

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пономарева Светлана Викторовна
Должность: Проректор по УР и НО
Дата подписания: 26.09.2023 13:15:24
Уникальный программный ключ:
bb52f959411e64617366ef2977b97e87139b1a2d



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ДГТУ)**



Проректор по УРиНО

С.В. Пономарева
2022 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю**

ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

образовательной программы

по профессии среднего профессионального образования


38.01.02 Продавец, контролер-кассир


Ростов-на-Дону
2022 г.

Лист согласования

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 38.01.02 (100701.01) Продавец, контролер-кассир

Разработчик(и):

Преподаватель высшей квалификационной категории Авиационно-технологического колледжа  А.Ю. Коротенко

Преподаватель первой квалификационной категории Авиационно-технологического колледжа  В.А. Стрюкачева

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании цикловой комиссии «Экономика и управление» Авиационно-технологического колледжа

Протокол № 2 от «24» 10 2022 г.

Председатель цикловой комиссии  А.Ю. Коротенко

«24» 10 2022 г.

Согласовано:

Рецензенты:

ООО «Макрет»,

г. Ростов-на-Дону

(место работы)

директор

(занимаемая должность)

А.В. Чернов

(инициалы, фамилия)

Авиационный колледж

ДГТУ

(место работы)

преподаватель высшей

квалификационной категории

(занимаемая должность)

Г.И. Олейник

(инициалы, фамилия)

Содержание

	стр.
1 Паспорт Фонда оценочных средств	4
1.1 Область применения Фонда оценочных средств	4
1.2 Требования к результатам освоения профессионального модуля	4
2 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке.....	7
3 Фонд оценочных средств	13
3.1 Текущий контроль успеваемости	13
3.2 Промежуточная аттестация.....	25

1 Паспорт Фонда оценочных средств

1.1 Область применения Фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями ФГОС профессии СПО 38.01.02 Продавец, контролер-кассир и рабочей программой профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров.

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям основной образовательной программы среднего профессионального образования 38.01.02 Продавец, контролер-кассир. ФОС включает в себя контрольно-оценочные материалы, которые позволяют оценить умения, знания и уровень сформированных компетенций.

Профессиональный модуль ПМ.02 Продажа продовольственных товаров, в соответствии с учебным планом, изучается на первом курсе во втором семестрах и заканчивается квалификационным экзаменом.

1.2 Требования к результатам освоения профессионального модуля

Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения модуля.

Рабочей программой профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров предусмотрено формирование следующих компетенций:

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

ОК 2: Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов 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)

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

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

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

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

ПК 2.5: Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования

ПК 2.6: Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей

ПК 2.7: Изучать спрос покупателей

В результате освоения модуля обучающийся должен знать:

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;

35 - дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

36 - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

37 - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

38 - устройство и принципы работы оборудования;

39 - типовые правила эксплуатации оборудования;

310 - нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

311- Закон о защите прав потребителей;

312 - правила охраны труда.

В результате освоения модуля обучающийся должен уметь:

У1 - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

У2 - устанавливать градации качества пищевых продуктов;

У3 - оценивать качество по органолептическим показателям;

У4 - распознавать дефекты пищевых продуктов;

У5 - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У6 - рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

У7 - производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

У8 - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

В результате освоения модуля обучающийся должен иметь практический опыт:

В1 - обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

В соответствии с рабочей программой воспитательной работы и календарным планом воспитательной работы в процессе изучения модуля формируются следующие личностные результаты:

ЛР 1: Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2: Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3: Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4: Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5: Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР 7: Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8: Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумноже-

нию и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9: Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11: Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

ЛР 12: Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

ЛР 13: Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

ЛР 14: Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

ЛР 15: Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 16: Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу

ЛР 17: Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

ЛР 18: Стрессоустойчивый, коммуникабельный

ЛР 19: Способный к личностному самоопределению, умеющий ставить цели и жизненные планы

ЛР 20: Владеющий навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире.

2 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

Основные показатели и критерии оценки результатов освоения профессионального модуля представлены в таблице.

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Тип задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ОК 1, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 12, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии; проявление инициативы в аудиторной и самостоятельной работе; знание места и роли профессии в структуре организации. Применение полученных знания в профессии, анализ ситуации и использование в практической деятельности нормативных документов.	Оценка эффективности и качества выполнения задач. Проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Проявление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества.	Тестовые задания, письменные опросы; выполнение практических работ (анализ производственных ситуаций), подготовка докладов по темам, презентации, защита отчета по практической подготовке.	Дифференцированный Зачет Квалификационный экзамен
ОК 2, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10, ЛР 12, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	Планирование собственной деятельности, способность выбирать методы и способы своей деятельности. Способность оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач, формулировать цели и задачи профессиональной деятельности.	Оценка умения планировать, организовывать и оценивать собственную деятельность, понимать суть профессиональных задач, оценивать и анализировать процесс и результат.	Тестовые задания, письменные опросы; выполнение практических работ (анализ производственных ситуаций), подготовка докладов по темам, презентации, защита отчета по практической подготовке.	
ОК 3, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20	Анализ рабочих ситуаций. Осуществление текущего и итогового контроля. Решение стандартных и нестандартных профессиональ-	Оценка умения анализировать и способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуа-	Тестовые задания, письменные опросы; выполнение практических работ (анализ	

