

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
"Тайшетский промышленно-технологический техникум"

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

ПМ.02. Продажа продовольственных товаров
образовательной программы (ОП)

по профессии СПО

38.01.02. Продавец, контролер-кассир

2018

Фонд оценочных средств к профессиональному модулю Продажа продовольственных товаров разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и рабочей программы профессионального модуля Продажа продовольственных товаров по профессии подготовки квалифицированных рабочих, служащих социально-экономического профиля **100701.01 Продавец, контролер-кассир.**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум»

Разработчики:

Рудаев Александр Викторович, преподаватель ГБПОУ ИО ТПТТ

Яхина Ольга Владимировна, мастер производственного обучения ГБПОУ ИО ТПТТ

Гореликов Андрей Николаевич, мастер производственного обучения ГБПОУ ИО ТПТТ

Рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии профессионального цикла

«31» мая 2018г. № 2
(номер протокола)

Председатель комиссии
(подпись)



Содержание

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

- 1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке
 - 1.1.1. Вид профессиональной деятельности
 - 1.1.2. Профессиональные и общие компетенции
 - 1.1.3. Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»
- 1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю²

II. Оценка освоения междисциплинарного(ых) курса(ов)²

- 2.1. Формы и методы оценивания²
- 2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК³
 - 2.2.1. Перечень заданий для текущей аттестации17
 - 2.2.2. Перечень заданий для промежуточной аттестации.....21

III. Оценка по учебной и производственной практике

- 3.1. Формы и методы оценивания³⁰
- 3.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике
 - 3.2.1. Учебная практика
 - 3.2.1.1. Перечень заданий для дифференцированного зачета33
 - 3.2.2. Производственная практика
 - 3.2.2.1. Перечень заданий для дифференцированного зачета40
- 3.3. Форма аттестационного листа по практике (заполняется на каждого обучающегося)

IV. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

- 4.1. Формы проведения экзамена (квалификационного)
- 4.2. Форма оценочной ведомости (заполняется на каждого обучающегося)
- 4.3. Форма комплекта экзаменационных материалов (очной части)
- 4.4. Перечень заданий, выполняемых в ходе очной части экзамена (квалификационного)
- 4.5. Защита портфолио
 - 4.5.1. Тип портфолио
 - 4.5.2. Проверяемые результаты обучения
 - 4.5.3. Основные требования
 - 4.5.4. Критерии оценки

I. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Результаты освоения рабочей программы профессионального модуля, подлежащие проверке

1.1.1. Вид профессиональной деятельности

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Продажа продовольственных товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
7. Изучать спрос покупателей.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Форма проведения экзамена: решение кейсов. Итогом этого экзамена является оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1.1.2. Профессиональные и общие компетенции

В результате освоения рабочей программы профессионального модуля у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции.

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Выполнение работ по приемке товаров в соответствии с требованиями Инструкций П 6 и П7: осуществление приемки товаров по количеству и качеству; оформление сопроводительных документов, оформления расхождений, выявленных при приемке товаров	№ 1, №2
ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение	Выполнение предпродажной подготовки товаров; размещение продовольственных	

и выкладку.	товаров в торговом зале; выкладка товаров соблюдением установленных правил;	№1, №2
ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Предоставление достоверной информации о качестве товаров; консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров; предоставление сведений о безопасности продовольственных товаров; выполнение расчетов с покупателями	№1, №2
ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Сроки хранения и специфика условий хранения товаров и требуемый режим; определение по маркировке сроков годности и сроков хранения реализуемых товаров	№1, №2
ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Подготовка к работе измерительного оборудования немеханического и механического оборудования; оборудование, обеспечивающее в соответствии с требованиями стандартов	№1, №2
ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Выполнения вычислительных операций на калькуляторе; осуществление расчетов с покупателями; заполнение и ведение отчетных документов; проведение инвентаризации товарно-материальных ценностей	№1, №2
ПК 7. Изучать спрос покупателей.	Выявление покупательского спроса на реализуемые в магазине товары; анализ результатов исследования покупательского спроса	№1, №2

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК, (в т.ч. частичной)

Общие компетенции	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие в проф. ориентационных мероприятиях, активность, инициативность, решение профессиональных задач; участие в конкурсах профессионального мастерства, студенческих конференциях,	№ 1, №2

	тематических мероприятиях и т.п.; чтение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Результативность определения задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; формулирование конкретных целей и на их основе планирования своей деятельности; анализ эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;	№1, № 2
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Адекватность анализа рабочей ситуации и самоконтроля при выполнении собственной деятельности; своевременность и целесообразность коррекции собственной деятельности; самоанализ выполненной работы и ее результатов	№1, № 2
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Оперативность отбора, обработки и результативного использования необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации. оперативность и самостоятельность в поиске информации; целесообразность выбора источников информации	№1, № 2
ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Самостоятельность и активность в применении ресурсов сети Интернет и электронных обучающих материалов для решения профессиональных задач	№1, №2
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Эффективность выполнения своей роли в групповой деятельности; представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; соблюдение принципов профессиональной этики; соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной	№1, №2

	практики и наставниками с производства.	
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Соблюдение правил продажи отдельных видов товаров; соблюдение сроков годности реализации товаров; соблюдение действующих санитарных норм и правил.	№1, №2
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Самостоятельность выбора военной специальности с учетом полученной профессии и полнота высказываемых суждений о необходимости исполнения воинской обязанности; освоение основ военной службы.	№1, №2

Таблица 3. Комплексные показатели сформированности компетенций

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
ПК 1 Осуществлять приемку товаров и контроль наличие необходимых сопроводительных документов на поступившие товары , ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	осуществления приемки товаров по количеству и качеству в соответствии с инструкцией П-6; осуществление приемки товаров по количеству и качеству; оформление сопроводительных документов, оформления расхождений, выявленных при приемке товаров Результативность определения задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; формулирования конкретных целей и на их основе планирования своей деятельности; личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации.	№1, № 2
ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже размещения и выкладку ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию,	Осуществления приемки товаров соответствии с инструкцией по порядке приемки товаров П-6 и П-7; распаковки отдельных групп непродовольственных товаров; соблюдения правил размещения и выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании; эксплуатации торгово-технологического оборудования. Результативность определения задач	№1, № 2

<p>осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; формулирования конкретных целей и на их основе планирования своей деятельности; личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации.</p>	
<p>ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Скорость обслуживания покупателей; предоставления достоверной информации о качестве товаров; консультирования покупателей о потребительских свойствах товаров; соответствие предоставления сведений о безопасности непродовольственных товаров; решения ситуационных и проблемных задач по продаже товаров и обслуживанию покупателей. Результативность определения задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; формулирования конкретных целей и на их основе планирования своей деятельности; личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации. адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами</p>	<p>№1, № 2</p>
<p>ПК 4 Соблюдать условия хранения, сроки годности, ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Выполнения вычислительных операций на калькуляторе; точность заполнения и ведения отчетных документов; Результативность определения задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; формулирования конкретных целей и на их основе планирования своей деятельности; личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации. адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов.</p>	<p>№1, № 2</p>
<p>ПК 5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее</p>	<p>Подготовка к работе измерительного оборудования немеханического и механического оборудования; оборудование, обеспечивающее в соответствии с требованиями стандартов; Результативность определения задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели;</p>	<p>№1, № 2</p>

