Государственное бюджетное образовательное учреждение

среднего профессионального образования

"Беловский техникум технологий и сферы услуг"

УТВЕРЖДАЮ:

зав.заочным отделением

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.П.Семыкина

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2014г.

**ОП.02 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

методические рекомендации по выполнению контрольных работ

и вопросов к экзамену

для студентов заочного отделения

по специальности 38.02.05

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Белово - 2014

Методические рекомендации поОП.02 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯсоставлены на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

38.02.05Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

код наименование специальности

Организация – разработчик ГБОУ СПО «БелТТиСУ»

Методические рекомендации согласованы:

на цикловой методической комиссии

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014г.

председатель комиссии: Н.В. Евдокимова

Методические рекомендации утверждены:

на заседании методического Совета

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_ 2014г.

председатель Совета: Т.И. Маркевич

Методические рекомендации разработаны:

преподавателем Сафиной Л.В.

Согласована с работодателем: директор ООО «Торговый Дом» Н.А.Плотникова

Методические рекомендации рассмотрены и одобрены на 20\_\_/20\_\_учебный год

Протокол №\_\_ заседании ЦМК от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_г.

В методические рекомендации внесены дополнения и изменения (см. Приложение№\_\_)

Председатель ЦМК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Методические рекомендациирассмотрены и одобрены на 20\_\_/20\_\_учебный год

Протокол №\_\_ заседании ЦМК от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_г.

В методические рекомендациивнесены дополнения и изменения (см. Приложение№\_\_)

Председатель ЦМК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

СОДЕРЖАНИЕ

[ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4](#_Toc369507302)

[ОФОРМЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ 5](#_Toc369507303)

[ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ](#_Toc369507304)

[ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ 8](#_Toc369507305)

[ОБРАЗЕЦ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ](#_Toc369507307)………………13

ОБРАЗЕЦ РЕЦЕНЗИИ……………………………………………………………………………………………………………14

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ………...15

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольная работа является частью общепрофессиональной дисциплины, в соответствии с учебным планом основной профессиональной образовательной программы и обеспечивает реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Целью контрольной работы является усвоение обучающимися теоретических знаний, формирование умений и практических навыков, обеспечивающих квалифицированную профессиональную деятельность специалистов в области сферы услуг. Контрольная работа направлена на самостоятельное изучение материала общепрофессиональной дисциплины ОП.02 Теоретические основы товароведения.

Темы контрольных работ разрабатываются (дополняются и корректируются) преподавателем в соответствии с ОПОП образовательного учреждения.В процессе ее написания обучающийся может получить необходимую помощь от преподавателя. Преподаватель со своей стороны имеет возможность проконтролировать процесс написания работы и получить представление об уровне подготовки обучающегося.

По форме контрольная работа представляет собой систематическое, достаточно полное изложение изученного материала в соответствии с вопросами темы, при этом позиция автора должна быть достаточно четко выражена и аргументирована.

Контрольная работа составлена в 10 вариантах.

Каждый вариант контрольной работы включает два теоретических вопроса.

Ответы на вопросы контрольного задания должны отражать знания студентов, полученные при изучении основной и дополнительной литературы по всем темам курса предмета, опыта работы предприятий торговли, и умения применять их при решении конкретных практических ситуаций.

Формой аттестации после изучения ОП.02 Теоретические основы товароведения является экзамен.

В результате изучения данной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

* распознавать классификационные группы товаров;
* анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров;

**знать:**

* основные понятия товароведения;
* объекты, субъекты и методы товароведения;
* общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам;
* виды, свойства, показатели ассортимента;
* основополагающие характеристики товаров;
* товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров): классификацию ассортимента, оценку качества;
* количественные характеристики товаров;
* факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик;
* виды потерь, причины возникновения, порядок списания

Это позволит молодому специалисту правильно управлять ассортиментом товаров, проводить экспертизы и оценки качества различных групп товаров на предприятиях торговли различных форм собственности.

# ОФОРМЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Титульный лист оформляется в печатной форме на листахформата А4по установленному образцу. Титульный лист домашней контрольной работы оформляется в соответствии с Приложением 1. Объем работы в печатной форме 6 – 8 страниц машинописного текста. Все графики, диаграммы, рисунки и таблицы должны быть подписаны. **Жирным шрифтом оформляются только заголовки**.

Материал должен излагаться логично, последовательно и соответствовать варианту контрольной работы. Не допускается дословного механического переписывания текста из использованной литературы, за исключением цитат, которые должны сопровождаться ссылкой на источник. В тексте недопустимо сокращение слов, наименований органов и организаций, если такие сокращения не являются общепринятыми в литературе.

Ссылка оформляется в конце страницы, на которой находится цитата. В ссылке указывается имя и фамилия автора, название статьи или монографии (для монографии — место и год издания, для периодических изданий — название журнала, год выпуска и номер), также указывается страница, на которой находится цитата, или цифровые данные, например, В.А. Караковский [7, с.7]. Все графики и рисунки сопровождаются номером, названием и ссылкой на источник.

