

РАССМОТРЕНА

на заседании методической комиссии
ГБПОУ ПО «Локнянский с/х техникум»
(протокол № 1 от 10 августа 2020 г.)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Е.Васильева

« 10 » августа 20 20 г.



СОГЛАСОВАНА с работодателем

А.О. Зайцев
директор ООО «ММ Бета»

(должность, наименование организации)

А.О. Зайцев, Васильева Л.Е.

(подпись)

(ФИО)

« 10 » августа 20 20 г.



КОМПЛЕКТ

Контрольно-оценочных средств

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

по профессии: 17353 Продавец продовольственных товаров.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1.Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении ПППРС 17353 Продавец продовольственных товаров

1.2.Организация контроля и оценки освоения программы ПППРС

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА

2.1. Контрольно-оценочные средства по УД.01.Товароведение продовольственных товаров.

2.1.1. Предметы оценивая

2.1.2.Содержание заданий дифференцированного зачета по УД.01.Товароведение продовольственных товаров.

2.2. Контрольно-оценочные средства по УД.02 Торговое оборудование и охрана труда

2.2.1.Предметы оценивания

2.2.2. Содержание заданий дифференцированного зачета по УД02 Торговое оборудование и охрана труда

2.3. Контрольно-оценочные средства по УД.03. Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены

2.3.1.Предметы оценивания

2.3.2.Содержание заданий зачета по УД. 03 Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены

2.4 Контрольно-оценочные средства по УД.04 Технология торговли продовольственными товарами

2.4.1. Предметы оценивания

2.4.2.Содержание заданий дифференцированного зачета по УД.04 Технология торговли продовольственными товарами

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Контрольно-оценочные средства по УП.04. Учебная практика

3.1.1.Предметы оценивания

3.1.2.Содержание заданий дифференцированного зачета по УП.04 Учебная практика

4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1.Форма отчетности

4.2. Виды работ производственной практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.3. Порядок подведения итогов практики

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

5.1. Пояснительная записка

5.2. Оценка результатов освоения профессиональных компетенций

5.2.1.Показатели оценки результата по освоению профессиональных компетенций

5.2.2. Объекты и методы оценки

5.3. Инструментарий

5.3.1.Задание для экзаменуемого

5.3.2. Обеспечение.

5.4.Пакет экзаменатора

5.4.1. Инструменты оценки

ПРИЛОЖЕНИЯ.

Приложение 1. Порядок выполнения комплексного практического задания

Приложение 2. Оцениваемые компетенции по этапам задания

Приложение 3. Варианты заданий для проведения практической квалификационной работы

Приложение 4. Критерии оценки продукта и процесса деятельности при идентификации и ассортиментной принадлежности, проверке качества, комплектности, количественных характеристик товаров.

- Приложение 5. Сводная таблица сформированности ПК 1. ПК 2.
- Приложение 6. Критерии оценки продукта и процесса деятельности при подготовке товаров к продаже, их размещению и выкладке на торговом оборудовании
- Приложение 7. Сводная таблица сформированности ПК 3. ПК 5.
- Приложение 8. Критерии оценки продукта и процесса деятельности при обслуживании покупателей и предоставлении достоверной информации о товарах
- Приложение 9. Сводная таблица сформированности ПК 4, ПК 8.
- Приложение 10. Критерии оценки продукта и процесса деятельности при осуществлении эксплуатации торгово-технологического оборудования.
- Приложение 11. Сводная таблица сформированности ПК 6.
- Приложение 12. Критерии оценки процесса осуществления контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.
- Приложение 13. Сводная таблица сформированности ПК 7.
- Приложение 14. Таблица итоговых результатов оценки выполнения комплексного практического задания
- Приложение 15. Условия заключения по освоению ПППРС 17353 Продавец продовольственных товаров
- Приложение 16. Инструкция для обучающихся.
- Приложение 17. Бланк инвентаризационной описи.
- Приложение 18. Бланк приходной накладной.
- Приложение 19. Форма аттестационного листа по производственной практике

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении ПППРС 17353 Продавец продовольственных товаров

Элемент ПППРС	Форма промежуточной аттестации
УД.01.Товароведение продовольственных товаров	Дифференцированный зачет
УД.02.Торговое оборудование и охрана труда	Дифференцированный зачет
УД 03. Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены	Зачет
УД 04. Технология торговли продовольственными товарами	Дифференцированный зачет
УП.04. Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.04. Производственная практика	Дифференцированный зачет
Квалификационный экзамен	практическая и теоретическую часть квалификационной работы

1.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПППРС

Условием допуска к дифференцированному зачету является положительная текущая аттестация и выполненные внеаудиторные самостоятельные работы.

Полученные обучающимися оценки заносятся в протокол.

Зачетная работа включает 3 варианта тестовых заданий разных уровней сложности:

- А - задание с выбором ответа (1 уровень сложности)
- Б – задание с формулировкой ответа (2 уровень сложности);
- С – компетентностно-ориентированное задание (3 уровень сложности).
-

Цель тестовых заданий тип «А-В» - проверка теоретических знаний

Цель задания «С»- проверка сформированности первоначальных умений. Такое задание следует считать сложным.

Критерии оценок тестовых заданий 1-2 уровня сложности:

- «5» (отлично) – 85-100%
- «4» (хорошо) – 70-84%
- «3» (удовлетворительно) – 50 – 69%
- «2» (неудовлетворительно) менее 50%

Критерии оценок компетентностно-ориентированного задания «С»

Оценка	Учащийся
	умеет
5	самостоятельно выполнять работу, дать правильный ответ и уложиться в отведенное время. Самостоятельно применять теоретические знания в практической деятельности; организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
4	самостоятельно выполнять задание при незначительной помощи преподавателя (допускает отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим учащимся при указании преподавателя на ошибку)
3	выполнять задание удовлетворительно в пределах требований (допускает отдельные существенные ошибки, исправляемые с помощью преподавателя) Имеют место: нетвердое усвоение некоторых приемов выполнения задания; отдельные нарушения организации труда или рабочего места; недостаточная самостоятельность в работе;
2	грубо нарушает требования к выполнению задания; не делается попытка применить знания в практической деятельности; неумение выполнить работу по заданию даже при

	помощи преподавателя.
--	-----------------------

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА

2.1. Контрольно-оценочные средства по УД.01.Товароведение продовольственных товаров.

2.1.1. Предметы оценивания

Дифференцированный зачет по по УД.01.Товароведение продовольственных товаров. проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний, сформированности первоначальных умений, необходимых для освоения ими общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

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

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 4. Работать в коллективе

и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ПК 1. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества

Проверяемые знания, умения:

знания:

- основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров;
- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность, признаки доброкачественности продаваемых товаров;
- признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров;
- нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания;

умения:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;
- оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов;

Время на выполнение работы – 45 мин.

2.1.2. Содержание заданий дифференцированного зачета по УД.01.Товароведение продовольственных товаров.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Эталон ответов.

Вариант 1

Тесты типа «А» - задание с выбором ответа (1-ый уровень сложности); Инструкция к выполнению: 1. Внимательно прочитайте задание теста. 2. Прочитайте варианты ответов. 3. В графе «правильный ответ» поставьте выбранную одну или несколько букв или (цифру) из вариантов ответа. 4. Исправления не допускаются.			
№	ВОПРОС	ОТВЕТ	Кол-во операций
Вопросы с выбором ответа			
1	Назовите средства информации о товаре по форме представления:	А	4

	а) маркировка товара б) габаритные размеры в) стандарт или технические условия г) специфические обозначения на отдельные виды товаров.		
2	Как называется вид ассортимента; «Набор товаров разных групп, наименований, отличающихся разнообразием функционального назначения». Выберите правильный ответ? а) простой ассортимент; б) производственный; в) смешанный ассортимент; г) развернутый ассортимент	В	4
3	Какими свойствами определяется полезность пищевых продуктов: а) химическими и физическими свойствами б) физиологически ценными и безопасными при употреблении в) способностью к длительному хранению г) пищевой, биологической, физиологической и энергетической ценностью.	Г	4
4	Формирование ассортимента: а) классификация товаров по группам, видам, спросу б) подбор товара только по спросу потребителя в) подбор товаров по группам, видам, спросу	В	3
5	Факторы влияющие на формирование ассортимента: а) предложение б) спрос в) рентабельность	Б В	3
6	Какой из терминов определяется, как совокупность свойств продукции, обуславливающая её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с назначением: а) свойство б) качество в) категория	Б	3
7	Сорт муки характеризует: А) цвет б) содержание отрубей; В) хлебопекарные улучшители.	А, Б	3
8	По целевому назначению пшеничную муку подразделяют на: А) обдирную б) пшеничную хлебопекарную В) пшеничную общего назначения г) сеяную	Б, В	4
9	Объясните почему хлеб считают уникальным продуктом питания: а) высокое содержание белка б) высокое содержание углеводов в) много крахмала г) сбалансирован по содержанию основных групп органических и минеральных веществ	Г	4
10	Сахар –рафинад выпускают в следующем ассортименте: А) рафинад ная пудра Б) прессованный колотый В) сахар-песок Г) прессованный быстро растворимый Д) прессованный в мелкой фасовке	Б, Г, Д	5
11	Какая крупа вырабатывается из гречихи и представляет собой расколотые ядра? А) ядрица Б) толокно В) продел	В	3

12	К естественной убыли относят А) усушка Б) бой В) утечка Г) раструска	А Г В	4
13	В группу клубнеплодов входят: а) морковь, перец, свекла б) картофель, топинамбур в) картофель, свекла, брюква г) репа, брюква, топинамбур, редис.	Б	4
14	Какие плоды входят в подгруппу цитрусовых: а) мандарины, апельсины, лимоны, грейпфрукты, цитроны б) мандарины, манго, фейхоа, бананы в) мандарины, апельсины, гранаты, киви г) апельсины, лимоны, инжир, ананасы	А	4
15	Как называется процесс очистки жиров и масел от сопутствующих примесей? а) гидрогенизация; б) рафинация; в) фракционирование; г) этерификация	Б	4
16	Сосиски и сардельки относятся к группе: а) вареных колбасных изделий; б) сырых колбасных изделий; в) деликатесных колбасных изделий; г) выделяются в отдельную группу.	А	4
17	Из приведенных ниже примеров найди продукты относящиеся к кисломолочным напиткам: а) кефир, ряженка, кумыс, творог, сметана; б) кефир, ряженка, ацидофилин, простокваша; в) ряженка, сыр плавленый, сметана, кефир; г) ряженка, кефир, сметана, простокваша.	Б	4
18	Основными физико-химическими показателями, нормирующими в коровьем масле является: а) содержание жира и белка; б) содержание жира и золы; в) содержание жира и влаги; г) содержание соли и щелочность.	В	4
Тесты типа «Б» - задание со свободной формулировкой ответа (2-ой уровень сложности);			
19	Какие органические вещества входят в состав продовольственных товаров	углеводы жиры белки	3
20	Как называется документ подтверждения качества продуктов установленным требованиям стандарта?	сертификат соответствия	1
21	К какому типу макаронных изделий относят вермишель	нитеобразные	1
22	Деление тушек птицы по способу обработки	А) полупотрошенные Б) потрошенные с комплектом потрохов В) потрошенные	3
23	Виды бараночных изделий	сушки баранки бублики	3

24	Назовите основные дефекты сгущенных продуктов, при наличии которых их нельзя использовать в хлебопекарном производстве.	Песчанистость бомбаж загустение	3
24	Особенности рассольных сыров	отсутствие корки созревает в рассоле	2
26	Как делятся яйца в зависимости от срока хранения	Диетические столовые	2
27	Расшифруйте маркировку ящика с птицей: ЦБ1ЕЕ	Ц – цыплята; Б – бройлеры; 1 – категория упитанности; ЕЕ – потрошенные 1-й категории упитанности	4
28	Как классифицируются сыры по способу свёртывания молока	сычужные кисломолочные	2
29	Расшифруйте маркировку мясных консервов: 140301 1А24	1р-число, мес, год выпуска 2р: 1-№смены; А-мясн пром; 24-№ предпр изгот;	4
30	Продолжите предложение: Документ, содержащий часть торгового ассортимента товаров, который должен быть постоянно в продаже -это	ассортиментный перечень товаров	1
итого			99

Тесты типа «С» - Компетентностно-ориентированное задание

Инструкция к выполнению:

- Внимательно прочитайте задание.
- В графе «ответ» запишите решение с указанием формул и необходимых пояснений (комментарий)

1	Определить род, класс, подкласс, группу, подгруппу, вид, разновидность и наименование товара карамель «Барбарис»	Решение род- потребительские товары класс - продовольственные товары подкласс- пищевые продукты растительного происхождения группа – кондитерские изделия подгруппа - сахаристые товары вид - карамель разновидность - леденцовая наименование товара – карамель « Барбарис»	5
2	В магазине при приёме хлеба "Столичного" проверена масса изделия. Установили, что хлеб штучный (ГОСТ 26984 - 86) имеет недовес с фиксированной массой. Как вы поступите в данном случае?	По указанному Госту масса хлеба должна быть 0,5-1,1 кг. Минпромторг разработал допустимые погрешности в отклонении от веса и объема реализуемых товаров. В вашем случае применима погрешность - не более 5 г (1,6 мл) – для товаров весом от 0,5 до 2 кг (л). Таким образом, если недовес булки хлеба "столичный" колеблется в пределах +- 5 г - это не критично. И не стоит обращать на это внимания. Если недовес более существенный к реализации не принимать. За существенный недовес продукции продавец рискует заплатить штраф в размере до 50 тыс.руб.	5
итого			10

ВАРИАНТ 2.