	<p>ных задач. Понимание методов принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях. Предвидение последствий неправильных действий. Оценка и коррекция собственной деятельности. Выбор профилактических мер для снижения риска.</p>	<p>ций, владения приемами саморегуляции в нестандартных ситуациях. Принятие ответственности за результаты своей работы.</p>	<p>производственных ситуаций), подготовка докладов по темам, презентации, защита отчета по практической подготовке.</p>
<p>ОК 4, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13 - ЛР 16, ЛР 18, ЛР 19, ЛР 20</p>	<p>Использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач.</p>	<p>Оценка умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить и использовать разнообразные источники информации; - грамотно определять тип и форму необходимой информации; - получать нужную информацию и сохранять ее в удобном для работы формате; - определять степень достоверности и актуальности информации; - упрощать подачу информации для ясности понимания и представления. 	<p>Тестовые задания, письменные опросы; выполнение практических работ (анализ производственных ситуаций), подготовка докладов по темам, презентации, защита отчета по практической подготовке.</p>
<p>ОК 5 ЛР 4, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 20</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной</p>	<p>Оценку умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения.</p>	<p>Тестовые задания, письменные опросы; выполнение практических работ (анализ производственных ситуаций), подготовка докладов по темам, презентации, защита отчета по практической</p>

	деятельности.		ской подготовке.
ОК 6 ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 18, ЛР 19	Понимание основ работы в коллективе и в команде. Понимание общих целей. Координация своих действий с другими участниками общения; работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством.	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения. Демонстрация готовности и способности вести диалог с другими людьми. Оценка навыков владения профессиональной лексикой, соблюдения этических норм поведения.	Тестовые задания, письменные опросы; выполнение практических работ (анализ производственных ситуаций), подготовка докладов по темам, презентации, защита отчета по практической подготовке.
ОК 7, 3 11, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 20	Демонстрация соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	Оценка демонстрации соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	Тестовые задания, письменные опросы; выполнение практических работ (анализ производственных ситуаций), подготовка докладов по темам, презентации, защита отчета по практической подготовке.
ОК 08, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3	Умение применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью. Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседнев-	Оценка готовности применения профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью. Оценка готовности применять способы бесконфликтного	Тестовые задания, письменные опросы; выполнение практических работ (анализ производственных ситуаций), подготовка докладов по темам, презентации, за-

	ной деятельности и экстремальных условиях военной службы.	общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Участие в военных сборах колледжа.	щита отчета по практической подготовке.	
ПК 2.1, 31-36, У4, В1, ЛР 15 – ЛР 20	Демонстрация навыков осуществления приемки товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Оценка правильности проверки сопроводительных документов в соответствии с требованиями нормативных документов. Оценка правильности подсчетов количества товаров. Оценка правильности определения качества товаров по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандартов и технических регламентов. Оценка последовательности приёмки товаров согласно требованиям нормативных документов и правил техники безопасности.	Тестовые задания, письменные опросы; выполнение практических работ (анализ производственных ситуаций), подготовка докладов по темам, презентации, защита отчета по практической подготовке.	
ПК 2.2, В1, 33, 35, 311, У1-У6, ЛР 15, ЛР 16	Демонстрация навыков осуществления подготовки товаров к продаже, размещение и выкладку	Оценка правильности подготовки товаров к продаже в соответствии с нормативно-технической документацией. Оценка правильности размещения товаров в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности. Оценка правильности выкладки товаров в соответствии с планограммой и	Тестовые задания, письменные опросы; выполнение практических работ (анализ производственных ситуаций), подготовка докладов по темам, презентации, защита отчета по практической подготовке.	

		правилами техники безопасности.	
ПК 2.3, В1, 31-312, У1-У4, ЛР 4, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 18, ЛР 20	Демонстрация навыков обслуживания покупателей, консультирования их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Оценка правильности обслуживания покупателей в соответствии с требованиями стандартов обслуживания.	Тестовые задания, письменные опросы; выполнение практических работ (анализ производственных ситуаций), подготовка докладов по темам, презентации, защита отчета по практической подготовке.
ПК 2.4, 35, У3 У4, У5, В1, ЛР 4, ЛР 15, ЛР 18, ЛР 20	Демонстрация навыков соблюдения условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов.	Оценка правильности размещения товаров на хранение в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности. Оценка правильности режима хранения товаров в соответствии с требованиями НТД и правил техники безопасности	Тестовые задания, письменные опросы; выполнение практических работ (анализ производственных ситуаций), подготовка докладов по темам, презентации, защита отчета по практической подготовке.
ПК 2.5, 36-310, У7, У8, В1, ЛР 4, ЛР 15 – ЛР 20	Демонстрация навыков осуществления эксплуатации торгово-технологического оборудования	Оценка навыков эксплуатации весоизмерительного оборудования в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности. Оценка навыков эксплуатации холодильного оборудования	Тестовые задания, письменные опросы; выполнение практических работ (анализ производственных ситуаций), подготовка докладов по темам, презентации, за-

		<p>в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности.</p> <p>Оценка навыков эксплуатации не механического оборудования и торгового инвентаря в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники</p>	<p>щита отчета по практической подготовке.</p>	
<p>ПК 2.6, 32, 35, 310, 312, У3-У8, В1,</p>	<p>Демонстрация навыков осуществления контроля сохранности товарно-материальных ценностей</p>	<p>Оценка навыков контроля сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с требованиями нормативных документов</p>	<p>Тестовые задания, письменные опросы; выполнение практических работ (анализ производственных ситуаций), подготовка докладов по темам, презентации, защита отчета по практической подготовке.</p>	
<p>ПК 2.7, 311, В1, Л17, Л 20</p>	<p>Демонстрация навыков изучения спроса покупателей</p>	<p>Оценка навыков выборки респондентов. Оценка умения опроса покупателей.</p>	<p>Тестовые задания, письменные опросы; выполнение практических работ (анализ производственных ситуаций), подготовка докладов по темам, презентации, защита отчета по практической подготовке.</p>	

3 Фонд оценочных средств

3.1 Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль проводится с целью установления соответствия достижений обучающихся требованиям образовательной программы к результатам обучения и формирования компетенций, обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по модулю.