Список использованной литературы приводится в алфавитном порядке. Он должен содержать публикации последних лет, в т.ч. статьи, опубликованные по данной проблеме в специализированных журналах за последние 2–3года. Требования к оформлению списка литературы приведены в Приложении 3.

**Структура работы:**

* титульный лист
* рецензия (приложение 2)
* содержание
* практическая часть (вопрос 1, вопрос 2, практическое задание 3), объем ответа на один вопрос не должен превышать 2 страниц текста
* список литературы
* приложения (схемы, таблицы и т.д.)

Заголовки структурных элементов контрольной работы (содержание, вопросы работы, список литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, ответы на вопросы, список литературы, приложения начинаются с новой страницы.

**Контрольная работа оформляется в пластиковой папке и сдается преподавателю**

**Параметры страницы:**

* формат-А4;
* поля: верхнее, нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое - 15 мм;
* обязательно сквозная нумерация страниц, начиная с 3-ей, арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы справа.

**Оформление текста:**

* текст должен делиться на абзацы;
* межстрочный интервал – 1,0;
* основной текст должен быть выровнен по ширине, заголовки — по центру
* гарнитурашрифта Times New Roman;
* размер шрифта - для заголовков и основного текста 14 пт.

Ответы на вопросы должны быть по существу, четкие, полные, ясные, носить аналитический характер, сопровождаться конкретными примерами из практики работы торговых организаций.

Важны собственные выводы автора по итогам работы, а также ее практическая значимость.

В *список использованной литературы* могут быть включены учебники, монографии и статьи, электронные ресурсы.

Контрольная работа, соответствующая всем предъявляемым требованиям, может быть оценена положительно и зачтена. После проверки на каждую работу преподавателем пишется рецензия.

В случае если работа не зачтена, студент обязан с учетом сделанных замечаний в рецензии переработать и вместе с первым отзывом представить на повторное рецензирование преподавателю.

Выполнение контрольной работы является обязательным условием для допускаобучающегося к экзамену.

Контрольные работы предъявляются на проверку не позднее, чем за три недели до начала экзаменационной сессии.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по заданному варианту, без соблюдения правил, предъявленных к её оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

# Вариант ДКР студент выбирает по двум последним цифрам своего шифра (номера зачетной книжки)!

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Б  А | | Последняя цифра шифра | | | | | | | | | |
| **0** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| Предпоследняя цифра шифра | **0** | 25 | 24 | 23 | 22 | 21 | 20 | 19 | 18 | 17 | 16 |
| **1** | 15 | 14 | 13 | 12 | 11 | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 |
| **2** | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 25 | 24 | 23 | 22 | 21 |
| **3** | 20 | 19 | 18 | 17 | 16 | 15 | 14 | 13 | 12 | 11 |
| **4** | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| **5** | 24 | 23 | 22 | 21 | 20 | 19 | 18 | 17 | 16 | 15 |
| **6** | 14 | 13 | 12 | 11 | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 |
| **7** | 4 | 3 | 2 | 1 | 25 | 24 | 23 | 22 | 21 | 20 |
| **8** | 19 | 18 | 17 | 16 | 15 | 14 | 13 | 12 | 11 | 10 |
| **9** | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 | 25 |

**КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА №1**

Вариант №1

1. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние.
2. Хранение: понятие, составные элементы. Климатический режим хранения: понятия, показатели, их влияние на сохраняемость товаров, значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Регулирование показателей режима хранения. Укажите, какие способы регулирования режима хранения потребительских товаров применяется в Вашей торговой организации (или домашних условиях).
3. Рассчитайте структуру ассортимента в натуральном выражении, если в кондитерском отделе магазине в наличии имеется: карамель – 2 т; конфеты шоколадные – 5т; мармелад – 0,5 т; печенье – 10т; пряники – 2т; сахар – 0,5т

Вариант №2

1. Ассортимент товара: основные понятия, классификация ассортимента по различным признакам. Приведите примеры ассортимента 1 – 2 групп однородных товаров, имеющихся в Вашем магазине, и проанализируйте их по широте.
2. Методы хранения: понятия, классификация. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения: классификация, краткая характеристика, преимущества и недостатки. Укажите, какие методы хранения потребительских товаров применяются в Вашей торговой организации (или домашних условиях)

При проверке качества Госинспектор в магазине обнаружил наличие пшеничного хлеба черствого в количестве - 50кг., деформировано - 10кг, с плесенью – 5кг, подгорело – 5кг. Укажите, каковы причины и по чьей вине возникли указанные дефекты хлеба. Как необходимо поступить с хлебом? Рассчитайте % потерь ликвидных и неликвидных, если масса партии хлеба 1т.