достижения, определенных руководителем, ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	формулирования конкретных целей и на их основе планирования своей деятельности; личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации. адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами	
ПК 6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей. ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Выполнения вычислительных операций на калькуляторе; точность заполнения и ведения отчетных документов; Результативность определения задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; формулирования конкретных целей и на их основе планирования своей деятельности; личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации. адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов.	№1, № 2
ПК 7 Изучать спрос покупателей ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем, ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Соблюдение правил продажи отдельных видов товаров; соблюдение сроков годности реализации товаров; соблюдение действующих санитарных норм и правил. Результативность определения задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели; формулирования конкретных целей и на их основе планирования своей деятельности; личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации. адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами	№1, № 2

1.1.3. Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»

В результате освоения рабочей программы профессионального модуля обучающийся должен освоить следующие дидактические единицы.

Таблица 4. Перечень дидактических единиц в МДК и заданий для проверки

Коды	Наименования	Показатели оценки результата	№№ заданий
------	--------------	------------------------------	------------

			для проверки
Иметь практический опыт:			
ПО 1	Обслуживания покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров.	Соблюдение Т.Б. при обслуживании покупателей. Предоставление достоверной информации о качестве различных групп продовольственных товаров; консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров; полнота и достоверность сведений о производителях товаров; предоставление сведений о безопасности продовольственных товаров; решение ситуационных и проблемных задач при продаже товаров и обслуживанию с покупателями	1.1,1.2
Уметь:			
У 1	идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);	Выполнение идентификации товаров различных товарных групп, подгрупп и виды продовольственных товаров зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных	1.1.
У 2	устанавливать градации качества пищевых продуктов;	Проверка градации качества пищевых продуктов.	2.1.
У 3	оценивать качество по органолептическим показателям;	Проверка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям;	1.2.
У 4	распознавать дефекты пищевых продуктов;	Применения нормативной технической документации в работе; распознавание дефектов пищевых продуктов	2.2.
У5	создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;	Применения основных знаний при установлении оптимальных условий хранения продовольственных товаров.	1.2.
У6	рассчитывать энергетическую ценность продуктов;	Применения правил при расчете энергетической ценности продовольственных товаров по количеству белков, жиров и углеводов.	2.1.
У7	производить подготовку	Применения правил подготовки к работе измерительного оборудования	2.2.

	измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;	немеханического, механического оборудования технологического контрольно – кассового оборудования;	
У8	использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;	Проверка использования технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно – кассовое оборудование.	2.2.
Знать:			
31	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;	Распознавание классификации групп подгрупп и видов продовольственных товаров	1.1.
32	особенности пищевой ценности пищевых продуктов;	обоснованный выбор особенностей пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с правилами хранения и продажи товаров.	1.1.
33	ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;	Применение основных знаний в ассортименте и их товароведной характеристики основных групп продовольственных товаров;	1.1.
34	показатели качества различных групп продовольственных товаров;	Применение нормативно-технической документации в работе; Распознавание качества различных групп продовольственных товаров;	2.1.
35	дефекты продуктов	Распознавание дефектов продовольственных товаров; применение нормативной технической документации в работе	2.1.
36	особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.	Осуществление расшифровки маркировки; применение правил упаковки и условий хранения отдельных групп продовольственных товаров.	2.1.
37	классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;	Обоснованный выбор классификации отдельных видов торгового оборудования	2.1.
38	технические требования, предъявляемые к	Применения правил предъявляемые к торговому оборудованию в	2.1.

	торговому оборудованию;	соответствии с назначением.	
39	устройство и принципы работы оборудования;	Применение работы оборудования	2.1.
310	типовые правила эксплуатации оборудования;	Применение правил эксплуатации оборудования	2.1.
311	нормативно-технологическую документацию по техническому - обслуживанию оборудования;	Применение правил нормативно – технологической документации по техническому обслуживанию оборудованию	2.1.
312	закон о защите прав потребителей	Применение закона о защите прав потребителей.	2.1.
313	правила охраны труда	Применение правил охраны труда.	2.1.

1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения рабочей программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Таблица 5. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 1	ДЗ
УП	ДЗ
ПП	ДЗ
ПМ	Экзамен (квалификационный)

II. Оценка освоения междисциплинарных курсов

2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: электронного тестирования с применением ПК, тестированием с применением бумажных носителей, решения ситуационных задач, защиты ЛПЗ, контрольных работ, дифференцированных зачетов.

Оценка освоения МДК предусматривает использование сочетание накопительной и рейтинговой системы оценивания и проведение дифференцированного зачета по МДК. В

зависимости от рейтингового балла студент может быть освобожден от проверки освоения на дифференцированном зачете определенной части дидактических единиц.

2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК

Таблица 6. Перечень заданий в МДК

№№ заданий	Проверяемые результаты обучения (У и З)	Тип задания	Возможности использования
№1, №2	У1 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);	Тестирование Практическая работа	текущий контроль;
№1, №2	У2 устанавливать градации качества пищевых продуктов;	Практическая работа Тестирование Контрольная работа	текущий контроль;
№1, №2	У3 оценивать качество по органолептическим показателям;	Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
№1, №2	У4 распознавать дефекты пищевых продуктов;	Тестирование Практическая работа Контрольная работа	текущий контроль;
№1, №2	У5 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;	Дифференцированный зачет	промежуточный контроль
№1, №2	У 6 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;

№1, №2	У 7 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
№1, №2	У 8 Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
№1, №2	<p>У1 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);</p> <p>У2 устанавливать градации качества пищевых продуктов;</p> <p>У3 оценивать качество по органолептическим показателям;</p> <p>У4 распознавать дефекты пищевых продуктов;</p> <p>У5 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;</p> <p>У 6 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;</p> <p>У 7 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования</p> <p>У 8 Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;</p>	Дифференцированны й зачет	промежуточный контроль

№1, №2	31 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
№1, №2	32 особенности пищевой ценности пищевых продуктов	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
№1, №2	3 3 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
№1, №2	3 4 показатели качества различных групп продовольственных товаров;	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
№1, №2	3 5 дефекты продуктов	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
№1, №2	3 6 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
№1, №2	37 классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
№1, №2	38 технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;

№1, №2	39 устройство и принципы работы оборудования;	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
№1, №2	310 типовые правила эксплуатации оборудования;	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
№1, №2	3 11 нормативно-технологическую документацию по техническому - обслуживанию оборудования;	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
№1, №2	312 Закон о защите прав потребителей	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
№1, №2	313 правила охраны труда	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
№1, №2	31 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; 32 особенности пищевой ценности пищевых продуктов 33 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; 34 показатели качества различных групп продовольственных товаров; 3 5дефекты продуктов 36 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. 37 классификацию, назначение отдельных	Дифференцированны й зачет	промежуточный контроль

	видов торгового оборудования; 38 технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; 39 устройство и принципы работы оборудования; 310 типовые правила эксплуатации оборудования; 311 нормативно- технологическую документацию по техническому - обслуживанию оборудования; 312 Закон о защите прав потребителей 313 правила охраны труда		
--	--	--	--

2.2.1. Перечень заданий для текущего контроля

Комплект тестовых заданий

Контрольная работа №1

1. К какой группе пряностей относится имбирь?