№	ВОПРОС	ЭТАЛОН ОТВЕТА	К-во опер/ба
---	--------	---------------	--------------

			Л ЛОВ
Вопросы с выбором ответа			
1	Фальсификация продовольственных товаров это: а) отсутствие маркировки на товаре б) изготовление и реализация поддельных продовольственных товаров не соответствующих своему названию и рецептуре в) неправильная или недостаточная маркировка продовольственного товара г) установление соответствия продовольственных товаров их наименованию согласно НД	Б	4
2	Назовите химический состав пищевых продуктов: а) углеводы, жиры, белки б) сухое вещество и минеральная часть в) органические и неорганические вещества г) энергетические пластичные и обменно-функциональные.	В	4
3	Энергетическая ценность продовольственных товаров заключается в: а) количестве и качестве жировых компонентов продовольственного товара б) количестве и качестве белка и его аминокислотного состава в) количестве энергии, высвобождаемой из продовольственного товара в организме г) продолжительности хранения	В	4
4	Ассортиментом называется: а) объединение товаров по группам б) вид товаров в) совокупность товаров	В	3
5	Основные причины обновления ассортимента: а) повышение качества и конкурентоспособности б) появление (замена) устаревших товаров в) увеличение количества потребителей	А Б	3
6	Назовите формы сертификации продукции: А) ежегодная Б) независимая В) добровольная Г) обязательная	В, Г	4
7	Что является мерой потребительской стоимости: а) качество б) требование к товарам в) процент удовлетворения	А	3
8	Какой термин тесно связан с требованиями: а) условия б) качество в) свойства	Б	3
9	Какие овощи входят в группу корнеплодов? а) морковь, свекла, брюква, редис, репа б) брюква, баклажаны, тыква, морковь в) свекла, редис, бобы, перец г) свекла, картофель, спаржа, петрушка	А	4
10	Назовите основные способы извлечения масла из растительного сырья: а) Вытапливание; б) Вымораживание; в) Прессование и экстракция; г) Этерификация	В	4
11	Что может стать причиной порчи жиров и масел? а) повышенная влажность и температура хранения б) присутствие тяжелых металлов в) присутствие каротиноидов г) присутствие фосфолипидов	А	4

12	Какие показатели учитывают при оценке качества картофеля свежего продовольственного: а) размер клубней, повреждение болезнями, цвет б) внешний вид, запах и вкус, размер клубней, допускаемые отклонения, наличие земли прилипшей к клубням в) массовая доля крахмала, размер, запах и вкус г) допускаемые отклонения, внешний вид, размер клубней.	Б	4
13	Чем отличаются рыбные пресервы от консервов? а) рыбные пресервы, упакованные в герметичные банки подвергаются высокотемпературной обработке; б) рыбные пресервы, упакованные в герметичные банки не подвергаются тепловой обработке; в) рыбные пресервы вырабатывают только из осетровых рыб; г) рыбные пресервы вырабатывают только из копченой рыбы;	Б	4
14	Назовите виды ржаной хлебопекарной муки: А) крупчатка Б) обойная В) обдирная Г)экстра Д) сеяная	Б, В, Д	5
15	Назовите сорта пшеничной хлебопекарной муки: А) обдирная Б) экстра В)сеяная Г) крупчатка Д) высший сорт	Б, Г, Д	5
16	Сахар –песок выпускают в следующем ассортименте: А) рафинадная пудра Б) прессованный колотый сахар В) сахар-песок Г) рафинированный сахар-песок	В, Г	4
17	Назовите , на какие виды подразделяются минеральные воды по назначению. А) природные Б) столовые В) искусственные	Б	3
18	В чем главное отличие сырокопченых колбас от вареных и полукопченых? А) мало влаги Б) длительный срок хранения В) неплотная консистенция	А Б	3
Тесты типа «Б» - задание со свободной формулировкой ответа (2-ой уровень сложности);			
19	Торговый ассортимент-это.....	Ассортимент товаров, представленный в торговом предприятии или в торговой сети.	1
20	Назовите самый распространенный и простой способ оценки качества пищевых продуктов	органолептический	1
21	Назовите документ, в котором указывают нормы требований, определяющих качество продуктов, методы исследований, правила упаковки, маркировки, хранения	ГОСТ	1
22	К какому типу макаронных изделий относят перья?	трубчатые	1
23	на какие марки делят манную крупу:	А) М Б) Т В) МТ	3
24	Какие бараночные изделия имеют сходство с булочными изделиями по влажности	бублики	1
25	Продолжите предложение: «По способу тепловой обработки коровье молоко делят на»	Стерилизованное, пастеризованное, УВТ-обработанное	3

26	Расшифруйте маркировку на молочных консервах: М 25761 150790	м-индекс мол пром; 25-№пр-изгот; 76- сорт №; 1- № смены; 15 07 90-число,мес,год изгот	5
27	Назовите виды яичных продуктов	А) сухие яичные продукты (яичный порошок и сухой омлет) Б) мороженные яичные продукты (меланж)	2
28	На какие категории делят яйца в зависимости от массы а) масса яйца не менее 65 гр б) масса яйца не менее 55 гр в) масса яйца не менее 45 гр	А) О- яйцо отборное Б) 1-яйцо первой категории В) 2- яйцо второй категории	6
29	Как называется период, в течение которого изготовитель обязуется обеспечить потре бителю возможность использования товара по назначению и несет ответственность за существенные недостатки?	срок службы;	1
30	Совокупность условий, при которых товар сохраняет свои качества – это.....	режим хранения товаров	1
	Итого		94
Тесты типа «С» - Компетентностно-ориентированное задание			
Инструкция к выполнению:			
1.Внимательно прочитайте задание.			
2. В графе « ответ» запишите решение с указанием формул и необходимых пояснений (комментарий)			
1	Определить энергетическую ценность 100г обойной муки (в ккал или кДж), в состав которой входит 10% белков 2% жира 60% крахмала	Решение 1ккал=4,18кДж. На 100г продукта при окислении 1г углеводов выделяется 3,75 ккал энергии или 15,7 кДж; 1г белка-4 ккал(16,7кДж) энергии, 1г жира-9ккал (37,7 кДж) Энергетическая ценность обойной муки составит: Эц 100г=10*4 +2*9+60*3,7=280ккал; Эц100г=10*16,6+2*37,7+16*15,7=1185,4кДж	5
2	В магазине в упаковке сдобных сухарей "Ванильные" содержатся лом, горбушки. Соответствует ли наличие лома, горбушек в упаковке сухарей требованиям ГОСТ 8496 - 96?	При механизированной упаковке допускается количество лома в весовых сухарях - не более 7%. Количество горбушек не должно превышать 2% в весовых сухарях и одной горбушки в единице упаковки.	5
	Итого		10

2.2. Контрольно-оценочные средства по УД.02 Торговое оборудование и охрана труда

2.2.1. Предметы оценивания

Дифференцированный зачет по по УД.02 Торговое оборудование и охрана труда проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний, сформированности первоначальных умений, необходимых для освоения ими общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

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

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 4. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ПК 6. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

Проверяемые знания, умения:

знания:

- классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- основные принципы устройства обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- правила охраны труда

умения:

- (У9) эксплуатировать торгово-технологическое оборудование и контролировать его исправность

2.2.2. Содержание заданий дифференцированного зачета по УД02 Торговое оборудование и охрана труда

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Эталон ответов.

ВАРИАНТ № 1

Тесты типа «А» - задание с выбором ответа (1-ый уровень сложности); Инструкция к выполнению: 1. Внимательно прочитайте задание теста. 2. Прочитайте варианты ответов. 3. В графе «правильный ответ» поставьте выбранную букву (цифру) из варианта ответа. 4. Исправления не допускаются.			
№	ВОПРОС	ответ	К-во баллов
Вопросы с выбором ответа			
1	В работе противокражного оборудования заложен принцип детектирования ... товара, в момент выноса его из торгового зала магазина. 1) Оплаченного 2) неопознанного 3) выносимого 4) неоплаченного	4	4
2	К грузоподъемным машинам и механизмам относят 1) краны 2) конвейеры 3) напольные тележки 4) пассажирские лифты	1	4
3	Клавиатура, считыватель магнитных карт, принтер и монитор собраны в одном корпусе 1) в pos-терминалах 2) в кассах 3) в аппаратах 4) в сканерах	1	4
4	Основным режимом работы кассира на ККМ является режим: 1) «регистрация» или «касса» 2) «показания» или «Х-отчёт»	1	3

	3) «Гашение» или «Z-отчёт»		
5	Уровень настольно-циферблатных весов расположен: 1) под гиревой площадкой 2) на станине 3) под товарной площадкой	2	3
6	Цена товара на электронных весах вводится при помощи 1) функциональной клавиатуры 2) цифровой клавиатуры 3) дополнительной клавиатуры	2	3
7	Классификация весов по месту и способу установки... 1) настольные, передвижные 2) настольные, стационарные 3) настольные, передвижные, стационарные	3	3
8	Основные подъемно-транспортные операции, выполняемые на складах 1) подъем, перемещение и выдача груза 2) накладывание или снятие захватных устройств 3) крепление грузов, укладка и уборка подкладок 4) хранение груза	1	4
9	Механическое торговое оборудование это... 1) Подъемно-транспортное оборудование 2) Уборочное оборудован 3) Фасовочно-упаковочное оборудование 4) Измельчительно-режущее оборудование	1, 3, 4	4
10	Укажите требования, предъявляемые к немеханическому оборудованию, которые предусматривают оптимальные размеры торговой мебели с учётом пропорций тела человека: 1) экономические 2) эргономические 3) эстетические 4) технические	2	4
11	Измельчительно-режущее оборудование по принципу работы подразделяется на: 1) непрерывного и периодического действия 2) автомеханического и механического действия 3) электромеханического и гравитационного действия	1	3
12	Слайсер предназначен: 1) для разделки отрубов мяса и рыбы на порции различной массы 2) для нарезания продуктов различной толщины 3) для измельчения мяса и рыбы на фарш	2	3
13	К торговому инвентарю относятся 1) Огнетушитель, кассовая кабина, молотки, ножи, корзины 2) Корзины, лопатки, ножи, вилки, витрины, горки 3) Овоскопы-виноскопы, ножи, корзины для мусора, огнетушители 4) Огнетушитель, турникеты, прилавки, молотки, ножи, корзины	3	4
14	К торговой мебели относятся: 1) полки, прилавки, шкафы, весы, стулья 2) прилавки, стеллажи, тележки 3) стеллажи, витрины, прилавки, горки	3	3
15	Укажите мебель, предназначенную для хранения товаров. 1) горки 2) стеллажи 3) контейнеры	2	4
16	Специализированное оборудование предназначено: 1) для продажи конкретного вида товаров 2) для продажи любых видов товаров 3) для создания удобств для покупателей	1	3
17	Классификация мебели предприятий торговли по способу установки (выберите наиболее полный ответ): 1) пристенное, навесное 2) навесное, встроенное, островное, пристенное 3) островное, навесное	2	3
18	Холодильное оборудование, служащее для показа и продажи охлаждённых и замороженных продуктов это: 1) холодильная витрина 2) холодильный прилавок-витрина 3) холодильный прилавок	1	3

19	Правовые, социально- экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия, составляющие систему сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, это 1) охрана труда 2) безопасные условия труда 3) безвредные условия труда 4) аттестация рабочих мест	1	4
20	Повреждение здоровья работника в результате постоянного или длительного воздействия на организм вредных условий труда называется 1) производственной травмой 2) несчастным случаем на производстве 3) профессиональным заболеванием 4) производственным травматизмом	3	4
21	Противопожарный инструктаж проходят 1) только лица, работа которых связана с производством взрыво- и (или) пожароопасных работ 2) все работники предприятия при поступлении на работу 3) только лица, назначенные ответственными за пожарную безопасность объектов 4) только профессии и должности, которые указаны в утвержденном работодателем перечне	2	4
22	Совокупность несчастных случаев на производстве (предприятии) называется 1) производственной травмой 2) несчастным случаем на производстве 3) профессиональным заболеванием 4) производственным травматизмом	4	4
23	К техническому средству, предназначенному для формирования сигнала о пожаре, относятся 1) пожарный извещатель 2) пожарная сигнализация 3) пожарный оповещатель 4) первичные средства пожаротушения	1	4
24	Несчастные случаи на производстве подлежат расследованию с составлением акта по форме Н-1 при потере трудоспособности на... 1) 1 день и более 2) 2 дня 3) 3 дня 4) 4 дня 5) 10 дней и более	1	5
25	При укладке товаров в штабели их высота не должна превышать А) 2м Б) 2,5м В) 3м	А	3
Тесты типа «Б» - задание со свободной формулировкой ответа (2-ой уровень сложности); Инструкция к выполнению: Внимательно прочитайте задание теста. В графе «правильный ответ» дать свои варианты ответа.			
26	Расшифруйте буквенно-цифровое обозначение тележки ТГ-50	Тележка грузовая 50-грузоподъемность кг	3
27	Горки, предназначенные для выкладки товаров в торговом зале, могут быть...	Пристенные, привитринные или торцовые, островные,	3
28	К какому виду вы отнесете весы: настольные, одноплощадные с вибросигнальным датчиком и цифровым указателем массы и стоимости ?	К электронным	1
29	Вставьте пропущенное слово: В магазинах самообслуживания для скоропортящихся товаров применяют открытые прилавки с ... завесой	воздушной	1
30	Перечислить инвентарь, предназначенный для определения качества товаров (яиц, вина, круп, масла, сыра)	А) овозкоп Б) виноскоп В) мензурки или мерные стаканы Г) пробоотборники	4
Итого			102
Тесты типа «С» - Компетентностно-ориентированное задание Инструкция к выполнению: 1. Внимательно прочитайте задание.			