Вариант №3

1. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение. Расчет широты и полноты ассортимента. Влияние этих показателей на результаты коммерческой деятельности. Приведите конкретные примеры на основе анализа ассортимента Вашего или любой другой торговой организации. Если эти показатели не применяются в конкретной торговой организации, то аргументируйте целесообразность их применения или возможность применения в дальнейшем.
2. Единичные экземпляры товаров: понятия. Специфические, оптические и акустические свойства единичных экземпляров товаров: понятия, виды, краткая характеристика.
3. Определить размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии безалкогольного напитка «Кока – кола», если в магазин поступила партия в количестве 300 упаковок по 6 бутылок в каждой. Ёмкость бутылок 2л. При приеме в выборке обнаружено, что 3 бутылки имеют осадок.

Вариант №4

1. Классификация как метод товароведения: понятия, разновидности, их преимущества и недостатки, применимость в товароведении, правила классификации. Приведите примеры иерархического и фасетного методов классификации товаров в любой группе (пример может быть полным и неполным).
2. Товарные потери: виды и разновидности. Народно – хозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.
3. Рассчитайте широту и полноту ассортимента: маргарина в трех магазинах, если в магазине «Гастроном» в наличии имеются маргарины: «Экстра», «Сливочный», «Радуга», «Любительский», «Рама»; в магазине «Продукты»: «Молочный», «Шоколадный»; а в «Универсаме»: «Славянский», «Сливочный» и «Долина Скандии». Максимально возможная базовая широта ассортимента маргарина равна 10. Каковы должны быть действия товароведов (коммерсантов) указанных магазинов по формированию ассортимента маргарина? (полноту ассортимента рекомендуется рассчитывать по группам маргарина: столовый и бутербродный).

Вариант №5

* 1. Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. Субъекты, обеспечивающие товародвижение: их функции, права и обязанности; формирование профессиональной компетентности. Потребители: понятие, принятые в международной и отечественной практике, их права. Взаимодействие этих групп субъектов.
  2. Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, сохраняющие качество товаров: классификация, краткая характеристика, влияние их на качество и количество. Приведите конкретные примеры по любой группе товаров.
  3. Проанализируйте показатели качества стандартов на определенный вид продовольственных товаров и выявите показатели, характеризующие безопасность, экологические и эстетические свойства

Вариант №6

1. Кодирование товаров: понятие, цели, правила кодирования. Порядковый и серийно – порядковый методы кодирования, их достоинства и недостатки. Приведите конкретные примеры по любой группе.
2. Товарные потери: основные понятия, виды. Качественные потери: понятие, разновидности причина возникновения, порядок списания. Меры по предупреждению снижению качественных потерь. Народнохозяйственное значение по сокращению потерь. Приведите конкретные примеры из Вашей профессиональной деятельности.
3. Рассчитайте коэффициенты устойчивости и новизны (обновления) ассортимента: чая и кофе, если в супермаркете «Палата» имеется в торговом зале 150 наименований чая и 50 наименований кофе, из них новых наименований чая – 25, а кофе – 12. На российском рынке имеются предложения 170 наименований чая и 60 наименований кофе. Устойчивым спросом пользуются 70 наименований чая и 30 наименований кофе. Каковы должны быть действия руководителя организации магазина по формированию ассортимента чая и кофе, при двух ситуациях: 1) рынок чая и кофе стабилизировался и насыщен; 2)рынок чая и кофе не насыщен?

Вариант №7

1. Понятие продукции, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Основные разделы товароведения, их назначение. Межпредметные связи
2. Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи, основные направления развития и совершенствования ассортимента.
3. На примере 2х – 3х конкретных видов продовольственных товаров выявите по стандартам свойства и показатели назначения, надежности, эргономические, эстетические. Объясните, почему каждое из названных свойств Вы относите в одну конкретную группу.

Вариант №8

1. Номенклатура потребительских свойств и показателей: понятие. Свойства и показатели назначения и надежности: понятие, подгруппы, краткая характеристика. На примере любой группы потребительских товаров укажите показатели, которые могут характеризовать функциональные свойства. Социальное, классификационное, универсальное назначение и надежность (долговечность – для непродовольственных товаров, сохраняемость – для продовольственных).
2. Методы хранения: понятие, классификация. Методы, основанные на разных способах размещения: классификация, краткая характеристика, преимущества и недостатки. Укажите, какие методы хранения потребительских товаров применяются в Вашей торговой организации.
3. Проанализируйте широту, полноту и новизну ассортимента по любой группе потребительских товаров в двух магазинах. Учитывается ассортимент, имеющийся в торговом зале магазина на момент обследования. Разработайте рекомендации по улучшению ассортимента каждого магазина для повышения его конкурентоспособности.

Вариант №9

1. Принципы товароведения: понятие, виды, краткая характеристика.
2. Температура и относительная влажность воздуха: понятие, влияние на сохраняемость товаров. Классификация товаров по температурному и влажностному режимам. Укажите, какие режимы хранения потребительских товаров применяются в Вашей торговой организации (или домашних условиях)
3. Дайте классификацию продовольственных товаров, реализуемых конкретной торговой организацией. Укажите ассортимент 1 – 2 групп товаров и сопоставьте его с основными сегментами (группами) потребителей. Какие изменения по вашему мнению надо провести в ассортименте этих групп товаров, чтобы обеспечить их лучшую реализацию?