- а) цветочной;
- б) листовой;
- в) корневой;
- в) семенной.

2. Из чего получают крахмал?

- а) картофеля, кукурузы, пшеницы;
- б) проса, овса;
- в) манной крупы.

3. Картофельный крахмал выпускают следующий сортов:

- а) первый, второй, третий;
- б) экстра, высший, первый, второй;
- в) высший, первый, второй, третий.

4. К какой группе карамели относят монпансье:

- а) карамели леденцовой;
- б) карамели с начинками;
- в) мягкой карамели.

5. Когда возникает сахарное «поседение» - белый налет на шоколаде:

- а) при высокой температуре;
- б) при резких колебаниях температуры;
- в) при температуре 2°C.

6. Более продолжительный срок хранения имеют мяскопчености:

- а) варёно-копчёные
- б) жареные
- в) сырокопчёные
- г) вареные

7.Признаком бомбажа консервов является:

- а) негерметичность банки
- б) вмятина крышке банки
- в) вздутие крышки банки

8.К нерыбному водному сырью относят:

- а) мидии
- б) кефаль
- в) анчоусы
- г) стерлядь

9.Какая зерновая культура является основой для получения манной крупы:

- а) пшеница
- б) овес
- в) просо
- г) гречиха

10.Буква «А» указывается на литографии:

- а) молочных консервов
- б) мясных консервов
- в) рыбных консервов
- г) икры

11.Балычные изделия получают из:

- а) наваги, пикши и кильки
- б) окуня, судака и сельди
- в) горбуши, кеты, белуги
- г) леща и воблы

12.Шафран относят к группе пряностей:

- а) Плодово-семенных
- б) Цветочных
- в) Коровых
- г) Корневых

13.Диетическими называют яйца, реализуемые в течение:

- а) 7 суток, не считая дня снесения
- б) 10 суток
- в) месяца
- г) 7 суток, включая день снесения и менее 45 гр

14.Яйца на столовые и диетические подразделяют в зависимости от:

- а) веса
- б) вида птицы
- в) размеров
- г) сроков хранения

15.К трубчатым макаронным изделиям относят:

- а) лапша гладкая

- б) вермишель паутинка
- в) ракушки
- г) перья, рожки

16. Выберите из предложенных способ получения зернистой икры:

- а) получают из недозревшей или перезревшей икры, от которой невозможно отделить плёнки, солят в холодном тузлуке (низкие вкусовые качества)
- б) используют зерно со слабой оболочкой, солят в течение 2-3 минут, нагревая тузлук перед посолом до 40-50°C (в/с; 1с; 2с)
- в) приготавливают из свежего зерна, промывают в холодной воде и солят мелкой сухой солью (в/с; 1с; 2с)

17. Спред - это:

- а) вид маргарина
- б) род пищевых изделий на основе смеси растительных и молочных жиров
- в) название сливочного масла с повышенным содержанием жира
- г) кулинарный жир

18. Урюк — это:

- а) целые сушеные или вяленые плоды мелких абрикосов с косточками
- б) высушенный персик
- в) свежий тропический плод
- г) цитрусовый плод

19. Срок, который устанавливается производителем (изготовителем) и по истечении которого товар

- а) считается непригодным для использования;
- б) срок годности
- в) срок реализации
- г) срок хранения

20. Пресервы отличаются от консервов тем, что их:

- а) подвергают стерилизации
- б) подвергают пастеризации
- в) не подвергают стерилизации

Контрольная работа №2

1. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность?:

- а) мышечная;
- б) соединительная;
- в) жировая;
- г) костная.

2. Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:

- а) замороженное;
- б) охлажденное;
- в) размороженное;
- г) парное.

3. Какой цвет мяса и жира имеет телятина:

- а) розовато-красный, подкожный жир белого цвета;
- б) от розовато-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета;
- в) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого.

4. На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса:

- а) на три;
- б) на четыре;
- в) на пять.

5.Какая маркировка соответствует тушке курицы потрошенной второй категории:

- а) КЕ 2;
- б) КЕЕ 2;
- в) КР 2.

6.При производстве каких молочных продуктов используют пастеризацию:

- а) молока, сливок;
- б) молочных сгущенных консервов;
- в) творога, молочных сгущенных консервов;
- г) творога, творожных изделий.

7. В чем измеряется кислотность молока, сметаны:

- а) в процентах измеряется только кислотность молока;
- б) в градусах Тернера;
- в) только в градусах.

8. Сливки какой жирности вырабатывают для продажи:

- а) 9,20,30,40%;
- б) 8,10,15,20%;
- в) 10,20,35%.

9.От чего зависит сорт муки:

- а) от содержания отрубей;
- б) от вкуса и запаха;
- в) от количества клейковины.

10.Какая из перечисленных круп - пшеничная:

- а) рисовая, гречневая ядрица;
- б) «Полтавская», «Артек»;
- в) перловая, ячневая.

11.Какой из перечисленных сортов муки не относится к ржаным?

- а) обойная;
- б) крупчатка;
- в) обдирная;
- г) сеяная.

12.Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям:

- а) вермишель, лапшу;
- б) ракушки, рожки;
- в) перья, макароны.

13. К какому типу макаронных изделий относят вермишель:

- а) к трубчатым;
- б) к нитевидным;
- в) к ленточным.

14. Из какой муки вырабатывают макаронные изделия:

- а) из хлебопекарной пшеничной муки;
- б) из муки высшего сорта;
- в) из муки мягкой стекловидной пшеницы.

15. Какое растительное масло содержит больше витаминов, имеет выше пищевую ценность:

- а) нерафинированное;
- б) дезодорированное;
- в) рафинированное;
- г) гидратированное.

16. Как называют метод вытеснения масла из семян химическими растворителями?

- а) рафинирование;
- б) гидратирование;
- в) экстрагирование;
- г) прогоркание.

17. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус чая:

- а) дубильные;
- б) ароматические;
- в) красящие.

