деньги на видное место для покупателя → убрать деньги в денежный ящик → получить чек → отсчитать сдачу → выдать покупателю чек вместе со сдачей.

В3. Кассиру – операционисту запрещается:

Добавьте недостающий ответ:

- а) работать без контрольной ленты
- б) допускать посторонних лиц к кассовой машине
- в) склеивать контрольную ленту в местах обрыва
- г).....

В4. Не выдача чека кассиром покупателю или выдача чека с указанием суммы, менее уплаченной наказывается штрафом в размере:

- А) 10 МРОТ, но менее 20% от стоимости покупки
- Б) 100 МРОТ
- В) 50 МРОТ
- Г) 5 МРОТ

В5. Закончите ответ:

Для определения подлинности банкнот предназначены ...

ВАРИАНТ – 4

В1. Какая проведена операция при работе на ККМ «Меркурий – 140К»:

ВКЛ ИТОГ (2 раза) Пароль 100000 ИТОГ? →

В2. Добавьте недостающие операции при расчете с покупателем?

Подсчитать общую сумму покупок → назвать сумму покупок покупателю → получить деньги от покупателя → ... → четко назвать сумму денег покупателя → положить деньги на видное место для покупателя → убрать деньги в денежный ящик → получить чек → отсчитать сдачу → выдать покупателю чек вместе со сдачей.

В3. Документация на ККМ хранится у:

Добавьте недостающий ответ:

- а) директора предприятия
- б) заведующего предприятием
- в) заместителя директора
- г).....

В4. Какой порядок действий должен выбрать кассир, чтобы подключить режим «Касса» при работе на ККМ «КАСБИ – 02К»?

- а) ВМС → дата → ВВ → ВВ → время → ВВ → МН → ВВ → пароль 01 → ВВ → 1.1 Касса → ВВ → 000
- б) 120*2 → 2отдел → ВВ → = → ВВ
- в) 250.00 → 1отдел → ВВ → = → ВВ
- г) КЗ → 2В → ВВ

В5. Закончите ответ:

Техническое обслуживание и ремонт ККМ проводит ...

ВАРИАНТ – 5

В1. Какая проведена операция при работе на ККМ «АМС – 100Ф»:

100.00 → 1отдел → ВВ → = → ВВ?

В2. Добавьте недостающие операции при расчете с покупателем?

Подсчитать общую сумму покупок → назвать сумму покупок покупателю → получить деньги от покупателя → пересчитать деньги покупателя → четко назвать сумму денег покупателя → положить деньги на видное место для покупателя → ... → получить чек → отсчитать сдачу → выдать покупателю чек вместе со сдачей.

В3. На кассовом чеке отражается:

Добавьте недостающий ответ:

- а) наименование организации
- б) идентификационный номер организации - налогоплательщика
- в) заводской номер ККМ
- г).....

В4. Кожух ККМ пломбируется:

- а) директором предприятия
- б) старшим кассиром
- в) гл. бухгалтером
- г) механиком ЦТО

В5. Закончите ответ:

Налоговые инспекторы при проверке применения ККМ предъявляют ...

ВАРИАНТ - 6

В1. Какая проведена операция при работе на ККМ «АМС – 100Ф»:

КЗ → 2В → ВВ ?

В2. Добавьте недостающие операции при расчете с покупателем?

Подсчитать общую сумму покупок → назвать сумму покупок покупателю → получить деньги от покупателя → пересчитать деньги покупателя → четко назвать сумму денег покупателя → положить деньги на видное место для покупателя → убрать деньги в денежный ящик → ... → отсчитать сдачу → выдать покупателю чек вместе со сдачей.

В3. Контрольно – кассовые машины снабжены ЭКЛЗ?

Добавьте недостающий ответ:

- а) «ОРИОН – 100К»
- б) «ОКА – 102Ф»
- в) «КАСБИ – 02К»
- г)

В4. Температурный режим эксплуатации ККМ «ОКА – 102Ф»:

- а) от +40⁰С до -20⁰С
- б) от +10⁰С до -40⁰С
- в) от +20⁰С до -20⁰С
- г) от +5⁰С до -10⁰С

В5. Закончите ответ:

Для определения недостачи или излишек в кассе необходимо ...