Вариант №10

1. Объекты товароведной деятельности, их основополагающие характеристики.
2. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Опишите порядок поведения выборочного контроля на примере любого потребительского товара (по выбору студента).
3. Рассчитайте структуру ассортимента в натуральном и денежном выражении (в ценах, действующих в вашем магазине), если на текущий момент в наличии имеются: макароны-150кг; мука: пшеничная – 500кг, ржаная – 120кг; крупы: гречневая – 350кг, рисовая – 310кг, геркулес – 340кг. Какие решения должен принять руководителя организации после анализа структуры ассортимента в зависимости от времени года (лето и зима)?

Вариант № 11

1. Общегосударственные классификаторы: понятие, структура, категории, назначение. Методы классификации, применяемые в классификаторах. Укажите, приходилось ли Вам сталкиваться с общегосударственными классификаторами (ОКП, ОКНХ, ОКСО и др.)
2. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров.
3. При реализации развесных макарон было обнаружено 10кг лома и 5кг крошки, при общей массы партий 100кг. Рассчитайте процентное содержание лома и крошки. Могут ли за счёт указанных дефектов возникнуть потери, и за чей счёт их следует списать? Аргументируйте свой ответ.

Вариант №12

1. Управление ассортиментом: понятие; основополагающие элементы. Факторы; влияющие на формирование ассортимента. Виды нормативных и технологических документов, регламентирующих ассортимент товаров.
2. Методы ухода за товарами при хранении: классификация, краткая характеристика. Профилактические и текущие мероприятия по его созданию и поддержанию санитарно – гигиенического режима. Укажите, какие методы ухода за потребительскими товарами применяются в Вашей торговой организации (или в быту).
3. Определите размер выборки, приёмочное и браковочное число для товарной партии весового печенья, поступившего в коробках по 15кг. Масса партии 1,5 т. При приёмке выборке обнаружено 2 коробки с нечёткой маркировкой

Вариант № 13

1. Свойства и показатели ассортимента: определение, назначение. Расчет устойчивости и новизны (обновления) ассортимента. Влияние этих показателей на результаты коммерческой деятельности. Приведите конкретные примеры. Если эти показатели не применяются в конкретной торговой организации, то аргументируйте нецелесообразность их применения или возможность применения в дальнейшем.
2. Градации товаров по соответствию или несоответствию установленным требованиям: стандартная, не стандартная, брак и отходы. Градации качества стандартной продукции. Размерные градации.
3. Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии чернослива, поступившего в ящиках по 12кг. Масса товарной парии 2,04т. При приёмке в выборке обнаружено 2 ящика брака. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия?

Вариант № 14

1. Свойства и показатели ассортимента: структура, гармоничность их определения и назначения. Расчет структуры и рациональности ассортимента. Влияние этих показателей на результаты коммерческой деятельности. Приведите конкретные примеры, если эти показатели не применяются в конкретной торговой организации, то аргументируйте нецелесообразность из применения или возможность применения в дальнейшем.
2. Количественные характеристики товаров: основные понятия, общность и различия, общие и специфичные количественные характеристики.
3. Изучите режим хранения и размещения продовольственных (непродовольственных) товаров в Вашей торговой организации. Сравните полученные сведения с требованиями нормативной документацией.

Вариант № 15

1. Технологический цикл товаров: этапы и стадии, краткая характеристика.
2. Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты, допустимые отклонения. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции. Приведите конкретные примеры из Вашей профессиональной деятельности.
3. Рассчитайте широту и полноту ассортимента:

пиво в трёх магазинах, если в магазине «Классик» в наличии имеется пиво: «Клинское светлое», «Клинское тёмное», «Балтика светлое», «Балтика тёмное», «Станичное светлое», «Останкинское тёмное», «Очаковское светлое», «Очаковское тёмное»; в магазине «Продукты»: «Клинское светлое», «Клинское тёмное», «Балтика светлое», «Очаковское светлое», «Очаковское тёмное»; а в «Универмаге»: «Клинское светлое», «Клинское тёмное», «Балтика светлая», «Балтика тёмная», «Столичное светлое», «Очаковское светлое», «Очаковское тёмное», «Жигулёвское светлое», «Ярпиво светлое», «Старый мельник светлый», «Старый мельник тёмный». Максимально возможная базовая широта ассортимента пива равна 30. Каковы должны быть действия руководителя организации указанных магазинов по формированию ассортимента пива. Полноту ассортимента рекомендуется рассчитывать по типам пива: светлое и тёмное.

Вариант №16.

1. Упаковка товаров: понятие, назначение, классификация. Требования к упаковке. Методы упаковывания. Эффективность разных видов упаковки и критерии выбора упаковки для обеспечения сохраняемости товаров.
2. Эргономические и эстетические свойства потребительских товаров: понятие, подгруппы эргономических свойств, показатели эстетических свойств, краткая характеристика. Приведите конкретные примеры.
3. Определите размер выборки, приёмочное и браковочное число для товарной партии: пива «Жигулёвское» в количестве 450 ящиков (в ящике по 20 бутылок). При приёмке в выборке обнаружено 3 бутылки с осадком и 4 бутылки с инородными включениями. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как руководителя организации.