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тест	Форма контроля, направленная на проверку уровня освоения контролируемого теоретического материала по дидактическим единицам дисциплины (терминологический аппарат, основные методы, информационные технологии, приемы, документы)	Тестовые задания по темам дисциплины
2	Письменный опрос	Средство для проверки умений применять полученные знания по освоённой теме дисциплины. Рекомендуется для оценки знаний, умений и владений обучающихся	Контрольные задания по темам дисциплины
3	Рекомендуемые темы докладов	Продукт самостоятельной работы для проверки умений и знаний, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной учебно-исследовательской темы, где раскрывается суть исследуемой проблемы, приводятся различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы для подготовки докладов
5	Презентации	Форма контроля, содержащая отчет о работе над проектом либо информацию, полученную в ходе исследования.	Темы для разработки
6	Практические работы (Анализ производственных ситуаций)	Форма контроля, направленная на проверку способности использовать знания, умения и навыки, полученные в процессе обучения, в практической деятельности	Демо-версия практической работы

Критерии и шкалы оценивания в результате изучения профессионального модуля при проведении текущего контроля

Шкалы оценивания	Критерии оценивания
Критерии оценивания тестовых заданий	
«отлично»	91% - 100 %
«хорошо»	81% - 90%
«удовлетворительно»	71% - 80%
«неудовлетворительно»	менее 70%
Критерии оценивания письменных опросов	
«отлично»	Обучающийся правильно ответил на теоретические вопросы. Показал отличные знания в рамках учебного материала. Показал отличные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий.
«хорошо»	Обучающийся с небольшими неточностями ответил на теоретические вопросы. Показал хорошие знания в рамках учебного материала, умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий.
«удовлетворительно»	Обучающийся с существенными неточностями ответил на теоретические вопросы. Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала. Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала, умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий.
«неудовлетворительно»	Обучающийся при ответе на теоретические вопросы продемонстрировал недостаточный уровень знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала.
Критерии оценивания доклада	
«отлично»	Выполнены все требования к написанию и защите работы: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
«хорошо»	Основные требования к работе и её защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Имеются существенные отступления от требований к работе. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
«неудовлетворительно»	Тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.
Критерии оценивания презентаций	
I. Дизайн и мультимедиа-эффекты	
«отлично»	<ul style="list-style-type: none"> - Цвет фона гармонирует с цветом текста, всё отлично читается. - Использовано 3 цвета шрифта. - Все страницы выдержаны в едином стиле. - Гиперссылки выделены и имеют разное оформление до и после посещения кадра. - Анимация присутствует только в тех местах, где она уместна и усиливает эффект восприятия текстовой части информации.

	<ul style="list-style-type: none"> - Звуковой фон соответствует единой концепции и усиливает эффект восприятия текстовой части информации. - Размер шрифта оптимальный. - Все ссылки работают.
«хорошо»	<ul style="list-style-type: none"> - Цвет фона хорошо соответствует цвету текста, всё можно прочесть. - Использовано 3 цвета шрифта. - 1-2 страницы имеют свой стиль оформления, отличный от общего. - Гиперссылки выделены и имеют разное оформление до и после посещения кадра. - Анимация присутствует только в тех местах, где она уместна. - Звуковой фон соответствует единой концепции и привлекает внимание зрителей в нужных местах именно к информации. - Размер шрифта оптимальный. - Все ссылки работают.
«удовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> - Цвет фона плохо соответствует цвету текста. - Использовано более 4 цветов шрифта. - Некоторые страницы имеют свой стиль оформления. - Гиперссылки выделены. - Анимация дозирована. - Звуковой фон не соответствует единой концепции, но не носит отвлекающий характер. - Размер шрифта средний (соответственно, объём информации слишком большой — кадр несколько перегружен информацией). - Ссылки работают.
«неудовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> - Цвет фона не соответствует цвету текста. - Использовано более 5 цветов шрифта. - Каждая страница имеет свой стиль оформления. - Гиперссылки не выделены. - Анимация отсутствует (или же презентация перегружена анимацией). - Звуковой фон не соответствует единой концепции, носит отвлекающий характер. - Слишком мелкий шрифт (соответственно, объём информации слишком велик — кадр перегружен). - Не работают отдельные ссылки.
II. Содержание	
«отлично»	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание является строго научным. - Иллюстрации (графические, музыкальные, видео) усиливают эффект восприятия текстовой части информации. - Орфографические, пунктуационные, стилистические ошибки отсутствуют. - Наборы числовых данных проиллюстрированы графиками и диаграммами, причем в наиболее адекватной форме. - Информация является актуальной и современной. - Ключевые слова в тексте выделены.
«хорошо»	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание в целом является научным. - Иллюстрации (графические, музыкальные, видео) соответствуют тексту. - Орфографические, пунктуационные, стилистические ошибки практически отсутствуют. - Наборы числовых данных проиллюстрированы графиками и диаграммами.

	<ul style="list-style-type: none"> - Информация является актуальной и современной. - Ключевые слова в тексте выделены.
«удовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание включает в себя элементы научности. - Иллюстрации (графические, музыкальные, видео) в определенных случаях соответствуют тексту. - Есть орфографические, пунктуационные, стилистические ошибки. - Наборы числовых данных чаще всего проиллюстрированы графиками и диаграммами. - Информация является актуальной и современной. - Ключевые слова в тексте чаще всего выделены.
«неудовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание не является научным. - Иллюстрации (графические, музыкальные, видео) не соответствуют тексту. - Много орфографических, пунктуационных, стилистических ошибок. - Наборы числовых данных не проиллюстрированы графиками и диаграммами. - Информация не представляется актуальной и современной. - Ключевые слова в тексте не выделены.
Критерии оценивания практических работ	
«отлично»	Правильно выполнены все задания практической части практической работы, правильно даны ответы на все контрольные вопросы, своевременно предоставлен отчет о выполнении работы.
«хорошо»	Правильно выполнены все задания практической части практической работы, правильно даны ответы на все контрольные вопросы, несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, в случае своевременного предоставления отчета, наличие несущественных ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы не противоречащим основным понятиям дисциплины.
«удовлетворительно»	Выполнены все задания практической части практической работы, даны ответы на все контрольные вопросы, имеются несущественные ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы не противоречащим основным понятиям дисциплины, несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличии грубых ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы противоречащих или искажающим основные понятия дисциплины.
«неудовлетворительно»	Выполнены все задания практической части практической работы, даны ответы на все контрольные вопросы, имеются грубые ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы противоречащих или искажающим основные понятия дисциплины, отчет о выполнении работы не предоставлен, либо в случае своевременного предоставления отчета, но отсутствием более 50% выполненных практических заданий и/или ответов на контрольные вопросы.