УРОВЕНЬ С

ВАРИАНТ - 1

С 1. - Подготовьте ККМ «АМС – 100Ф» к работе:

- получите X- отчет на начало смены.
- получите чеки по количеству и цене:

А) Распечатать чек с одной покупкой без подсчета сдачи.

1 пачка мыла «DOVE» по цене 53 рубля 50 копеек.

Б) Распечатать чек с одной покупкой с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 300 рублей 00 копеек.

1 флакон шампуня «SYOSS» по цене 263 рублей 80 копеек.

В) Распечатать чек по количеству и цене без подсчета сдачи.

2 крема для рук «Бархатные ручки» по цене 48 рублей 50 копеек.

Г) Распечатать чек по количеству и цене с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 500 рублей 00 копеек.

2 упаковки порошка – гель «ARIEL» по цене 175 рублей.

- завершите работу на ККМ Z-отчётом.

- оформите журнал кассира – операциониста на конец рабочего дня.

С 2. Дать характеристику клавишному устройству ККМ «КАСБИ – 02К». Результаты запишите в следующей форме:



Таблица

Группы клавиш контрольно – кассовой машины «КАСБИ – 02К»		
Цифровые	Клавиши секций	Функциональные

С3. Ситуация. Покупатель утверждает, что контролер – кассир неправильно выдал сдачу.

1. Какие действия должен предпринять контролер - кассир? Ответ поясните.

ВАРИАНТ – 2

С 1. Подготовьте ККМ «КАСБИ – 02К» к работе:

- получите X- отчет на начало смены.
- получите чеки по количеству и цене:

А) Распечатать чек с одной покупкой без подсчета сдачи.

1 батон по цене 23 рублей.

Б) Распечатать чек с одной покупкой с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 50 рублей 00 копеек.

1 пачка творога по цене 28 рублей 90 копеек.

В) Распечатать чек по количеству и цене без подсчета сдачи.

2 банки сгущенного молока по цене 45 рублей 50 копеек.

Г) Распечатать чек по количеству и цене с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу со 100 рублей 00 копеек.

2 батончика шоколада по цене 31 рубль.

- завершите работу на ККМ Z-отчётом.
- оформите журнал кассира – операциониста на конец рабочего дня.

С 2. Произведите подсчет выручки кассы по данным:

- Показания на начало дня 3420080 рублей.
- Показания суммирующих денежных счетчиков на конец рабочего дня 4180100 рублей.

С3. Ситуация. Во время заполнения книги кассира-операциониста кассир допустил ошибку в записи:

1. Какие действия должен предпринять контролер - кассир для устранения ошибки?

ВАРИАНТ – 3

С 1. Подготовьте ККМ «МЕРКУРИЙ - 140К» к работе:

- получите X- отчет на начало смены.
- получите чеки по количеству и цене:

А) Распечатать чек с одной покупкой без подсчета сдачи.

1 пачка бумаги «Снегурочка» по цене 185 рублей.

Б) Распечатать чек с одной покупкой с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 50 рублей 00 копеек.

1 маркера по цене 42 рублей 50 копеек.

В) Распечатать чек по количеству и цене без подсчета сдачи.

12 тетрадей в клетку по цене 3 рубля.

Г) Распечатать чек по количеству и цене с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу со 100 рублей 00 копеек.

3 скоросшивателя по цене 12 рублей.

- завершите работу на ККМ Z-отчётом.
- оформите журнал кассира – операциониста на конец рабочего дня.

С 2. Определите вероятные причины неисправностей, возникающие в процессе работы ККМ, укажите методы устранения.

Результаты запишите в следующей форме:

Неисправности ККМ	Вероятная причина	Методы устранения
Машина не включается.		
Машина остановилась в промежутке.		
Недостаточная печать на чеке.		

С3. Ситуация. Производя расчет с покупателем, контролер-кассир выдал сдачу вначале бумажными купюрами, затем достал из денежного ящика мелкие монеты.

1. Допустил ли контролер – кассир ошибку при расчете? Если допустил ошибку, то какую? Ответ поясните.