2. В графе « ответ» запишите решение с указанием формул и необходимых пояснений (комментарий)			
№	Задание	Решение (ответ)	кол-во баллов
1	В магазине установочная площадь различных видов торгового оборудования (стационарного, немеханического, контейнеров, холодильников и др.) – 41,8 м ² . Торговая площадь 122 м ² . Найдите установочный коэффициент.	$K_y = S_y : S_{т.з.}$ где $S_{т.з.}$ — площадь торгового зала, м ² S_y - установочная площадь, м ² K_y - установочный коэффициент. $K_y = 41,8 : 122 = 0,34$	5
Итого			5

Вариант 2

Тесты типа «А» - задание с выбором ответа (1-ый уровень сложности); Инструкция к выполнению: 1.Внимательно прочитайте задание теста. 2.Прочитайте варианты ответов. 3.В графе «правильный ответ» поставьте выбранную букву (цифру) из варианта ответа. 4. Исправления не допускаются.			
№	ВОПРОС	ответ	К-во баллов
Вопросы с выбором ответа			
1	Процесс, при котором применение машин обеспечивает замену ручного труда, называется 1) частично – механизированным 2) автоматизированным 3) Механизированным 4) комплексно-механизированным	3	4
2	Для горизонтального и вертикального перемещения груза на складах используют 1) тележки 2) грузовые лифты 3) электротали 4) пассажирские лифты	3	4
3	Основные проходы и проезды должны быть шире применяемых транспортных средств на А) 0,5м Б) 1м В) 1,5 м	Б	3
4	Классификация мебели предприятий торговли по способу установки (выберите наиболее полный ответ): 1) пристенное, навесное 2) навесное, встроенное, островное, пристенное 3) островное, навесное	2	3
5	В маркировке холодильного оборудования ПХС-2-1-О первая цифра обозначает: 1) вид агрегата 2) внутренний объём холодильника 3) внешний объём холодильника	1	3
6	Укажите оборудование, относящееся к измельчительно- режущему. 1) слайсерное оборудование 2) вакуумное оборудование 3) тепловое оборудование	1	3
7	Укажите деревянный или металлический решётчатый настил высотой до 260мм, на котором хранят товары в крупной упаковке. 1) подтоварник 2) поддон 3) бункер	1	3
8	Оборудование, предназначенное для упаковки скоропортящихся товаров в полиэтиленовый пакет, с последующей глубокой откачкой воздуха из пакета, в результате чего продлевается срок хранения продуктов называется: 1) термоупаковочным оборудованием 2) вакуумным оборудованием	2	3

	3) измельчительно- режущим оборудованием		
9	Искусственное охлаждение- это ... 1) охлаждение продуктов ниже температуры окружающей среды 2) охлаждение продуктов до температуры окружающей среды 3) охлаждение продуктов до температуры продукта	1	3
10	Холодильное оборудование, служащее для показа и продажи охлаждённых и замороженных продуктов это: 1) холодильная витрина 2) холодильный прилавок- витрина 3) холодильный прилавок	1	3
11	Толщина снеговой шубы в холодильном оборудовании должна быть не более: 1) 3 мм 2) 4 мм 3) 2, 8 мм	1	3
12	Укажите инвентарь, применяемый для определения качества товара. 1) кондитерские лопатки 2) мусат 3) овоскоп-виноскоп	3	3
13	Островные горки имеют высоту: 1) 1, 45-1,65 2) 1,30-1,60 3) 1,60-1,80 4) 1,40-1,60	4	4
14	Укажите требования, предъявляемые к немеханическому оборудованию, которые предусматривают оптимальные размеры торговой мебели с учётом пропорций тела человека: 1) экономические 2) эргономические 3) эстетические 4) технические	2	4
15	Измельчительно- режущее оборудование по принципу работы подразделяется на: 1) автомеханического и механического действия 2) электромеханического и гравитационного действия 3) непрерывного и периодического действия	3	3
16	При размещении груза на товарной площадке электронных весов отсчётное устройство начинает мигать или гаснет в виду того, что: 1) грузоприёмная площадка касается постороннего предмета 2) неправильно установлена грузоприёмная площадка 3) масса груза превышает наибольший предел взвешивания	3	3
17	Для взвешивания товара в таре на электронных весах необходимо: 1) поставить тару на товарную площадку, нажать клавишу « тара», уложить товар в тару 2) нажать клавишу «тара», поставить тару на товарную площадку, уложить товар в тару 3) уложить товар в тару, нажать клавишу « тара», поставить тару на товарную площадку	1	3
18	Классификация весов по месту и способу установки... 1) настольные, передвижные 2) настольные, стационарные 3) настольные, передвижные, стационарные	3	3
19	В основе автоматизации расчетно-кассовых операций лежит технология штрихового 1)считывания 2)кодирования 3)изображения 4)определения	2	4
20	Днём регистрации ККМ в налоговом органе считается: 1) день подачи заявления на регистрацию ККМ 2) день заключения договора на техническое обслуживание ККМ 3) день ввода пароля налогового инспектора	3	3
21	Следствие действия на организм различных внешних, опасных производственных факторов называется ... 1) производственной травмой 2) несчастным случаем на производстве 3) профессиональным заболеванием 4) производственным травматизмом	1	4

22	Эвакуационный выход, это выход 1) для эвакуации только персонала 2) для эвакуации особо важных документов, чтобы не мешать эвакуации людей через основные выходы 3) на дверях, которого размещен знак «Выход» 4) ведущий на путь эвакуации, непосредственно наружу или в безопасную зону	4	4
23	Состояние объекта, при котором исключается возможность пожара, а в случае его возникновения предотвращается гибель людей и обеспечивается защита ценностей - это 1) пожарная защита 2) пожарный риск 3) пожарная безопасность 4) противопожарный режим	3	4
24	Безопасность труда это 1) травма, полученная работником на производстве 2) случай воздействия на работающего опасного производственного фактора 3) условия труда, при котором исключено воздействия на работающих опасных и вредных производственных факторов 4) система технических, организационных и правовых мероприятий 5) травма, вызванная действием электрического тока на организм человека	3	5
25	Условия труда, при которых воздействие на работающих вредных и (или) опасных производственных факторов исключено, либо уровни их воздействия не превышают установленных нормативов, называются условиями труда 1) безвредными 2) безопасными 3) допустимыми 4) не допустимыми	2	4
Тесты типа «Б» - задание со свободной формулировкой ответа (2-ой уровень сложности); Инструкция к выполнению: Внимательно прочитайте задание теста. В графе «правильный ответ» дать свои варианты ответа.			
26	Расшифруйте буквенно-цифровое обозначение тележки ТГВ-1250	Тележка грузовая вилковая, 1250 кг-грузоподъемность	4
27	Продолжите предложение: Горки предназначены для	Выкладки, показа, продажи товаров и хранения рабочего запаса товаров	4
28	На какое количество ККМ заводится книга кассира – операциониста?	На каждую кассу своя книга	1
29	Где устанавливают: А) прилавки, витрины Б) камеры, шкафы	А) в торговом зале Б) на рабочем месте продавца или в подсобных помещениях	2
30	Кто несет материальную ответственность за операционную кассу?	Контролер - кассир	1
Итого			103
Тесты типа «С» - Компетентностно-ориентированное задание Инструкция к выполнению: 1. Внимательно прочитайте задание. 2. В графе «ответ» запишите решение с указанием формул (при необходимости) и необходимых пояснений (комментарий)			
№	Задание	Решение (ответ)	кол-во баллов
1	Пользуясь предложенными образцами торговой мебели составьте перечень торговой мебели для оснащения магазина самообслуживания «Хлебобулочный». Обоснуйте свой выбор, указав назначение мебели. Результаты выполнения задания отразите в таблице:	Пристенные стеллажи Закрытая витрина. Закрытая витрина с охлаждаемой контактной поверхностью Открытые витрины с выкладкой продукции на подносах из массива и	5

Вид торговой мебели	Назначение	Особенности конструкции	плетенных корзинах. кабина контролера –кассира;	
Мебель для торговых залов				
Предлагаемая мебель: Пристенные стеллажи; горки с наклонными кронштейнами; Закрытая витрина; вешала; закрытая витрина с охлаждаемой контактной поверхностью; кабина контролера – кассира; Пристенная модульная система; открытые витрины с выкладкой продукции на подносах из массива и плетенных корзинах; примерочные кабины; столы для упаковки товара				
итого				5

2.3. Контрольно-оценочные средства по УД.03. Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены

2.3.1. Предметы оценивания

Зачет по по УД. 03 Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний, сформированности первоначальных умений, необходимых для освоения ими общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

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

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 4. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ПК 1. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градацию качества.

ПК 5. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

Проверяемые знания, умения:

знания:

- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
- требования к личной гигиене персонала

умения:

- соблюдать санитарные правила для организаций торговли.

2.3.2.Содержание заданий зачета по УД. 03 Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Эталон ответов.

ВАРИАНТ № 1

№	Вопросы	Эталоны ответов	Кол-во операций
Вопросы с одним вариантом ответа:			
1	Мероприятия по уничтожению микробов А) дезинсекция Б) <u>дезинфекция</u> В) дератизация	Б	3
2	Санитарные требования к разделочным доскам А) <u>должны быть гладкие, без щелей</u> Б) обязательная маркировка В) только из высокопрочной пластмассы	А	3
3	Сроки сдачи зачета по санитарному минимуму работника торговли А) 1 раз в 5 лет Б) 1 раз в 3 года В) <u>1 раз в 2 года</u>	В	3
4	Каким раствором производится дезинфекция в предприятиях торговли? А) 2% раствором кальцинированной соды Б) раствором хлорной извести, хлорамина В) <u>хозяйственным мылом</u>	Б	3
5	Максимальные сроки хранения особо скоропортящихся продуктов при температуре +6°C: А) от 6 до 72 часов Б) до 48 часов В) <u>до 5-ти суток</u>	А	3
6	Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами: а) мясо б) <u>рыба</u> в) овощи г) творог	В	4
7	Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта: а) ордер б) <u>накладная</u> в) сертификат	В	3
8	Могут ли случайно упавшие на пол продукты (без упаковки) отпускаться покупателям? А) могут после санитарной зачистки Б) <u>нет</u>	Б	2
9	Ваши действия с санитарным браком А) <u>Зачистить загрязнения, помыть, упаковать, пустить в реализацию</u> Б) Собрать в специальную ёмкость, составить акт, списать с подотчёта	Б	2
Вопросы со свободной формулировкой ответа (2-ой уровень сложности);			
10	Методы подавления развития микроорганизмов	1.Пастеризация 60-95 ⁰ С 2.Стерилизация 110-120 ⁰ С 3.Замораживание 4.Сушка 5.Маринование и квашение 6.Использование антисептиков	6 20

11	Дайте определение: «Бактерионоситель – это...	...человек, в организме которого есть болезнетворные микробы, но сам он практически здоров	1
12	Перечислите источники инфекционных заболеваний	а) Больной человек б) Животное в) Бактерионоситель г) Насекомое	4
13	Меры, применяемые для повышения иммунитета.	а) Оптимальный режим труда и отдыха б) Рациональное сбалансированное питание в) Оптимальный двигательный режим г) Физическая культура д) Закаливание е) Соблюдение правил личной гигиены ж) Морально-этические отношения з) Экологическое поведение	8
14	Закончите фразу: Дератизация – это...	Уничтожение грызунов	1
15	Назовите сроки прохождения санитарного минимума	1 раз в два года	1
16	Назовите сроки флюорографического обследования	1 раз в год	1
17	Какие санитарные требования предъявляются к инвентарю в торговых предприятиях?	1.Инвентарь изготавливают из материалов, не оказывающих вредного воздействия на продукты; 2.Легкомоющиеся, поддающиеся очистке и дезинфекции; 3.Разделочные доски и колоды для разуба мяса и рыбы изготовлены из твёрдых пород дерева с гладкой поверхностью; 4.Доски и ножи хранятся отдельно для каждого вида продуктов с чёткой маркировкой; 5.Для сбора мусора мспользуются педальные бачки с крышкой	5
18	Перечислите симптомы пищевого отравления	Боли в животе Тошнота Рвота, жидкий стул Повышенная температура Головокружение	5
19	Санитарные требования к разделочным доскам и колодам для разуба мяса	разделочные доски и колоды изготавливают из твёрдых пород дерева, имеют гладкую поверхность без трещин; доски имеют чёткую маркировку несмываемой краской или выжженной, доски хранятся в специальном месте,	5

		отдельно каждый вид; колода ежедневно моется, зачищается ножом и посыпается солью; колода устанавливается на крестовине, периодически её спиливают и остругивают по мере необходимости	
20	Назовите санитарные требования к отпуску хлеба через мелкокорозничную сеть	Мелкорозничная сеть должна быть строго специализированной Соблюдение товарного соседства; Хранение хлеба и х/б изделий осуществляется только на специально оборудованных стеллажах; Отпуск хлеба и х/б изделий осуществляется только в упакованном виде	4
21	Перечислите гигиенические требования к транспортному средству для перевозки молочных продуктов	Транспортное средство для перевозки молочных продуктов должно быть специализированным, охлаждаемым или изотермическим с маркировкой; внутренняя поверхность имеет гигиеническое покрытие, легко моющаяся (ежедневно) и поддающаяся дезинфекции не реже 1 раза в месяц)	5
		итого	72

ВАРИАНТ № 2

№	Вопросы	Эталоны ответов	Кол-во операций
Вопросы с одним вариантом ответа:			
1	Что такое личная гигиена? А) гигиена лица Б) гигиена тела, одежды, обуви В) гигиена одежды	Б	3
2	Форма клейма, являющиеся основанием для завоза и приема мяса: А) прямоугольная Б) овальная В) трёхугольная	Б	3
3	Правила хранения сыпучих продуктов в складских помещениях А) на стеллажах на расстоянии 50 см от стены, с разрывом между штабелями не менее 75 см Б) в шкафах В) на полу в специальной таре	А	3
4	Виды ответственности за санитарные правонарушения А) моральная, физическая, уголовная Б) дисциплинарная, уголовная, моральная В) дисциплинарная, административная, уголовная	В	3
5	Не разрешается продажа яиц совместно с отпуском: А) консервов Б) молочных, колбасных, кремовых кондитерских изделий В) оба ответа верны	Б	3
6	Сопоставь понятие и его определение: А) дезинфекция Б) Дератизация В) Дезинсекция 1) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде 2) комплекс мер по уничтожению грызунов	А-1 Б-2 В -3	6

	3) комплекс мер по уничтожению насекомых		
7	Реализация мороженого, растаявшего и вторично замороженного 1) Разрешено 2) Запрещено	2	2
8	Хлебные лотки необходимо обрабатывать: а) 1% раствором «Жавелиона» б) 1% раствором уксуса в) 1% раствором хлорамина	1	3
9	Обработку инвентаря моющим раствором проводят: а) 1 раз в неделю б) 2 раза в неделю в) каждый день г) через день	1	4
Вопросы со свободной формулировкой ответа (2-ой уровень сложности);			
10	Перечислите основные виды микроорганизмов	Бактерии Грибы, дрожжи Вирусы	3
11	Перечислите основные факторы внешней среды, влияющие на развитие микроорганизмов	Температура Влажность Свет (солнечный и ультрафиолетовое облучение) Химические вещества, Биологические факторы	5
12	Перечислите пищевые инфекционные заболевания	Острые кишечные инфекции (брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллёз и др.) передаются от больных людей и зоонозы (передаются от больных животных)	2
13	Дайте определение: «Пищевое отравление – это...»	Острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые вещества микробной и немикробной природы.	3
14	Назовите меры, применяемые для повышения иммунитета	Оптимальный режим труда и отдыха Рациональное сбалансированное питание Оптимальный двигательный режим Физическая культура Закаливание Соблюдение правил личной гигиены Морально-этические отношения Экологическое поведение	8
15	Закончите определение: «Дезинсекция – это...»	Дезинсекция – это уничтожение насекомых	1
16	Назовите сроки прохождения периодического медосмотра	Один раз в год	1
17	Режим мытья торгового инвентаря ручным способом состоит из следующих этапов...	Механическое удаление остатков пищевых продуктов Мытьё щёткой с применением моющих средств при температуре воды 45-50 ⁰ С Ополаскивание инвентаря горячей проточной водой с t не ниже 65 ⁰ С Просушивание на специальных полках	5
18	Какие санитарные требования предъявляются к уборке продовольственных магазинов	Ежедневная влажная уборка, не менее 3-х раз горячей водой с моющим средством; Генеральная уборка – 1 раз в неделю; Санитарный день – 1 раз в месяц с	7

		предварительной дезинфекцией помещений; Уборочный инвентарь весь промаркирован, храниться отдельно для каждого помещения	
19	Какие действия включает в себя первая помощь при отравлении хлорсодержащим средством при попадании в желудок и глаза.	Пострадавшего вывести на свежий воздух, рот и носоглотку прополоскать водой и дать тёплое питьё. При попадании рабочих растворов в желудок, выпить несколько стаканов воды с 10 – 20 измельчёнными таблетками активированного угля. Желудок не промывать! При попадании в глаза следует промыть под струёй воды, закапать 30% раствором сульфацила натрия.	8
20	Перечислите санитарные требования к продаже яйца через мелкорозничную сеть	Продажа осуществляется при t воздуха от 0°C до $+20^{\circ}\text{C}$; Допускается товарное соседство с сырыми продуктами не готовыми к употреблению; Проверка качества яиц проводится по просьбе покупателей на овоскопе	3
21	Перечислите санитарно–гигиенические требования, предъявляемые к шофёру – экспедитору, осуществляющего экспедирование продовольственных товаров	Шофёр – экспедитор должен иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца; Работать в спецодежде; Строго соблюдать правила личной гигиены; Обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки груза	7
		итого	83

2.4. Контрольно-оценочные средства по УД.04 Технология торговли продовольственными товарами

2.4.1. Предметы оценивания

Дифференцированный зачет по УД. 04 Технология торговли продовольственными товарами проводится с целью определения уровня освоения обучающимися знаний, сформированности первоначальных умений, необходимых для освоения ими общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

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

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 4. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ПК 2. Участвовать в приемки товаров

ПК 3. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 4. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 7. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей

ПК 8. Изучать спрос покупателей.