3.1.1 Тестирование (Демонстрационный вариант)

МДК.02.01 Розничная торговля непродовольственными товарами

Тест по теме: «Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров»

Проверяемые компетенции: ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 11 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20.

1. Какая рыба изображена на рисунке?



А) Плотва

Б) Ёрш

В) Окунь

2. Какая рыба изображена на рисунке?



А) Карп

Б) Лещ

В) Карась

3. Верны ли следующие утверждения:

А) Живую рыбу, доставленную в магазин, содержат в аквариумах не более 10 суток.

Б) Охлажденная рыба должна иметь температуру тела в толще мышц от +1 до +10°C. Она может быть неразделанной и разделанной.

1) Оба верны

2) Оба неверны

3) Верно А

4) Верно Б

4. Верны ли следующие утверждения:

А) В магазине охлажденную рыбу необходимо хранить в холодильниках при температуре от 0 до -1°C и относительной влажности воздуха 95—98%.

Б) Охлажденная рыба должна иметь температуру тела в толще мышц от -1 до +5°C. Она может быть неразделанной и разделанной.

1) Оба неверны

2) Оба верны

3) Верно А

4) Верно Б

5. Каких рыб используют для вяления:

А) осётр, севрюга, кета;

Б) лещ, тарань, вобла;

- В) судак, треска, минтай?
6. Какие рыбы улучшают свои пищевые свойства после посола:
- А) сельди, семга, килька;
- Б) судак, карп, горбуша;
- В) вобла, осётр, минтай?
7. Какую часть рыбы балычных изделий называют «теша»:
- А) спинку;
- Б) брюшко;
- В) боковую?
8. Какие консервы относятся к натуральным:
- А) «Шпроты в масле»;
- Б) Угорь в желе», «Горбуша в собственном соку»;
- В) «Килька в томатном соусе»?
9. Какие консервы выпускают из морепродуктов:
- А) «Скумбрия в бульоне»;
- Б) «Кальмар натуральный»;
- В) Сайра, бланшированная в масле»?
10. Из каких рыб получают икру тёмно-серого цвета:
- А) тресковых;
- Б) осетровых;
- В) лососевых?
11. Из каких рыб получают крапную икру:
- А) белуги;
- Б) кеты, горбуши;
- В) минтая, трески?
12. Какие изделия относятся к рыбным полуфабрикатам:
- А) консервы «Сазан в томатном соусе»
- Б) рыбное филе, рыбный фарш;
- В) жареная рыба, котлеты рыбные жареные?
13. Какие морепродукты относятся к ракообразным:
- А) кальмары, морские гребешки;
- Б) омары, креветки, langoustes;
- В) крабы, трепанги, устрицы?
14. К дефектам икры относятся:
- А) привкус ила, горечь, лопанец;
- Б) излишняя солёность, хопанец;
- В) ястычность, зернистость?
15. В зависимости от качества сырья и способа приготовления выпускают следующие виды икры:
- А) зернистую, паюсную, ястычную;
- Б) зерненную, к мешочках;
16. Хранят жаренную рыбу в магазинах при:
- А) температуре от 2 до 6 °С, 36 часов;
- Б) температуре от +12 до +16 °С, 24 часа?

УП.02.01 Учебная практика (производственное обучение) «Продажа продовольственных товаров»

Тест по разделу 1. Продажа продовольственных товаров.

Проверяемые компетенции: ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20.

Инструкция: На выполнение тестовых заданий отводится 90 минут. Задания рекомендуется выполнять по порядку. Если задание не удастся выполнить сразу, то переходите к следующему.

Если останется время, вернитесь к пропущенным заданиям. Верный, по вашему мнению ответ запишите в соответствующую строку бланка ответов

№ п/п	Тестовое задание		Кол-во сущест- вопе- рац.Р ^м
	Вопросы	Ответы	
1	Продолжить предложение: хлебобулочные изделия, предназначенные для профилактического и лечебного питания называются ...	а) ржаными б) ржано-пшеничными в) диетическими г) пшеничными	
2	Выберите правильные ответы: К жидким кисломолочным продуктам относятся...	а) сливки б) кефир в) ряженка г) варенец д) йогурт	
3	Качество товаров определяют двумя методами. Назовите их:	а) _____ б) _____	
4	Как классифицируются макаронные изделия в зависимости от формы?	а) _____ б) _____ в) _____ г) _____	
5	Выберите правильные ответы: К кондитерским товарам относятся...	а) сушки б) пряники в) пастила г) зефир д) какао-порошок	
6	Приведите примеры косточковых плодов	1) _____ 2) _____ 3) _____	
7	Соответствие групп товаров укажите стрелками: 1. Горчичное масло 2. Печенье песочное 3. Молоко топленое 4. Яйца диетические	1. Масложировые товары 2. Яичные товары 3. Кондитерские изделия 4. Молочные товары	
8	Какое молоко считается не качественным? (выбрать из предложенного)	а) неоднородная консистенция б) небольшой осадок в) белый цвет с желтоватым оттенком г) кремовый цвет с коричневатым оттенком д) кормовой привкус е) кислый вкус ж) отстой сливок на поверхности е) сильный привкус пастеризации	
9	Перечислите, какие товары относят к безалкогольным напиткам	а) _____ б) _____ в) _____ г) _____ д) _____ е) _____	
10	Перечислите группы сыров в зависимости	а) _____	

