

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«Профессиональное училище № 48 п. Подгорный»

Утверждаю:  
Зам. директора по УПР  
*Лил* С. Н. Хабибулина  
«02» ~~июня~~ 2022 г.

**ФОНД ОЦЕННОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**ПМ.02. Продажа продовольственных товаров**  
по профессии СПО  
38.01.02 Продавец, контролер-кассир

2022г

---



Рассмотрено и одобрено  
на заседании  
предметно-цикловой комиссии  
профессионального обучения  
Протокол № 12  
от «2» июня 2022 г.  
Председатель ПЦК  
А.В.Бурковская

Фонд оценочных средств к профессиональному модулю Продажа продовольственных товаров разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и рабочей программы профессионального модуля Продажа продовольственных товаров по профессии 38.01.02.Продавец, контролер – кассир.

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Профессиональное училище № 48 п. Подгорный»

**Разработчики:**

Барышникова Е.В., мастер производственного обучения

Фадеева А.Е., мастер производственного обучения

Черных Н.А., мастер производственного обучения

## **Содержание**

### **I. Паспорт фонда оценочных средств**

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

### **II. Оценка освоения междисциплинарного курса**

- 2.1. Формы и методы оценивания
  - 2.1.1. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом.
- 2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК
  - 2.2.1. Перечень заданий для текущей аттестации
  - 2.2.2. Перечень заданий для итоговой аттестации
  - 2.2.3. Условия проведения экзамена
  - 2.2.4. Критерии оценки

### **III. Оценка по учебной и производственной практике**

- 3.1. Формы и методы оценивания
- 3.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике
  - 3.2.1. Учебная практика
    - 3.2.1.1. Перечень заданий для дифференцированного зачета учебной практики
    - 3.2.1.2. Критерии оценки выполнения практического задания дифференцированного зачета по учебной практики
  - 3.2.2. Производственная практика
    - 3.2.2.1. Перечень заданий для дифференцированного зачета производственной практики
    - 3.2.2.2. Критерии оценки выполнения практического задания дифференцированного зачета на производственной практики
- 3.3. Форма аттестационного листа по практике (заполняется на каждого обучающегося)

### **IV. Фонд оценочных материалов для экзамена (квалификационного)**

- 4.1. Формы проведения экзамена (квалификационного)
- 4.2. Форма оценочной ведомости (заполняется на каждого обучающегося)
- 4.3. Форма комплекта экзаменационных материалов
- 4.4. Перечень заданий для выполнения квалификационного экзамена
  - 4.4.1. Критерии оценки
  - 4.4.2. Выполнение практического задания (согласно плана - задания)
  - 4.4.3. Критерии оценки выполнения практического задания квалификационного экзамена

## **I. Паспорт фонда оценочных средств**

### **1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке**

#### **1.1.1. Вид профессиональной деятельности**

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

ПК1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК7. Изучать спрос покупателей.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Форма проведения экзамена состоит из двух аттестационных испытаний (защита письменной экзаменационной работы и выполнения практического комплексного плана- задания). Итогом этого экзамена является оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

#### **1.1.2. Профессиональные, общие компетенции и личностные результаты**

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

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК 1.</b> Принимать товар и осуществлять контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	- выполнение работ по приемке товаров в соответствии с требованиями нормативных документов; - осуществление приемки товаров по количеству и качеству; - оформление сопроводительных документов; - оформления расхождений, выявленных при приемке товаров.	- экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики; - оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.
<b>ПК 2.</b> Подготавливать товар к продаже, размещение и выкладки	- подготовка товаров к продаже; - размещение и выкладка товаров в соответствии с требованиями.	- экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики; - оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.

<b>ПК 3.</b> Обслуживать покупателей, консультировать о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение расчетов с покупателями;</li> <li>- определение групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</li> <li>- определение пищевой ценности продуктов;</li> <li>- распознавание основных групп и ассортимента продовольственных товаров;</li> <li>- определение качества различных групп продовольственных товаров;</li> <li>- выявление дефектов продуктов;</li> <li>- консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.</li> </ul>
<b>ПК 4.</b> Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и соблюдение условий и сроков хранения товаров;</li> <li>- определение сроков хранения и годности товара по маркировки;</li> <li>- установление сроков годности и сроков хранения продовольственных товаров.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.</li> </ul>
<b>ПК 5.</b> Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатация торгового оборудования с соблюдением требований предъявляемых к торговому оборудованию.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.</li> </ul>
<b>ПК 6.</b> Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- установление градации качества пищевых продуктов при приемке, хранении и реализации;</li> <li>- распознавание дефектов пищевых продуктов при реализации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.</li> </ul>
<b>ПК 7.</b> Изучать спрос покупателей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение видов покупательского спроса;</li> <li>- предложение взаимозаменяемых товаров покупателям.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время учебной и производственной практики;</li> <li>- оценка демонстрации умений при выполнении практических работ.</li> </ul>

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимает значимость, своей профессии в современном мире;</li> <li>- знаком с задачами и целями</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение во время учебной и производственной</li> </ul>

<p>значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>коммерческой деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективное выполнение самостоятельной работы при освоении профессионального модуля;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>- добросовестное выполнение учебных обязанностей при освоении ПМ;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- участие в профориентационной деятельности;</li> <li>- изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>- наличие положительных отзывов с мест прохождения учебной и производственной практики.</li> </ul>	<p>практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- социологический опрос;</li> <li>- анкетирование;</li> <li>- оценка материалов портфолио.</li> </ul>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели;</li> <li>- формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности;</li> <li>- обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики);</li> <li>- личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>- самооценка качества выполнения поставленных задач;</li> <li>- соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики, ситуационных производственных задач;</li> <li>- самооценка результативности и качества выполненной работы.</li> </ul>
<p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>- правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</li> <li>- правильность осуществления самостоятельного текущего контроля</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертное наблюдение эффективности и правильности принимаемых решений на практических занятиях, в процессе учебной и производственной практики;</li> <li>- экспертное наблюдение решения ситуационных</li> </ul>

работы.	со стороны исполнителя; - осуществление контроля и оценки собственной деятельности в период прохождения практики; - умение нести ответственность за результаты своей деятельности.	производственных задач; - самооценка результативности и качества выполненной работы.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- оперативный поиск необходимой информации; - рациональное распределение времени на все этапы решения задачи; - отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач; - совпадение результатов самоанализа и экспертного анализа разработанного плана; - проявление креативности мышления; - осуществляет творческий подход в работе; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.	- экспертное наблюдение эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач принимаемых в процессе учебной и производственной практики во время выполнения практических работ; - экспертная оценка выполненных рефератов, творческих работ.
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа с различными видами информации; - владение различными способами самостоятельного поиска информации; - результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; - умение использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- экспертное наблюдение эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ; - оценка электронных презентаций.
<b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- использование средств установления контакта; - умение задавать различные типы вопросов (открытые, альтернативные); - использование приемы активного слушания; - владение приемами эффективного бесконфликтного общения; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; - аргументированное представление и отстаивание своего мнения с	- экспертное наблюдение: эффективности выполнения своей роли в групповой деятельности; - соблюдение принципов профессиональной этики, деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами в процессе учебной и производственной практики, во время выполнения практических работ.

	<p>соблюдением этических норм;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики;</li> <li>- успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями практики и наставниками с производства.</li> </ul>	
<b>ОК 7.</b> Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил реализации товаров в соответствии с требованиями СанПиНа, стандартами и Правилами продаж;</li> <li>- соблюдение правил внутреннего распорядка предприятия: режим работы, характера работы предприятия, форм организации труда.</li> </ul>	- экспертное наблюдение за реализацией товаров на практических занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практике.
<b>ОК 8.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвует в спортивных секциях, соревнованиях;</li> <li>- участвует в тематических мероприятиях, в рамках военно-патриотического воспитания.</li> </ul>	- экспертное наблюдение за принятием участия в спортивных секциях, соревнованиях.