ВАРИАНТ – 4

С 1. Подготовьте ККМ «ОРИОН – 100К» к работе:

- получите X- отчет на начало смены.
- получите чеки по количеству и цене:

А) Распечатать чек с одной покупкой без подсчета сдачи.

1 кг конфет «Коровка» по цене 186 рублей.

Б) Распечатать чек с одной покупкой с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 50 рублей 00 копеек.

1 пакет сока «Добрый» по цене 45 рублей 30 копеек.

В) Распечатать чек по количеству и цене без подсчета сдачи.

2 коробки конфет «Коркунов» по цене 210 рублей

Г) Распечатать чек по количеству и цене с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 1000 рублей 00 копеек.

3 банки красной икры по цене 220 рублей.

- завершите работу на ККМ Z-отчётом.
- оформите журнал кассира – операциониста на конец рабочего дня.

С 2. Определите вероятные причины неисправностей, возникающие в процессе работы ККМ, укажите методы устранения.

Результаты запишите в следующей форме:

Неисправности ККМ	Вероятная причина	Методы устранения
Не выходит чек из чекового отверстия на крышке машины.		
Не полностью отражается информация в индикаторе или отсутствует вовсе.		
При наборе информации отсутствует отражение в индикаторе.		

С3. Ситуация. При расчете за покупку покупатель предъявил денежную купюру, состоящую из двух частей.

1. Какие действия должен предпринять контролер - кассир в данной ситуации. Ответ обоснуйте.

ВАРИАНТ – 5

С 1. Подготовьте ККМ «ОКА – 102Ф» к работе:

- получите X- отчет на начало смены.
- получите чеки по количеству и цене:
 - А) Распечатать чек с одной покупкой без подсчета сдачи.
2 кг груш «Конференция» по цене 102 рублей.
 - Б) Распечатать чек с одной покупкой с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу со 100 рублей 00 копеек.
1 банка горошка консервированного по цене 52 рублей 10 копеек.
 - В) Распечатать чек по количеству и цене без подсчета сдачи.
2 пачки чая «ЛИСМА» по цене 28 рублей 90 копеек.
 - Г) Распечатать чек по количеству и цене с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 500 рублей 00 копеек.
3 банки консервированных ананасов по цене 56 рублей 80 копеек.
- завершите работу на ККМ Z-отчётом.
- оформите журнал кассира – операциониста на конец рабочего дня.

С 2. Дать характеристику клавишному устройству ККМ «ОКА – 102Ф». Результаты запишите в следующей форме:



Группы клавиш контрольно – кассовой машины «ОКА – 102Ф»		
Цифровые	Клавиши секций	Функциональные

С3. Ситуация. Покупатель требует возврат денег за продажу товара с истекшим сроком реализации.

1. Имеет ли покупатель право предъявить претензию к кассиру – операционисту?
2. Какие действия должен предпринять контролер - кассир?
Ответ обоснуйте.

ВАРИАНТ - 6

С 1. Подготовьте кассовый POS- терминал к работе:

- получите X- отчет на начало смены.
- получите чеки по количеству и цене:

А) Распечатать чек с одной покупкой без подсчета сдачи.

1 кг сыра «Голландского» по цене 330 рублей.

Б) Распечатать чек с одной покупкой с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 500 рублей 00 копеек.

1 упаковка румян по цене 405 рублей 60 копеек.

В) Распечатать чек по количеству и цене без подсчета сдачи.

2 коробки конфет «Коркунов» по цене 210 рублей

Г) Распечатать чек по количеству и цене с подсчетом сдачи. Подсчитать сдачу с 1000 рублей 00 копеек.

3 банки красной икры по цене 220 рублей.

- завершите работу на ККМ Z-отчётом.
- оформите журнал кассира – операциониста на конец рабочего дня.

С 2. С 2. Дать характеристику клавишному устройству ККМ «МЕРКУРИЙ – 140К». Результаты запишите в следующей форме:



Таблица

Группы клавиш контрольно – кассовой машины «МЕРКУРИЙ – 140К»		
Цифровые	Клавиши секций	Функциональные

С3. Ситуация. При обслуживании покупателя, с товара сканером не считывается штрих-код.