Вариант №17.

1. Хранение: понятие, составные элементы. Санитарно – гигиенический режим хранения: понятие, показатели, значимость отдельных показателей для обеспечения количества и качества. Укажите, какие способы регулирования режимов хранения потребительских товаров применяются в Вашей торговой организации (или домашних условиях).
2. Общие физические свойства товаров: понятие, классификация, краткая характеристика.
3. В 2х – 3х конкретных видах продовольственных товаров выявите свойства назначения, надёжности, эргономические, эстетичности. Объясните, почему каждое из названных свойств Вы относите в одну конкретную группу.

Вариант № 18

1. Качество товаров: основные понятия, классификация свойств и показателей потребительских товаров, краткая характеристика.
2. Товарные потери: основные понятия, виды. Количественные потери: понятие, разновидности, причины возникновения. Порядок списания, нормативные документы, регламентирующие порядок списания количественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Народнохозяйственное значение по сокращению потерь.
3. Используя стандарты на 2 – 3 группы продовольственных товаров, установите систему определения сортности (балльная или ограничительная), определите принцип деления на товарные сорта. Выявите критические, значительные и малозначительные дефекты, приведите их примеры. В ответе укажите обозначения и полное наименование используемых стандартов.

Вариант №19

1. Товароведная классификация потребительских товаров. Общая и частная классификация.
2. Методы товароведения: понятие, классификация. Эмпирические методы научного познания, их разновидности и краткая характеристика, применение. Преимущества и недостатки. Укажите, с какими методами научного познания Вы встречались в торговой организации? Приведите конкретные примеры из Вашей профессиональной деятельности.
3. Рассчитайте коэффициенты устойчивости и новизны (обновления) ассортимента: конфет и карамели, если в супермаркете «Палата» имеется в торговом зале 50 наименований конфет и 100 наименований карамели, из них новых наименований конфет – 20, карамели – 25. На российском рынке имеются предложения 100 наименований конфет и 160 наименований карамели. Устойчивым спросом пользуется 50 наименований конфет и 30 наименований карамели. Каковы должны быть действия руководителя организации магазина по формированию ассортимента конфет и карамели, в двух ситуациях: 1) рынок конфет и карамели стабилизирован и насыщен; 2) рынок конфет и карамели ненасыщен?

Вариант №20

1. Экологические свойства и безопасность: понятие, виды, краткая характеристика. Приведите конкретные примеры.
2. Кодирование товаров: понятие, цели, правила кодирования. Разновидности методов кодирования, их достоинства и недостатки, их взаимосвязь с методами классификации. Приведите конкретные примеры по любой группе.
3. На склад гипермаркета «Палата» поступило 10 т муки. Через 30 суток хранения мука была реализована в количестве 9,997 т. Муки на складе не осталось. Рассчитайте размер списанной естественной убыли. Каковы причины возникновения естественной убыли в данном случае? Как списывается естественная убыль?

Вариант №21

1. Контроль качества и количества товарных партий. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приёмочном и браковочном числе. Приведите конкретные примеры из Вашей профессиональной деятельности.
2. Размещение товаров: правила и принципы, их взаимосвязь, основополагающие принципы хранения.
3. Обследуйте и рассчитайте широту и полноту ассортимента: плодово – ягодных соков в 3 магазинах. Максимально возможная базовая широта ассортимента соков равна 50. Каковы должны быть действия руководителя организации указанных магазинов по формированию ассортимента? Сбор данных по ассортименту проведите в магазине, в котором Вы работаете и любых 2 магазинах самостоятельно.

Вариант №22

1. Методы товароведения: понятие, классификация. Аналитические методы научного познания, их разновидности и краткая характеристика, применение. Преимущества и недостатки. Укажите, с какими методами научного познания Вы встречались при работе в торговой организации? Приведите конкретные примеры из Вашей профессиональной деятельности.
2. Специфические физические свойства товарных партий и структурно – механические свойства единичных экземпляров товаров: понятие, виды, краткая характеристика.
3. Определите размер выборки, приёмочное и браковочное число для товарной партии шоколада «Алёнка», упакованного в ящики по 5кг. Масса партии 250кг. Масса плитки шоколада 100г. В выборке оказалось 7 плиток меньшей массы. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как руководителя организации.

Вариант №23

1. Оценка качества: понятие, структура и результаты оценочной деятельности.
2. Порядок списания и нормативные документы, регламентирующие порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. Народнохозяйственное значение по сокращению потерь. Приведите конкретные примеры из Вашей профессиональной деятельности.
3. В рыбный отдел гипермаркета поступила треска мороженная в количестве 2600кг. Остаток товара на начало периода составлял 35кг. За 15 дней было реализовано товара в количестве 2541кг. Остаток на конец месяца составил 92кг. Определите размер начисленной естественной убыли. Каковы причины возникновения естественной убыли в данном случае?

