

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)**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УРиНО

С.В. Пономарева
« 23 » _____ 2022 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по практике**

УП.02.01 Учебная практика (производственное обучение)

«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 практике 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

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 прохождения практики	4
2 Результаты прохождения практики, подлежащие проверке	7
2.1 Показатели оценки результатов обучения	7
2.2 Формы контроля и оценки результатов практики	13
3 Формы отчетности по практике	13
4 Процедура оценки общих и профессиональных компетенций	13
4.1 Система оценивания прохождения практики	13
4.2 Оценочный материал прохождения практики	14

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

Фонд оценочных средств 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.

УП.02.01 Учебная практика (производственное обучение) «Продажа продовольственных товаров», в соответствии с учебным планом, проходит на первом курсе во втором семестре и заканчивается дифференцированным зачетом.

1.2 Требования к результатам прохождения практики

Рабочей программой УП.02.01 Учебная практика (производственное обучение) «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 соответствии с рабочей программой воспитательной работы и календарным планом воспитательной работы в процессе прохождения производственной практики формируются следующие личностные результаты:

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

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 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.

В результате прохождения практики 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;

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;

Иметь практический опыт: В1 - обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

2 Результаты прохождения практики, подлежащие проверке

2.1 Показатели оценки результатов обучения

Основные показатели и критерии оценки результатов прохождения учебной практики 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.	Практическая работа (анализ производственных ситуаций). Тест. Защита отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).	Дифференцированный зачет
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.	Практическая работа (анализ производственных ситуаций). Тест. Защита отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).	
ОК 3, ЛР 1, ЛР	Анализ рабочих	Оценка умения	Практическая	

<p>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</p>	<p>ситуаций. Осуществление текущего и итогового контроля. Решение стандартных и нестандартных профессиональных 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>анализировать и способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, владения приемами саморегуляции в нестандартных ситуациях. Принятие ответственности за результаты своей работы.</p>	<p>работа (анализ производственных ситуаций). Тест. Защита отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).</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: - 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>	<p>Практическая работа (анализ производственных ситуаций). Тест. Защита отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).</p>
<p>ОК 5 ЛР 4, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 17, ЛР 20</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационных</p>	<p>Оценка умения применять средства информационных технологий для</p>	<p>Практическая работа (анализ производственных</p>

	технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности.	решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения.	ных ситуаций). Тест. Защита отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).
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 в 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.	Практическая работа (анализ производственных ситуаций). Тест. Защита отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).
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	Практическая работа (анализ производственных ситуаций). Тест. Защита отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).
ОК 08, ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3	Умение применять профессиональные знания в ходе исполнения	Оценка готовности применения профессиональных знаний в ходе	Практическая работа (анализ производстве

	<p>обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью. Владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы.</p>	<p>исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью. Оценка готовности применять способы бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы. Участие в военных сборах колледжа.</p>	<p>нных ситуаций). Тест. Защита отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).</p>
<p>ПК 2.1, 31-36, У4, В1, ЛР 15 – ЛР 20</p>	<p>Демонстрация навыков осуществления приемки товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<p>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</p>	<p>Практическая работа (анализ производственных ситуаций). Тест. Защита отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).</p>

		техники безопасности.	
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 правилами техники безопасности.	Практическая работа (анализ производственных ситуаций). Тест. Защита отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).
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.	Практическая работа (анализ производственных ситуаций). Тест. Защита отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).
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	Практическая работа (анализ производственных ситуаций). Тест. Защита отчета по практической подготовке (ответы на

		режима хранения товаров в соответствии с требованиями НТД и правил техники безопасности	контрольные вопросы).	
ПК 2.5, 36-310, У7, У8, В1, ЛР 4, ЛР 15 – ЛР 20	Демонстрация навыков осуществления эксплуатации торгового-технологического оборудования	Оценка навыков эксплуатации весоизмерительного оборудования в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности. Оценка навыков эксплуатации холодильного оборудования в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники безопасности. Оценка навыков эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря в соответствии с нормативно-технической документацией и правил техники	Практическая работа (анализ производственных ситуаций). Тест. Защита отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).	
ПК 2.6, 32, 35, 310, 312, У3-У8, В1,	Демонстрация навыков осуществления контроля сохранности товарно-материальных ценностей	Оценка навыков контроля сохранности товарно-материальных ценностей в соответствии с требованиями нормативных документов	Практическая работа (анализ производственных ситуаций). Тест. Защита отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).	
ПК 2.7, 311, В1, Л17, Л 20	Демонстрация навыков изучения	Оценка навыков выборки	Практическая работа	

	спрос покупателей	респондентов. Оценка умения опроса покупателей.	(анализ производствен ных ситуаций). Тест. Защита отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).	
--	-------------------	---	---	--

2.2 Формы контроля и оценки результатов практики

В соответствии с учебным планом, рабочей программой профессионального модуля ПМ.02 Продажа продовольственных товаров и рабочей программой УП.02.01 Учебная практика (производственное обучение) «Продажа продовольственных товаров» предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов прохождения практики.