Проверяемые знания, умения:

знания:

- услуги розничной торговли, их классификацию и качество
- виды розничной торговой сети и их характеристику;
- наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции;
- основы коллективных форм организации и оплаты труда.
- основы маркетинговой деятельности в торговле
- принципы оформления на прилавочных и внутримагазинных витрин;
- основы товароснабжения в торговле;
- технологии приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;
- приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей;
- сущность инвентаризации
- нормативную документацию по защите прав потребителей.

умения:

- (У3) принимать участие в получении товаров
- (У4) осуществлять подготовку товара к продаже
- (У5) подготавливать к работе рабочее место продавца
- (У6) обслуживать, консультировать и изучать спрос покупателей;
- (У7) контролировать своевременность пополнения рабочего запаса товаров, их сохранность
- (У8) оформлять на прилавочные и внутримагазинные витрины
- (У10) осуществлять подготовку товаров к инвентаризации.

2.4.2. Содержание заданий дифференцированного зачета по УД.04 Технология торговли продовольственными товарами

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Эталон ответов.

Вариант 1

<p>Тесты типа «А» - задание с выбором ответа (1-ый уровень сложности);</p> <p>Инструкция к выполнению:</p> <p>1.Внимательно прочитайте задание теста.</p> <p>2.Прочитайте варианты ответов.</p> <p>3.В графе «правильный ответ» поставьте выбранную букву из вариантов ответа в вопросах с одним вариантом ответа и буквы в вопросах с множественным выбором ответов.</p> <p>4. Исправления не допускаются.</p>			
№	ВОПРОС	ответ	К-во баллов
Вопросы с одним вариантом ответа:			
1	<p>Определенный перечень товаров в разрезе групп, подгрупп, видов, разновидностей и других качественных отличительных признаков называется:</p> <p>а)широта ассортимента</p> <p>б)ассортимент</p> <p>в)товарная номенклатура</p>	Б	3
2	<p>Что является параметром надежности товара?</p> <p>а) дизайн</p> <p>б) композиция</p> <p>в) долговечность</p> <p>г) товарный вид</p>	В	4
3	<p>Идеальное средство рекламирования для фирмы, которая хочет иметь широкий круг клиентов:</p> <p>а) Объявления</p> <p>б) Журналы</p> <p>в) Газеты</p> <p>г) Листовки</p>	В	4
4	<p>Процесс перемещения товаров от производителя до потребителя:</p> <p>а) товародвижения</p> <p>б) товаропоступление</p> <p>в) товаровывоз</p> <p>г) товароразмещение</p>	А	4
5	<p>Что включают в себя первичные документы по поступлению товаров?</p> <p>а) платежные поручения</p> <p>б) товарно-транспортные накладные</p> <p>в) накопительные ведомости по приходу</p> <p>г) количественно-суммовые оборотные ведомости</p>	Б	4
6	<p>Приемка товаров по количеству проводится с целью</p> <p>А) удовлетворения потребностей покупателя в заказанных товарах</p> <p>Б) проверки соответствия фактически поставленного на склад количества товаров количеству, указанному в транспортных и сопроводительных документах отправителя, а также условиям договора</p> <p>В) обнаружения недостачи товаров, поступивших автомобильным транспортом</p>	Б	3
7	<p>В случае обнаружения недостачи дальнейшая приемка...</p> <p>А) приостанавливается, обеспечивается сохранность товаров и принимаются меры по предотвращению их смешения с другими однородными товарами</p> <p>Б)продолжается, работники склада определяют количество поступивших товаров, т.е. их массу, количество мест</p> <p>В) приостанавливается, принятые товары размещаются на хранение в складе совместно с другими однородными товарами</p>	А	3
8	<p>SKU – это:</p> <p>А) «Золотая полка» Б) ассортимент В) складская учётная единица</p>	В	3

9	Установление фактического количества, качества и комплектности товара, а также определение отклонения вызвавших их причин называется: а) Приемка товара б) Хранение товара в) Реализация товара г) Выкладка товара	А	4
10	Допускается ли переупаковка или перефасовка скоропортящихся продуктов? а) допускается при условии соблюдения температурного режима б) допускается в) не допускается	В	3
11	С какого времени определяется срок годности пищевого продукта: а) с момента поступления продукта на предприятия б) с момента выдачи кулинарного изделия потребителя в) с момента окончания технологического процесса его изготовления	В	3
12	Унифицированная форма ТОРГ-1 –это,,, А) акт о несоответствия груза по количеству с накладной поставщика Б) акт о приемке товаров, который применяется для учета поступления материальных ценностей. В) акт приемки товаров на складе поставщика	Б	3
Вопросы с множественным выбором ответов:			
13	В большинстве случаев все операции складского технологического процесса можно условно разделить на три группы А) операции по подготовке товаров к продаже Б) операции по поступлению товаров В) операции по хранению товаров Г) операции по облагораживанию и приданию товарного вида продукции Д) операции по отпуску товаров	Б В Д	5
14	По назначению и характеру инвентаризации бывают: <u>А)</u> плановые Б)внезапные В)полные Г) частичные Д) выборочные Е) сплошные	А Б	6
15	Приемка товаров включает следующие операции А) проверка количества и качества поступивших товаров Б) оформление приемки соответствующими документами В) принятие товаров на учет Г) отборка товаров с мест хранения Д) доставка товаров в зону хранения	А Б В	5
16	Назовите основные способы выкладки товаров: а) прямой б) вертикальный в) горизонтальный г) перекрестный д)обратный	Б В	5
Тесты типа «В» - задание со свободной формулировкой ответа (2-ой уровень сложности); Инструкция к выполнению: Внимательно прочитайте задание теста. В графе «правильный ответ» дать свои варианты ответа.			
17	Укажите на какие виды делится покупательский спрос	Реализованный, неудовлетворенный, формирующийся	3
18	Продолжите предложение: Документ, содержащий часть торгового ассортимента товаров, который должен быть постоянно в продаже -это	ассортиментный перечень товаров	1
19	Со совокупность условий, при которых товар сохраняет свои качества – это.....	режим хранения товаров	1
20	Что понимают под сроком годности товара?	это период, по истечении которого товар считается непригодным для использования по назначению.	1
21	Продолжите предложение: По частоте и характеру предъявляемого покупателями спроса товары подразделяются на товары...	Повседневного спроса Периодического спроса Редкого спроса	3

22	По полноте охвата инвентаризации бывают	полные частичные выборочные	3
23	Приёмка товаров – это...	установление фактического количества, качества и комплектности товаров, а также отклонений и вызвавших их причин;	3
24	Дайте понятие термина «Торгово-технологический процесс» согласно ГОСТ Р 51303-2013.	Комплекс последовательных операций, обеспечивающих процесс продажи и покупки товаров и товародвижения.	3
25	О выявленной недостатке при поставке товаров составляется.....	Акт ТОРГ-2	1
		Итого	81

Тесты типа «С» - Компетентностно-ориентированное задание

Инструкция к выполнению:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. В графе «ответ» запишите решение с указанием формул и необходимых пояснений (комментарий)

№	Задание	Решение (ответ)	Максим. кол-во баллов
1	Торговая ситуация: Гражданин купил сахар массой 25кг в упаковке производителя. В магазине не оказалось контрольных весов. Дома выяснилось что мешок весит 22кг. Покупатель привез сахар обратно и потребовал добавить 3кг. Мешок вскрыт не был. Покупателю отказали. Прав ли продавец? Как бы Вы поступили на месте продавца?		5
2	В магазине при приёмке хлеба "Столичного" проверена масса изделия. Установили, что хлеб штучный (ГОСТ 26984 - 86) имеет недовес с фиксированной массой. Как вы поступите в данном случае?	По указанному Госту масса хлеба должна быть 0,5-1,1 кг. Минпромторг разработал допустимые погрешности в отклонении от веса и объема реализуемых товаров. В вашем случае применима погрешность - не более 5 г (1,6 мл) – для товаров весом от 0,5 до 2 кг (л). Таким образом, если недовес булки хлеба "столичный" колеблется в пределах +- 5 г - это не критично. И не стоит обращать на это внимания. Если недовес более существенный к реализации не принимать. За существенный недовес продукции продавец рискует заплатить штраф в размере до 50 тыс.руб.	5
3	Оформить бланк «Ценник» по акции на кофе растворимый «Черная карта» производитель: ООО «Гранд-НН», Россия, г.Н.Новгород, масса -100г., цена 220 рублей 50 копеек. Кофе необходимо реализовать до 12.05.2022г., № Счет - фактуры 123. Лицом, оформившим ценник указать себя в должности продавца	Единообразие и четкость оформления. Обязательные сведения: На ценнике должны присутствовать: -наименование и характеристика товара -цена за одну единицу товара Допускается указать (по новым правилам –не обязательно): Производителя Дату оформления ценника	5

		Срок годности Подпись ответственного лица и печать	
		Итого	15

Вариант 2.

Тесты типа «А» - задание с выбором ответа (1-ый уровень сложности); Инструкция к выполнению: 1.Внимательно прочитайте задание теста. 2.Прочитайте варианты ответов. 3.В графе «правильный ответ» поставьте выбранную букву из вариантов ответа в вопросах с одним вариантом ответа и буквы в вопросах с множественным выбором ответов. 4. Исправления не допускаются.			
№	ВОПРОС	ответ	К-во баллов
Вопросы с одним вариантом ответа:			
1	При реализации особо скоропортящихся продовольственных товаров на товаре (этикетке, ярлыке) должна быть следующая информация: а) срок годности, температура хранения в градусах С, час, день, месяц, год выработки б) срок годности, температура хранения в градусах С, день, месяц, год выработки в) срок годности, температура хранения в градусах С, месяц, год выработки	А	3
2	Что неизбежно возникает при складской форме хранения товаров? а) Товарные потери б) Порча в) Убыток г) Естественная убыль	А	4
3	Под размещением товаров понимают: а) процесс расположения, укладки и показа товаров на торговом оборудовании б) распределение на площади торгового зала в соответствии с планом помещения	Б	2
4	Документ форма № ТОРГ -13 –это А) товарная накладная для оформления продажи (отпуска) товаров и тары сторонней организацией Б) расходно – приходная накладная для мелкорозничной торговли В) накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров, тары ;	В	3
5	Акт форма ТОРГ-2 составляется в случае: А) соответствия товаров по количеству и качеству Б) несоответствия груза по количеству или качеству с накладной поставщика. Г) приемки товаров на складе поставщика	Б	3
6	Основной документ, регламентирующий отношение грузоотправителя перевозчика и грузополучателя: а) Кассовый чек б) Товарно-транспортная накладная в) Товарная накладная г) Счет фактуры	Б	4
7	Выберите то, что не относится к естественной убыли: а) разлив б) порча в) распыл г) усушка	Б	4

8	Как называется процесс перемещения товаров от производителя до потребителя? а) Товародвижения б) товаропоступление в) товаровывоз г) товароразмещение	А	4
9	Что такое самообслуживание? а) По сути дела революция в торговле б) Стадия торгово-технологического процесса в магазине в) Метод продажи товаров г) Один из самых удобных для покупателей методов продажи товаров	В	4
10	Выкладка товаров бывает: а) товарная б) декоративная в) обратная	Б	3
11	Основные технологически функции магазинов следующие: А) прием поступивших в магазин товаров по количеству и качеству; Б) составление заявок на завоз товаров В) реклама товаров и услуг Г) охрана товара	А	3
12	Документ форма № ТОРГ -1 –это А) товарная накладная для оформления продажи (отпуска) товаров и тары сторонней организацией Б) расходно – приходная накладная для мелкорозничной торговли В) накладная на внутреннее перемещение, передачу товаров, тары ; Г) акт о приемке товаров, который применяется для учета поступления материальных ценностей.	Г	4
Вопросы с множественным выбором ответов:			
13	Тару классифицируют по следующим основным признакам: А) функциям в процессе товарного обращения Б) стандартам В) назначению Г) методам изготовления Д) прочности Е) унификации	А В Г Д	6
14	Помещения, входящие в состав магазина, подразделяются на следующие основные группы: А) торговые Б) для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже В) подсобные Г) кладовые Д) административно-бытовые Е) технические Ж) приемочные	А Б В Д Е	7
15	К дополнительным операциям по обслуживанию покупателей относят: А) предоставление справочной информации Б) доставка товаров на дом В) перемещение товаров в торговый зал Г) предложение товаров Д) прием предварительных заказов	А Б Д	5
16	Основные торговые функции магазинов следующие: а) составление заявок на завоз товаров б) изучение покупательского спроса на товары в) формирование ассортимента товаров г) реклама товаров и услуг д) все вышеперечисленные функции	Д	5
Тесты типа «В» - задание со свободной формулировкой ответа (2-ой уровень сложности); Инструкция к выполнению: Внимательно прочитайте задание теста. В графе «правильный ответ» дать свои варианты ответа.			
17	Продолжите предложение: Приемка товаров по количеству заключается в	Массы, числа мест, единиц фактически поступивших товаров с показателями	4