Вариант №24.

1. Единичные экземпляры товаров: понятие. Специфические теплофизические и электрофизические свойства единичных экземпляров товаров: понятие, виды, краткая характеристика.
2. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации товаров: понятие, классификация товаров по срокам годности, краткая характеристика, контроль за соблюдением условий и сроков годности в торговых организациях. Укажите конкретные примеры из Вашей профессиональной деятельности (или встречаемые в быту).
3. В магазин поступила партия зефира в шоколаде в коробках. Масса партии 700кг. Масса 1 коробки 500г. Масса нетто 1 ящика 10кг. В выборке при проверке качества упаковки и маркировки обнаружили 2 деформированные коробки и 1 коробку с нечитаемой маркировкой. Рассчитайте объём выборки. Укажите браковочное и приёмочное числа для данной партии. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как руководителя организации.

Вариант №25

1. Товароведная классификация товаров. Деление товаров на роды, классы, подклассы, группы, подгруппы, виды, разновидности, наименования.
2. Обеспечение качества и количества товаров: понятие. Факторы, формирующие качество товаров: виды, краткая характеристика, влияние их на качество и количество.
3. Проанализируйте показатели качества, предусмотренные стандартом, и выявите показатели назначения и безопасности: на любой вид молочных товаров. Укажите, достаточно ли полно обеспечивает стандарт показатели безопасности потребления. Если возможно, дайте ваши предложения по совершенствованию стандарта в части обязательных требований. Назовите показатели, подлежащие подтверждению при техническом регулировании.

**ТИПОВЫЕ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ**

Приведенные в вариантах контрольных работ задачи могут быть разделены на несколько типов, которые в расчетной их части имеет примерно одинаковые алгоритмы решения типовых задач.

**Тип 1. РАСЧЕТ ЭКОНОМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ**

1. Расчет широты ассортимента.

Широта ассортимента – количество видов, разновидностей и наименований товаров однородных или разнородных групп. Этот показатель характеризуется коэффициентом широты (Кш):

Кш =(Шд:Шб) \* 100%,

Где: Шд – широта действительная;

Шб – широта базовая.

1. Расчет полноты ассортимента – способность набора товаров однородной группы удовлетворять одинаковые потребности характеризуются коэффициентом полноты (Кп):

Кп = (Пд: Пб) \* 100%,

Где: Пд – полнота действительная;

Пб – полнота базовая.

1. Расчет устойчивости ассортимента.

Устойчивость ассортимента – способность выбора товаров удовлетворять спрос на одни и те же товары. Характеризуется коэффициентом устойчивости:

Ку = (У/Шд)\*100%,

Где: У – количество товаров, пользующихся устойчивым спросом.

1. Расчет новизны ассортимента.

Новизна – способность набора товаров удовлетворять изменившиеся потребности за счет новых товаров. характеризуется коэффициентом обновления (Кн):

Кн = (H/Шд)\*100%,

Где Н – количество новых товаров.

1. Расчет структуры ассортимента.

Структура ассортимента характеризуется удельной долей каждого вида и/или наименования товаров в общем наборе. Характеризуется относительным показателем структуры Сi отдельных товаров (i)

(Сi = Ai /Si),

Где: Аi – количество товаров определенного вида или наименования,

Si – общее количество товаров.

**Тип 2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЫБОРКИ, ПРИЕМОЧНОГО И БРАКОВОЧНОГО ЧИСЛА**

Размер выборки рассчитывается в соответствии с правилами, регламентированными стандартами на продукцию (2 или 3 раздел) или на методы испытаний (анализа).

При определении выборки, приемочных и браковочных чисел необходимо учитывать не только размер партии, но и цель контроля качества (контроль качества упаковки и маркировки транспортной или потребительской тары, массы нетто, физико-химических и органолептических показателей качества.

Партию принимают, если количество дефектных единиц меньше или равно приемочному числу, и бракуют, если оно больше или равно браковочному числу.

Результаты занесите в таблицу №1:

Таблица №1.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Объем выборки | Приемочное число (П.ч.) | Браковочное число (Б.ч.) | Фактическое число браковочных единиц (Ф.ч) | Заключение о возможности приемки |
|  |  |  |  |  |  |

**Тип 3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ**

1. Рассчитать фактическую убыль массы (Уф) по формуле (если в процессе хранения не было движения товара) или по инструкции по применению нормы естественной убыли:

Уф = ((м1 – м2): м1) \* 100%

1. Сравнить с нормами естественной убыли.
2. Выводы.

**Тип 4. АНАЛИЗ НОМЕНКЛАТУРЫ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ СТАНДАРТАМИ**

Проанализируйте требования к качеству продукции по стандарту (по указанным группам свойств). Отнесите регламентируемые стандартом показатели качества к одной из групп, входящих в номенклатуру свойств.

Результаты оформите в виде таблицы № 2.