18. По способу обработки чай делится на:

- а) байховый, мелкий, гранулированный;
- б) байховый, прессованный, экстрагированный;
- в) крупный, мелкий, гранулированный.

19. На сколько сортов подразделяют черный байховый чай?

- а) первый, второй, третий;
- б) высший, первый, Букет;
- в) Букет, высший, первый, второй, третий.

20. К какой группе пряностей относится гвоздика:

- а) плодовой;
- б) цветочной;
- в) семенной.

2.2.2. Перечень заданий для промежуточного контроля

Комплект тестовых заданий для дифференцированного зачета

Вариант №1

№ п/п	Задание	Способ выполнения	ответы
1	Основная часть весов: а) корпус; б) равноплечий рычаг; в) квадрант; г) площадка.	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
2	Какой вес покажут весы РН-6Ц13У (с тарокомпенсатором) при взвешивании сметаны в банку покупателя, если вес банки 250г, вес сметаны 400г? а) 650г; б) 400г; в) 250г; г) 150г.	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
3	Какие продукты содержат много воды? а) манная крупа, рис; б) огурцы, арбузы; в) чай, кофе; г) манго, бананы.	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
4	Какая мука содержит больше витаминов? а) пшеничная обойная; б) ржаная сеяная; в) пшеничная сорта экстра; г) в муке нет витаминов.	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
5	К какому типу макаронных изделий относят вермишель? а) к трубчатым; б) к нитевидным; в) к ленточным; г) к тонким.	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
6	Какие пищевые концентраты хранятся меньше других? а) суп овощной с мясом; б) сухое лимонное желе; в) звездочки, колечки сладкие; г) кисель.	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
7	Какие изделия называют булочными? а) плюшки, ватрушки; б) батоны нарезные; в) бублики, баранки; г) пряники.	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
8	Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах? а) свекла, арбузы; б) петрушка, укроп, сельдерей; в) томаты, баклажаны; г) лук, чеснок.	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
9	Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира? а) ананасы; б) лимон; в) авокадо;	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	

№ п/п	Задание	Способ выполнения	ответы
1	Назначение тарировочной камеры в весах: а) регулирует колебания стрелки; б) для установки весов в горизонтальное положение; в) приводит ненагруженные весы в равновесие; г) для удобства	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
2	Какой вес покажут весы РН-6Ц13У (с тарокомпенсатором) при взвешивании сметаны в банку покупателя, если вес банки 250г, вес сметаны 350г? а) 650г; б) 350г; в) 250г; г) 600г.	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
3	Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов? а) ароматические; б) дубильные; в) красящие вещества; г) синтетические вещества	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
4	Какие крупы применяются в диетическом и детском питании? а) горох, фасоль; б) манная, рисовая; в) овсяная, пшенная; г) перловая, кукурузная	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
5	Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям (ГОСТ Р 51865-2002)? а) вермишель, лапшу; б) ракушки, рожки; в) спиральки, звездочки; г) перья, макароны	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
6	От чего зависит сорт муки? а) от содержания отрубей; б) от цвета; в) от вкуса и запаха; г) от количества клейковины	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
7	В рецептуру какого пищевого концентрата входит крахмал? а) в желе сухое клубничное; б) в кисель вишневый; в) в крем ванильный; г) в кокосовую кружку	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
8	В чем причина образования горелой корки хлеба «Столичного» а) низкое качество муки; б) неправильная перевозка, укладка хлеба; в) высокая температура при выпечке	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	

№ п/п	Задание	Способ выполнения	ответы
1	Какова грузоподъемность весов типа РН-6Ц13У: а) 10 кг; б) 3 кг; в) 6 кг; г) 13 кг	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
2	Какой вес покажут весы РН-6Ц13У (с тарокомпенсатором) при взвешивании сметаны в банку покупателя, если вес банки 250г, вес сметаны 270г? а) 420г; б) 270г; в) 250г; г) 520г.	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
3	При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты? а) сычужных сыров; б) карамели; в) конфет; г) пива	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
4	Для каких товаров очень важным является товарное соседства? а) для пряностей, чая; б) для масла растительного; в) для крупы, лапши; г) для картофеля, моркови	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
5	Какая из перечисленных круп – пшеничная? а) рисовая, гречневая ядрица; б) «Полтавская», «Артек»; в) перловая, ячневая; г) геркулес	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
6	Растительное дезодорированное масло: а). интенсивной краски, с ярко выраженным вкусом и запахом семян, имеет осадок б). прозрачное, без осадка, вкус и запах – слабо выраженный в). прозрачное, без садка, с достаточно выраженным вкусом и запахом	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
7	Из какой муки вырабатывают макаронные изделия? а) из хлебопекарной пшеничной муки; б) из муки высшего сорта (из твердой пшеницы); в) из муки мягкой стекловидной; г) из блинной муки	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	
8	Какой хлеб посыпают кориандром (тмином)? а) «Горчишный»; б) «Бородинский»; в) «Сдобный»	Выберите правильный ответ из предложенных вариантов и запишите его.	

III. Оценка по учебной и производственной практике

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки по учебной и производственной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: защиты проекта.

Если предметом оценки является сформированность профессиональных и общих компетенций, то их оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов: защиты проекта, защиты портфолио, творческого отчета.

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа.

3.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

3.2.1. Учебная практика

Таблица 7. Перечень видов работ учебной практики

Виды работ <i>Указываются в соответствии с разделом 3 рабочей программы профессионального модуля</i>	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Определение покупательского спроса в предприятиях розничной торговли.	ПК2, ПК7,	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2, У3
Выявление источниками поступления товаров в магазине.	ПК1, ПК2		ПО1, У2, У3,У5, У6
Подготовка рабочего места продавца с учетом требований нормативных документов.	ПК3, ПК4		ПО1, У2, У3,У5, У6
Предпродажная подготовка с учетом правил и требований мерчендайзинга предприятия.	ПК3, ПК4		ПО1, У2, У3,У5, У6
Размещение и выкладка отдельных видов товаров.	ПК2, ПК3, ПК4	ОК 1, ОК 2,	ПО1, У2, У3,У5, У6
Обслуживание покупателей с соблюдением правил торговли.	ПК3, ПК4, ПК5		ПО1, У2, У3,У5, У6, У7
Распознавание видов, ассортимента продовольственных товаров.	ПК3, ПК4		ПО1, У2, У3,У5, У6