	сверке.....	сопроводительных документов	
18	Продолжите предложение: По назначению и характеру инвентаризации бывают.....	плановые внезапные	2
19	Дайте определение термину «Золотая полка»	полка на уровне взгляда покупателя (на высоте от 1,2 м до 1,7 м);	3
20	Продолжите предложение: Системная последовательность светлых и темных вертикальных полос различной толщины, содержащих в себе определенные цифровые и алфавитные данные –это...	штрихкод	1
21	Назначение акта приемки форма ТОРГ-2	Применяется для оформления приемки товарно-материальных ценностей, имеющих количественные и качественные расхождения по сравнению с данными сопроводительных документов поставщика. Являются юридическим основанием для предъявления претензии поставщику, отправителю	3
22	Какой документ называется Товарно-транспортной накладной	документ провожающий груз, предназначенный для учета движения товарно-материальных ценностей и расчетов за их перевозки автомобильным транспортом.	3
23	Укажите основную задачу складского планирования	обеспечение хранения товаров таким образом, чтобы сделать их максимально доступными потребителям.	2
24	Какой документ составляют при возникновении ненормированных потерь?	Акт на ненормируемые потери	1
25	Дайте понятие термина «Товар» согласно ГОСТ Р 51303-2013.	Товар – это объект гражданских прав (работа, услуга), предназначенный для продажи, обмена или иного введения в оборот	5
		итого	88

Тесты типа «С» - Компетентностно-ориентированное задание

Инструкция к выполнению:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. В графе « ответ» запишите решение с указанием формул и необходимых пояснений (комментарий)

№	Задание	Решение (ответ)	Максим. кол-во баллов
1	Торговая ситуация: У кассы очередь в 5 человек .К продавцу в отделе обратился покупатель с просьбой принять деньги и отпустить товар без пробития через ККМ ,так как он очень спешит .Продавец удовлетворил просьбу покупателя. Верно ли поступил продавец, отпустив товар минуя кассу?		5
2	Торговая ситуация: При приемке товара представитель поставщика предложил получателю товара не проводить проверку фактического наличия товара в таре. Получатель (представитель магазина) согласился. Но при окончательной приемке оказалось несоответствие фактического	Поставщик окажется прав, если получатель не сделал отметку в сопроводительном документе о том, что по соглашению сторон проверка количества не проводилась с вскрытием тары.	5

	количества товара указанному в накладной. Получатель выставил претензию поставщику, но последний отказал в разрешении конфликта. В каких случаях поставщик окажется прав?		
3	Оформить бланк «Ценник» по условию: для реализации в торговый зал поступил товар – конфеты шоколадные «Ассорти» произведенные кондитерской фабрикой «Красный октябрь» по цене 220 рублей 50 копеек за коробку. Количество килограмм в коробке по весу нетто – 450 грамм. Конфеты необходимо реализовать до 12.05.2022г., № Счет - фактуры 123. Лицом, оформившим ценник указать себя в должности продавца.	Единообразие и четкость оформления. Обязательные сведения: На ценнике должны присутствовать: -наименование и характеристика товара -цена за одну единицу товара Допускается указать: Производителя Дату оформления ценника Срок годности Подпись ответственного лица и печать	5
		Итого	15

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Контрольно-оценочные средства по УП.04. Учебная практика

3.1.1. Предметы оценивания

Дифференцированный зачет по УП. 04 Учебная практика проводится с целью определения сформированности первоначальных умений, необходимых для освоения ими общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

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

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 4. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ПК 1. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 2. Участвовать в приемке товаров

ПК 3. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 4. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 5. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 6. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 7. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей

ПК 8. Изучать спрос покупателей.

Проверяемые ПО, умения:

практический опыт:

ПО1- подготовки товаров к продаже

ПО2-обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

ПО 3-эксплуатации торгово-технологического оборудования

умения:

- (У1) идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров;
- (У2) оценивать качество по органолептическим показателям, распознавать дефекты пищевых продуктов;
- (У3) принимать участие в получении товаров
- (У4) осуществлять подготовку товара к продаже
- (У5) подготавливать к работе рабочее место продавца
- (У6) обслуживать, консультировать и изучать спрос покупателей;
- (У7) контролировать своевременность пополнения рабочего запаса товаров, их сохранность
- (У8) оформлять на прилавочные и внутримagaзинные витрины
- (У9) эксплуатировать торгово-технологическое оборудование и контролировать его исправность;
- (У10) осуществлять подготовку товаров к инвентаризации.
- (У11) соблюдать санитарные правила для организаций торговли;

3.1.2. Содержание заданий дифференцированного зачета по УП.04 Учебная практика

Билет №1

1. Произвести приемку продовольственных товаров (Накладная № 1)

2. Произвести идентификацию хлеба, определить качество по органолептическим признакам.
3. Обслужить покупателя.

КОРЗИНА ПОКУПАТЕЛЯ

1. Рис весовой (78 руб/кг) – 0,5 кг
2. Сок «Дивный сад», персиковый (67.50руб) – 1 шт
3. пельмени Домашние(98 руб) - 1шт
4. Пакет упаковочный 3 руб – 1 шт

Билет№2

1. Произвести приемку по качеству мясных консервов органолептическим способом. (Накладная № 2)
- 2.Подготовить весы РН-10Ц-13У к продаже и взвесить 1200 грамм крупы гречневой, определить стоимость из расчета: цена за 1кг - 60руб.50коп
3. Обслужить покупателя.

КОРЗИНА ПОКУПАТЕЛЯ

1. Гречневая крупа весовая (76. 90 руб/кг) – 1, 2 кг
2. Чай черный листовой мелкий (60 руб) - 1шт
3. Чай черный байховый «Липтон», пакетированный (59 руб.80к) - 1шт
4. консервы кукуруза сахарная (45 руб) - 1шт
5. Пакет упаковочны 3 руб. – 1шт

Билет№3

1. Произвести выкладку рыбных и овощных консервов, используя различные виды выкладки;
2. Произвести фасовку крупы манной на весах электронных (по 1100 грамм), подготовить товар к продаже по акции. Стоимость из расчета: цена за 1кг - 50руб.50коп
3. Обслужить покупателя.

КОРЗИНА ПОКУПАТЕЛЯ

1. Крупа горох колотый весовой(35р70к) - 800г
2. консервы рыбные Сайра тихоокеанская(140 руб)- 1шт
3. каша гречневая с мясом 136 р 40 коп- 1шт
4. Пакет упаковочный 3 руб. - 1шт

Билет№4

1. Произвести приемку продовольственных товаров по количеству и качеству (Накладная № 3). Оформить Акт ТОРГ-2
2. Дать необходимую консультацию (при покупке-чая) и обслужить покупателя.
3. Торговая ситуация:

Покупательница в магазине приобрела 500 грамм вареной колбасы, магазин через 1 час закрылся .Дома оказалось что колбаса имеет затхлый запах, испорчена. Как поступить, можно ли вернуть колбасу?

Билет№5

1. Произвести проверку сроков реализации товаров (молочных консервов, молока)
2. Дать заключение о качестве по следующим показателям: маргарин «Домашний» цвет светло-желтый с разводами на поверхности, вкус слегка солоноватый с привкусом горечи, запах свойственный маргарину, консистенция крошливая с капельками на поверхности.
3. Произвести выкладку молочных товаров. Оформить ценник на кефир по акции.

Билет№6

1. Произвести приемку продовольственных товаров (накладная № 4)

2. Проверить сроки реализации продовольственных товаров (масло подсолнечное, оливковое).
Дать покупателю необходимую информацию по данному продукту.
3. Торговая ситуация. Гражданин купил сахар 25кг. В магазине не оказалось контрольных весов. Дома выяснилось что мешок весит 22кг. Покупатель привез сахар обратно и потребовал добавить 3кг или вернуть деньги. Мешок вскрыт не был. Покупателю отказали. Прав ли продавец?

Билет №7

1. Произвести приемку продовольственных товаров при отсутствии накладной. Оформить соответствующие документы.
2. Оформить ценник на макаронные изделия (вермишель) по акции. Дать покупателю необходимую информацию по приобретаемому продукту.
3. Конфликтная ситуация
Покупатель приобрел в магазине бутылку вина 0,7л. Дома оказалось то что на бутылке нет даты розлива. Покупатель пришел в магазин и хотел вернуть вино потребовав сертификат качества, продавец отказал. Прав ли продавец?

Билет №8

1. Произвести выкладку яичных товаров.
2. Оформить бланк документа «Товарно-транспортная накладная» по условию: с базы «Овощная» расположенной по адресу г. Новый, ул. Зеленая-156, автотранспортом предприятия «Доставка», осуществляется транспортирование товара по договору №124, для магазина «Овощной» следующих товаров:
свекла – 250 килограмм по цене 50 рублей 50 копеек за 1 килограмм;
морковь – 150 килограмм по цене 45 рублей 80 копеек за 1 килограмм.
Датой оформления документа считать дату его выписки, лицом оформившим документ указать себя.
3. Обслужить покупателя.

КОРЗИНА ПОКУПАТЕЛЯ

1. Крупа манная 90 р -1кг
2. Рис круглозерный, весовой 80руб – 0,5кг
3. Конфеты в коробке А Коркунов, Ассорти -140 руб -1шт
4. Пакет упаковочный 3 руб. - 1шт

Билет №9

1. Оформить накладную на молочные товары (молоко 30шт, кефир -20 шт, сметана -10 шт.) при условии: поставщиком является магазин «Нива», получателем ГБПОУ ПО «Локнянский с/х техникум»;
2. Обслужить покупателя, при необходимости дать консультацию по интересующему покупателя товару.

КОРЗИНА ПОКУПАТЕЛЯ

1. Крупа рис весовой (87.70) 0.8 кг
2. Мука «Урожайка» 56 руб - 1шт
3. Крупа перловая «Агрокультура», 85 руб – 1шт
4. Пакет упаковочный 3 руб

3. Конфликтная ситуация:

Торговая ситуация: продавец произвел подготовку товара (морковь развесная) к продаже, определил вес, заполнил необходимые документы. Но в конце смены заведующая овощного отдела сделала замечание продавцу за нарушение правил торговли и взыскала деньги за недоброкачественный товар (гнилая морковь), оставшийся на конец смены. Какие правила

торговли нарушил продавец? И правомочны ли действия заведующей овощного отдела?

Билет №10

1. Произвести приемку продовольственных товаров (накладная № 5)
2. Произвести идентификацию фруктово-ягодных кондитерских изделий, определить качество по органолептическим признакам.
3. Обслужить покупателя.

КОРЗИНА ПОКУПАТЕЛЯ

1. крупа гречневая - (76. 90 руб/кг) - 800гр
2. яйцо «Домашние» СО 70 руб 00коп - 1шт
3. Горошек зеленый 81 руб 80 коп - 1\420 - 2шт
4. Пакет упаковочный 3 руб

Билет №11

1. Считать информацию по маркировке: продукты- чай пакетированный; консервы мясные;
2. Подготовить весы электронные к продаже и взвесить колбасу сырокопченую, определить стоимость из расчета: цена за 1кг - 360руб.50коп;
3. Конфликтная ситуация:

Покупатель возвращает в магазин батон «Нарезной», так как мякиш серого цвета и неоднородный по массе. Действия продавца? Почему образовался мякиш серого цвета в батоне из муки высшего сорта? Допущена ли в данном случае фальсификация?

Билет №12

1. Расшифровать маркировку на крышке банок мясных, рыбных консервов. Определить сроки годности консервов. Определить их производителя, а так же к какой классификационной группе относятся представленные образцы консервов.
2. На полученные товары оформить АКТ ТОРГ-1. Объяснить его назначение
3. Обслужить покупателя.

КОРЗИНА ПОКУПАТЕЛЯ

1. Крупа рис (87-70) - 800гр
2. Масло растительное (110руб) - 2 шт
3. Консер рыбные Сайра копченая 185-00руб - 1 шт
4. Пакет упаковочный 3 руб

Билет №13

1. Оформить бланк документа «Заявка на завоз товара» по следующему условию: магазин «Светлячок» г. Мегулев, ул. Садовая-51, осуществляет заказ товаров у оптовой базы «Центральная» расположенной по адресу г. Мегулев ул. Дружбы 1. следующего перечня (с учетом заранее известных цен базы):

- 1) Колбаса вареная «Деревенская» 10 килограмм, по цене 235 рублей 30 копеек за 1 килограмм;
- 2) Масло сливочное «Крестьянское» 10 килограмм, по цене 180 рублей 10 копеек за 1 килограмм.
- 3) Сыр «Сливочный» 10 килограмм, по цене 285 рублей 50 копеек за 1 килограмм.

Дата составления заявки 24.02.2022 г., лицом оформившим «Заявку на завоз товаров» считать себя в должности заведующего магазином.

2. Дать заключение о качестве по следующим показателям: паюсная икра имеет цвет темный, однородный, консистенция однородная, твердая, засол равномерный, во вкусе слабая горечь и слабый запах окислившегося жира
3. Конфликтная ситуация:

Покупатель приобрел в магазине подсолнечное масло (нерафинированное), обратил внимание, что в одной из бутылок имеется осадок и сделал замечание продавцу, сказав, что выставлен испорченный товар. Прав ли покупатель? Чем отличается масло, где имеется осадок от масла, которое осадка не имеет? Провести полный анализ ситуации.

Билет №14

1. Составить Акт о недостатке товара.

Данные: Магазин «Овощи» расположенной по адресу г. Новый, ул. Зеленая-156,

При приемке товара обнаружена недостача следующих товаров:

свекла – 25 килограмм по цене 50 рублей 50 копеек за 1 килограмм;

морковь – 15 килограмм по цене 45 рублей 80 копеек за 1 килограмм.

Датой оформления документа считать дату его выписки, лицом оформившим документ указать себя

2. Осуществить подготовку к продаже и выкладку чая и кофе по имеющимся образцам

3. Произвести идентификацию крупы, определить качество по органолептическим признакам

Билет №15

1. Оформить бланк документа «Акт о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей» по следующему условию: в магазине «Товары для дома» в период инвентаризации были обнаружены битые и бракованные товары следующего перечня:

1) Набор подарочный (чай-чашка) по цене за 1 штуку - 750 рублей 80 копеек в количестве 2 штук.