Таблица 3. Показатели оценки сформированности ЛР

Личностные результаты	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ЛР 1</b> Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	- осознает себя гражданином и защитником великой страны.	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 2</b> 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет активную гражданскую позицию;</li> <li>- демонстрирует приверженность принципам честности, порядочности, открытости;</li> <li>- экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</li> </ul>	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 3</b> Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает нормы правопорядка;</li> <li>- следует идеалам гражданского общества;</li> <li>- обеспечивает безопасность, прав и свобод граждан России.</li> </ul>	Экспертное наблюдение

к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	- предупреждает социально опасное поведение окружающих.	
<b>ЛР 4</b> Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	- проявляет и демонстрирует уважение к людям труда; - осознают ценность собственного труда. - стремится к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 5</b> Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	- демонстрирует приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине; - принимает традиционные ценности многонационального народа России.	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 6</b> Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	- проявляет уважение к людям старшего поколения; - готов к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 7</b> Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- осознаёт приоритетную ценность личности человека; - уважает собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 8</b> Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	- проявляет и демонстрирует уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. - сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 9</b> Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака,	- соблюдает и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; - предупреждает либо преодолевает зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных	Экспертное наблюдение

психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	игр и т.д. - сохраняет психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	
<b>ЛР 10</b> Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	- заботится о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 11</b> Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	- проявляет уважение к эстетическим ценностям; - обладает основами эстетической культуры.	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 12</b> 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.	- принимает семейные ценности, готов к созданию семьи и воспитанию детей; - демонстрирует неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 13</b> 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.	- соблюдает в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму; - обладает системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 14</b> Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, 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	- готов соответствовать ожиданиям работодателей: проектно - мыслить, эффективно взаимодействовать с членами команды и сотрудничать с другими людьми; - осознавать выполнять профессиональные требования: ответственность, пунктуальность, дисциплинированность, трудолюбие, критически мыслить; - нацелен на достижение поставленных целей; - демонстрирует профессиональную жизнестойкость.	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 15</b> Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	- открыт к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	Экспертное наблюдение

<b>ЛР 16</b> Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, содействующий поддержанию престижа своей профессии.	- ставит перед собой цели под возникающие жизненные задачи; - подбирает способы решения и средства развития, содействующие поддержанию престижа своей профессии.	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 17</b> Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств.	- ищет нужные источники информации и данные; - воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств.	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 18</b> Разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.	- разносторонне развит, активно выражает отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.	Экспертное наблюдение
<b>ЛР 19</b> Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости в условиях развития региона.	- активен, предприимчив, готов к самозанятости в условиях развития региона.	Экспертное наблюдение

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

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

Таблица 4. Перечень дидактических единиц для проверки

Коды	Наименования	Показатели оценки результата
ПО 1	Обслуживания покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров.	- соблюдение Т.Б. при обслуживании покупателей; -предоставление достоверной информации о качестве различных групп продовольственных товаров; - консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров; - полнота и достоверность сведений о производителях товаров; - предоставление сведений о безопасности продовольственных товаров; - решение ситуационных и проблемных задач при продаже товаров и обслуживанию с покупателями.
У 1	идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);	- выполнение идентификации различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров: зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных;
У 2	устанавливать градации	- проверка градации качества пищевых

	качества пищевых продуктов;	продуктов;
У 3	оценивать качество по органолептическим показателям;	- проверка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям;
У 4	распознавать дефекты пищевых продуктов;	- применение нормативной технической документации в работе; - распознавание дефектов пищевых продуктов;
У 5	создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;	- применение основных знаний при установлении оптимальных условий хранения продовольственных товаров;
У 6	рассчитывать энергетическую ценность продуктов;	- применение правил при расчете энергетической ценности продовольственных товаров по количеству белков, жиров и углеводов;
У 7	производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;	- применение правил подготовки к работе измерительного оборудования, немеханического, механического оборудования, технологического контрольно – кассового оборудования;
У 8	использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование;	- проверка использования в технологическом процессе измерительного, механического, технологического контрольно – кассового оборудования;
З 1	классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;	- распознавание классификации групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
З 2	особенности пищевой ценности пищевых продуктов;	- обоснованный выбор особенностей пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с правилами хранения и продажи товаров;
З 3	ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;	- применение основных знаний о ассортименте и товароведной характеристики основных групп продовольственных товаров;
З 4	показатели качества различных групп продовольственных товаров;	- применение нормативно-технической документации в работе; - распознавание качества различных групп продовольственных товаров;
З 5	дефекты продуктов;	- распознавание дефектов продовольственных товаров; - применение нормативной технической документации в работе;
З 6	особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;	- осуществление расшифровки маркировки; применение правил упаковки и условий хранения отдельных групп продовольственных товаров;
З 7	классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования;	- обоснованный выбор классификации отдельных видов торгового оборудования;
З 8	технические требования,	- применения правил предъявляемых

	предъявляемые к торговому оборудованию;	к торговому оборудованию в соответствии с назначением;
3 9	устройство и принципы работы оборудования;	- применение работы оборудования;
3 10	типовые правила эксплуатации оборудования;	- применение правил эксплуатации оборудования;
3 11	нормативно- технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;	- применение правил нормативно – технологической документации по техническому обслуживанию оборудованию;
3 12	закон о защите прав потребителей;	- применение закона о защите прав потребителей;
3 13	правила охраны труда;	- применение правил охраны труда;

## 1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения рабочей программы профессионального модуля является экзамен по МДК 02.01. Результатом этого экзамена является оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Таблица 5. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 02	Экзамен
УП	ДЗ
ПП	ДЗ
ПМ	Экзамен (квалификационный)

## II. Оценка освоения междисциплинарного курса

### 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК02.01 являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: тестированием с применением бумажных носителей, решения ситуационных задач, контрольных и практических работ, проведения деловых и ролевых игр, оценивание самостоятельной работы учащихся.

Промежуточная аттестация по МДК проводится в форме экзамена.

К экзамену по МДК 02 допускаются обучающиеся, имеющие положительные оценки по результатам текущего контроля.

Экзамен проводится в традиционной форме. Количество билетов - 25.

Представленный комплект билетов имеет следующую структуру: каждый билет содержит три части — теоретическую, практическую и торговой ситуации. Теоретическая часть предполагает устный ответ обучающихся с использованием плакатов, видов торгового оборудования, товарных образцов продовольственных товаров.

Содержание теоретической части ориентировано на Федеральный государственный стандарт по профессии 38.01.02. Продавец, контролер-кассир.

Содержание практической части предполагает проверку уровня компетентности и умений в сфере обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

Торговая ситуация подразумевает, что при решении конкретной задачи по продаже продовольственных товаров необходимо опираться на теоретические знания и применять практические умения.

### 2.1.1. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом.

Общая экзаменационная оценка складывается из четырех оценок за выполнение каждого из заданий билета и является средним арифметическим. Ответы 1 - 4 вопроса проверяются по эталонам (ответы сравниваются с эталонами).

Ответы на задания практической части и торговой ситуации оцениваются на основе экспертного наблюдения.

Оценка, фиксируемая в протоколе экзамена, подсчитывается по 5-балльной шкале на основе выполнения всех заданий работы.

## 2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК

Таблица 6. Перечень заданий МДК

№№ заданий	Проверяемые результаты обучения (У и З)	Тип задания	Возможности использования
	У 1 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);	Тестирование Практическая работа	текущий контроль;
	У 2 устанавливать градации качества пищевых продуктов;	Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
	У 3 оценивать качество по органолептическим показателям;	Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
	У 4 распознавать дефекты пищевых продуктов;	Тестирование Практическая работа Контрольная работа	текущий контроль;
	У 5 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;	Дифференцированный зачет	текущий контроль;
	У 6 рассчитывать энергетическую ценность продуктов;	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
	У 7 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
	У 8 использовать в	Практическая работа	текущий

	технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;	Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	контроль;
	У 1 идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); У 2 устанавливать градации качества пищевых продуктов; У 3 оценивать качество по органолептическим показателям; У 4 распознавать дефекты пищевых продуктов; У 5 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; У 6 рассчитывать энергетическую ценность продуктов; У 7 производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования; У 8 Использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;	Экзамен	промежуточный контроль
	3 1 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;	Практическая работа Тестирование Контрольная работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
	3 2 особенности пищевой ценности пищевых продуктов	Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
	3 3 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;	Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
	3 4 показатели качества различных групп продовольственных товаров;	Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
	3 5 дефекты продуктов;	Тестирование	текущий

		Практическая работа Решение ситуационных задач	контроль;
	3 6 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;	Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
	3 7 классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;	Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
	3 8 технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;	Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
	3 9 устройство и принципы работы торгового оборудования;	Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
	3 10 типовые правила эксплуатации торгового оборудования;	Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
	3 11 нормативно технологическую документацию по техническому -обслуживанию торгового оборудования;	Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
	3 12 Закон о защите прав Потребителей;	Тестирование Практическая работа Решение ситуационных задач	текущий контроль;
	3 13 правила охраны труда;	Тестирование Решение ситуационных задач	текущий контроль;
	3 1 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; 3 2 особенности пищевой ценности пищевых продуктов; 3 3 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; 3 4 показатели качества различных групп продовольственных товаров; 3 5 дефекты продуктов; 3 6 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;	Экзамен	промежуточный контроль

	3 7 классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; 3 8 технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; 3 9 устройство и принципы работы оборудования; 3 10 типовые правила эксплуатации оборудования; 3 11 нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; 3 12 Закон о защите прав потребителей 3 13 правила охраны труда.		
--	---	--	--

## 2.2.1. Перечень заданий для текущего контроля

### Комплект тестовых заданий

**Инструкция:** выберите один правильный ответ, за каждый правильный ответ один балл.

**время выполнения: 45 минут**

**Вариант 1**

#### 1. Основная зерновая культура.

- А) пшеница
- Б) овёс
- В) рожь
- Г) ячмень

#### 2. От чего зависит пищевая ценность крупы

- А) от вида и характера обработки
- Б) от химического состава
- В) от вида зерна**
- Г) от размера