Оценка качества пищевых продуктов по внешним показателям.	ПК3, ПК4	ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У3
Идентификация круп.	ПК2, ПК3, ПК4, ПК6		ПО1, У1, У2
Идентификация хлебобулочных изделий.	ПК2, ПК3, ПК4,	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2
Идентификация вкусовых товаров.	ПК2, ПК3, ПК4,	ОК 2, ОК 3, ОК4, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2
Идентификация фруктово-ягодных и кондитерских изделий.	ПК2, ПК3, ПК4, ПК6	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2
Идентификация пряностей и приправ.	ПК2, ПК3, ПК4		ПО1, У1, У2
Идентификация творожных изделий.	ПК2, ПК3, ПК4,		ПО1, У1, У2
Идентификация мучных кондитерских изделий.	ПК2, ПК3, ПК4, ПК6		ПО1, У1, У2
Идентификация плодоовощных товаров.	ПК2, ПК3, ПК4, ПК6		ПО1, У1, У2
Определение качества шоколада и какао-порошка по органолептическим показателям.	ПК1, ПК3, ПК4	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У2, У3
Установление градаций качества пищевых продуктов.	ПК1, ПК3, ПК4	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У2, У3
Определение энергетической ценности продуктов.	ПК3, ПК4	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У2, У3
Расшифровка содержания товарной маркировки мясных консервов.	ПК1, ПК2, ПК3	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У3, У4
Продажа рыбы и рыбных полуфабрикатов.	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У2, У3, У5, У6, У7
Консультирование покупателей о потребительских свойствах молочных консервов, соблюдая алгоритм.	ПК3, ПК4	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У2, У3, У5, У6, У7
Расшифровка содержания товарной маркировки мясных консервов.	ПК1, ПК2, ПК3	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У2, У3, У4, У6
Продажа пищевых жиров.	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У2, У3, У5, У6, У7
Определение сроков и условий хранения мясных, рыбных и овощных консервов.	ПК4, ПК5, ПК6	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У4, У6, У7
Изучение спроса покупателей.	ПК7	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У2, У3, У5, У6, У7

Выполнение различных работ на торговом оборудовании с использованием POS-терминала.	ПК5, ПК6	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У6, У7
Выполнение различных работ с использованием весоизмерительного оборудования.	ПК5, ПК6	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У6, У7
Выполнение различных работ с использованием холодильного оборудования.	ПК5, ПК6	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У6, У7
Работа по обслуживанию покупателей с использованием штрих-сканеров.	ПК2, ПК3, ПК5, ПК6	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У6, У7
Подготовка к работе холодильного оборудования.	ПК5, ПК6	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У6, У7
Подготовка к работе автоматического и полуавтоматического оборудования для фасовки товаров.	ПК5, ПК6	ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У6, У7

3.2.1.1. Перечень заданий для дифференцированного зачета по учебной практике

Вариант №1



1. Осуществить приемку хлеба и хлебобулочных товаров по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку хлеба и хлебобулочных изделий на торгово-технологическом оборудовании.

Вариант № 2



1. Осуществить приемку пищевых жиров по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку пищевых жиров на торгово-технологическом оборудовании.

Вариант № 3



1. Осуществить приемку кондитерских товаров по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку кондитерских товаров на торгово-технологическом оборудовании.

Вариант № 4



1. Осуществить приемку безалкогольных напитков по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку безалкогольных напитков на торгово-технологическом оборудовании.

1. Осуществить приемку молочных товаров по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку товаров на торгово-технологическом оборудовании.



Вариант № 5



количеству

МОЛОЧНЫХ

Вариант № 6

1. Осуществить приемку вкусовых товаров по количеству и качеству.



2. Произвести подготовку к продаже и выкладку вкусовых товаров изделий на торгово-технологическом оборудовании.

Вариант № 7



1. Осуществить приемку мучных кондитерских товаров по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку мучных кондитерских товаров на торгово-технологическом оборудовании.

Вариант № 8

1. Осуществить приемку консервной продукции по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку консервной продукции на торгово-технологическом оборудовании.



Вариант № 9



1. Осуществить приемку колбасных изделий по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку колбасных изделий на торгово-технологическом оборудовании.

Вариант № 10

1. Осуществить приемку плодоовощных товаров по количеству и качеству.



2. Произвести подготовку к продаже и выкладку плодоовощных на торгово-технологическом оборудовании.

Вариант № 11



1. Осуществить приемку зерномучных товаров по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку зерномучных на торгово-технологическом оборудовании.

Вариант № 12



1. Осуществить приемку мясных товаров по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку мясных товаров на торгово-технологическом оборудовании.

Вариант № 13



1. Осуществить приемку рыбных товаров по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку рыбных товаров на торгово-технологическом оборудовании.

Вариант № 14

1. Осуществить приемку вкусовых товаров по количеству и качеству.



2. Произвести подготовку к продаже и выкладку вкусовых товаров на торгово-технологическом оборудовании.

Вариант № 15



1. Осуществить приемку кондитерских товаров по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку кондитерских товаров на торгово-технологическом оборудовании.

Вариант № 16



1. Осуществить приемку хлебобулочных товаров по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку хлебобулочных товаров на торгово-технологическом оборудовании.

Вариант № 17



1. Осуществить приемку плодоовощной продукции по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку плодоовощной продукции на торгово-технологическом оборудовании.

3.2.2. Производственная практика

Таблица 8 Перечень видов работ производственной практики

Виды работ <i>Указываются в соответствии с разделом 3 рабочей программы профессионального модуля</i>	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Участие в подготовке рабочего места продавца.	ПК1, ПК2, ПК3,	ОК 1, ОК 2,	ПО1, У1, У2, У5

	ПК4, ПК5, ПК6	ОК 3, ОК 6, ОК7	
Участие в приемке товаров по количеству и качеству.	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1,У2, У5
Осуществление контроля наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1,У1, У3, У4
Распознавание качества поступивших товаров по внешним признакам.	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У3, У4
Участие в предпродажной подготовке товаров.	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1,У2, У5
Решение и анализ производственных ситуаций.	ПК3, ПК4, ПК7	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2, У3, У4
Соблюдение режима хранения товаров в торговом зале и подсобных помещениях.	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2, У3, У4, У6
Участие в размещении и выкладки товаров в торговом зале.	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1,У2, У5
Обслуживание покупателей с соблюдением правил торговли.	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1,У2, У3,У4, У6
Распознавание видов, ассортимента продовольственных товаров.	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1,У2, У3, У4
Оценка качества пищевых продуктов по внешним показателям.	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1,У2, У3, У4
Распознавание дефектов пищевых продуктов.	ПК1, ПК3, ПК4, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1,У2, У3, У4
Консультирование покупателей о потребительских свойствах продовольственных товаров.	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1,У2, У3, У4
Соблюдение условий и сроков хранения продовольственных товаров.	ПК3, ПК4, ПК5,	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6,	ПО1, У1,У2, У3, У4

		ОК7	
Работа на полуавтоматическом оборудовании в торгово-технологическом процессе.	ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У7, У8
Работа с холодильным оборудованием в торгово - технологическом процессе.	ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У7, У8
Работа на POS-терминале в торгово - технологическом процессе.	ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У7, У8
Работа на автоматическом оборудовании в торгово - технологическом процессе.	ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У7, У8
Участие в подготовке и выкладке товаров на торговом оборудовании.	ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1,У2, У5
Участие в выкладке товара с использованием холодильных витрин.	ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1,У2, У5
Участие в продаже товаров с использованием торговых автоматов.	ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1,У2, У5
Участие в фасовке на автоматических и полуавтоматических весах.	ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1,У2, У5
Участие в оформлении сопроводительных документов на поступившие товары.	ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1,У2, У5
Участие в предпродажной подготовке товара.	ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1,У2, У5
Участие в приемке товара по количеству и качеству.	ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК7	ПО1, У1,У2, У5

3.2.2.1. Перечень заданий для дифференцированного зачета по производственной практике

Вариант №1.