2) Вино столовое красное «Вермут» по цене за 1 штуку – 390 рублей 90 копеек в количестве 5 штук.

Акт составлен в составе комиссии: Киреева А.В, Шипулина Т.А, Труфанова А.Н. Материально ответственное лицо – заведующая складом Савенкова О.А. Укажите сумму определенной недостачи. Укажите, какое может быть решение администрации, согласно выше указанному условию.

2. Проверить сроки реализации продовольственных товаров (масло подсолнечное, яйцо куриное).

Дать покупателю необходимую информацию по данному продукту.

3. Торговая ситуация

Покупатель возвращает в магазин открытую коробку шоколадных конфет «Коркунов» с чеком. На поверхности конфет белый налет (сахарное «поседение»). Как Вы поступите? Почему образовался белый налет на конфетах?

4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Форма отчетности

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета. К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- дневник практики;
- отчет по практике;
- характеристика.

Дифференцированный зачет проводится в виде защиты отчета по практике.

4.2. Виды работ производственной практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций, практического опыта	Виды работ
ПК 1. ПК 2. ПК 3. ПК 5 ОК 1. – ОК 5. ПО 1. ПО 3.	Раздел 1. Приемка товаров и подготовка рабочего места продавца продовольственных товаров. Выполнение работ по предпродажной подготовке, размещению, выкладке продовольственных товаров в торговом зале.
ПК 4 ПК 5. ПК 6 ПК 8 ОК 1. – ОК 5. ПО 2. ПО 3.	Раздел 2. Участие в работе по изучению спроса, продажи продовольственных товаров, обслуживания покупателей, соблюдения условий хранения, сроков реализации продаваемых продуктов питания.
ПК 7 ОК 1. – ОК 5. ПО 1.	Раздел 3. Участие в осуществлении контроля сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 1. – ПК 8. ОК 1. – ОК 5. ПО 1 - ПО 3	Аттестация по производственной практике

4.3. Порядок подведения итогов практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики.

Руководитель практики проверяет представленный студентом отчет по практике и решает вопрос о допуске данного отчета к защите.

Отчет, допущенный к защите руководителем практики, защищается в комиссии в виде собеседования.

В процессе защиты отчета по практике студент должен кратко изложить основные результаты проделанной работы, выводы и рекомендации, структуру и анализ материалов, оценить их полноту и объем.

Оценка за производственную практику выставляется на основании предоставления данных аттестационного листа (см Приложение 19) и выполненных заданий по практике (с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика), характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике, защиты отчета по практике.

По результатам защиты руководитель практики (комиссия) выставляет студенту оценку по пятибалльной системе, заносит ее в зачетную ведомость.

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

5.1. Пояснительная записка

5.1.1. Область применения

Настоящий комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов по виду профессиональной деятельности Продажа продовольственных товаров в рамках реализации Программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих (далее – ПППРС) 17353 Продавец продовольственных товаров.

Формой аттестации является квалификационный экзамен. Итогом квалификационного экзамена является однозначное решение : «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Инструментарий оценки, входящий в данный комплект оценочных средств, представляет собой **комплексное практическое задание**: «Продемонстрируйте технологическую последовательность действий при выполнении торгово - технологического процесса продажи продовольственных товаров в предприятиях розничной торговли».

Комплексное практическое задание состоит из следующих этапов:

- I. Приемка товара
- II. Подготовка товара к продаже
- III. Продажа товара, изучение спроса.
- IV. Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей

Третий этап задания вариативен и содержит три варианта заданий по продаже различных видов товаров.

Результаты оценочной процедуры заносятся в протокол квалификационного экзамена (один общий на группу) и в экзаменационный лист кандидата (один отдельно на каждого кандидата) и подписываются всеми членами аттестационно - квалификационной комиссии.

5.1.2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на квалификационном экзамене

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

-освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

ПК 1.Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 2.Участвовать в приемке товаров

ПК 3.Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 4.Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 5.Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 6.Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 7.Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей

ПК 8.Изучать спрос покупателей.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 4. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 5. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

5.2. Оценка результатов освоения профессиональных компетенций

5.2.1. Показатели оценки результата по освоению профессиональных компетенций

Профессиональная компетенция	Показатели оценки результата
ПК 1. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	1. Идентифицирует ассортиментную принадлежность различных групп, подгрупп продовольственных товаров 2. Оценивает качество по органолептическим показателям, распознает дефекты пищевых продуктов
ПК 2. Участвовать в приемке товаров	1. Производит приемку товара по количеству и качеству на основании «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» 2. Соблюдает правила охраны труда при приемке товара. 3. Проверяет соответствия маркировки с данными указанными в сопроводительном документе.
ПК 3. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	4. Размещает товары на торговом оборудовании, подготавливает их к продаже в соответствии с «Правилами торговли» 5. Оформляет ценники на товар с указанием всех реквизитов в соответствии с «Правилами торговли» 6. Соблюдает правила охраны труда при подготовке товаров к продаже
ПК 4. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	7. Встречает покупателя, приветствует его, выявляет его спрос в соответствии с заданием 8. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров в соответствии с ЗоЗПП, правилами продажи отдельных видов товаров.
ПК 5. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	9. Соблюдает соответствие условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов СанПиН 2.3.2.1324-03, осуществляет расчет за покупку в соответствии с «Правилами торговли»
ПК 6. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	10. Соблюдает правила эксплуатации торгово-технологического оборудования и технику безопасности.
ПК 7. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	11. Осуществляет создание и контроль условий для сохранности ТМЦ.
ПК 8. Изучать спрос покупателей.	12. Создает простейшие опросные анкеты по сбору и обработке количественной и качественной

	информации, целями и задачами опроса является изучение спроса покупателей и их предпочтения.
--	--

5.2.2.Объекты и методы оценки

Показатели оценки результата	Объекты оценки	Методы оценки
1. Производит приемку товара по количеству с оформлением приходного документа в соответствии с заданием	Оценка правильности оформления приходного документа в модельной ситуации	Сопоставление с эталоном Экспертная оценка по критериям
2. Производит приемку товара по качеству путем внешнего осмотра	Оценка процесса приемки товара по качеству в модельной ситуации	Структурированное наблюдение
3. Соблюдает правила охраны труда при приемке товара	Оценка процесса приемки товара в модельной ситуации	Структурированное наблюдение
4. Размещает товары на торговом оборудовании, подготавливает их к продаже в соответствии с «Правилами торговли»	Оценка процесса подготовки и размещения товаров в модельной ситуации	Структурированное наблюдение
5. Оформляет ценники на товар с указанием всех реквизитов в соответствии с «Правилами торговли»	Оценка правильности оформления ценников в модельной ситуации	Сопоставление с эталоном Экспертная оценка по критериям
6.Соблюдает правила охраны труда при подготовке товара к продаже	Оценка процесса подготовки и размещения товаров в модельной ситуации	Структурированное наблюдение
7. Встречает покупателя, приветствует его, выявляет спрос в соответствии с заданием 8. Осуществляет показ товара, обслуживает покупателя, предоставляет необходимую информацию в соответствии с технологической картой 9. Осуществляет расчет за покупку в соответствии с «Правилами торговли»	Оценка процессов встречи, обслуживания покупателя, осуществление расчета за покупку в модельной ситуации Оценка объема и уровня профессионально-значимой информации в модельной ситуации	Сопоставление с эталоном Экспертная оценка по критериям Структурированное наблюдение
10. Соблюдает правила охраны труда при продаже товаров	Оценка процесса продажи товаров в модельной ситуации	Структурированное наблюдение
11.Подсчитывает оставшиеся после продажи товары и записывает результаты в инвентаризационную опись 12. Подсчитывает общую сумму оставшихся после продажи товаров, сумму выручки, сравнивает суммы до и после продажи в соответствии с заданием	Оценка процесса проведения инвентаризации в модельной ситуации Оценка правильности оформления инвентаризационной описи в модельной ситуации	Экспертная оценка по критериям Структурированное наблюдение
13. Соблюдает правила охраны труда при осуществлении инвентаризации товарно-материальных ценностей	Оценка процесса контроля сохранности товарно-материальных ценностей в модельной ситуации	Структурированное наблюдение

5.3.Инструментарий оценки

В ходе квалификационного экзамена обучающиеся выполняют практическую квалификационную работу и теоретическую часть

5.3.1. Обеспечение.

Расходные материалы

1. Продовольственные товары в ассортименте
2. Упаковочные пакеты
3. Ценники

Оборудование, инвентарь, инструмент, приспособления

1. Весы электронные.
2. ККМ
3. Монетница.
4. Витрины, стеллажи.
5. Совки для сыпучих товаров.

Документация:

1. Нормативная документация:
 - Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству №П6
 - Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству №П7
 - Закон Российской Федерации № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
 - Правила торговли; Москва, Издательство «Ось-89», 2019г.
2. Бланки: ценники, Акты форма ТОРГ-1, ТОРГ-2
3. Товаросопроводительная документация: накладные, сертификаты

Место проведения:

ГБПОУ ПО «Локнянский сельскохозяйственный техникум»,

5.3.2.Задание для экзаменуемого.

Теоретическая часть

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Тесты типа «А» - задание с выбором ответа (1-ый уровень сложности); Инструкция к выполнению: 1.Внимательно прочитайте задание теста. 2.Прочитайте варианты ответов. 3.В графе «правильный ответ» поставьте выбранную одну или несколько букв или (цифру) из вариантов ответа. 4. Исправления не допускаются.			
№	ВОПРОС	ОТВЕТ	Кол-во операций
1	Назовите средства информации о товаре по форме представления: а) маркировка товара б) габаритные размеры в) стандарт или технические условия г) специфические обозначения на отдельные виды товаров.		
2	Назовите формы сертификации продукции: А) ежегодная Б) независимая В) добровольная Г) обязательная		
3	Назовите виды ржаной хлебопекарной муки: А) крупчатка Б) обойная В) обдирная Г)экстра Д) сеяная		

4	В чем главное отличие сырокопченых колбас от вареных и полукопченых? А) мало влаги Б) длительный срок хранения В) неплотная консистенция		
5	К естественной убыли относят А) усушка Б) бой В) утечка Г) раструска		
6	Мероприятия по уничтожению микробов А) дезинсекция Б) <u>дезинфекция</u> В) дератизация		
7	Сроки сдачи зачета по санитарному минимуму работника торговли А) 1 раз в 5 лет Б) 1 раз в 3 года В) <u>1 раз в 2 года</u>		
8	Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта: а) ордер б) накладная в) сертификат		
9	Виды ответственности за санитарные правонарушения А) моральная, физическая, уголовная Б) дисциплинарная, уголовная, моральная В) дисциплинарная, административная, уголовная		
10	Обработку инвентаря моющим раствором проводят: а) 1 раз в неделю б) 2 раза в неделю в) каждый день г) через день		
11	Процесс перемещения товаров от производителя до потребителя: а) товародвижения б) товаропоступление в) товаровывоз г) товароразмещение		
12	Что включают в себя первичные документы по поступлению товаров? а) платежные поручения б) товарно-транспортные накладные в) накопительные ведомости по приходу г) количественно-суммовые оборотные ведомости		
13	Приемка товаров по количеству проводится с целью А) удовлетворения потребностей покупателя в заказанных товарах Б) проверки соответствия фактически поставленного на склад количества товаров количеству, указанному в транспортных и сопроводительных документах отправителя, а также условиям договора В) обнаружения недостачи товаров, поступивших автомобильным транспортом		
14	SKU – это: А) «Золотая полка» Б) ассортимент В) складская учётная единица		
15	Акт форма ТОРГ-2 составляется в случае: А) соответствия товаров по количеству и качеству Б) несоответствия груза по количеству или качеству с накладной поставщика. Г) приемки товаров на складе поставщика		
16	Основной документ, регламентирующий отношение грузоотправителя перевозчика и грузополучателя:		

	а) Кассовый чек в) Товарная накладная	б) Товарно-транспортная накладная г) Счет фактуры		
17	Выберите то, что не относится к естественной убыли: а) разлив б) порча в) распыл г) усушка			
18	Основные торговые функции магазинов следующие: а) составление заявок на завоз товаров б) изучение покупательского спроса на товары в) формирование ассортимента товаров г) реклама товаров и услуг д) все вышеперечисленные функции			
19	По назначению и характеру инвентаризации бывают: А) плановые Б)внезапные В)полные Г) частичные Д) выборочные Е) сплошные			
20	Уровень настольно- циферблатных весов расположен: 1) под гиревой площадкой 2) на станине 3) под товарной площадкой			
21	Цена товара на электронных весах вводится при помощи 1) функциональной клавиатуры 2) цифровой клавиатуры 3) дополнительной клавиатуры			
22	Слайсер предназначен: 1) для разделки отрубов мяса и рыбы на порции различной массы 2) для нарезания продуктов различной толщины 3) для измельчения мяса и рыбы на фарш			
23	К торговой мебели относятся: 1) полки, прилавки, шкафы, весы, стулья 2) прилавки, стеллажи, тележки 3) стеллажи, витрины, прилавки, горки			
24	К техническому средству, предназначенному для формирования сигнала о пожаре, относятся 1)пожарный извещатель 2)пожарная сингализация 3)пожарный оповещатель 4) первичные средства пожаротушения			
25	Противопожарный инструктаж проходят 1)только лица, работа которых связана с производством взрыво- и (или) пожароопасных работ 2) все работники предприятия при поступлении на работу 3) только лица, назначенные ответственными за пожарную безопасность объектов 4) только профессии и должности, которые указаны в утвержденном работодателем перечне			

Практическая квалификационная работа

Комплексное практическое задание:

Продемонстрируйте технологическую последовательность действий при выполнении торгово - технологического процесса продажи продовольственных товаров в предприятиях розничной торговли.

Указания к выполнению: Выполнить приемку товара, подготовку товара к продаже; обслужить и консультировать покупателей, изучить спрос, осуществить контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

5.4.Пакет экзаменатора

5.4.1. Инструменты оценки:

1. Теоретическая часть. Тест. Эталон ответов.