1. Какие действия должен предпринять контролер - кассир?

Эталон ответов

по МДК.03.01. «Эксплуатация контрольно – кассовой техники» для обучающихся по специальности
«Продавец, контролер - кассир»

УРОВЕНЬ А.

ЗА КАЖДЫЙ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ - 1 БАЛЛ.
МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ - 20.
ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ - ____ мин.

№ п/п	Вариант- 1	Вариант - 2	Вариант - 3	Вариант - 4	Вариант – 5	Вариант - 6
A1	Г	Б	А	Б	А	А
A2	В	А	Б	Г	В	В
A3	В	Г	А	В	А	Б
A4	Б	А	Г	А	В	А
A5	Б	Б	В	Б	Г	Г
A6	Г	В	А	А	Б	Б
A7	Б	Г	В	Б	Г	В
A8	Г	А	Г	А	Б	Б
A9	Г	Б	В	В	В	А
A10	В	Б	Г	Г	А	Б
A11	Г	В	Б	Г	Г	А
A12	В	Б	В	А	В	Г
A13	Б	А	А	Г	Б	Б
A14	Б	Г	А	Б	А	А
A15	А	А	Г	В	В	Г
A16	А	Г	А	Б	А	В
A17	А	В	Г	Г	В	Г
A18	Б	Б	В	Б	А	Б
A19	В	Г	Г	В	Г	В
A20	Б	А	Б	А	Б	А

УРОВЕНЬ В

ЗА КАЖДЫЙ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ - 2 БАЛЛА.
МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ - 10.
ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ - ____ мин.

№ п/п	В1	В2	В3	В4	В5
ВАРИАНТ- 1	1.Проверьте исправность шнура питания, сетевой вилки, заземления, сохранность пломбы. 2.Установите ленту в ККМ. 3.Вставьте сетевую вилку в розетку электросети. 4.Включите тумблер. 5.Перейдите в режим «Касса».	положить деньги на видное место для покупателя	для отелей и ресторанов	А, Б, В	д/б прошнурован, пронумерован, скреплен подписями налогового инспектора, директора, гл. бухгалтера и печатью.
ВАРИАНТ - 2	1- Адрес магазина 2- Дата и время	назвать сумму	кассовую книгу,	В, Г	должностная инструкция

	совершения покупки 3- Номер чека 4- ФИО кассира 5- Наименование приобретенного товара 6- Количество товара 7- Стоимость товара 8- Сумма по чеку	покупок покупателю	расчетные и платежные документы, кассовые чеки, контроль- ные ленты		
ВАРИАНТ - 3	X- отчеты	четко назвать сумму денег покупателя	покидать рабочее место без уведомле- ния админист- рации	А	детекторы
ВАРИАНТ - 4	включение машины	пересчитать деньги покупателя	гл. бухгалтера	А	только ЦТО
ВАРИАНТ – 5	чек с одной покупкой без подсчета сдачи	убрать деньги в денежный ящик	порядко- вый номер чека, дата и время покупки, стоимость покупки, признак фискально- го режима	Г	удостоверение, поручение на право проведения проверки, подписанное руководителем инспекции МНС России.
ВАРИАНТ - 6	Z- отчет	получить чек	«Меркурий – 140К»	А	сверить данные денежных счетчиков(X- отчет) с выручкой, находящейся в денежном ящике.

УРОВЕНЬ С

ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ - ____ МИН.

С1. Подготовьте ККТ к работе.

Критерии оценки	Количество баллов	<u>В-1</u>	<u>В-2</u>	<u>В-3</u>	<u>В-4</u>	<u>В-5</u>	<u>В-6</u>
Точность выполнения требований безопасности при работе на ККТ.	2						
Точность соблюдения алгоритма действий при подготовки ККМ к работе.	2						
Точность соблюдения алгоритма действий при получении различных видов чеков.	2						

Соблюдение алгоритма получения Z отчёта в соответствии с руководством по эксплуатации ККТ различных типов.	2						
Соблюдение правильности оформления журнала кассира – операциониста.	2						
ИТОГО	10						

C2.