	от технологии производства:	б) _____ в) _____ г) _____ д) _____ е) _____	
11	Рыбу какого вида копчения перевязывают шпагатом?	а) горячего б) холодного	
12	Какие изделия относятся ко вкусовым товарам?	а) печенье б) кофе растворимый в) перец черный молотый г) конфеты д) сок натуральный	
13	Назовите, какие бывают жиры в зависимости от агрегатного состояния:	а) _____ б) _____	
14	Каких рыб используют для вяления?	а) вобла б) тарань в) лещ г) минтай	
15	Выберите правильные ответы В твороге 1-го сорта допускается :	а) слабо кормовой привкус б) наличие слабой горечи в) неоднородная консистенция г) присутствует посторонний запах	
16	Соответствие укажите стрелками. По термическому состоянию мясо птицы: 1. Остывшие тушки 2. Охлажденные тушки 3. Мороженные тушки	1. Не выше -8°C 2. Не выше 25°C 3. $0...4^{\circ}\text{C}$	
17	Допускается ли, в розничной торговле, продукция с истекшим сроком годности? (выбрать правильный ответ)	а) да б) нет	
18	Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет?	а) экстра б) первый сорт в) второй сорт	
19	К какой группе продовольственных товаров относятся чай и чайные напитки?	_____	
20	Закон о защите прав потребителей призван защищать...	_____	
		Итого существенных операций Р ^м	100

3.1.2 Письменный опрос

Письменный опрос по теме «Мебель для торговых предприятий. Мебель торгового зала, для подсобных помещений. Задания нацелены на проверку знания и понимания основных понятий по данным разделам. Форма контроля – письменный опрос.

Вариант 1

1. Вставьте пропущенное название инвентаря: _____ - изготовлен из стальной прямоугольной полосы с утолщенными концами. На концах и посередине ставится клеймо государственной проверки.

2. Продолжите определение вида торговой мебели: ГОРКИ – это _____

3. Укажите пункт, не относящийся к принципам выбора торговой мебели из предложенных вариантов:

- а) Соответствие мебели товарному профилю и размерам торгового зала магазина;
- б) Соответствие методу продажи товаров;
- в) Использование мебели, обеспечивающей эффективное использование площади торгового зала;
- г) Учет особенностей хранения, объема продаж и частоты пополнения запасов товаров;
- д) Учет желания потребителя.

4. Продолжите формулировку определения и приведите примеры: Рекламно-выставочный инвентарь предназначен _____

Вариант 2

1. Укажите, определения соответствующие признаку торгового инвентаря, проставив цифровое соответствие: 1) для использования 2-х, 3-х, групп товаров; 2) для использования широкого ассортимента товара, 3) предназначенным для одного вида товара.

1. Универсальный - _____.

2. Общетоварный - _____.

3. Специализированный – _____.

2. Какой инвентарь применяют для измерения объема жидких товаров в розничной торговле?

2. Укажите три пункта, относящиеся к принципам выбора торговой мебели из предложенных вариантов:

- а) Соответствие мебели товарному профилю и размерам торгового зала магазина;
- б) Соответствие методу продажи товаров;
- в) Использование мебели, обеспечивающей эффективное использование площади торгового зала;
- г) Учет особенностей хранения, объема продаж и частоты пополнения запасов товаров;
- д) Учет желания потребителя.

3. Укажите правильный вариант из предложенных, на вопрос: Какую операцию выполняют при продаже тканей на предприятиях розничной торговой сети?

А) утюжка;

Б) отмеривание;

В) измерение.

26. Расшифруйте маркировку тележки для перевозки грузов марки ТГ – 50.

Т - _____.

Г – _____.

50 - _____.

3.1.3 Рекомендуемые темы докладов

1. Порядок приемки товаров в торговом предприятии по количеству и качеству
2. Расшифровка маркировки на продовольственных товарах и ее соответствие требованиям
3. Анализ принципов размещения и выкладки товаров в торговом предприятии

4. Полезные свойства переработанных, сушеных и быстрозамороженных овощей и плодов для организма

5. Ознакомление с ассортиментом фруктово-ягодных кондитерских изделий в торговом предприятии

Критерии оценки доклада:

Оценка 5 – ставится, если выполнены все требования к написанию и защите работы: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка 4 – основные требования к работе и её защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка 3 – имеются существенные отступления от требований к работе. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка 2 – тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

3.1.4 Рекомендуемые темы для подготовки презентаций

1. Определение видов планировки торгового зала магазина. Экскурсия в магазин.
2. Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания покупателей.
3. Выявление ассортимента зерномучных товаров в торговом предприятии. Экскурсия в торговое предприятие.
4. Особенности применения вкусовых товаров.
5. Характеристика ассортимента молочных товаров.
6. Характеристика ассортимент пищевых жиров.
7. Консультации на мясные товары.
8. Классификация и ассортимент рыбы и рыбных товаров.

Критерии оценки презентации:

I. Дизайн и мультимедиа-эффекты			
Оценка 2	Оценка 3	Оценка 4	Оценка 5
<ul style="list-style-type: none"> - Цвет фона не соответствует цвету текста. - Использовано более 5 цветов шрифта. - Каждая страница имеет свой стиль оформления. - Гиперссылки не выделены. - Анимация отсутствует (или же презентация перегружена анимацией). - Звуковой фон не соответствует единой концепции, носит отвлекающий характер. 	<ul style="list-style-type: none"> - Цвет фона плохо соответствует цвету текста - Использовано более 4 цветов шрифта - Некоторые страницы имеют свой стиль оформления - Гиперссылки выделены - Анимация дозирована - Звуковой фон не соответствует единой концепции, но не носит отвлекающий характер - Размер шрифта 	<ul style="list-style-type: none"> - Цвет фона хорошо соответствует цвету текста, всё можно прочесть - Использовано 3 цвета шрифта - 1-2 страницы имеют свой стиль оформления, отличный от общего - Гиперссылки выделены и имеют разное оформление до и после посещения кадра - Анимация присутствует только в тех местах, где она умест- 	<ul style="list-style-type: none"> - Цвет фона гармонирует с цветом текста, всё отлично читается - Использовано 3 цвета шрифта - Все страницы выдержаны в едином стиле - Гиперссылки выделены и имеют разное оформление до и после посещения кадра - Анимация присутствует только в тех местах, где она уместна и усиливает эффект