#### 3. Из пшеницы вырабатывают

- А) толокно
- Б) манную крупу**
- В) геркулес
- Г) пшено

#### 4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы

- А) ядрица**
- Б) продел
- В) соя
- Г) пшеница

#### 5. Прогоркание крупы это....

- А) плесневение
- Б) порча в результате длительного хранения

**В) окисление жира**

Г) изменение цвета

**6. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении**

**А) мука**

Б) сахар

В) соль

Г) специи

**7. По какому признаку делятся макаронные изделия**

**А) по виду**

Б) по форме

В) по размеру

Г) по цвету

**8. Высушенные продукты растительного происхождения**

А) приправы

Б) молодые побеги растений

**В) пряности**

Г) соя

**9. К группе тыквенных овощей относятся:**

**А) патиссоны**

Б) шпинат

В) арбуз

Г) свекла

**10. К группе семечковых относятся:**

А) вишня

**Б) яблоки**

В) смородина

Г) виноград

**11. К группе косточковых относятся:**

**А) сливы**

Б) ежевика

В) айва

Г) мандарины

**12. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.**

**А) дубильные вещества**

Б) органические кислоты

В) ароматические вещества

Г) ферменты

**13. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.**

А) карамель

**Б) искусственный мёд**

В) сироп

Г) натуральный мед

**14. Из чего получают чай.**

- А) из шиповника, мяты и т.д.
- Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника**
- В) из молодых побегов смородины, малины
- Г) из плодов кофейного дерева

**15. Высушенная смесь яйца**

- А) омлет
- Б) яичный порошок**
- В) меланж
- Г) яичница

**16. Можно ли реализовывать гусиные и утиные яйца.**

- А) можно
- Б) нельзя**
- В) не имеет значения
- Г) с учетом времени снесения

**17. Главная ткань мяса**

- А) соединительная
- Б) жировая
- В) мышечная**
- Г) костная

**18. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.**

- А) печень**
- Б) сердце
- В) желудок
- Г) почки

**19. Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.**

- А) мясо птицы
- Б) мясные полуфабрикаты**
- В) котлеты
- Г) бифштекс

**20. К семейству осетровых относится:**

- А) семга
- Б) белуга**
- В) сом
- Г) окунь

**21. К семейству карповых относится:**

- А) лещ**
- Б) стерлядь
- В) окунь
- Г) налим

**22. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.**

- А) копченая
- Б) сушеная**

- В) вяленая**
- Г) пареная

**23. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины**

- А) копчение**
- Б) вяление
- В) охлаждение
- Г) сушка

**24. Минеральная вода относится к:**

- А) алкогольным напиткам
- Б) безалкогольным напиткам**
- В) слабоалкогольным напиткам
- Г) сироп

**25. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты**

- А) вкусовые товары
- Б) кофейные напитки**
- В) чайные напитки
- Г) безалкогольные напитки

**26. Какую крупу получают из пшеницы**

- А) манную**
- Б) кукурузную
- В) перловую
- Г) овсянную

**27. Из чего получают крупу перловую**

- А) из овса
- Б) из ячменя**
- В) из проса
- Г) из пшеницы

*Дополнить:*

**28. Корнеплод, является самым ранним среди овощей:** \_\_\_\_\_;

**29. Сушеный виноград с семенами:** \_\_\_\_\_;

**30. Известны три вида сухофруктов получаемые из этого плода: кайса, курага, урюк:**  
\_\_\_\_\_;

**31. Методы оценки качества продовольственных товаров:** \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_;

**32. Макароны классифицируют на следующие типы:**

а) Фигурные; б).....; в).....; г).....;

**33. В промышленных масштабах культивируются только следующие виды кофе:**

а) Арабика; б) .....

**34. Байховый чай вырабатывают следующих типов:**

а) желтый; б).....; в).....; г).....

**35. Почему при производстве чёрного чая лист темнеет?**

\_\_\_\_\_

**36. Как упаковывают и хранят чай?** \_\_\_\_\_

**37. Какой байховый чай имеет терпкий, вяжущий вкус?** \_\_\_\_\_

**38. Что такое коншировка шоколадной массы?** \_\_\_\_\_

**39. Перечислите ассортимент кисломолочных напитков** \_\_\_\_\_

**40. По консистенции, содержанию влаги, технологии производства сыры делят на твердые, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_**

**41. Кобылье молоко является сырьем для производства \_\_\_\_\_.**

**42. Установите правильную последовательность технологии производства черного байхового чая:**

- а) ферментация; б) скручивание;  
в) сортировка г) завяливание;

**43. Установите соответствие показателей качества шоколада с требованиями к качеству:**

Показатели качества	Требования к качеству шоколада
1. Цвет	А) темно-коричневый цвет, у белого кремоватый, с добавлениями слегка тускловатый; Б) светло-коричневый, у белого шоколада - белый, с добавлениями темный.
2. Форма	А) правильной формы, равномерной, с четким рисунком; Б) не правильной формы, рисунок нарушен.
3. Поверхность	А) гладкая, блестящая, без серого налета, пятен, с добавлениями поверхность не ровная; Б) шероховатая, тусклая, имеет налет, с добавлениями ровная поверхность.
4. Консистенция	А) твердая, легко тающая; Б) мягкая консистенция, имеет крупинки.
5. Вкус	А) сладкий вкус, с приятной горечью Б) сладко-кислый вкус, без горечи.
6. Запах	А) свойственный шоколад; Б) с посторонними запахами.
7. Структура	А) однородная; Б) не однородная.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.

**44. Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям**

- А) вермишель  
 Б) лапша  
 В) спиральки, звездочки;  
 Г) перья, рожки

**45. Установите соответствие:**

Виды макаронных изделий	Форма
1. Макароны	А) трубка с прямым или волнообразным срезом
2. Рожки	Б) лента прямая или в виде «гнезд»
3. Перья	В) фигурные изделия плоские или объемные
4. Вермишель	Г) прямая трубка с косым срезом
5. Лапша	Д) изогнутая трубка с прямым срезом
6. Спирали	Е) нити различной формы сечения

1.	2.	3.	4.	5.	6.

**Количество всех операций -45****Оценка результата тестового задания**

Количество правильно выполненных операций	45-41	40	32-30	21-19
КУ (коэффициент усвоения)	1,0-0,90	0,80-0,70	0,60-0,50	0,40
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

Всего правильных ответов: \_\_\_\_\_

**45–41 баллов – 5 «отлично».****40 баллов – 4 «хорошо».****32 - 30 баллов – 3 «удовлетворительно».****21 балл и менее – 2 «неудовлетворительно».**

Эталон правильных ответов тестовых заданий по 1 варианту

**Теме: «Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»****Ключ к тесту:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
А	В	Б	А	В	А	А	В	А	Б	А	А	Б	Б	Б	Б	В	А	Б	Б
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
А	В	А	Б	Б	А	Б													
41	42	43	44	45															

29	ИЗЮМ
30	АБРИКОС
31	ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ, ЛАБОРАТОРНЫЙ
32	ТРУБЧАТЫЕ, НИТЕОБРАЗНЫЕ, ЛЕНТООБРАЗНЫЕ
33	РОБУСТА
34	ЗЕЛЕНый, ЧЕРНЫЙ, КРАСНЫЙ
35	ФЕРМЕНТАЦИЯ
36	УПАКОВЫВАЮТ В ПЕРГАМЕНТ, ПОДПЕРГАМЕНТ, ХРАНЯТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 18 С, ВЛАЖНОСТИ 70%
37	ЗЕЛЕНый
38	ТЩАТЕЛЬНОЕ РАСТИРАНИЕ
39	ПРОСТОКВАША, ЙОГУРТ, АЦИДОФИЛЬНЫЕ НАПИТКИ,
40	МЯГКИЕ, РАССОЛЬНЫЕ, КИСЛОМОЛОЧНЫЕ
41	КУМЫС
42	В, Б, Г, А
43	1-Б, 2-А, 3-А, 4-А, 5-А, 6-А, 7-А,
44	Г
45	1-А, 2-Д, 3-Г, 4-Е, 5-Б, 6-В

**оценивания результатов тестирования:**

**45-41 баллов** – 5 «отлично».

**40- баллов** – 4 «хорошо».

**32-30 баллов** – 3 «удовлетворительно».

**21 балл и менее** – 2 «неудовлетворительно».

**Вариант 2**

Выберите правильный ответ.

1. На какие группы подразделяют макаронные изделия согласно действующему стандарту?

**А) А, Б, В**

Б) А, В, Г

В) Б, В, Г

Г) А, Б, Г

2. Продуктом переработки, какого злака является пшено?

А) пшеница

Б) ячмень

**В) просо**

Г) овес

3. Продуктом переработки, какого злака является толокно?

А) ячмень

**Б) овес**

В) гречиха

Г) пшеница

4. К какому типу макаронных изделий относят перья?