№ вопроса	ОТВЕТ	Кол-во операций
1	А	4
2	В, Г	4
3	Б, В, Д	5
4	А Б	3
5	А Г В	4
6	Б	3
7	<u>В</u>	3
8	В	3
9	В	3
10	А	4
11	А	4
12	Б	4
13	Б	3
14	В	3
15	Б	3
16	Б	4
17	Б	4
18	Д	5
19	А Б	6
20	2	3
21	2	3
22	2	3
23	3	3
24	1	4
25	2	4
итого операций		92

Критерии оценок тестовых заданий:

«5» (отлично) – 85-100%

«4» (хорошо) – 70-84%

«3» (удовлетворительно) – 50 – 69%

«2» (неудовлетворительно) менее 50%

Комплексное практическое задание:

1. Порядок выполнения комплексного практического задания (Приложение 1)
2. Оцениваемые компетенции по этапам задания (Приложение 2)
3. Варианты заданий для проведения практической квалификационной работы – 5 вариантов (Приложение 3)
4. Критерии оценки продукта и процесса деятельности при идентификации и ассортиментной принадлежности, проверке качества, комплектности, количественных характеристик товаров. (Приложение 4)
5. Сводная таблица сформированности ПК 1. ПК 2. (Приложение 5)
6. Критерии оценки продукта и процесса деятельности при подготовке товаров к продаже, их размещению и выкладке на торговом оборудовании (Приложение 6)
7. Сводная таблица сформированности ПК 3. ПК 5. (Приложение 7)

8. Критерии оценки продукта и процесса деятельности при обслуживании покупателей и предоставлении достоверной информации о товарах (Приложение 8)
9. Сводная таблица сформированности ПК 4, ПК 8. (Приложение 9)
10. Критерии оценки продукта и процесса деятельности при осуществлении эксплуатации торгово-технологического оборудования. (Приложение 10)
11. Сводная таблица сформированности ПК 6. (Приложение 11)
12. Критерии оценки процесса осуществления контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей. (Приложение 12)
13. Сводная таблица сформированности ПК 7. (Приложение 13)
14. Таблица итоговых результатов оценки выполнения комплексного практического задания (Приложение 14)
15. Условия положительного/отрицательного заключения по освоению профессионального модуля (Приложение 15)
16. Инструкция для обучающихся (Приложение 16)
17. Бланк инвентаризационной описи (Приложение 17)
18. Бланк приходной накладной (Приложение 18)

ПРИЛОЖЕНИЯ.

Приложение 1. Порядок выполнения комплексного практического задания

1. Одеть спецодежду, занять рабочее место
2. Получить и изучить задание
3. Изучить технологическую карту
4. Произвести приемку товара
 - произвести подсчет товара
 - заполнить приходный документ
 - подсчитать общую сумму товаров на начало работы
 - произвести приемку товара по качеству путем внешнего осмотра
5. Произвести подготовку товара к продаже
 - разместить товары на торговом оборудовании
 - оформить ценники на товар
6. Произвести обслуживание покупателя
 - встретить покупателя, приветствовать его
 - выявить спрос покупателя
 - осуществить предложение, взвешивание и показ товара
 - предоставить покупателю консультацию о товаре
 - произвести расчет за проданный товар
 - упаковать товар, выдать покупку
 - поблагодарить за покупку
7. Произвести инвентаризацию товарно-материальных ценностей
 - подсчитать оставшийся после продажи товар
 - записать полученные данные в инвентаризационную опись
 - подсчитать общую сумму товаров на конец работы

Приложение 2. Оцениваемые компетенции по этапам задания

Этапы задания	Порядок выполнения действий	Оцениваемые компетенции
1. Приемка товара	1. Произвести приемку товаров по количеству с оформлением приходного документа и выведением общей суммы товаров на начало рабочего периода. 2. Произвести одновременно приемку товаров по качеству путем их внешнего осмотра.	ПК 1. ПК 2. ПК 5. ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5
2. Подготовка товара к продаже	1. Разместить товары на торговом оборудовании, разместить на рабочем месте необходимый торговый инвентарь. 2. Оформить ценники на товары с указанием всех реквизитов (наименование товара, наименование изготовителя, сорт, вес, объем, дата оформления, подпись материально-ответственного лица)	ПК 3.ПК 5. ПК 6. ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5
3. Продажа товара (по вариантам заданий)	1. Встреча покупателя, приветствие. 2. Выявление спроса покупателя. 3. Предложение, взвешивание и показ товара. 4. Расчет за проданный товар. 5. Упаковка, выдача покупки.	ПК 4. ПК 6, ПК 8. ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5
4. Контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей (инвентаризация товара)	1. Подсчитать оставшийся после продажи товар. 2. Записать полученные данные в инвентаризационную опись 3. Подсчитать общую сумму товаров на конец рабочего периода. 4. Подсчитать общую сумму выручки. 5. Вывести результат инвентаризации.	ПК 7 ОК 2 ОК 4 ОК 5

Приложение 3. Варианты заданий для проведения практической квалификационной работы

Вариант 1

- 5. Вермишель фасованная – $1 \times 60 = 60$ р
- 6. Рис фасованный – $1 \times 67 = 67$ р
- 7. Сок «Добрый» 1л – $1 \times 65 = 65$ р
- 8. Вафли «Шоколадные» - $1 \times 38 = 38$ р
- 9. Печенье «Счастливый день» - $2 \times 13 = 26$ р
- 10. Карамель «Желейка» - $0,3 \text{ кг} \times 110 = 33$ р
- 11. Пакет упаковочный – $1 \times 3 = 3$ р

Общая сумма покупки 292 руб

Вариант 2

- 6. Рожки фасованные – $1 \times 52 = 52$ р
- 7. Гречневая крупа фасованная – $1 \times 45 = 45$ р
- 8. Сок «Моя семья» 0,2 л – $2 \times 17 = 34$ р
- 9. Печенье «Сгущенное молоко» - $2 \times 16 = 32$ р
- 10. Карамель «Авиа» - $0,4 \text{ кг} \times 100 = 40$ р
- 11. Чай «Майский» - $1 \times 41 = 41$ р
- 12. Пакет упаковочный – $1 \times 3 = 3$ р

Общая сумма покупки 247 р

Вариант 3

- 5. Рожки крупные весовые – $0,5 \text{ кг} \times 42 = 21$ р
- 6. Горох фасованный – $1 \times 44 = 44$ р
- 7. Сок «Добрый» 1л – $1 \times 65 = 65$ р
- 8. Сок «Моя семья» 0,2л - $1 \times 17 = 17$ р
- 9. Карамель «Солнышко» - $0,3 \text{ кг} \times 120 = 36$ р
- 10. Печенье «Сгущенное молоко» - $2 \times 16 = 32$ р
- 11. Пакет упаковочный – $1 \times 3 = 3$ р

Общая сумма покупки 198 р

Вариант 4

- 5. Ракушки весовые – $0,5 \text{ кг} \times 52 = 16$ р
- 6. Рис фасованный – $1 \times 87 = 37$ р
- 7. Соль – $1 \times 10 = 10$ р
- 8. Карамель «Фруктово-ягодная» - $0,5 \text{ кг} \times 90 = 45$ р
- 9. Вафли «Шоколадные» - $2 \times 38 = 76$ р
- 10. Чай «Принцесса Нури» - $2 \times 29 = 58$ р
- 11. Пакет упаковочный – $1 \times 3 = 3$ р

Общая сумма покупки 295 р

Вариант 5

- 1. Крупа манная весовая – $0,5 \text{ кг} \times 32 = 16$ р
- 2. Гречневая крупа фасованная – $1 \times 45 = 45$ р
- 3. Чай «Майский» - $2 \times 41 = 82$ р
- 4. Карамель «Желейка» - $0,7 \text{ кг} \times 110 = 77$ р
- 5. Соль – $1 \times 10 = 10$ р
- 6. Печенье «Счастливый день» - $2 \times 13 = 26$ р
- 7. Пакет упаковочный – $1 \times 3 = 3$ р

Общая сумма покупки 259 р

Приложение 4. Критерии оценки продукта и процесса деятельности при идентификации и ассортиментной принадлежности, проверке качества, комплектности, количественных характеристик товаров.

ПК 1. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 2. Участвовать в приемке товаров

№ п/п	Наименование параметра	Критерии оценки	Количество баллов
1.	Приемка по количеству	Имеющийся в наличии товар подсчитан верно	1
		Допущена ошибка при подсчете товара	0
2.	Оформление приходного документа	Документ оформлен в соответствии с заданием	1
		Оформление документа не соответствует заданию	0
3.	Приемка по качеству и комплектности (отдельных наименований товара)	Произведен осмотр всего имеющегося товара	1
		Осмотрен не весь товар	0
4.	Оформление документа при не соответствии количества/качества	Документ оформлен правильно, в соответствии с формой ТОРГ-1; ТОРГ-2	1
		Документ оформлен с ошибками	0
5.	Соблюдение правил охраны труда при приемке	Применяет безопасные приемы ведения работ	1
		Не применяет безопасные ведения работ	0
6.	Соблюдение технологической последовательности действий	Соблюдает технологическую последовательность действий	1
		Не соблюдает технологическую последовательность действий	0
7	Выполнение норм времени	Выполняет нормы времени	1
		Не выполняет нормы времени	0
	Максимальное количество баллов		7

Приложение 5. Сводная таблица оценки сформированности ПК 1. ПК2.

ПК 1. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 2. Участвовать в приемке товаров

№ п/п	Ф.И.О. экзаменуемого	Производит приемку товара по количеству с оформлением приходного документа, производит приемку товара по качеству путем внешнего осмотра. Объект оценки: продукт и процесс приемки товара в модельной ситуации.					Соблюдает правила охраны труда при приемке товара. Объект оценки: процесс приемки товара в модельной ситуации.				Набрано баллов	% выполнения	Оценка	Заключение о сформиро- ванности ПК 1. ПК2. (освоена / не освоена)
		Имеющийся в наличии товар подсчитан верно	Приходный документ оформлен в соответствии с заданием	Произведен осмотр всего имеющегося в наличии товара	Документ оформлен правильно, в соответствии с формой ТОРГ-1; ТОРГ-2	Итого по показателю	Применяет безопасные приемы ведения работ	Соблюдает технологическую последовательность действий	Выполняет нормы времени	Итого по показателю				
Максимальное количество баллов		1	1	1	1	4	1	1	1	3	7			
1														
2														
3														

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Ассистент _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20... г.

Приложение 6. Критерии оценки продукта и процесса деятельности при подготовке товаров к продаже, их размещению и выкладке на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 3. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 5. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

№ п/п	Наименование параметра	Критерии оценки	Количество баллов
1.	Подготовка товара к продаже	Товар осмотрен и подготовлен к продаже в полном объеме	1
		Не весь товар подготовлен к продаже	0
2.	Проверка сроков годности и сроков реализации продаваемых продуктов.	Проверка сроков годности и сроков реализации товара проведена в полном объеме	1
		Не весь товар проверен, есть нарушения по определению сроков годности и сроков реализации товара	0
3.	Оформление ценников	Ценники оформлены с указанием всех необходимых реквизитов	1
		Ценники оформлены с нарушением, указаны не все реквизиты	0
4.	Выкладка товаров	Весь имеющийся товар аккуратно выложен на торговом оборудовании	1
		Небрежная выкладка; отдельный товар не выложен на торговом оборудовании	0
5.	Соблюдение технологической последовательности действий	Соблюдает технологическую последовательность действий	1
		Не соблюдает технологическую последовательность действий	0
6.	Выполнение норм времени	Выполняет нормы времени	1
		Не выполняет нормы времени	0
Максимальное количество баллов			6

Приложение 7. Сводная таблица оценки сформированности ПК 3. ПК 5.

ПК 3. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 5. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

№ п/п	Ф.И.О. экзаменуемого	№ задания	Определяет сроки годности и сроки реализации продуктов. Размещает товары на торгово- технологическом оборудовании, подготавливает их к продаже, оформляет ценники на товар с указанием всех реквизитов. Объект оценки: продукт и процесс подготовки и размещения товаров в модельной ситуации.					Соблюдает правила охраны труда при подготовке товара к продаже. Объект оценки: процесс подготовки и размещения товаров в модельной ситуации			Набрано баллов	% выполнения	Оценка	Заключение о сформиро- ванности ПК 3. ПК 5.
			Товар осмотрен и подготовлен к продаже в полном объеме	Проверка сроков годности и сроков реализации товара проведена в полном объеме	Ценники оформлены с указанием всех необходимых реквизитов	Весь имеющийся товар аккуратно выложен на торговом оборудовании	Итого по показателю	Соблюдает технологическую последовательность действий	Выполняет нормы времени	Итого по показателю				
Максимальное количество баллов			1		1	1	3	1	1	2	6			
1														
2														
3														

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Ассистент _____

Дата проведения: «___» _____ 20... г.

Приложение 8. Критерии оценки процесса деятельности при обслуживании покупателей и предоставлении им достоверной информации о товарах.

ПК 4. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 8. Изучать спрос покупателей.

№ п/п	Наименование параметра	Критерии оценки	Количество баллов
1.	Встреча покупателя, выявление спроса	Доброжелательная встреча покупателя, спрос выявлен	1
		Недоброжелательная встреча, молчание продавца	0
2.	Предложение и показ товара при обслуживании	Показ товара и порядок обслуживания соответствует технологической карте	1
		Показ товара и порядок обслуживания не соответствует технологической карте	0
3.	Консультация покупателя о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товара	Информация о товаре достоверна, представлена в соответствии с технологической картой	1
		Информация о товаре либо не достоверна, либо не предоставлена вовсе	0
4.	Расчет за покупку	Последовательность действий при расчете верна	1
		Последовательность действий при расчете неверна	0
5.	Упаковка товара, выдача покупки	Товар упакован, доброжелательно выдан	1
		Товар не упакован, молчание продавца	0
6.	Соблюдение правил охраны труда при обслуживании покупателя	Применяет безопасные приемы ведения работ	1
		Не применяет безопасные приемы ведения работ	0
7.	Соблюдение технологической последовательности действий	Соблюдает технологическую последовательность действий	1
		Не соблюдает технологическую последовательность действий	0
8.	Выполнение норм времени	Выполняет нормы времени	1
		Не выполняет нормы времени	0
Максимальное количество баллов			8

Приложение 9. Сводная таблица оценки сформированности ПК 4. ПК 8.

ПК 4. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 8. Изучать спрос покупателей.

№ п/п	Ф.И.О. экзаменуемого	№ задани я при же ребьев- ки	Встречает покупателя, приветствует его, выявляет спрос в соответствии с заданием; консультирует и обслуживает покупателя, предоставляет необходимую информацию, осуществляет расчет за покупку, упаковывает, выдает покупку. Объект оценки: продукт и процесс подготовки и размещения товаров в модельной ситуации.						Соблюдает правила охраны труда при подготовке товара к продаже. Объект оценки: процесс деятельности при обслуживании покупателей в модельной ситуации.				Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформиро- ванности ПК 4. ПК 8.
			Доброжелательная встреча покупателя, спрос выявлен	Консультирование покупателей и порядок обслуживания соответствует технологической карте	Информация о товаре достоверна	Последовательность действий при расчете верна	Товар упакован, доброжелательно выдан	Итого по показателю	Применяет безопасные приемы ведения работ	Соблюдает технологическую последовательность действий	Выполняет нормы времени	Итого по показателю			
Максимальное количество баллов			1	1	1	1	1	5	1	1	1	3	8		
1															
2															
3															

Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Эксперт-экзаменатор _____
 Ассистент _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20... г.