<ul style="list-style-type: none"> - Слишком мелкий шрифт (соответственно, объём информации слишком велик — кадр перегружен). - Не работают отдельные ссылки. 	<p>средний (соответственно, объём информации слишком большой — кадр несколько перегружен) информацией</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ссылки работают 	<p>на</p> <ul style="list-style-type: none"> - Звуковой фон соответствует единой концепции и привлекает внимание зрителей в нужных местах именно к информации - Размер шрифта оптимальный - Все ссылки работают 	<p>восприятия текстовой части информации</p> <ul style="list-style-type: none"> - Звуковой фон соответствует единой концепции и усиливает эффект восприятия текстовой части информации - Размер шрифта оптимальный - Все ссылки работают
---	---	--	---

II. Содержание

Оценка 2	Оценка 3	Оценка 4	Оценка 5
<ul style="list-style-type: none"> - Содержание не является научным - Иллюстрации (графические, музыкальные, видео) не соответствуют тексту - Много орфографических, пунктуационных, стилистических ошибок - Наборы числовых данных не проиллюстрированы графиками и диаграммами - Информация не представляется актуальной и современной - Ключевые слова в тексте не выделены 	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание включает в себя элементы научности - Иллюстрации (графические, музыкальные, видео) в определенных случаях соответствуют тексту - Есть орфографические, пунктуационные, стилистические ошибки - Наборы числовых данных чаще всего проиллюстрированы графиками и диаграммами - Информация является актуальной и современной - Ключевые слова в тексте чаще всего выделены 	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание в целом является научным - Иллюстрации (графические, музыкальные, видео) соответствуют тексту - Орфографические, пунктуационные, стилистические ошибки практически отсутствуют - Наборы числовых данных проиллюстрированы графиками и диаграммами - Информация является актуальной и современной - Ключевые слова в тексте выделены 	<ul style="list-style-type: none"> - Содержание является строго научным - Иллюстрации (графические, музыкальные, видео) усиливают эффект восприятия текстовой части информации - Орфографические, пунктуационные, стилистические ошибки отсутствуют - Наборы числовых данных проиллюстрированы графиками и диаграммами, причем в наиболее адекватной форме - Информация является актуальной и современной

3.1.5 Практическое задание (анализ производственных ситуаций) (Демонстрационный вариант)

Тема 1.20. Продажа яиц и яичных продуктов Продажа яиц и яичных продуктов. Идентификация яиц по видам, срокам хранения и массе. Оценка качества по органолептическим показателям.

Проверяемые компетенции: ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 2.3 ПК 2.4 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 12 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16 ЛР 17 ЛР 18 ЛР 19 ЛР 20.

Материальное оснащение: муляжи, стандарты, калькулятор, учебники

Задание 1.

В Правилах продажи отдельных видов товаров выделить и законспектировать следующие пункты:

1.5. Особенности продажи яиц и яичных товаров

1.6. Информация о продовольственных товарах

Задание 2.

В Законе «О защите прав потребителей» рассмотреть вопросы:

2.1. Сроки обращения с претензией по яйцу и яичным товарам

2.2. Правила обмена и возврата яйца и яичных товаров

Задание 3.

1. Изучить правила маркировки яйца и яичных товаров (информация на упаковке);

2. Полученные результаты внести в таблицу:

Информация о товаре	Образец №1 Яйцо	Образец №2 Яичный товар
Наименование товара		
Информация об обязательном подтверждении соответствия товаров		
Сведения о составе продукта, пищевых добавках, ГМО.		
Калорийность, пищевая ценность		
Объем, масса товара		
Способ использования		
Сведения о противопоказаниях		
Срок хранения		
Срок годности		
Адрес (местонахождение), фирменное название изготовителя		

Задание 4.

Оформить ценник на яйцо.

Задание 5.

Оформить товарный ярлык на расфасованный товар.

Задание 6.

Подсчитать стоимость покупки.

Задание 7. Составить картограмму выкладки яиц и яичных товаров на торговом оборудовании.

Задание 8. Решить производственную ситуацию:

1. В магазине яйцо расфасовано по 10 штук в контейнере. Цена контейнера 45руб. 90 коп. Покупатель желает приобрести 4 яйца.

Имеет ли он право расформировать контейнер? Рассчитать стоимость 4 яиц.

Задание 9. Дать правильный ответ на производственную ситуацию:

Покупатель возмущен грубостью продавца и требует книгу отзывов и предложений. Администратор торгового зала объясняет покупателю, что магазин только открылся, и книги отзывов пока нет, и он может устно высказать свои претензии к продавцу. Были ли нарушены права покупателя?

Задание 10. Проконсультировать и обслужить покупателя, желающего купить яйца.

Контрольные вопросы:

1. Описать процесс клеймения яйца: назначение, порядок проведения.

2. Назвать виды оборудования для выкладки яиц и яичных товаров в торговом зале.

3.2 Промежуточная аттестация

3.2.1 Оценка освоения междисциплинарного курса профессионального модуля МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

Задание для дифференцированного зачета

Демонстрационный вариант

Инструкция:

1. Проверьте штучный товар по количеству мест, а весовой по весу НЕТТО и сверьте данные с сопроводительными документами;
2. Оцените качество товаров органолептическим методом;
3. Выберите оптимальное место для размещения товара на хранение;
4. Подготовьте товар к продаже (нарежьте, расфасуйте, упакуйте);
5. Произведите выкладку товара используя различные виды выкладки (вертикальную, горизонтальную, декоративную, навалом);
6. Дайте квалифицированную консультацию покупателю о пищевой ценности, вкусовых особенностях, свойствах, срока годности, срока хранения и сроков реализации данной группе товаров;
7. Проверьте платежеспособность государственных денежных знаков;
8. Выполните расчетные операции с соблюдением правил эксплуатации ККТ;
9. Упакуйте товар покупателя и поблагодарите за покупку;
10. Максимальное время выполнения задания - 30 минут.