**А) к трубчатым;**

Б) к нитеобразным;

В) к ленточным;

Г) к фигурным

5. Назовите сорта пшеничной муки:

А) крупчатка, высший, 1, 2 сорта

Б) высший, 1, 2, обойная

**В) крупчатка, высший, 1, 2, обойная**

Г) крупчатка, высший, 1 сорт

**6. К клубнеплодам относятся:**

а) морковь, свекла

**б) топинамбур, батат**

в) репа, петрушка

г) свекла

**7. Благодаря какому веществу картофель отличается высокой пищевой ценностью?**

А) вода

**Б) крахмал**

В) клетчатка

Г) минеральные вещества

**8. К семечковым плодам относится:**

а) вишня

б) киви

**в) груша**

г) слива

**9. Терн – это разновидность:**

а) вишни

б) персиков

**в) сливы**

г) виноград

**10. К корневым пряностям относится:**

**А) корица**

Б) имбирь

В) кардамон

Г) перец душистый

**11. Как называются водные растворы смесей плодово-ягодных соков или экстрактов, пищевых кислот, ароматических веществ, с добавлением сахарного сиропа и насыщенные углекислотой?**

А) минеральная вода

Б) нектары

**В) газированные напитки**

Г) сироп

**12. В зависимости от того, из какой части растения изготавливают приправы их подразделяют на:**

**а) корневые**

б) косточковые

**в) листовые**

**г) коровые**

**13. Важнейшим средством закваски молока при изготовлении твердого сыра является:**

- А) молочнокислые стрептококки
- Б) сычужный фермент**
- В) болгарская палочка
- Г) ацидофильная палочка

**14. Какие сыры являются продуктом вторичной переработки?**

- А) плавленые сыры**
- Б) твердые сычужные сыры
- В) рассольные сыры
- Г) мягкие сычужные сыры

**15. Разновидностью какого молочного продукта является Чеддер и Рокфор?**

- а) Молоко
- б) Йогурт
- в) Сухие сливки
- г) Сыр**

**16. На поверхность, каких сыров наносят производственную марку в виде квадрата?**

- А) на сыры 50 % - ной жирности**
- Б) на сыры 45 % - ной жирности
- В) на сыры 30 % - ной жирности
- Г) на сыры 20 % - ной жирности

**17. Брынза относится к:**

- А) твердым сычужным сырам
- Б) рассольным сырам**
- В) мягким сычужным сырам
- Г) переработанный сыр

**18. Сыр Российский относится к:**

- А) твердым сычужным сырам**
- Б) рассольным сырам
- В) мягким сычужным сырам
- Г) переработанный сыр

**19. Выберите способы изготовления растительных масел:**

- а) давлением, прессованием
- б) растворением, прессованием
- в) прессованием, экстрагированием**
- г) фильтрацией

**20. Какие растительные масла выпускают в зависимости от способов очистки?**

- а) рафинированное, нерафинированное, гидратированное
- б) рафинированное, нерафинированное, гидратированное, дезодорированное**
- в) рафинированное, нерафинированное
- г) рафинированное, нерафинированное, дезодорированное

**21. Каким способом изготавливают маргарин?**

- а) сбиванием

- б) гидролизом
- в) смешиванием и эмульгированием**
- г) вытапливанием жира

**22. К твердым растительным маслам относятся:**

- а) соевое, подсолнечное, оливковое
- б) масло какао, кокосовое, пальмовое**
- в) маргарин, спред
- г) свиной, говяжий жир

**23. К переработанным жирам относятся:**

- а) кулинарный жир, маргарин, спред**
- б) кукурузное масло, арахисовое масло, горчичное масло
- в) сливочное масло, топленое масло
- г) масло какао, кокосовое, пальмовое

**24. Фаршированные колбасы:**

- а) Готовят из субпродуктов с добавлением вареного мяса
- б) Готовят из субпродуктов, вареного мяса, с добавлением крови.
- в) Вырабатывают только высшего сорта. На разрезе имеют рисунок, который создается путем укладки в определенном порядке фарша, шпика, языков.**

**25. Ливерные колбасы:**

- А) Готовят из субпродуктов с добавлением вареного мяса**
- Б) Готовят из субпродуктов, вареного мяса, с добавлением крови.
- В) Вырабатывают только высшего сорта. На разрезе имеют рисунок, который создается путем укладки в определенном порядке фарша, шпика, языков

**26. Укажите виды промысловых рыб, относящихся к семейству осетровых.**

- А) Осетр, белуга, стерлядь**
- Б) Лосось, белуга, осетр
- В) Карп, сом, стерлядь, осетр

**27. Укажите причину возникновения микробиологического бомбажа при хранении рыбных консервов.**

- А) расширение продукта во время тепловой обработки
- Б) реакция среды
- В) образование продуктов жизнедеятельности микробов**

**28. Назовите подгруппу рыбных консервов, для приготовления которых используют овощные и крупяные гарниры.**

- А) рыбные паштеты
- Б) рыбные супы
- В) рыба с гарниром**

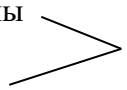
**Дополнить:**

29. Перечислите виды тканей мяса \_\_\_\_\_.
30. Перечислите виды мясных полуфабрикатов в зависимости от характера обработки \_\_\_\_\_.
31. Расшифруйте обозначение на ярлыках тары с тушками птицы: КЕЕ 1 \_\_\_\_\_.
32. Перечислите виды мяса по термическому состоянию \_\_\_\_\_.

33.Перечислите виды колбасных изделий по способу термической обработки \_\_\_\_\_

34.Расшифруйте обозначение на ярлыках тары с тушками птицы: ЦБ Р 1 \_\_\_\_\_

35. Яйцо куриное состоит из трех основных частей:

- |            |   |        |
|------------|---|--------|
| 1.Скорлупы |  | а) 56% |
| 2. Белка   |   | б) 12% |
| 3. Желтка  |   | в) 32% |
- распределите соответственно от массы яйца

**36.Установите соответствие между видами и сроками хранения яиц.**

- 1.Диетические
2. Столовые

- А) срок хранения от 8 до 25 суток при температуре от 0 до 20 градусов со дня сортировки.
- Б) срок хранения яиц 7 суток, не считая дня снесения

**Ответьте на вопросы.**

37. Что используют для оценки качества яиц? \_\_\_\_\_

38.На какие категории подразделяют яйца, и от чего зависит их категория? \_\_\_\_\_

39.Гречневая крупа ядрица отличается от продела \_\_\_\_\_

40. Макароны делят на \_\_\_\_\_ и классы, класс зависит от \_\_\_\_\_

41. Чем отличаются бублики от сушек? \_\_\_\_\_

42. Жировое поседение шоколада, конфет возникает \_\_\_\_\_

43. Укажите, какая пряность изображена на рисунке?



- а) Корица
- б) Гвоздика
- в) Имбирь
- г) Ваниль

44. Вставьте пропущенные слова: Творог – это \_\_\_\_\_ кисломолочный продукт, получаемый из \_\_\_\_\_

45. К творожным полуфабрикатам относятся \_\_\_\_\_

Эталон правильных ответов тестовых заданий по 2 варианту

**Теме: «Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»**

**Ключ к тесту:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
A	B	B	A	B	B	B	B	B	A	B	A,B, Г	Б	A	Г	A	Б	A	B	Б
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
B	B	A	B	A	A	B													
41	42	43	44	45															

28	B
29	МЫШЕЧНАЯ, ЖИРОВАЯ ,КОСТНАЯ
30	НАТУРАЛЬНЫЕ, ПОРЦИОННЫЕ, ПАНИРОВАННЫЕ
31	КУРЫ ПОТРОШЕННЫЕ 1 КАТЕГОРИИ
32	ПАРНОЕ, РСТЫВШЕЕ, ОХЛАЖДЕННОЕ,ПЕРЕОХЛАЖДЕННОЕ,ЗАМОРОЖЕННОЕ, РАЗМОРОЖЕННОЕ
33	ВАРЕНАЯ, ПОЛУКОПЧЕННАЯ, КОПЧЕННАЯ
34	ЦЕПЛЯТА БРОЛЕРЫ ПОТРОШЕННЫЕ С КОМПЛЕКТОМ ПОТРАХОВ И ШЕЕЙ 1 КАТЕГОРИИ
35	СКОРЛУПА-12%,БЕЛОК-56%,ЖЕЛТОК -32%
36	1-Б,2-А
37	ОВОСКОП
38	ОТБОРНОЕ-65 г. ПЕРВОЙ КАТ. - НЕ МЕНЕЕ 55 г., ВТОРОЙ КАТ.- НЕ МЕНЕЕ 45 гр.
39	ЯДРИЦА - ЦЕЛЫЕ ЗЕРНА,ПРОДЕЛ- ДРОБЛЕННЫЕ
40	ГРУППЫ, ОТ СОРТА МУКИ
41	РАЗМЕРА, СОДЕРЖАНИЯ ВЛАГИ
42	ОТ ХРАНЕНИЯ ШОКОЛАДА ПРИ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ
43	КОРИЦА
44	БЕЛКОВЫЙ, ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА, ОБЛАДАЮЩИЙ ДЕЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ
45	СЫРКИ, ТВОРОЖНАЯ МАССА, КРЕМА,ТОРТЫ,ПАСТЫ

**оценивания результатов тестирования:**

**45-41 баллов – 5 «отлично».**

**40- баллов – 4 «хорошо».**

**32-30 баллов – 3 «удовлетворительно».**

**21 балл и менее – 2 «неудовлетворительно».**

**Контрольная работа по 2 разделу: Обслуживание и консультирование покупателей  
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственных товаров**

№	Количество баллов	Вариант 1	Для ответов
		<b>Выберите букву или буквы, соответствующие варианту правильных ответов</b>	
1	1	<b>Усушка продовольственных товаров происходит в результате:</b> а) растаивания тонкоизмельченных продуктов; б) вытекания из продуктов жира; в) переливки продуктов; г) испарения влаги и потери летучих веществ	
2	1	<b>Какой хлеб посыпают кориандром?</b> а) «Горчичный»; б) «Бородинский»; в) «Столичный»	
3	1	<b>При длительном хранении варенья, джема происходит:</b> а) денатурация белка; б) кристаллизация сахарозы; в) старение крахмала; г) окисление жиров	
4	1	<b>Какие растительные масла выпускают в зависимости от способов очистки:</b> а) рафинированное, нерафинированное, гидратированное б) рафинированное, нерафинированное, гидратированное, дезодорированное в) рафинированное, нерафинированное г) гидратированное, дезодорированное	
5	1	<b>К клубнеплодам относятся:</b> а) морковь, свекла б) топинамбур, картофель в) ревень, спаржа г) укроп, базилик	
6	1	<b>Мороженую рыбу выкладывают:</b> а) в низкотемпературных прилавках и витринах; б) в охлаждаемых витринах.	
7	1	<b>Где размещают в торговом зале товары повышенного спроса?</b> а) в непосредственной близости от входа; б) с правой стороны (в направлении к выходу); в) с левой стороны (в направлении к выходу)	
8	1	<b>Масса брутто - это:</b> а) чистая масса товара; б) масса с упаковкой;	
9	1	<b>Как называют молочный сахар?</b> А) фруктоза	