Виды работ на учебной практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по профессиональному модулю (далее ПМ) - практическому опыту, ПК, ОК и личностных результатов реализации программы воспитания, и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики в соответствии с рабочей программой практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости учебной практики (с отметкой в журнале учебных занятий);
- наблюдение за выполнением видов работ на учебной практике (в соответствии с рабочей программой практики);
- контроль за ведением дневника учебной практики и отчета по практической подготовке при проведении учебной практики;
- тестирования.

Промежуточная аттестация по учебной практике - дифференцированный зачет (ДЗ).

Обучающиеся допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на учебной практике, предусмотренных рабочей программой, и своевременном предоставлении отчета по практической подготовке.

ДЗ проходит в форме защиты отчета по практической подготовке (ответы на контрольные вопросы).

3 Формы отчетности по практике

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых следующими документами:

- дневника учебной практики;
- отчета по практической подготовке при проведении учебной практики.

Формы отчетности по учебной практике представлены в приложении.

4 Процедура оценки общих и профессиональных компетенций

4.1 Система оценивания прохождения практики

Данный вид учебной практики обеспечивает приобретение первоначального практического опыта в рамках ПМ.02 Продажа продовольственных товаров.

Обучающиеся в период прохождения учебной практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- полностью выполнять виды работ, предусмотренные заданиями по учебной практике.

Оценка общих и профессиональных компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания обучающихся, освоенных ими в ходе прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по учебной практике заданию на практику;
- оформление отчета по практической подготовке, в соответствии с требованиями;
- оформления дневника по учебной практике (вместе с приложениями);
- ответы на тестирование во время промежуточной аттестации.

Оценка по промежуточной аттестации выставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося преподавателем.

4.2 Оценочный материал прохождения практики

Задания для контроля и оценки знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций (демоверсия) для текущего контроля

Практическая работа (Анализ производственных ситуаций).

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.

Критерии оценивания

«отлично»	Работа выполнена полностью и правильно.
«хорошо»	Работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок,
«удовлетворительно»	Работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка
«неудовлетворительно»	Работа выполнена правильно менее чем на половину

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 операц.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 от технологии производства:	а) _____ 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) лец 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. $0 \dots 4^{\circ}\text{C}$	
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 P^m	60

Критерии оценивания

Критерии оценивания тестовых заданий	
«отлично»	90% - 100 %
«хорошо»	80% - 90%
«удовлетворительно»	70% - 80%
«неудовлетворительно»	менее 70%

Задания для контроля и оценки знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций (демоверсия) для промежуточной аттестации

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 печенье 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



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ДГТУ)**

Авиационно-технологический колледж

**ОТЧЕТ
по практической подготовке при проведении
учебной практики**

по профессиональному модулю ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

Обучающегося _____

подпись, Ф.И.О. обучающегося

Курс _____ Группа _____

Профессия 38.02.01 Продавец, контролер-кассир

Место прохождения практики АТК ДГТУ

Период прохождения практики с «__» _____ 202__ г. по «__» _____ 202__ г.

Оценка по практике _____

«__» _____ 202__ г.

Руководитель практической подготовки
от АТК ДГТУ

подпись

расшифровка подписи



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

Авиационно-технологический колледж

**ДНЕВНИК
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Обучающегося _____
Ф.И.О. обучающегося

Курс _____ Группа _____

Профессия 38.02.01 Продавец, контролер-кассир

Место прохождения практики АТК ДГТУ

Период прохождения практики с «__» _____ 202__ г. по «__» _____ 202__ г.

Дата	Наименование выполненных работ	Рабочее место и должность	Оценка	Подпись непосредственного руководителя

«__» _____ 202__ г.

Руководитель практической
подготовки от АТК ДГТУ

подпись

И.О.Ф.