1. Осуществить приемку хлеба и хлебобулочных товаров по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку хлеба и хлебобулочных изделий на торгово-технологическом оборудовании.

3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Госты).
3. Вы можете пользоваться:
 - торговым оборудованием;
 - образцами товаров;
 - торговым инвентарем;
 - упаковочным материалом;
 - бланки товарного чека, бланки ценников;
 - сопроводительными документами.

Вариант №2.

1. Осуществить приемку бакалейных товаров по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку бакалейных товаров на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Госты).
3. Вы можете пользоваться:
 - торговым оборудованием;
 - образцами товаров;
 - торговым инвентарем;
 - упаковочным материалом;
 - бланки товарного чека, бланки ценников;
 - сопроводительными документами.

Вариант №3.

1. Осуществить приемку кондитерских товаров по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку кондитерских товаров на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Госты).
3. Вы можете пользоваться:
 - торговым оборудованием;
 - образцами товаров;

- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

Вариант №4.

1. Осуществить приемку безалкогольных напитков по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку безалкогольных напитков на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).
3. Вы можете пользоваться:
 - торговым оборудованием;
 - образцами товаров;
 - торговым инвентарем;
 - упаковочным материалом;
 - бланки товарного чека, бланки ценников;
 - сопроводительными документами.

Вариант №5.

1. Осуществить приемку молочных товаров по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку молочных товаров на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).
3. Вы можете пользоваться:
 - торговым оборудованием;
 - образцами товаров;
 - торговым инвентарем;
 - упаковочным материалом;
 - бланки товарного чека, бланки ценников;
 - сопроводительными документами.

Вариант №6.

1. Осуществить приемку бакалейных товаров по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку бакалейных товаров изделий на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Госты).
3. Вы можете пользоваться:
 - торговым оборудованием;
 - образцами товаров;
 - торговым инвентарем;
 - упаковочным материалом;
 - бланки товарного чека, бланки ценников;
 - сопроводительными документами.

Вариант №7.

1. Осуществить приемку мучных кондитерских товаров по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку мучных кондитерских товаров на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Госты).
3. Вы можете пользоваться:
 - торговым оборудованием;
 - образцами товаров;
 - торговым инвентарем;
 - упаковочным материалом;
 - бланки товарного чека, бланки ценников;
 - сопроводительными документами.

Вариант №8.

1. Осуществить приемку консервной продукции по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку консервной продукции на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).
3. Вы можете пользоваться:
 - торговым оборудованием;
 - образцами товаров;
 - торговым инвентарем;
 - упаковочным материалом;
 - бланки товарного чека, бланки ценников;
 - сопроводительными документами.

Вариант №9.

1. Осуществить приемку колбасных изделий по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку колбасных изделий на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).
3. Вы можете пользоваться:
 - торговым оборудованием;
 - образцами товаров;
 - торговым инвентарем;
 - упаковочным материалом;
 - бланки товарного чека, бланки ценников;
 - сопроводительными документами.

Вариант №10.

1. Осуществить приемку плодоовощных товаров по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку плодоовощных на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).
3. Вы можете пользоваться:
 - торговым оборудованием;
 - образцами товаров;
 - торговым инвентарем;
 - упаковочным материалом;
 - бланки товарного чека, бланки ценников;
 - сопроводительными документами.

3.3. Форма аттестационного листа по практике *(заполняется на каждого обучающегося)*

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Тайшетский промышленно-технологический техникум» (ГБПОУ ИО ТПТТ)
Аттестационный лист прохождения практики

Ф.И.О. студента _____

_____ (вид практики, модуль)

Группы № _____,

Место проведения
практики _____

(указать специальность / профессию)

Сроки проведения
практики _____

(наименование организации)

Виды и объем работ, выполненные студентам во время практики

Профессиональные компетенции		Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)
ПК1.1	Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Распознавание видов, ассортимента продовольственных товаров. Распознавание видов, ассортимента продовольственных товаров. Идентификация круп. Идентификация хлебобулочных изделий. Идентификация вкусовых товаров. Идентификация фруктово-ягодных и кондитерских изделий. Идентификация пряностей и приправ. Идентификация творожных изделий. Идентификация мучных кондитерских изделий. Идентификация плодоовощных товаров.	60	
ПК1.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Подготовка рабочего места продавца с учетом требований нормативных документов. Подготовка рабочего места продавца с учетом требований нормативных документов. Предпродажная подготовка с учетом правил и требований мерчендайзинга предприятия.	30	

		Предпродажная подготовка с учетом правил и требований мерчендайзинга предприятия. Размещение и выкладка отдельных видов товаров.		
ПК1.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Обслуживание покупателей с соблюдением правил торговли. Обслуживание покупателей с соблюдением правил торговли. Определение энергетической ценности продуктов. Расшифровка содержания товарной маркировки мясных консервов. Расшифровка содержания товарной маркировки овощных консервов. Продажа рыбы и рыбных полуфабрикатов. Консультирование покупателей о потребительских свойствах молочных консервов, соблюдая алгоритм. Консультирование покупателей о потребительских свойствах колбасных изделий, соблюдая алгоритм. Расшифровка содержания товарной маркировки мясных консервов. Продажа пищевых жиров.	60	
ПК1.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Оценка качества пищевых продуктов по внешним показателям. Определение качества шоколада и какао-порошка по органолептическим показателям. Установление градаций качества пищевых продуктов. Установление градаций качества пищевых продуктов.	24	
ПК1.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Выполнение различных работ на торговом оборудовании с использованием POS-терминала. Выполнение различных работ с использованием весоизмерительного оборудования. Выполнение различных работ с использованием холодильного оборудования. Работа по обслуживанию покупателей с использованием штрих-сканеров. Подготовка к работе холодильного оборудования. Подготовка к работе автоматического и полуавтоматического оборудования для фасовки товаров.	36	
ПК1.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Определение сроков и условий хранения мясных, рыбных и овощных консервов.	6	
ПК1.7	Изучать спрос покупателей.	Определение покупательского спроса в предприятиях розничной торговли. Определение покупательского спроса в предприятии розничной торговли. Выявление источниками поступления товаров в магазине. Выявление источниками поступления товаров в магазине. Изучение спроса покупателей. Изучение спроса покупателей.	36	