		Б) лактоза В) глюкоза		
10	1	<b>Содержание спирта в кефире составляет:</b> А) от 0,2 до 0,6 % Б) от 2 до 6% В) от 1 до 3%		
11	1	<b>Брынза относится к:</b> А) твердым сычужным сырам Б) рассольным сырам В) мягким сычужным сырам		
12	1	<b>К молочным продуктам смешанного брожения относятся:</b> А) кефир, кумыс. Б) простокваша В) ряженка		
13	1	<b>К цветочным пряностям относятся:</b> А) перец, тмин, ваниль Б) гвоздика, шафран В) укроп, горчица		
14	1	<b>Молочнокислые бактерии применяются при производстве:</b> А) сливок Б) сгущенного молока В) йогурта		
		<b>Обведите кружком вариант ответа «да» или «нет», который вы считаете правильным.</b>		
15	1	Относятся ли мясные хлебы к вареным колбасным изделиям?	да	нет
16	1	Относятся ли брокколи и кольраби к пряным овощам?	да	нет
17	1	Добавляют ли в ливерные колбасы нитриты?	да	нет
		<b>Вставьте пропущенные слова</b>		
18	3	Карамель – это кондитерское изделие _____ консистенции, изготовленное полностью из _____ массы или из карамельной массы и _____.		
19	2	Галеты – это изделия прямоугольной, квадратной или _____ формы, слоистой структуры с _____ на поверхности		
20	3	Мясные копчености - это части _____ убойных животных, подвергнутые _____ и какому-либо виду _____ обработки.		
		<b>Установите соответствие</b>		
21	2	Какие характеристики соответствуют данным видам колбасных изделий: 1) паштеты 2) зельцы А) варят из субпродуктов (голов, ушей, ножек), которые измельчают, набивают в оболочки и варят повторно. Б) изготавливают из того же сырья, что и ливерные колбасы. Фарш выпекают в таких же формах, что и мясные хлебы.		

		<b>Ответьте на вопросы</b>	
22	4	Перечислите типы макаронных изделий.	
23	3	Перечислите виды клубнеплодов	
24	3	Перечислите виды печенья в зависимости от рецептуры изготовления.	
25	2	Перечислите пряничные изделия в зависимости от способа приготовления теста.	
	<b>39</b>	<b>Итого</b>	

**Контрольная работа по 2 разделу: Обслуживание и консультирование покупателей  
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственных товаров**

№	Количество баллов	Вариант 2	Для ответов
		<b>Выберите букву или буквы, соответствующие варианту правильных ответов</b>	
1	1	<b>Распыл (утруска, распыление) свойственен для:</b> а) тонкоизмельченных сыпучих продуктов; б) мазеобразных продуктов; в) продуктов с жидкой консистенцией; г) твердых продуктов.	
2	1	<b>Химический бомбаж при хранении консервов в металлической таре происходит при:</b> а) окислении жиров; б) неферментативном потемнении; в) гидролизе углеводов; г) взаимодействии металла с органическими кислотами продукта.	
3	1	<b>Когда возникает сахарное «поседение» - белый налет на шоколаде:</b> а) при высокой температуре; б) при резких колебаниях температуры; в) при температуре 2 градуса Цельсия?	
4	1	<b>Укажите признаки, характерные для мяса рыб семейства лососевых.</b> а) белое, жирное, с большим содержанием костей б) розовое, жирное, с малым количеством костей в) розовое, нежирное, с большим количеством костей г) белое, нежирное, с малым содержанием костей	
5	1	<b>Продажа товара партиями называется:</b> а) розничной торговлей; б) оптовой торговлей; в) комиссионной торговлей.	
6	1	<b>Масса нетто - это:</b> а) масса с внутренней тарой;	

		б) чистая масса товара;		
7	1	<b>Причинами возникновения дефектов товаров являются:</b> а) несоблюдение или несовершенство производственных процессов, оптимальной температуры, транспортирования; б) несоблюдение условий транспортирования, хранения, реализации; в) несоблюдение или несовершенство производственных процессов, несоблюдение условий и правил транспортирования, хранения, реализации, эксплуатации; г) несоблюдение условий и правил транспортирования, хранения, реализации;		
8	1	<b>Естественная убыль относится к:</b> а) нормируемым потерям; б) ненормируемым		
9	1	<b>При какой температуре должны храниться на складах упакованные сахар – песок и сахар – рафинад?</b> А) не выше 40 ° С Б) не выше 50° С В) не выше 45 ° С		
10	1	<b>Важнейшим средством закваски молока при изготовлении сыра является:</b> А) молочнокислые стрептококки Б) сычужный фермент В) болгарская палочка		
11	1	<b>Какие сыры являются продуктом вторичной переработки?</b> А) плавленые сыры Б) твердые сычужные сыры В) рассольные сыры		
12	1	<b>Содержание воды в сухих сливках составляет:</b> А) 4% Б) 14% В) 0,4%		
13	1	<b>К корневым пряностям относится:</b> А) корица Б) имбирь В) кардамон		
14	1	<b>Молоко, подвергшееся длительной термической обработке при высокой температуре, с долей жира 4% , называется:</b> А) топленным Б) белковым В) витаминизированным		
		<b>Обведите кружком вариант ответа «да» или «нет», который вы считаете правильным.</b>		
15	1	Относятся ли чай и кофе к группе вкусовых товаров?	да	нет
16	1	Относятся ли яблоки и груши к косточковым плодам?	да	нет
17	1	Делится ли сахар – песок на сорта?	да	нет

		<b>Вставьте пропущенные слова</b>	
18	3	Мёд – это продукт _____ медоносными пчелами _____, представляющий собой ароматическую _____ или кристаллизованную массу.	
19	3	Мармелад – _____ продукт, получаемый _____ в вакуум – аппаратах хорошо протертого фруктово – ягодного пюре или раствора студнеобразующих веществ с сахаром и патокой	
20	3	Колбасные изделия – это продукты, приготовленные из мясного _____ с солью и специями, в _____ или без нее и подвергнутые _____ обработке до готовности к употреблению	
		<b>Установите соответствие</b>	
21	2	Какие характеристики соответствуют данным видам колбасных изделий: 1) фаршированные колбасы 2) ливерные колбасы А) вырабатывают эти колбасы только высшего сорта и под оболочкой они обернуты в тонкий слой шпика. Б) готовят эти колбасы из субпродуктов с добавлением вареного мяса	
		<b>Ответьте на вопросы</b>	
22	4	Перечислите виды тканей мяса.	
23	3	Перечислите виды салатно – шпинатных овощей.	
24	3	Перечислите виды крахмала.	
25	2	Перечислите виды мармелада.	
	<b>39</b>	<b>Итого</b>	

**Количество всех операций - 39**

**Оценка результата тестового задания**

Количество правильно выполненных операций	39-35	34-28	27-20	19-12
КУ (коэффициент усвоения)	1,0-0,90	0,80-0,70	0,60-0,50	0,40
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

**39–35 баллов – 5 «отлично».**

**34-28 баллов – 4 «хорошо».**

**27-20 баллов – 3 «удовлетворительно».**

**19 балл и менее – 2 «неудовлетворительно».**

**Теме: «Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»**

**Ключ к тесту:**

**Контрольная работа по 2 разделу**

<p>Вариант 1.</p> <p>1 – Г</p> <p>2 – Б</p> <p>3 – Б</p> <p>4 - Б</p> <p>5 – Б</p> <p>6 - А</p> <p>7 – В</p> <p>8 – Б</p> <p>9 – Б</p> <p>10 –А</p> <p>11 – Б</p> <p>12 – А</p> <p>13 – Б</p> <p>14 - В</p> <p>15 – да</p> <p>16 – нет</p> <p>17 - нет</p> <p>18 – твердой; карамельной; начинки</p> <p>19 – круглой; проколами</p> <p>20 - туш; посолу; термической</p> <p>21 - 1- Б 2 - А</p> <p>22 – трубчатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные</p> <p>23 – картофель, топинамбур, батат</p> <p>24 - сахарное; затяжное; сдобное</p> <p>25 - сырцовые; заварные</p>	<p>Вариант 2.</p> <p>1 – А</p> <p>2 - Г</p> <p>3 - Б</p> <p>4 - Б</p> <p>5 - Б</p> <p>6 - Б</p> <p>7 - В</p> <p>8 - А</p> <p>9 - А</p> <p>10 - Б</p> <p>11 - А</p> <p>12- А</p> <p>13 – Б</p> <p>14- А</p> <p>15 - да</p> <p>16 - нет</p> <p>17 - нет</p> <p>18 - переработки, нектара, жидкость</p> <p>19 – желеобразный, увариванием</p> <p>20 - фарша; оболочке; термической</p> <p>21 – 1-А 2 - Б</p> <p>22 – мышечная; соединительная; жировая; костная</p> <p>23 – салат; щавель; шпинат</p> <p>24 - картофельный, кукурузный, пшеничный</p> <p>25 – фруктово – ягодный; жележный</p>
--	---