Товар: Крупы.

Задание:

В магазин «Лотос» поступил товар из Биробиджанской базы по накладной:

Крупа рисовая по цене 65 – 00 рублей за 1 кг, крупа гречневая по цене 108 – 00 рублей за 1 кг. Оприходуйте поступивший товар, выполнив оформление документа «Счет-фактура», если надбавки предприятия составляет 25%.

1. Выполните приемку товаров по количеству и качеству. Оформить надлежащие сопроводительные документы.

2. Выполните подготовку товаров в торговом зале

3. Обслужить покупателя в соответствии с правилами торгового обслуживания.

Счет – фактура № 1

Продавец: ООО «Биробиджанская база»

Адрес: 620142 ЕАО Октябрьский район, с. Амурзет, ул. Калинина, дом 3

Идентификационный номер продавца (ИНН) 590443001

Грузополучатель и его адрес: ИП Иванов Василий Петрович

К платежно-расчетному документу № _____ от _____

Покупатель: Индивидуальный предприниматель Иванов Василий Петрович

Адрес: 614026 Пермский край, г Пермь, ул. Верхняя, д. 51

Идентификационный номер покупателя: 5917006116225

Наименование товара (описание выполненных работ)	Единица измерения	Количество	Цена за единицу измерения	Стоимость товара, всего без налога	В том числе акциз	Налоговая ставка	Стоимость товара, с учетом НДС	Сумма, предъявляемая покупателю
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Крупа рисовая	кг	50	65 - 00		-	25%		
Крупа гречневая	кг	50	108 - 00		-	25%		
итого	-				-	-		

3.2.2 Контроль приобретения практического опыта

3.2.1 Требования к дифференцированному зачету по учебной практике

Целью учебной практики УП.02.01 Учебная практика «Продажа продовольственных товаров» является приобретение первоначального практического опыта, закрепления теоретических знаний и умений, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

В процессе выполнения заданий практики подготавливается дневник практики и отчет по практической подготовке.

Дифференцированный зачет состоит из защиты отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).

Контрольные вопросы необходимы для систематизации и закрепления материала на практике. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение обучающимися профессиональных компетенций и общих компетенций и приобретение практического опыта по профессиональному модулю.

Перечень контрольных вопросов:

1. Какие пряности используются в хлебопекарном производстве.
2. Дополните ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий: повидло, цукаты, желе, конфитюр...
3. Чем отличаются конфеты от карамели?
4. По каким показателям оценивают качество молока и сливок.
5. Назовите отличительные признаки мягких сычужных сыров.
6. Назовите виды копченых колбас по способу термической обработке.
7. Перечислите условия хранения мясных консервов.
8. На поверхности солёной рыбы появились желтые пятна. Укажите, как называется этот дефект, перечислите причины их появления.
9. Перечислите основные виды мармелада.
10. Назовите недопустимые дефекты шоколада, которые возникают при резких колебаниях температуры и при повышенной температуре хранения.
11. Сорт сливочного масла устанавливается по 20-балльной шкале в соответствии с ГОСТ37-91, укажите количество баллов по органолептическим показателям.
12. Как подразделяют колбасные изделия по способу термической обработки?
13. Как подразделяют печень в зависимости от рецептуры и особенностей приготовления?
14. Назовите ассортимент растительных масел по способу очистки.
15. Дайте консультацию покупателю по крупам, имеющимся в ассортименте.
16. Дайте консультацию покупателю по макаронным изделиям, имеющимся в ассортименте.
17. Дайте консультацию покупателю по хлебобулочным изделиям, имеющимся в ассортименте.
18. Дайте консультацию покупателю по бараночным и сухарным изделиям, имеющимся в ассортименте
19. Дайте консультацию покупателю по свежим плодам и овощам, имеющимся в ассортименте
20. Дайте консультацию покупателю по переработанным плодам и овощам
21. Дайте консультацию покупателю по шоколаду, имеющемуся в ассортименте
22. Дайте консультацию покупателю по конфетам, имеющимся в ассортименте

23. Дайте консультацию покупателю по карамели, имеющейся в ассортименте
24. Дайте консультацию покупателю по пряностям, имеющимся в ассортименте
25. Дайте консультацию покупателю по чаю и кофе, имеющимся в ассортименте
26. Дайте консультацию покупателю по мучным кондитерским изделиям, имеющимся в ассортименте
27. Дайте консультацию покупателю по молоку и сливкам, молочным консервам, имеющимся в ассортименте
28. Дайте консультацию покупателю по сырам, имеющимся в ассортименте
29. Дайте консультацию по маслу коровьему и маргарину, имеющимся в ассортименте
30. Дайте консультацию покупателю по яичным товарам, имеющимся в ассортименте
31. Дайте консультацию покупателю по мясу птицы и субпродуктам, имеющимся в ассортименте
32. Дайте консультацию покупателю по варёным колбасным изделиям, имеющимся в ассортименте
33. Дайте консультацию покупателю по мясным консервам, имеющимся в ассортименте

3.2.2 Требования к дифференцированному зачету по производственной практике

Целью производственной практики ПП.02.01 Производственная практика «Продажа продовольственных товаров» является закрепление практических навыков, полученных при изучении профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров.

Производственная практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачёта при наличии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практической подготовки от профильной организации и колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций;
- положительной характеристики от профильной организации прохождения производственной практики на обучающегося по освоению общих компетенций и личностных результатов в период прохождения практики;
- дневника производственной практики;
- отчета по практической подготовке при проведении производственной практики.