Особое мнение о студенте:

«____» _____ 20__ г.
Руководитель практики от организации

Подпись	Ф.И.О. должность
---------	------------------

Руководитель практики от техникума

Подпись	Ф.И.О. должность
---------	------------------

«Тайшетский промышленно-технологический техникум» (ГБПОУ ИО ТПТТ)
Аттестационный лист прохождения практики

(вид практики, модуль)

Ф.И.О. студента _____

Группы № _____,

(указать специальность / профессию)

Место проведения
практики _____

(наименование организации)

Сроки проведения
практики _____

Виды и объем работ, выполненные студентам во время практики

Профессиональные компетенции		Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)
ПК1.1	Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Участие в приемке товаров по количеству и качеству. Участие в приемке товаров по количеству и качеству. Осуществление контроля наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Осуществление контроля наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Осуществление контроля наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. Распознавание качества поступивших товаров по внешним признакам. Распознавание качества поступивших товаров по внешним признакам. Участие в оформлении сопроводительных документов на поступившие товары. Участие в приемке товара по количеству и качеству.	54	
ПК1.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Участие в подготовке рабочего места продавца. Участие в подготовке рабочего места продавца. Участие в предпродажной подготовке товаров. Участие в предпродажной подготовке товаров. Участие в размещении и выкладки товаров в торговом зале. Участие в размещении и выкладки товаров в торговом зале.		

		Участие в размещении и выкладки товаров в торговом зале. Распознавание видов, ассортимента продовольственных товаров. Распознавание видов, ассортимента продовольственных товаров. Распознавание видов, ассортимента продовольственных товаров. Участие в подготовке и выкладке товаров на торговом оборудовании. Участие в выкладке товара с использованием холодильных витрин. Участие в фасовке на автоматических и полуавтоматических весах. Участие в предпродажной подготовке товара.	84	
ПК1.3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Участие в продаже товаров с использованием торговых автоматов. Решение и анализ производственных ситуаций. Обслуживание покупателей с соблюдением правил торговли. Обслуживание покупателей с соблюдением правил торговли. Решение и анализ производственных ситуаций. Консультирование покупателей о потребительских свойствах продовольственных товаров. Решение и анализ производственных ситуаций. Решение и анализ производственных ситуаций.	48	
ПК1.4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Оценка качества пищевых продуктов по внешним показателям. Оценка качества пищевых продуктов по внешним показателям. Распознавание дефектов пищевых продуктов. Распознавание дефектов пищевых продуктов. Соблюдение условий и сроков хранения продовольственных товаров. Соблюдение условий и сроков хранения продовольственных товаров. Соблюдение условий и сроков хранения продовольственных товаров.	42	
ПК1.5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Работа на полуавтоматическом оборудовании в торгово-технологическом процессе. Работа с холодильным оборудованием в торгово - технологическом процессе. Работа на POS-терминале в торгово - технологическом процессе. Работа на автоматическом оборудовании в торгово - технологическом процессе.	24	
ПК1.6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Соблюдение режима хранения товаров в торговом зале и подсобных помещениях. Соблюдение режима хранения товаров в торговом зале и подсобных помещениях.	12	
ПК1.7	Изучать спрос покупателей.	Обслуживание покупателей с соблюдением правил торговли. Обслуживание покупателей с соблюдением правил торговли. Консультирование покупателей о потребительских свойствах продовольственных товаров.	24	

		Консультирование покупателей о потребительских свойствах продовольственных товаров.		
--	--	---	--	--

Особое мнение о студенте:

«__» ____ 20__ г.

Руководитель практики от организации

Подпись

Ф.И.О. должность

Руководитель практики от техникума

Подпись

Ф.И.О. должность

IV. Оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

4.1. Форма проведения квалификационного экзамена

Экзамен (квалификационный) производится в форме решения кейсов.

4.2. Форма оценочной ведомости

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ			
<hr/>			
(ФИО)			
обучающийся на _____ курсе по профессии СПО			
38.01.02 Продавец, контролер-кассир			
успешно освоил программу профессионального модуля <u>ПМ.02. Продажа продовольственных</u>			
<u>товаров</u> в объеме 516 часов с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г.			
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:			
Элементы модуля (код и наименование практики)	Итоговая оценка по результатам контроля освоения программы ПМ	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 2. Розничная торговля продовольственными товарами		Дифференцированный зачет	
Учебная практика		Дифференцированный зачет	
Производственная практика		Дифференцированный зачет	
ПМ.02. Продажа продовольственных товаров		Экзамен (квалификационный)	
Итоги экзамена (квалификационного):			
Коды и наименование проверяемых компетенций			Оценка (да/нет)
ПК1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.			
ПК2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.			
ПК3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.			
ПК4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.			
ПК5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.			
ПК6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.			
ПК7. Изучать спрос покупателей.			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.			
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.			

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	

Дата: «_____» _____ 20__ г. комиссии:	Подписи членов экзаменационной <div style="text-align: right;"> _____/ФИО, должность _____/ФИО, должность _____/ФИО, должность </div>
--	--

4.3. Форма комплекта экзаменационных материалов (очной части)

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося и пакет экзаменатора.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**Задание обслужить покупателя**

указывается тип задания (практическое), номер задания и его краткое содержание

Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт фонда контрольно-оценочных средств)	Отметка о выполнении
ПК1. Осуществлять приемку товаров и контроль наличие необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	Выполнение работ по приемке товаров в соответствии с требованиями Инструкций П 6 и П7: осуществление приемки товаров по количеству и качеству; оформление сопроводительных документов, оформления расхождений, выявленных при приемке товаров	
ПК2. Осуществлять подготовку товаров к продаже размещения и выкладку	выполнение предпродажной подготовки товаров; размещение продовольственных товаров в торговом зале; выкладка товаров соблюдением установленных правил;	
ПК3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	предоставление достоверной информации о качестве товаров; консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров; предоставление сведений о безопасности продовольственных товаров; выполнение расчетов с покупателями	
ПК4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Сроки хранения и специфика условий хранения товаров и требуемый режим; определение по маркировке сроков годности и сроков хранения реализуемых товаров	
ПК 5, Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического	подготовка к работе измерительного оборудования немеханического и	

4.4. Перечень заданий, выполняемых в ходе очной части экзамена (квалификационного)

Таблица 9. Перечень заданий очной части экзамена

№№ заданий	Проверяемые результаты обучения (ПК, ОК)	Тип задания
№1-№15	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ОК2, ОК3, ОК4	тестирование практическая работа защита портфолио

Задания для квалификационного экзамена

Согласно варианту задания произведите приемку товара, консультирование покупателя, произведите расчет.

Вариант 1.

Обслужить покупателя в отделе бакалейных товаров.

1. Произведите приемку бакалейных товаров по количеству и качеству.
2. Разместите на хранение бакалейные товары, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя бакалейных товаров;
5. Произведите расчет покупателя бакалейных товаров.