**Контрольная работа по 2 разделу**

<p>Вариант 1.</p> <p>1 – Г</p> <p>2 – Б</p> <p>3 – Б</p> <p>4 - Б</p> <p>5 – Б</p> <p>6 - А</p> <p>7 – В</p> <p>8 – Б</p> <p>9 – Б</p> <p>10 –А</p> <p>11 – Б</p> <p>12 – А</p> <p>13 – Б</p> <p>14 - В</p> <p>15 – да</p> <p>16 – нет</p> <p>17 - нет</p> <p>18 – твердой; карамельной; начинки</p> <p>19 – круглой; проколами</p> <p>20 - туш; посолу; термической</p>	<p>Вариант 2.</p> <p>1 – А</p> <p>2 - Г</p> <p>3 - Б</p> <p>4 - Б</p> <p>5 - Б</p> <p>6 - Б</p> <p>7 - В</p> <p>8 - А</p> <p>9 - А</p> <p>10 - Б</p> <p>11 - А</p> <p>12- А</p> <p>13 – Б</p> <p>14- А</p> <p>15 - да</p> <p>16 - нет</p> <p>17 - нет</p> <p>18 - переработки, нектара, жидкость</p> <p>19 – желеобразный, увариванием</p> <p>20 - фарша; оболочке; термической</p>
--	---

21 - 1- Б 2 - А 22 – трубчатые, нитеобразные, лентообразные, фигурные 23 – картофель, топинамбур, батат 24 - сахарное; затыжное; сдобное 25 - сырцовые; заварные	21 – 1-А 2 - Б 22 – мышечная; соединительная; жировая; костная 23 – салат; щавель; шпинат 24 - картофельный, кукурузный, пшеничный 25 - фруктово – ягодный; жележный
--	--

## 2.2.2. Перечень заданий для итоговой аттестации

### Комплект билетов для экзамена

#### Вариант 1

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Понятие, классификация, ассортимент крупы.
2. Условия хранения крупы (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи крупы?
4. Способ выкладки крупы на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент крупы (дать потребительскую характеристику 2-м образцам).
2. Определить качества крупы по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» 24.05.2019 года по накладной № 54 поступил шоколад «Аленка» по цене 138-00р. Масса нетто 100 гр., изготовленный на кондитерской фабрике «Красный октябрь» г. Москва. Дата выпуска 01.12.18г.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- рыба «Камбала» 1кг 320гр по цене 98-00;
- карамель «Му-Му» 620гр по цене 85-00;
- торт «Причуда» 1шт по цене 155-50;
- колбаса «Молочная» 260гр по цене 256-00;
- сельдь соленая 220гр по цене 93-00.

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 300гр гороха. Цена за 1кг 44-00р.

#### Вариант 2

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Понятие, классификация, ассортимент муки.
2. Условия хранения муки (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи муки?
4. Способ выкладки муки на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент муки (дать потребительскую характеристику 2-м образцам).
2. Определить качества муки по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» по накладной № 125 от 10.01.2019г поступил твердый сычужный сыр «Костромской» по цене 448-00 р. за 1кг. Оформить ценник на сыр отвесом 0,3кг.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- колбаса ливерная 550гр по цене 90-00;
- рыба «Минтай» 980гр по цене 85-00;
- рыбные консервы «Шпроты» 3 банки по цене 62-00;
- конфеты «Ласточка» 250гр по цене 105-00;
- печенье «К чаю» 520гр по цене 65-00

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 400гр муки. Цена за 1кг 53-74р.

### **Вариант 3**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Понятие, классификация, ассортимент макаронных изделий.
2. Условия хранения макаронных изделий (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи макаронных изделий?
4. Способ выкладки макаронных изделий на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент макаронных изделий (дать потребительскую характеристику 2-м образцам).
2. Определить качества макаронных изделий по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» по накладной № 148 от 12.03.2019 г поступили «Славянские сухарики», массой нетто 40 гр. по 28-00р. за 1 упаковку.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- консервы «Тушеная свинина» 2 банки по цене 96-00;
- консервы «Лосось в масле» 1 банка по цене 64-00;
- корейка свиная 460гр по цене 420-00;
- колбаса «Ветчинная» 380гр по цене 335-00;
- курица, запеченная 1кг 280гр по цене 240-00

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 350гр рожек. Цена за 1кг 38-34р.

### **Вариант 4**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Понятие, классификация, ассортимент хлеба.
2. Условия хранения хлеба (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи хлеба?

4. Способ выкладки хлеба на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент хлеба (дать потребительскую характеристику 2-м образцам).
2. Определить качества хлеба по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» по накладной № 140 от 08.07.19 г. с Пермского мукомольного завода поступила мука пшеничная в/с по 48-00р. за 1кг. В каждом стандартном мешке вес нетто муки по 50кг.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- котлеты «Киевские» 6шт по цене 26-50;
- пельмени «Татарские» 2 пакета по цене 238-00;
- сельдь копченая 560гр. по цене 175-00;
- пряники «Фестивальные» 300 гр. по цене 56-00;
- пирожное «Сказка» 2шт по цене 48-00

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:

Отвесить 200гр. пшенной крупы. Цена за 1кг 35-20р.

**Вариант 5**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Понятие, классификация, ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий?
2. Условия хранения фруктово-ягодных кондитерских изделий (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи фруктово-ягодных кондитерских изделий?
4. Способ выкладки фруктово-ягодных кондитерских изделий на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий (дать потребительскую характеристику 2-м образцам).
2. Определить качества фруктово-ягодных кондитерских изделий по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» со склада ООО «Витязь» по накладной № 880 от 22 июня 2019 г поступило «Молоко, пастеризованное 2,5% жирности» 1,0л по цене 83р 62к.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- торт «Маммулин» 1шт по цене 158-00;
- конфеты «Резеда» 1кг 220гр по цене 145-00;
- конфеты «Мишка на севере» 300гр по цене 330-00;
- вафли «Шоколадные» 500гр по цене 82-00;
- зефир «Ванильный» 900гр по цене 75-00

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 500гр рисовой крупы. Цена за 1кг 49-00р

### **Вариант 6**

#### **Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Понятие, классификация и ассортимент шоколада.
2. Условия хранения шоколада (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи шоколада?
4. Способ выкладки шоколада на торговом оборудовании в торговом зале.

#### **Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент шоколада (дать потребительскую характеристику 2-м образцам).
2. Определить качества шоколада по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца шоколада.

#### **Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» 24.05.2019 года по накладной № 54 поступил шоколад «Аленка» по цене 182-00р. Масса нетто 200 гр., изготовленный на кондитерской фабрике «Красный октябрь» г. Москва. Дата выпуска 01.12.18г.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

##### **Продано:**

- рыба «Камбала» 1кг 320гр по цене 97-00;
- карамель «Му-Му» 620гр по цене 85-00;
- торт «Причуда» 1шт по цене 134-50;
- колбаса «Молочная» 260гр по цене 316-00;
- сельдь с/м 220гр по цене 72-00.

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 300гр крупы гречневой. Цена за 1кг 43-50 р.

### **Вариант 7**

#### **Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Понятие, классификация пряностей.
2. Условия хранения пряностей (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи пряностей?
4. Способ выкладки пряностей на торговом оборудовании в торговом зале.

#### **Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент пряностей (дать потребительскую характеристику 2-м образцам пряностей).
2. Определить качества пряностей по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца пряностей.

#### **Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» по накладной № 125 от 10.01.2019 г поступил твердый сычужный сыр «Российский» по цене 452-00 р. за 1кг. Оформить ценник на сыр отвесом 0,4кг.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- колбаса ливерная 550гр по цене 87-00;
- рыба «Минтай» 980гр по цене 73-00;
- рыбные консервы «Шпроты» 3 банки по цене 48-00;
- конфеты «Ласточка» 250гр по цене 131-00;
- печенье «К чаю» 520гр по цене 43-00.

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 400гр пряников. Цена за 1кг 54-80р.

**Вариант 8****Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Понятие, классификация, ассортимент кисломолочных товаров.
2. Условия хранения кисломолочных товаров (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи кисломолочных товаров?
4. Способ выкладки кисломолочных товаров на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент кисломолочных товаров(дать потребительскую характеристику 2-м образцам кисломолочных товаров).
2. Определить качества кисломолочных товаров по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца кисломолочного товара.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» по накладной № 148 от 12.03.2019 г поступили «Майонез», массой нетто 500 гр. по 56-00р. за 1 кг.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- консервы «Тушеная свинина» 2 банки по цене 92-00;
- консервы «Лосось в масле» 1 банка по цене 67-00;
- корейка свиная 290гр по цене 340-00;
- колбаса «Докторская» 420гр по цене 327-00;
- курица копченая 1кг 108гр по цене 346-00.

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 600гр творога. Цена за 1кг 231-44 р.

**Вариант 9****Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Строение, классификация яиц.
2. Условия хранения яиц (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи яиц?
4. Способ выкладки яиц на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание**

1. Распознать категорию яиц (дать потребительскую характеристику образца).