Критерии оценки	Кол-во баллов	<u>B-1</u>	<u>B-2</u>	<u>B-3</u>	<u>B-4</u>	<u>B-5</u>	<u>B-6</u>
Точность и правильность выполненного задания	10	<u>Цифровые:</u> 0,00,.. 1-9	418010 0 - 342008 0 = 760020 рублей	<u>Причина:</u> Нет тока в сети, разряжен аккумулятор, не включен тумблер, не конца вставлена вилка в розетку <u>Устранение:</u> зарядить аккумулятор, включить тумблер	<u>Причина:</u> Неверно установлена чековая лента <u>Устранение:</u> е: Вставить правильно чековую ленту	<u>Цифровые:</u> 0,00,.. 1-9	<u>Цифровые:</u> 0,00,.. 1-9
		<u>Секционные:</u> 1-6		<u>Причина:</u> Закончилась чековая лента или прекратилась подача тока в сети. <u>Устранение:</u> Заправить чековую ленту	<u>Причина:</u> Неисправен индикатор <u>Устранение:</u> е: Обратиться в ЦТО, вызов специалиста , замена индикатора	<u>Секционные:</u> 1-4	<u>Секционные:</u> 1/9-8/16
		<u>Функциональные:</u> МН, ФЦ, БН, %, СБ, КЛ, ПР, ВВ, ИТОГ,		<u>Причина:</u> Плохо прижата печатающая головка, ослаблена пружина прижимного устройства. <u>Устранение:</u> Прижать печатающую головку, заменить	<u>Причина:</u> Неисправно клавишное устройство <u>Устранение:</u> е: Обратиться в ЦТО, вызов специалиста , замена клавишного	<u>Функциональные:</u> КТ, Ч, КР, ВЗ, АН, ПИ, С, СТ, #, ИТОГ, %	<u>Функциональные:</u> АН/РЕ, С, УКУ?, Ф, ТАРА, ПОД, СК+ - , ВОЗВ, ПОВЧ↑ ОПЛ, П.ИТОГ, ИТОГ ,

				пружину	устройства		
Отсутствие некоторых элементов ответа	5						
Неправильный ответ	0						
ИТОГО	10						

С3. Ситуация

Критерии оценки	Кол-во баллов	<u>В-1</u>	<u>В-2</u>	<u>В-3</u>	<u>В-4</u>	<u>В-5</u>	<u>В-6</u>
Правильность решения ситуации, ее обоснованность или пояснение.	10	<p>Кассир извиняется перед очередным покупателем. Просит пройти на соседние кассы. Приглашает администратора и в его присутствии проводит инкассацию и сверяет кассовую выручку с текущим отчетом (снимает отчет без гашения). При выявлении излишек по кассе, администратор и кассир приносят извинения. Сумма сдачи возвращается покупателю.</p>	<p>Все записи в журнале ведутся кассиром-операционистом ежедневно в хронологическом порядке чернилами или шариковой ручкой без помарок. Если в журнал вносятся исправления, то они должны оговариваться и заверяться подписями кассира-операциониста, руководителя и главного бухгалтера организации.</p>	<p>Контролер – кассир при расчете с покупателем допустил ошибку. По правилам расчета с покупателями кассовый чек, бумажные купюры и разменная монета выдаются кассиром одновременно.</p>	<p>В соответствии с Федеральным законом № 54-ФЗ «О применении ККТ при осуществлении наличных денежных расчетов» контролер-кассир обязан проверить данную купюру на подлинность. № на одной половине купюры должен совпадать с № на другой половине</p>	<p>Покупатель имеет право на возврат денег за приобретенный недоброкачественный товар. К-кассир проверяет срок реализации, убедившись в правоте покупателя извиняется за доставленные неудобства. Приглашает администратора и возвращает деньги покупателю, оформляет акт о возврате денег покупателю.</p>	<p>Необходимо произвести и набор кода вручную, сверить цифры кода на упаковке товара с данными маркировки и товара на мониторе. Сообщить администратору о данной ситуации.</p>

					купюры.		
Отсутстви е пояснения или обоснован ности	5						
Неправиль ные действия при решении ситуации.	0						
ИТОГО	10						