Приложение 10. Критерии оценки процесса деятельности при осуществлении эксплуатации торгово-технологического оборудования.

ПК 6. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

№ п/п	Наименование параметра	Критерии оценки	Количество баллов
1.	Соблюдение правил эксплуатации торгово-технологического оборудования	Соблюдает правила эксплуатации	1
		Не соблюдает правила эксплуатации	0
2.	Соблюдение правил взвешивания	Правила взвешивания выполняет	1
		Правила взвешивания не выполняет	0
3.	Соблюдение правил работы на ККМ	Правила работы на ККМ выполняет	1
		Правила работы на ККМ не выполняет	0
4.	Выполнение технологической последовательности действий	Выполняет технологическую последовательность действий	1
		Не выполняет технологическую последовательность действий	0
5.	Соблюдение правил охраны труда при эксплуатации торгово-техно логического оборудования	Применяет безопасные приемы ведения работ	1
		Не применяет безопасные приемы ведения работ	0
6	Выполнение норм времени	Выполняет нормы времени	1
		Не выполняет нормы времени	0
Максимальное количество баллов			6

Приложение 11. Свободная таблица оценки сформированности ПК 6

ПК 6. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

№ п/п	Ф.И.О. экзаменуемого	Осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. Объект оценки: процесс выполнен, продукт взвешен, и продажа продуктов в соответствии с модельной ситуацией.					Соблюдает правила охраны труда при эксплуатации торгово-технологического оборудования. Объект оценки: процесс контроля за соблюдение правил эксплуатации торгово-технологического оборудования			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности ПК 2.4, ПК 2.5.
		Эксплуатация торгово-технологического оборудования не нарушена	Имеющийся в наличии товар взвешен верно	Расчет за проданный товар осуществлен верно	Соблюдает технологическую последовательность действий	Итого по показателю	Применяет безопасные приемы ведения работ	Выполняет нормы времени	Итого по показателю			
Максимальное количество баллов		1	1	1	1	4	1	1	2	6		
1												
2												
3												

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Ассистент _____

Дата проведения: «___» _____ 20... г.

Приложение 12. Критерии оценки процесса осуществлении контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК 7. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

№ п/п	Наименование параметра	Критерии оценки	Количество баллов
1.	Подсчет в целях контроля оставшихся после продажи товаров	Проведен подсчет всех товаров	1
		Отдельные товары пропущены при подсчете	0
2.	Подсчет общей суммы товаров и запись результатов подсчета в инвентаризационную опись	Все товары записаны в инвентаризационную опись	1
		Допущены пропуски при записи товаров в опись	0
3.	Выведение в целях контроля результатов инвентаризации	Результат инвентаризации выведен верно	1
		Допущены ошибки при выведении результата инвентаризации	0
4.	Соблюдение технологической последовательности действий	Соблюдает технологическую последовательность действий	1
		Не соблюдает технологическую последовательность действий	0
5.	Выполнение норм времени	Выполняет нормы времени	1
		Не выполняет нормы времени	0
Максимальное количество баллов			5

Приложение 13. Сводная таблица оценки сформированности ПК 7.

ПК 7. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

№ п/п	Ф.И.О. экзаменуемого	Производит в целях контроля подсчет и запись в инвентаризационную опись оставшихся после продажи товаров, подсчитывает сумму выручки, выводит результат инвентаризации. Объект оценки: процесс и продукт (инвентаризационная опись) осуществления контроля за сохранность товарно-материальных ценностей.				Соблюдает правила охраны труда при приемке товара. Объект оценки: процесс контроля за сохран-ностью товарно-материальных ценностей			Набрано баллов	% выполнения	Оценка	Заключение о сформиро- ванности ПК 2.6. (освоена / не освоена)
		Произведен подсчет всех оставшихся товаров	Все товары записаны в инвентаризаци- онную опись	Результат инвентаризации выведен верно	Итого по показателю	Соблюдает технологическую последователь- ность действий	Выполняет нормы времени	Итого по показателю				
Максимальное количество баллов		1	1	1	3	1	1	2	5			
1												
2												
3												

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Ассистент _____

Дата проведения: « ____ » _____ 20... г.

**Приложение 14. Таблица итоговых результатов оценки выполнения комплексного
практического задания:**

«Продemonстрируйте технологическую последовательность действий при выполнении торгово - технологического процесса продажи продовольственных товаров в предприятиях розничной торговли».

Наименование ОУ: ГБПОУ ПО «Локнянский сельскохозяйственный техникум»

Дата проведения: _____ 20.... Г

№ п/п	Ф.И.О. обуча- ющегося	Итоги сформиро- ванности ПК 1. ПК 2.		Итоги сформиро- ванности ПК 3. ПК 5		Итоги сформиро- ванности ПК 4 ПК 8.		Итоги сформиро- ванности ПК 6		Итоги сформиро- ванности ПК 7.		Освоение ВДП в целом		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Заключение
Максимальное кол-во баллов		7		6		8		6		5		32		
1														
2														
3														
4														

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Эксперт-экзаменатор _____

Ассистент _____

Приложение 15. Условия заключения по освоению ПППРС 17353 Продавец продовольственных товаров

Комплексное практическое задание позволяет оценить сформированность профессиональных компетенции в отдельности и освоение ПППРС в целом.

Условия положительного/отрицательного заключения по освоению ПППРС 17353 Продавец продовольственных товаров:

-для принятия положительного заключения по освоению ПППРС в целом обучающийся должен набрать установленное минимальное количество баллов по каждой профессиональной компетенции. В случае, если обучающийся набирает меньше установленного минимального количества баллов по профессиональной компетенции, ПППРС 17353 Продавец продовольственных товаров считается не освоенной.

Таблица 1. Оценочная шкала по профессиональным компетенциям ПК 1. ПК2.

ПК 1. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 2. Участвовать в приемке товаров

Максимальное количество баллов по оценке профессиональных компетенции ПК 1. ПК 2. составляет 7 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональных компетенций обучающийся должен набрать не менее 4 баллов, что составляет 60 % от общего количества баллов.

Таблица 1

Набрано баллов	<4 баллов	≥ 4 баллов
Процент выполнения задания	< 60 %	≥ 60 %
Оценка	ПК 1. ПК 2. не сформированы	ПК 1. ПК 2. сформированы

Таблица 2. Оценочная шкала по профессиональным компетенциям ПК3. ПК5.

ПК 3. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 5. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

Максимальное количество баллов по оценке профессиональных компетенций ПК3. ПК5. составляет 6 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональных компетенций ПК3. ПК5 обучающейся должен набрать не менее 4 баллов, что составляет 60 % от общего количества баллов.

Таблица 2

Набрано баллов	<4 баллов	≥ 4 баллов
Процент выполнения задания	< 60 %	≥ 60 %
Оценка	ПК3. ПК5. не сформированы	ПК3. ПК5. сформированы

Таблица 3 Оценочная шкала по профессиональным компетенциям ПК4. ПК8.

ПК 4. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 8. Изучать спрос покупателей.

Максимальное количество баллов по оценке профессиональных компетенций ПК4. ПК8. составляет 8 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональных компетенций ПК3. ПК5 обучающейся должен набрать не менее 5 баллов, что составляет 60 % от общего количества баллов.

Таблица 3

Набрано баллов	<5 баллов	≥ 5 баллов
Процент выполнения	< 60 %	≥ 60 %

задания		
Оценка	ПК4. ПК8. не сформированы	ПК4. ПК8. сформированы

Таблица 4 Оценочная шкала по профессиональной компетенции ПК 6.

ПК 6. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 6.** составляет **6 баллов.**

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 6 обучающийся должен набрать не менее 4 баллов, что составляет 60 % от общего количества баллов.

Таблица 4

Набрано баллов	<4 баллов	≥ 4 баллов
Процент выполнения задания	< 60 %	≥ 60 %
Оценка	ПК6. не сформирована	ПК6 сформирована

Таблица 5.Оценочная шкала по профессиональной компетенции ПК7

ПК 7. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

Максимальное количество баллов по оценке профессиональной компетенции **ПК 7.**

Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей составляет 5 баллов.

Для принятия решения о сформированности профессиональной компетенции ПК 7 обучающийся должен набрать не менее 3 баллов, что составляет 60 % от общего количества баллов.

Таблица 5

Набрано баллов	<3 баллов	≥ 3 баллов
Процент выполнения задания	< 60 %	≥ 60 %
Оценка	ПК 7. не сформирована	ПК 7. сформирована

Суммарное максимальное количество баллов по оценке результатов освоения ПППРС 17353 Продавец продовольственных товаров: составляет 32 балла. Для принятия решения об освоении вида профессиональной деятельности обучающийся должен набрать не менее 19 баллов, что составляет 60 % от общего количества баллов. (Таблица 6)

Таблица 6. Оценочная шкала по оценке результатов освоения ПППРС 17353 Продавец продовольственных товаров:

Набрано баллов	<19 баллов	≥ 19 баллов
Процент выполнения задания	< 60 %	≥ 60 %
Оценка	ПППРС не освоена	ПППРС освоена

Приложение 16. Инструкция для обучающегося

Комплексное практическое задание по оценке ПППРС 17353 Продавец продовольственных товаров (Продавец продовольственных товаров (3 разряда)):

Задание:

«Продемонстрируйте технологическую последовательность действий при выполнении торгово - технологического процесса продажи продовольственных товаров в предприятиях розничной торговли».

Этапы выполнения задания по вариантам

1. Одеть спецодежду, занять рабочее место.
2. Оформить накладную на товар согласно перечню товаров
3. Подготовить к продаже группы продовольственных товаров:
 - проверить качество, количественные характеристики продовольственных товаров.
 - разместить товар в торговом зале и осуществить выкладку на торгово-технологическом оборудовании.
4. Встретить и проконсультировать покупателя
5. Предложить взаимозаменяемые товары.
6. Осуществить подготовку товаров к отпуску: взвешивание, комплектование.
7. Обслужить покупателя и предоставить достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товара.
8. Наблюдать за поведением покупателей и предложить помощь покупателю на основе наблюдений. Отследить частоту спроса на товар по скорости распродажи отдельных товаров, по предпочтениям покупателей и пр.
9. Определить суммарную стоимость покупки нескольких товаров, произвести расчет с использованием ККМ.
10. Упаковать и выдать покупку.
11. Выполнить норму времени.
12. Во время выполнения работы соблюдать правила речевого этикета и технику безопасности.

Приложение 17. Бланк инвентаризационной описи.

Инвентаризационная опись наличия товаров

От « » 20... г.

№ п/п	Наименование товара	Количество	Цена	Сумма
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
...				
...				
...				
...				
...				
...	Итого:		

Члены бригады №	Сумма выручки
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
Всего:	

Результат инвентаризации:

1. _____ + 2. _____ = 3. _____

(сумма товаров по описи) (сумма выручки)

Сравнить полученную сумму №3 с суммой товара по приходной накладной.

Варианты результатов инвентаризации:

- 1) Расхождений нет
- 2) Недостача товаров (указать конкретную сумму)
- 3) Излишек товаров (указать конкретную сумму)

Памятка

«Варианты результата инвентаризации»

1. Сумма товаров по описи + Сумма общей выручки = Сумма товаров по приходной накладной (расхождений нет)
2. Сумма товаров по описи + Сумма общей выручки < Сумма товаров по приходной накладной (недостача)
3. Сумма товаров по описи + Сумма общей выручки > Сумма товаров по приходной накладной (излишек)

Приложение 18. Бланк приходной накладной.

Приходная накладная
от « » 20.. г.

№ п/п	Наименование товара	Количество	Цена	Сумма
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
...				
...				
...				
...				
...				
...				
...				
...				
...	Итого:		

Приходную накладную оформила бригада № в составе:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Приложение 19. Форма аттестационного листа по производственной практике

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

студентка 2 курса специальности СПО 38.02.04 **Коммерция (по отраслям)** успешно прошла производственную практику по ПППРС 17353 Продавец продовольственных товаров в объеме 36 часов с «...». ... 20 ... по «29»20... в профильной организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Профессиональная компетенция	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Оценка (освоена/не освоена)
Сформированность профессиональных компетенций		
Компетенции	Основные показатели оценки результата	
ПК 1. Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству	- принятие товаров по количеству и качеству	освоена
ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	- подготовка товаров к продаже - размещение и выкладка товара	освоена
ПК 3. Обслуживать и консультировать покупателей о свойствах продовольственных товаров.	- Участие в обслуживании и консультировании покупателей под руководством наставника	освоена
ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	- проверка условий хранения продуктов - определение сроков годности - определение сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов.	освоена
ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	- подготовка оборудования к работе; - эксплуатация оборудования под контролем наставника	освоена
Сформированность общих компетенций		
Компетенции	Основные показатели оценки результата	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрирует устойчивый интерес к будущей профессии	освоена
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Правильно организует рабочее место и собственную деятельность, грамотно осуществляет выбор методов и способов решения профессиональных задач.	освоена
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	В ходе выполнения работ демонстрирует понимание ситуации и способность нести ответственность за свои решения.	освоена
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Демонстрирует оперативность поиска необходимой информации, отбор и анализ, широту использования различных источников для выполнения профессиональных задач.	освоена
ОК 5. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Демонстрирует коммуникабельность и бесконфликтное общение при взаимодействии с руководителями; аргументированное представление и отстаивание своего мнения. соблюдение правил деловой культуры при общении с руководством, клиентами	освоена

Дата «__» _____.20..

Подпись руководителя практики профильной организации

должность, ФИО

Характеристика учебной и профессиональной деятельности

обучающейся _____

ф.и.о. курс, специальность _____

во время производственной практики практиканту дана характеристика по следующим критериям:

Выполнение правил торговли: _____

Трудовая дисциплина _____

Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем _____

Ответственность за результаты своей работы _____

Работа в команде, эффективность общения с коллегами, руководством _____

Соблюдение действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий _____

Соблюдение требований охраны труда и экологической безопасности _____

Дата «__» _____.20.....

Подпись руководителя практики профильной организации _____

должность, ФИО