2. Определить качества яиц по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца яйца.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:  
В учебный магазин «Мираж» по накладной № 102 от 08.07.19 г. с Пермского мукомольного завода поступила мука пшеничная в/с по 44-00р. за 1кг. В каждом стандартном мешке вес нетто муки по 50кг.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- котлеты «Киевские» 6шт по цене 22-00;
- пельмени «Семейные» 900гр по цене 261-00;
- сельдь копченая 480гр. по цене 175-00;
- пряники «Ванильные» 500 гр. по цене 87-00;
- пирожное «Сказка» 4шт по цене 35-00.

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:

Отвесить 200гр.пшенной крупы. Цена за 1кг 35-80 р.

**Вариант 10**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Чай. Виды и ассортимент байхового чая.
2. Условия хранения чая (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи чая?
4. Способ выкладки чая на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент чая (дать потребительскую характеристику 2-м образцам чая).
2. Определить качества чая по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца чая.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:  
В учебный магазин «Мираж» со склада ООО «Витязь» по накладной № 450 от 22 июня 2019 г поступило «Кефир 2,5% жирности» 1,0л по 68-30р.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- торт «Маммулин» 1шт по цене 149-00;
- конфеты «Резеда» 1кг 340гр по цене 128-00;
- конфеты «Мишка на севере» 480гр по цене 260-00;
- вафли «Шоколадные» 370гр по цене 64-00;
- зефир «Ванильный» 750гр по цене 71-00

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:

Отвесить 500гр перьев. Цена за 1кг 46-00р

**Вариант 11**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Понятие, классификация, ассортимент мясных консервов.

2. Условия хранения мясных консервов (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи мясных консервов?
4. Способ выкладки мясных консервов на торговом оборудовании в торговом зале.

#### **Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент мясных консервов (дать потребительскую характеристику 2-м образцам мясных консервов).
2. Определить качества мясных консервов по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца мясных консервов.

#### **Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» 24.05.2019 года по накладной № 46 поступил шоколад «Аленка» по цене 152-00р. Масса нетто 100 гр., изготовленный на кондитерской фабрике «Красный октябрь» г. Москва. Дата выпуска 01.12.18г.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

##### **Продано:**

- рыба «Камбала» 1кг 180гр по цене 86-00;
- карамель «Му-Му» 540гр по цене 74-00;
- торт «Причуда» 2шт по цене 136-50;
- колбаса «Молочная» 630гр по цене 324-00;
- сельдь с/м 670гр по цене 78-00.

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 400гр карамели «Му-Му». Цена за 1кг 82-60 р.

### **Вариант 12**

#### **Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Вареные колбасные изделия: понятие, классификация, ассортимент.
2. Условия хранения вареных колбасных изделий (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи вареных колбасных изделий?
4. Способ выкладки колбасных изделий на торговом оборудовании в торговом зале.

#### **Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент вареных колбасных изделий (дать потребительскую характеристику 2-м образцам вареных колбас).
2. Определить качества колбас по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца колбасы.

#### **Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» по накладной № 152 от 10.01.2019 г поступил твердый сычужный сыр «Советский» по цене 560-00р. за 1кг. Оформить ценник на сыр отвесом 0,75кг.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

##### **Продано:**

- колбаса ливерная 280гр по цене 83-00;
- рыба «Минтай» 620гр по цене 96-00;
- рыбные консервы «Шпроты» 2 банки по цене 48-00;
- конфеты «Ласточка» 180гр по цене 142-00;
- печенье «К чаю» 640гр по цене 67-00

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 0,5кг конфет «Ласточка». Цена за 1кг 189-00 р.

### **Вариант 13**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Классификация, клеймение, розничная разделка туш свинины.
2. Условия хранения мяса (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи мяса?
4. Способ выкладки мяса на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент мяса (дать потребительскую характеристику 2-м образцам мяса).
2. Определить качества мяса по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца мяса.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» по накладной № 123 от 12.03.2019 г поступила колбаса «Свиная» 38кг. По цене 336-00р. за 1 кг.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- консервы «Тушеная свинина» 1 банки по цене 112-00;
- консервы «Сайра в масле» 2 банка по цене 68-00;
- корейка свиная 750гр по цене 398-00;
- колбаса «Каприз» 630гр по цене 324-00;
- курица копченая 1кг185гр по цене 310-00

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 850гр крупы «Манной». Цена за 1кг 54-50 р.

### **Вариант 14**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Печенье: понятие, классификация, ассортимент.
2. Условия хранения печенья (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи печенья?
4. Способ выкладки печенья на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент печенья (дать потребительскую характеристику 2-м образцам печенья).
2. Определить качества печенья по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца печенья.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» по накладной № 135 от 08.07.19 г. с Пермского мукомольного завода поступила мука пшеничная 1/с по 42-00р. за 1кг. В каждом стандартном мешке вес нетто муки по 50кг.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- котлеты «Киевские» 4шт по цене 36-50;
  - пельмени «Домашние» массой нетто 0,8кг по цене 214-00;
  - сельдь копченая 560гр. по цене 175-00;
  - пряники «Лимонные» 350 гр. по цене 66-00;
  - пирожное «Сказка» 3шт по цене 45-00
- Сдать сдачу с 5000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 500гр. Печенья «Шахматное». Цена за 1кг 57-00 р.

### **Вариант 15**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Рыбные консервы: понятие, классификация, ассортимент.
2. Условия хранения рыбных консервов (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи рыбных консервов?
4. Способ выкладки рыбных консервов на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент рыбных консервов (дать потребительскую характеристику 2-м образцам рыбных консервов).
2. Определить качества рыбных консервов по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» со склада ООО «Витязь» по накладной № 721 от 22 июня 2019 г поступила «Ряженка» 1,0л по цене 63-00руб.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- торт «Шоколадный» 1шт по цене 258-00;
- конфеты «Белочка» 1кг370гр по цене 245-00;
- конфеты «Мишка на севере» 900гр по цене 330-00;
- вафли «Шоколадные» 500гр по цене 82-00;
- зефир «Ванильный» 750гр по цене 75-00

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 700гр фасоли. Цена за 1кг 49-00р

### **Вариант 16**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Пряники: понятие, классификация, ассортимент.
2. Условия хранения пряников (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи печенья?
4. Способ выкладки мучных кондитерских изделий на торговом оборудовании в торговом зале.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» 24.05.2019 года по накладной № 54 поступил шоколад «Аленка» по цене 142-00р. Масса нетто 100 гр., изготовленный на кондитерской фабрике «Красный октябрь» г. Москва. Дата выпуска 01.12.18г.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- рыба «Камбала» 640гр по цене 75-00;
- карамель «Му-Му» 530гр по цене 89-00;
- торт «Причуда» 1шт по цене 99-50;
- колбаса «Молочная» 480гр по цене 324-00;
- сельдь с/м1кг340гр по цене 92-00.

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:

Отвесить 600гр пряников «Ванильных». Цена за 1кг 14-20 р.

### **Вариант 17**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Карамель: понятие, классификация, ассортимент.
2. Условия хранения карамели (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи карамели?
4. Способ выкладки карамели на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент карамели (дать потребительскую характеристику 2-м образцам карамели).
2. Определить качества карамели по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца карамели.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» со склада ООО «Витязь» по накладной № 452 от 22 июня 2019 г поступил «Снежок 2,5% жирности» 0,5л по цене 56-00 руб.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- колбаса ливерная 750гр по цене 85-00;
- рыба «Минтай» 670гр по цене 93-00;
- рыбные консервы «Шпроты» 2 банки по цене 58-00;
- конфеты «Ласточка» 350гр по цене 125-00;
- печенье «К чаю» 320гр по цене 69-00

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:

Отвесить 400гр карамели «Лимонной». Цена за 1кг 124-00 р.

### **Вариант 18**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Конфеты шоколадные: понятие, классификация и ассортимент.
2. Условия хранения конфет (температура, влажность, товарное соседство).

3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи конфет?
4. Способ выкладки шоколадных конфет на торговом оборудовании в торговом зале

**Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент шоколадных конфет (дать потребительскую характеристику 2-м образцам).
2. Определить качества конфет по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» по накладной № 148 от 12.03.2019 г поступили «Славянские сухарики», массой нетто 40 гр. по 28-00р. за 1 упаковку.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- консервы «Тушеная свинина» 3 банки по цене 96-00;
- консервы «Лосось в масле» 1 банка по цене 77-00;
- корейка свиная 380гр по цене 470-00;
- колбаса «Ветчинная» 360гр по цене 335-00;
- курица копченая 980гр по цене 310-00

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 350гр конфет «Буревестник». Цена за 1кг 190-00 р.

**Вариант 19**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Классификация, клеймение, розничная разделка туш говядины.
2. Условия хранения мяса (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи мяса?
4. Способ выкладки мяса на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент мяса говядины (дать потребительскую характеристику 2-м образцам мяса).
2. Определить качества мяса говядины по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца мяса говядины.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» по накладной № 140 от 08.07.19 г. с Пермского мукомольного завода поступила мука пшеничная в/с по 56-00р. за 1кг. В каждом стандартном мешке вес нетто муки по 50кг.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- котлеты «Киевские» 4шт по цене 26-50;
- пельмени «Татарские» 3 пакета по цене 238-00;
- сельдь копченая 660гр. по цене 175-00;
- пряники «Фестивальные» 200 гр. по цене 56-00;
- пирожное «Сказка» 1шт по цене 48-00

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 400гр. Крупы пшено. Цена за 1кг 102-00 р.