Результаты прохождения производственной практики учитываются при сдаче квалификационного экзамена.

Контрольные вопросы необходимы для систематизации и закрепления собранного материала на практике. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение обучающимися профессиональных компетенций и общих компетенций и приобретение практического опыта по профессиональному модулю.

Перечень контрольных вопросов:

1. По каким критериям осуществляется, приемка товара в магазине?
2. Опиши правила охраны труда при приемке товара.
3. Что такое срок хранения?
4. Перечисли, какие вещества входят в состав продуктов питания?
5. Что обозначают первые две-три цифры штрих-кода?
6. К какой группе продовольственных товаров относятся апельсины, мандарины, лимоны?
7. Как классифицируются макаронные изделия в зависимости от формы?
8. Приведи пример семечковых плодов.
9. Перечисли, какие существуют виды чая.
10. Как называется продукт переработки яиц, состоящий из жидкой смеси желтков и белков?
11. К какой группе продовольственных товаров относятся горох, фасоль, бобы?
12. Рыбу какого вида копчения перевязывают шпагатом?

13. Что указывается на крышке или доньшке жестяных банок?
14. Допускается ли в розничной торговле продукция с истекшим сроком годности?
15. Опиши порядок оформления ценника на товар.
16. Опиши порядок встречи и приветствия покупателя.
17. Опиши порядок расчета за покупку.
18. Опиши правила охраны труда при продаже товара.
19. Назови первичные документы при приемке партии товаров.
20. Расскажи правила определения платежеспособности банкнот.
21. Дай характеристику кассовому POS терминалу, возможности кассовой системы.
22. Расскажи об учете кассовых отчетов.
23. В чем заключаются цели и задачи опроса?

Критерии оценки:

- качество выполнения программы практики и отзыв руководителя от профильной организации;
- качество содержания и оформления отчета по практической подготовке;
- творческий подход обучающегося при выполнении индивидуального задания на производственную практику;
- качество защиты.

3.2. Квалификационный экзамен

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Продажа продовольственных товаров» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОП в целом.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен. При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется.

Экзаменационные материалы представлены в форме комплексного задания. Каждое комплексное задание включает два практических задания.

Комплексное задание № 1

квалификационного экзамена (демонстрационный вариант)

Задание 1. Торговая ситуация.

Покупатель, усомнившись в качестве покупаемого им сыра, потребовал у продавца сертификат качества, но получил отказ.

Вопрос: прав продавец или нет? Какой нормативный документ регламентирует права покупателей?

Задание 2. Выполнение трудовых приемов и операций.

ИНСТРУКЦИЯ

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Используйте раздаточные и дополнительные материалы (нормативная документация, рекламные проспекты)

3. Вы можете пользоваться:

* Торговым оборудованием;

* Образцами товаров;

* Торговым инвентарём;

* Бланками инвентаризационной ведомости.

4. Максимальное время выполнения задания - 30 минут.

По заданию комиссии:

1. Выполните приемку товаров по количеству и качеству. Оформить надлежащие сопроводительные документы.

2. Выполните подготовку товаров в торговом зале
3. Обслужить покупателя в соответствии с правилами торгового обслуживания.

Комплексное задание № 2

квалификационного экзамена (демонстрационный вариант)

Задание 1. Торговая ситуация.

Покупатель усомнился в весе проданной ему колбасы и решил проверить вес на контрольных весах, но их в торговом зале не оказалось.

Вопрос: должны быть в торговом зале контрольные весы или нет? Какой документ определяет наличие контрольных весов в торговом зале?

Задание 2. Выполнение трудовых приемов и операций.

ИНСТРУКЦИЯ

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Используйте раздаточные и дополнительные материалы (нормативная документация, рекламные проспекты)

3. Вы можете пользоваться:

* Торговым оборудованием;

* Образцами товаров;

* Торговым инвентарём;

* Бланками инвентаризационной ведомости.

4. Максимальное время выполнения задания - 30 минут

По заданию комиссии:

1. Выполните приемку товаров по количеству и качеству. Оформить надлежащие сопроводительные документы.

2. Выполните подготовку товаров в торговом зале

3. Обслужить покупателя в соответствии с правилами торгового обслуживания.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по итогам экспертизы фонда оценочных средств профессиональных модулей образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Директором ООО «КАРИ», г. Ростов-на-Дону Белоусовой Т.А. проведена экспертиза фондов оценочных средств (далее - ФОС) профессиональных модулей образовательной программы (далее – ОП) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, разработанных преподавателями Авиационно-технологического колледжа ДГТУ.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, эксперт пришел к следующим выводам:

1. Структура и содержание ФОС профессиональных модулей.

Фонд оценочных средств профессиональных модулей ОП по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир соответствует требованиям, предъявляемым к структуре и содержанию фондов оценочных средств ОП. А именно:

1.1 Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ОП, соответствует ФГОС СПО.

1.2 Показатели и критерии оценивания компетенций, а также шкалы оценивания обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результата обучения, уровней сформированности компетенций.

1.3 Контрольные задания и иные материалы оценки результатов освоения профессиональных модулей ОП разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определённости, однозначности, надёжности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному составу оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.

1.4 Методические материалы профессиональных модулей ФОС содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированности компетенций.

2. Направленность ФОС ОП СПО соответствует целям ОП по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир будущей профессиональной деятельности обучающегося.

3. Формы контроля ФОС соответствует учебному плану подготовки.

4. Качество оценочных средств в ФОС профессиональных модулей в целом обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ:

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что ФОС профессиональных модулей ОП по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта, современным требованиям рынка труда, и может быть рекомендован к использованию в учебном процессе подготовки по указанной программе.

Эксперт:

Директор ООО «КАРИ, г. Ростов-на-Дону


Т.А. Белоусова
2022 г.