Таблица №2

Номенклатура потребительских свойств и показателей качества.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Потребительские свойства | | Показатели качества |
| Группа | Подгруппа | По ГОСТ …(№ и название) |
| 1. Назначение | Функциональное |  |
| Социальное |  |
| Универсальное |  |
| Классификационное |  |
| 2. Надежность | Долговечность |  |
| Безотказность |  |
| Ремонтопригодность |  |
| Сохраняемость |  |
| 3. Эргономичность | Антропометрические |  |
| Психологические |  |
| Психолого-  физические |  |
| 4. Эстетические |  |  |
| 5. Экологические |  |  |
| 6.Безопасность |  |  |

# ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

* 1. Принципы товароведения.
  2. История развития товароведения, предпосылки.

1. Ассортимент. Основные понятия, классификация, свойства, показатели.
2. Объекты и субъекты товароведной деятельности.
3. Кодирование товаров. Правила и методы кодирования. Сравнительная характеристика основных методов.
4. Методы товароведения, их виды.
5. Классификация, как метод кодирования.
6. Особенности и сравнительная характеристика иерархического и фасетного методов.
7. Методы хранения товаров, классификация.
8. Способы размещения товаров.
9. Методы ухода за товарами по способам их обработки.
10. Управление ассортиментом, понятие, значение в формировании ассортимента на торговом предприятии.
11. Сроки годности и эксплуатации товаров.
12. Товарная обработка, реализация товаров, послепродажное обслуживание.
13. Технологический цикл товаров. Стадии, контроль качества и количества.
14. Качество товаров. Понятие, свойства и показатели.
15. Номенклатура потребительских свойств и показателей.
16. Количественная характеристика товаров.
17. Упаковка, ее виды.
18. Требования, предъявляемые к качеству упаковки.
19. Маркировка: структура, требования.
20. Хранение товаров.
21. Потребление, товарные потери.
22. Методы, позволяющие сократить товарные потери.
23. Этикетка, символы, их значение.
24. Штриховое кодирование.
25. Классификация кодирования, расшифровка обозначения.
26. Метод расчета по определению подлинности, либо фальсификации товара.
27. Идентификация товара. Ее значение и применение в товароведной деятельности.
28. Контроль качества и количества товарных партий.
29. Проба, выборка, приемочный уровень дефектности.
30. Классификация требований, предъявляемых к товарам.
31. Функциональные свойства и показатели качества, их определяющие.
32. Свойства надежности и показатели качества, их определяющие.
33. Эргономические свойства и показатели, их определяющие.

**Источники для изучения**

**ОП.02 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

Федеральные законы и нормативные документы:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 года, в ред. от 28.07.2012 № 133-ФЗ.
2. Гражданский кодекс РФ Санкт-Петербург, М. 2010-2011 г.
3. Административный кодекс РФ Санкт-Петербург, М. 2010-2011 г.
4. Правила торговли М.2010 г.
5. Закон Российской Федерации «Об обеспечении единства измерений» от 11.06.2008Г.
6. Федеральный закон Российской Федерации от 28 декабря 2009 г. N 381-ФЗ "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации"
7. Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01. 2000 с изменениями и дополнениями от 22.12. 2008 № 268-ФЗ
8. Федеральный закон РФ « О техническом регулировании» от 27.12.2002
9. Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 (с изменениями от19.07.2011г.)
10. ФЗ «Технический регламент на безалкогольную продукцию»
11. ФЗ «Технический регламент на табачную продукцию»
12. ФЗ «Технический регламент на молочную продукцию»
13. Постановление правительства РФ от 21.12.2000 № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
14. Правила продажи отдельных видов товаров/ Утв.19.01.1998 №55 с изменениями и дополнениями 27.01.2009№50
15. Правила продажи товаров по образцам /Утв. 21.07.1997 № 918 с изменениями и дополнениями

07.12.2000 №929.

1. Правила продажи гражданам товаров длительного пользования в кредит/Утв.09.09.1993 №895
2. “Об охране окружающей природной среды”, 10.01.02 № 7-ФЗ
3. «Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ и Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, Собрание законодательства РФ, 2000, №31, ст.3295.
4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. – М: ИНФРА-М, 2002
5. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий./ Утв.10.07.01.

Введен с 01.01.2002.

1. Сан Пин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
2. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» от 10.07.1993 № 5151-1, в ред. от 10.01. 2003 № 15- ФЗ

Стандарты:

1. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения.
2. ГОСТ Р 51304-99 Услуги розничной торговли.
3. ГОСТ Р 51305-99 Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу.
4. ГОСТы и ТУ на продукцию продовольственных и непродовольственных товаров

Основные источники:

1. Теоретические основы товароведения – М.А. Николаева, М.:НОРМА – 2007
2. Теория товароведения: Учеб. Пособие – Е.Ю. Райкова, Ю.В. Додонкин, М.: Издательский центр «Академия»; «Мастерство», 2002
3. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров: учебное пособие для студентов высших учебных заведений – О.Б. Горюнова, Ю.В. Додонкин, Г.И. Злобина и др.– под ред. А.Н. Неверова – М.: «Академия», 2005
4. Практикум по теоретическим основам товароведения и экспертизы товаров: Учебное пособие для студентов высших учебных заведений – А.С. Столярова, Л.И. Заиграева – Улан- Уде: ВСГТУ, 2005