Вариант 2

Обслужить покупателя в отделе молочных товаров.

1. Произведите приемку молочных товаров по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение молочные товары, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя в отделе молочных товаров;
5. Произведите расчет покупателя в отделе молочных товаров.

Вариант 3

Обслужить покупателя безалкогольных напитков.

1. Произведите приемку безалкогольных напитков, по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение безалкогольные напитки, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя в отделе безалкогольных напитков;
5. Произведите расчет покупателя в отделе безалкогольных напитков.

Вариант 4

Обслужить покупателя в отделе плодоовощных товаров.

1. Произведите приемку в отделе плодоовощных товаров, по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение плодоовощные товары, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя в отделе плодоовощных товаров;
5. Произведите расчет покупателя в отделе плодоовощных товаров;

Вариант 5

Обслужить покупателя в отделе мясных товаров (колбасные изделия).

1. Произведите приемку мясных товаров по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение мясные товары, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя мясных товаров;
5. Произведите расчет покупателя мясных товаров;

Вариант 6

Обслужить покупателя в отделе рыбных товаров (живая рыба).

1. Произведите приемку рыбных товаров по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение рыбные товары, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя рыбных товаров;
5. Произведите расчет покупателя рыбных товаров;

Вариант 7

Обслужить покупателя вкусовых товаров (чай, кофе).

1. Произведите приемку вкусовых товаров по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение вкусовые товары;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя вкусовых товаров;
5. Произведите расчет покупателя вкусовых товаров.

Вариант 8

Обслужить покупателя пищевых жиров (растительные масла, маргарин).

1. Произведите приемку пищевых жиров, по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение пищевые жиры;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя пищевых жиров;
5. Произведите расчет покупателя пищевых жиров.

Вариант 9

Обслужить покупателя яичных товаров.

1. Произведите приемку яичных товаров по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение яичные товары, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя яичных товаров;
5. Произведите расчет покупателя яичных товаров.

Вариант10

Обслужить покупателя кондитерских изделий (печенье, шоколад).

1. Произведите приемку кондитерских изделий по количеству и качеству;
2. Разместите кондитерские изделия на хранение, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя кондитерских изделий;
5. Произведите расчет покупателя кондитерских изделий.

Вариант 11

Обслужить покупателя в отделе зерномучных товаров (мука, крупы).

1. Произведите приемку зерномучных товаров по количеству и качеству;
2. Разместите зерномучные товары на хранение, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя зерномучных товаров;
5. Произведите расчет покупателя зерномучных товаров.

Вариант 12

Обслужить покупателя в отделе мясных товаров (мясные консервы).

- 1 Произведите приемку в отделе мясных товаров (мясные консервы) по количеству и качеству;
- 2 Разместите мясные товары (мясные консервы) на хранение, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
- 3 Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
- 4 Проконсультируйте покупателя в отделе мясных товаров (мясные консервы);
- 5 Произведите расчет покупателя в отделе мясных товаров (мясные консервы).

Вариант 13

Обслужить покупателя в отделе рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы).

1. Произведите приемку в отделе рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы) по количеству и качеству;
2. Разместите рыбные товары (рыбные консервы и пресервы) на хранение, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя в отделе рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы);
5. Произведите расчет покупателя в отделе рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы);

Вариант 14

Обслужить покупателя кондитерских товаров (карамель).

1. Произведите приемку кондитерских товаров по количеству и качеству;
2. Разместите кондитерские товары на хранение, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;

3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя кондитерских товаров;
5. Произведите расчет покупателя кондитерских товаров;

Вариант 15

Обслужить покупателя кисломолочных товаров (йогурт, сметана).

1. Произведите приемку кисломолочных товаров, по количеству и качеству;
2. Разместите кисломолочные товары на хранение, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя кисломолочных товаров;
5. Произведите расчет покупателя кисломолочных товаров;

4.5. Защита портфолио

4.5.1. Тип портфолио:

Использовано портфолио смешанного типа.

4.5.2. Проверяемые результаты обучения:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять устойчивый интерес.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

4.5.3. Основные требования

Требования к структуре и оформлению портфолио.

Портфолио должен содержать в себе следующие разделы:

1. Общие сведения об обучающемся.
2. Документальное подтверждение выполнения определенного вида деятельности.
3. Фото (видео) отчет о выполнении определенного вида деятельности на бумажном и электронном носителе.

Требования к защите портфолио.

Защита портфолио сопровождается наглядной электронной презентацией. Каждый слайд должен быть сопровожден комментирующей надписью. Регламент защиты портфолио – 10 минут.

4.5.4. Критерии оценки

Таблица 10. Оценка портфолио

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять устойчивый интерес.	Участие в профориентационных мероприятиях, активность, инициативность, решение профессиональных задач; участие в конкурсах профессионального мастерства, студенческих конференциях, тематических мероприятиях и т.п.; изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.	
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Оперативность и самостоятельность в поиске информации; целесообразность выбора источников информации; определение основных положений, главной мысли содержания информации; эффективное выполнение профессиональных задач с использованием найденной информации.	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Самостоятельность и активность в применении ресурсов сети Интернет и электронных обучающих материалов для решения профессиональных задач; правильность выбора и применения лицензионного программного обеспечения при оформлении документации,	

ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<p>необходимой для осуществления профессиональной деятельности.</p> <p>Эффективность выполнения своей роли в групповой деятельности; аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; соблюдение принципов профессиональной этики; соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.</p>	
ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<p>Самостоятельность выбора военной специальности с учетом полученной профессии; аргументированность и полнота высказываемых суждений о необходимости исполнения воинской обязанности; соответствие уровня развития физических качеств возрасту; освоение основ военной службы.</p>	

Таблица 11. Оценка защиты портфолио

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять устойчивый интерес.	<p>Участие в профориентационных мероприятиях, активность, инициативность, решение профессиональных задач; участие в конкурсах профессионального мастерства, студенческих конференциях, тематических мероприятиях и т.п.;</p> <p>изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</p> <p>Оперативность и самостоятельность в поиске</p>	

<p>ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>информации; целесообразность выбора источников информации; определение основных положений, главной мысли содержания информации; эффективное выполнение профессиональных задач с использованием найденной информации.</p> <p>Самостоятельность и активность в применении ресурсов сети Интернет и электронных обучающих материалов для решения профессиональных задач; правильность выбора и применения лицензионного программного обеспечения при оформлении документации, необходимой для осуществления профессиональной деятельности.</p> <p>Эффективность выполнения своей роли в групповой деятельности; аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; соблюдение принципов профессиональной этики; соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.</p> <p>Самостоятельность выбора военной специальности с учетом полученной профессии; аргументированность и полнота высказываемых суждений о необходимости исполнения воинской обязанности; соответствие уровня развития физических качеств возрасту; освоение основ военной службы.</p>	
---	--	--