ЛИСТ ОТВЕТОВ

Вариант - I Гр. _____ Ф.И.О. студента _____
 Уровень С

УРОВЕНЬ А				УРОВЕНЬ В		
№ п/п	Ответ	Про-верка	Балл	№ п/п	Ответ	Балл
A1				В1		2
A2						
A3						
A4						
A5						
A6				В2		2
A7						
A8				В3		2
A9						
A10						
A11						
A12						
A13				В4		2
A14						
A15						
A16				В5		2
A17						
A18						
A19						
A20						
Итого баллов А				Итого баллов В		

С1: _____

С2: Дать характеристику клавишному устройству ККМ «КАСБИ – 02К».

Группы клавиш контрольно – кассовой машины «КАСБИ – 02К»		
Цифровые	Клавиши секций	Функциональные

С3 _____
Итого баллов _____
Оценка _____
Подпись преподавателя _____

ЛИСТ ОТВЕТОВ

Вариант - II Гр. _____ Ф.И.О. студента _____
 Уровень С

УРОВЕНЬ А				УРОВЕНЬ В		
№ п/п	Ответ	Про-верка	Балл	№ п/п	Ответ	Балл
A1				В1		2
A2						
A3						
A4						
A5						
A6				В2		2
A7						
A8				В3		2
A9						
A10						
A11						
A12						
A13				В4		2
A14						
A15						
A16				В5		2
A17						
A18						
A19						
A20						
Итого баллов А				Итого баллов В		

С1: _____

С2: Произведите подсчет выручки кассы по данным:

- Показания на начало дня 3420080 рублей.
- Показания суммирующих денежных счетчиков на конец рабочего дня 4180100 рублей.

С3: _____

Итого баллов _____

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

ЛИСТ ОТВЕТОВ

Вариант - III Гр. _____ Ф.И.О. студента _____

Уровень С

УРОВЕНЬ А				УРОВЕНЬ В		
№ п/п	Ответ	Про-верка	Балл	№ п/п	Ответ	Балл
A1				B1		2
A2						
A3						
A4						
A5						
A6				B2		2
A7						
A8				B3		2
A9						
A10						
A11						
A12						
A13				B4		2
A14						
A15						
A16				B5		2
A17						
A18						
A19						
A20						
Итого баллов А				Итого баллов В		

C1: _____

C2: Определите вероятные причины неисправностей, возникающие в процессе работы ККМ, укажите методы устранения.

Неисправности ККМ	Вероятная причина	Методы устранения
Машина не включается.		
Машина остановилась в промежутке.		
Недостаточная печать на чеке.		

C3: _____

Итого баллов _____

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

ЛИСТ ОТВЕТОВ

Вариант - IV Гр. _____ Ф.И.О. студента _____

Уровень С

УРОВЕНЬ А				УРОВЕНЬ В			
№ п/п	Ответ	Про-верка	Балл	№ п/п	Ответ	Балл	
A1				B1		2	
A2							
A3							
A4							
A5							
A6				B2		2	
A7							
A8				B3		2	
A9							
A10							
A11							
A12							
A13				B4		2	
A14							
A15							
A16				B5		2	
A17							
A18							
A19							
A20							
Итого баллов А				Итого баллов В			

C1: _____

C2: Определите вероятные причины неисправностей, возникающие в процессе работы ККМ, укажите методы устранения.

Неисправности ККМ	Вероятная причина	Методы устранения
Не выходит чек из чекового отверстия на крышке машины.		
Не полностью отражается информация в индикаторе или отсутствует вовсе.		
При наборе информации отсутствует отражение в индикаторе.		

C3: _____

Итого баллов _____

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

ЛИСТ ОТВЕТОВ

Вариант - У Гр. _____ Ф.И.О. студента _____
 Уровень С

УРОВЕНЬ А				УРОВЕНЬ В		
№ п/п	Ответ	Про-верка	Балл	№ п/п	Ответ	Балл
A1				В1		2
A2						
A3						
A4						
A5						
A6				В2		2
A7						
A8				В3		2
A9						
A10						
A11						
A12						
A13				В4		2
A14						
A15						
A16				В5		2
A17						
A18						
A19						
A20						
Итого баллов А				Итого баллов В		

С1: _____

С2: Дать характеристику клавишному устройству ККМ «ОКА – 102Ф».