Дополнительные источники:

1. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для начального профессионального образования – под ред. А.Н. Неверова, Т.И. Чалых – М.: ПрофОбрИздат, 2001
2. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: словарь – справочник – М.: «Дашков и КО», 2009
3. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие для среднего профессионального образования – О.А. Голубенко, В.П. Новопавловская, Т.С. Носова, М.: АЛЬФА-М – ИНФРА-М, 2007
4. Товароведение непродовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования – Н.С. Моисеенко – изд. 6-е, доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2010
5. Товароведение непродовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования – А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко, Н.И. Волошко, А.П. Снитко – изд. 2-е, исправл. – М.: «Дашков и КО», 2008
6. Товароведение продовольственных товаров: учеб.пособ. – Н.В. Конин – М.: Альфа – М, 2009
7. Товароведение продовольственных товаров: учебник. –Н.С. Казанцева – 3- е изд. – М.. Дашков и Ко, 2009
8. Товароведение продовольственных товаров учебник. – В.А. Тимофеева – 9 - е изд. доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2009
9. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования. – Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова, А.М.Новикова С.А. Прокофьева – 2-е изд. перераб.- М.: Издательский центр «Академия», 2011
10. Периодическое издание «Спрос»[Электронный ресурс]/Журнал «Спрос». - Электрон.дан. – М.,[2012].-Режим доступа: <http://www.spros-online.ru/>
11. Журналы: «Российская торговля», «Современная торговля», «Спрос», «Питание и общество», «Товаровед продовольственных товаров».
12. Интернет -ресурсы.

Приложение 1.  
**Образец оформления титульного листа**   
**домашней контрольной работы**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

среднего профессионального образования

«Беловский техникум технологий и сферы услуг»

**Домашняя контрольная работа**по дисциплине: «Название дисциплины»  
студента (студентки) заочного отделения  
\_\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_группы    
Фамилия, Имя, Отчество (в родительном падеже)

Вариант № \_\_\_

Дата сдачи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Проверил: преподаватель

Ф.И.О. преподавателя

Оценка: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Белово – 2014г.

 Приложение 2

Рецензия

на контрольную работу по ОП.02 Теоретические основы товароведения

Ф.И.О обучающегося\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

№ варианта\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Достоинства выполненной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Анализ и классификация ошибок, указание на не усвоенные и не полно освещенные вопросы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Указания по устранению отмеченных недостатков, рекомендации\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выводы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Подпись преподавателя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Приложение 3

**ОФОРМЛЕНИЕ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

**Основные источники:**1.      Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова «Оборудование торговых предприятий» [Текст], учебник для начального профессионального образования, Москва, Издательский центр «Академия», 2010.- 304с.  
2.      Н.В. Яковенко «Кассир торгового зала» [Текст], учебное пособие для начального профессионального образования, Москва, Издательский центр «Академия», 2012. – 352с.  
3.      Л.И. Никитченко  «Контрольно-кассовые машины» » [Текст], учебное пособие для начального профессионального образования, Москва, Издательский центр «Академия», 2014. – 268с.  
4.      «О защите прав потребителей» (Федеральный закон от 21.12.2004 г от 171-ФЗ) » [Текст], Москва, Издательский центр «Академия», 2014.- 308с.  
5.      «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» (Федеральный закон от 22.05.2003 г № 54-ФЗ) [Текст], Москва, Издательский центр «Академия», 2014.- 308с.  
6.      Правила торговли (сборник законодательных и нормативных документов), » [Текст], Москва, Издательский центр «Академия», 2014.- с.302.  
**Дополнительные источники:**  
1.      Л.И. Никитченко  «Оборудование торговых предприятий» » [Текст], рабочая тетрадь для начального профессионального образования, Москва, Издательский центр «Академия», 2010 г – 368с.  
2.      Г.С. Косарева «Контролер-кассир торгового зала» » [Текст], учебное пособие, Москва, Издательский центр «Академия», 2012 г – 216с.  
3.      Ф.Д. Фатыхов, А.Н. Белехов  «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производства, в малом бизнесе и быту» » [Текст], Москва, Издательский центр «Академия», 2010 г – 326с.  
4.      Интернет-ресурсы:  
5.       Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - режим доступа: <http://www.cons-plus.ru/systems/>

**Интернет – ресурсы:**

1. Типовая инструкция по охране труда для продавца продовольственных товаров» - режим доступа: <http://safety/s-system.ru/main/subject-284/>
2. Сайты «Оборудование для торговых предприятий, супермаркетов» » - режим доступа:

http://www.cash-mashine.ru/

http://www.v-magazin.ru/

http://www.pos-shop.ru/shop/to/4/