Группы клавиш контрольно – кассовой машины «ОКА – 102Ф»		
Цифровые	Клавиши секций	Функциональные

С3 : _____

Итого баллов _____

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

ЛИСТ ОТВЕТОВ

Вариант - VI Гр. _____ Ф.И.О. студента _____

Уровень С

УРОВЕНЬ А				УРОВЕНЬ В		
№ п/п	Ответ	Про-верка	Балл	№ п/п	Ответ	Балл
A1				В1		2
A2						
A3						
A4						
A5						
A6				В2		2
A7						
A8				В3		2
A9						
A10						
A11						
A12						
A13				В4		2
A14						
A15						
A16				В5		2
A17						
A18						
A19						
A20						
Итого баллов А				Итого баллов В		

С1: _____

С2: Дать характеристику клавишному устройству ККМ «МЕРКУРИЙ – 140К».

Группы клавиш контрольно – кассовой машины «МЕРКУРИЙ – 140К»		
Цифровые	Клавиши секций	Функциональные

С3: _____

Итого баллов _____

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

Перечень используемых информационных источников

Учебные и справочные издания:

1. Костерина Н.В., Оборудование торговых предприятий. Практикум: учеб. пособие/- М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
2. Никитенко Л. И., Контрольно – кассовые машины: учебное пособие/- М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.
3. Памбухчиянц О. В., Технология розничной торговли: учебник для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2010 г.
4. Парфентьева Т. Р. , Миронов Н. Б., Петухов А. А., Оборудование торговых предприятий: учебник/- М.: Издательский центр «Академия», 2012г.
5. Трошеева А. С., Контрольно – кассовые машины в торговле: учебное пособие – изд. 2 – е, доп. и перераб.- Ростов н/Д: Феникс, -2010 г.
6. Яковенко Н. В., Кассир торгового зала: учебное пособие/- М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.

Дополнительные источники:

1. Краткий справочник товароведа /Под ред. Неверова П. Н., Скороходова Е. А. – М.: 2010. - 221 с.
2. Серебrenицкий П. П. Краткий справочник торговых терминов – СПб.: Питер, 2010. – 167 с.
3. Тарасова В.П., Крутикова Ф.А. Торговое оборудование - М.: Рекламно-издательская фирма «Глория», 2011. – 78 с.
4. Каталог «Торговое оборудование в России», изд. «Деловая Русь», 2013г.
5. Энциклопедия открытий и изобретений человечества, автор Кузин Е. В. изд. «Дом Славянской книги». – «Парус», 2010.

Периодические издания

1. Журналы: «Деньги и кредит», «Линия торговли», «Новости торговли», «Торговое оборудование в торговле»
2. Газета: «Торговая газета»

Интернет-ресурсы:

- Российское образование. Федеральный образовательный портал...- www.edu.ru
- «Открытый класс» - образовательные сообщества - www.openclass.ru
- Фестиваль педагогических идей - www.festival.1september.ru
- Завуч - Сайт для учителей - www.zavuch.info
- [http:// state-art.ru](http://state-art.ru) > [torgovoe-oborudovanie](http://state-art.ru/torgovoe-oborudovanie).
- [http:// ru.wikipedia.org](http://ru.wikipedia.org/wiki/Контрольно-кассовая_техника)>wiki/Контрольно – кассовая техника
- [http://ru.wikipedia.org](http://ru.wikipedia.org/wiki/Регистрация_ККМ_в_ИФНС) wiki/ Регистрация ККМ в ИФНС
- [http://ru.wikipedia.org](http://ru.wikipedia.org/wiki/Законы_о_применении_ККМ) > wiki/ Законы о применении ККМ
- [http://ru.wikipedia.org](http://ru.wikipedia.org/wiki/Кассовый_чек) > wiki/ Кассовый чек

Прошнуровано и пронумеровано 48 листов
Заведующий филиала ГВНОУ УКИП и С ШУА Н.Ф. Чулина