### **Вариант 20**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Молочные консервы: понятие, классификация, ассортимент.
2. Условия хранения молочных консервов (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи молочных консервов?
4. Способ выкладки молочных консервов на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание:**

1. Распознать ассортимент молочных консервов (дать потребительскую характеристику 2-м образцам).
2. Определить качества консервов по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца молочной консервы.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:  
В учебный магазин «Мираж» со склада ООО «Витязь» по накладной № 35 от 22 июня 2019 г поступило «Молоко, пастеризованное 2,5% жирности» 1,0л по 69-00р.
2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- торт «Вафельный» 1шт по цене 122-00;
  - конфеты «Буревестник» 1кг 520гр по цене 167-00;
  - конфеты «Мишка на севере» 760гр по цене 250-00;
  - вафли «Шоколадные» 350гр по цене 85-00;
  - зефир «Ванильный» 550гр по цене 78-00.
- Сдать сдачу с 2000р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 700гр рисовой крупы. Цена за 1кг 53-00р

### **Вариант 21**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы:**

1. На какие группы делятся сыры: понятие, классификация, ассортимент.
2. Условия хранения сыра (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи сыров?
4. Способ выкладки сыров на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание:**

1. Распознать ассортимент сыров (дать потребительскую характеристику 2-м образцам).
2. Определить качества сыра по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца сыра.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:  
В учебный магазин «Мираж» 24.05.2019 года по накладной № 68 поступил шоколад «Аленка» по цене 175-00р. Масса нетто 100 гр., изготовленный на кондитерской фабрике «Красный октябрь» г. Москва. Дата выпуска 01.12.18г.
2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- рыба «Камбала» 1кг130гр по цене 86-00;
- карамель «Му-Му» 720гр по цене 102-00;
- торт «Причуда» 2шт по цене 155-50;
- колбаса «Молочная» 260гр по цене 356-00;
- сельдь с/м 670гр по цене 72-00.

Сдать сдачу с 2000р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 600гр творога. Цена за 1кг 374-00р.

## **Вариант 22**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Полукопченые и копченый колбасы: понятие, классификация, ассортимент.
2. Условия хранения колбасных изделий (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи колбасных изделий?
4. Способ выкладки колбасных изделий на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент колбас (дать потребительскую характеристику 2-м образцам).
2. Определить качества колбас по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» со склада ООО «Витязь» по накладной № 33 от 22 июня 2019 г поступило «Молоко, пастеризованное 2,5% жирности» 1,0л по 68-00р.

**Продано:**

- колбаса ливерная 350гр по цене 90-00;
- рыба «Минтай» 750гр по цене 85-00;
- рыбные консервы «Шпроты» 2 банки по цене 32-00;
- конфеты «Ласточка» 350гр по цене 105-00;
- печенье «К чаю» 620гр по цене 65-00

Сдать сдачу с 2000р.

4. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:  
Отвесить 400гр муки. Цена за 1кг 58-00 р.

## **Вариант 23**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Кофе: понятие, основные разновидности кофейных зерен, ассортимент.
2. Условия хранения кофе (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи кофе?
4. Способ выкладки кофе на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент кофе (дать потребительскую характеристику 2-м образцам кофе).
2. Определить качества кофе по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца кофе.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» по накладной № 112 от 12.03.2019 г поступил напиток кофейный «МакКофе 3в1», массой нетто 020 гр, по 12-00 р. за 1 упаковку.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- консервы «Тушеная свинина» 3 банки по цене 156-00;
- консервы «Лосось в масле» 2 банка по цене 76-00;
- корейка свиная 260гр по цене 420-00;
- колбаса «Ветчинная» 450гр по цене 345-00;
- курица копченая 1кг 105гр по цене 340-00

Сдать сдачу с 2000-00р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:

Отвесить 600гр рожек. Цена за 1кг 48-00 р.

### **Вариант 24**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Масло растительное: сырье, способы получения, очистки, ассортимент.
2. Условия хранения масла растительного (температура, влажность, товарное соседство).
3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи масла растительного?
4. Способ выкладки масла растительного на торговом оборудовании в торговом зале.

**Выполните практическое задание**

1. Распознать ассортимент масла растительного (дать потребительскую характеристику 2-м образцам).
2. Определить качества масла растительного по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» по накладной № 126 от 08.07.19 г. с Пермского мукомольного завода поступила мука пшеничная в1/с по 42-00р. за 1кг. В каждом стандартном мешке вес нетто муки по 50кг.

2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи

**Продано:**

- котлеты «Киевские» 4шт по цене 46-50;
- пельмени «Татарские» 2 пакета по цене 238-00;
- сельдь копченая 560гр. по цене 155-00;
- пряники «Фестивальные» 400 гр. по цене 56-00;
- пирожное «Сказка» 2шт по цене 38-00

Сдать сдачу с 2000р.

3. Произвести взвешивание, и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:

Отвесить 200гр пшенной крупы. Цена за 1кг 36-00 р.

### **Вариант 25**

**Дайте полные ответы на представленные вопросы**

1. Солёные гастрономические товары: сущность посола, способ разделки.
2. Какие требования к качеству и дефекты солёных гастрономических товаров?
3. Какое оборудование (инвентарь) применяется для продажи солёных гастрономических товаров?

4. Какие особенности продажи соленых гастрономических товаров?

**Выполните практическое задание**

1. Распознать образцы соленых гастрономических товаров.
2. Определить качества соленых гастрономических товаров по органолептическим показателям.
3. Считать информацию по маркировке образца.

**Произведите торговую ситуацию**

1. Заполнить реквизиты ценника:

В учебный магазин «Мираж» со склада ООО «Витязь» по накладной № 54 от 22 июня 2019 г поступил «Кефир 2,5% жирности» 1,0л по 67-00руб.

2. Произведите расчет с покупателем:

Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи Продано:

- торт «Шоколадный» 1шт по цене 108-00;
- конфеты «Резеда» 1кг 380гр по цене 145-00;
- конфеты «Мишка на севере» 430гр по цене 230-00;
- вафли «Лимонные» 300гр по цене 82-00;
- зефир «Ванильный» 750гр по цене 75-00

Сдать сдачу с 2000р.

3. Произвести взвешивания и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара:

Отвесить 600гр рисовой крупы. Цена за 1кг 64-00р

**2.2.3. Условия проведения экзамена**

**Количество вариантов задания для экзаменуемого**

**Варианты № (1-25)**

**Время выполнения задания –30 минут**

**Место прохождения экзамена:** Лаборатория торгово - технологического оборудования

**Используемое оборудование и инвентарь:** весы РН 10 Ц 13, весы электронные МТ-3-30В(1) Да-8/б, весы электронные МТ-15-В(2) Да-8/б, совки, образцы товаров однородных групп, бланки ценников, ценникодержатели, упаковочный материал, немеханическое оборудование, денежные купюры, микрокалькуляторы

Экзамен проводится по подгруппам обучающихся в количестве 6 человек.

**Инструкции экзаменатора**

1. Проверить рабочее состояние оборудования (весоизмерительного):
2. Приготовить торговый инвентарь (упаковочный материал, совки, микрокалькуляторы, ценники).
3. Подготовить разменную монету (в том числе фальшивые денежные купюры).
4. Обеспечить необходимые первичные приходные документы.
5. Проконтролировать наличие необходимого торгового ассортимента по каждой группе продовольственных товаров.
6. Обеспечить наличие необходимой документации для проведения экзамена (протокол, инструкции обучающимся и др.)

**Оценочный лист по**

**МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами**

Ф.И.О \_\_\_\_\_  
обучающаяся \_\_\_\_\_ курса по профессии среднего профессионального образования 38.01.02  
Продавец, контролер-кассир освоила программу профессионального модуля 01. Продажа продовольственных товаров в объеме \_\_\_\_\_ час \_\_\_\_\_  
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Критерии оценки	Знания, умения	Оцениваемые ПК, ОК, ЛР	Оценка (баллы)
<b>Дайте полные ответы на представленные вопросы</b>			
1. Понятие, классификация, ассортимент товара. 2. Условия хранения товара (температура, влажность, товарное соседство). 3. Оборудование (инвентарь) применяемое для подготовки к продаже и продажи товара? 4. Способ выкладки товара на торговом оборудовании в торговом зале.	У 1. идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров; У 5 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; З 1 классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; З 3 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; З 7 классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования;	ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.7, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19.	
<b>Выполните практическое задание</b>			
1. Распознать ассортимент товара (дать потребительскую характеристику 2-м образцам). 2. Определить качества товара по органолептическим показателям. 3. Считать информацию по маркировке образца.	У 3 оценивать качество по органолептическим показателям; З 2 особенности пищевой ценности пищевых продуктов; З 4 показатели качества различных групп продовольственных товаров; З 6 особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.6, ПК 2.7, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19.	
<b>Произведите торговую ситуацию</b>			
1. Заполнить реквизиты ценника: В учебный магазин «Мираж» 24.05.2019 года по накладной № 54 поступил шоколад «Аленка» по цене 138-00р. Масса нетто 100 гр., изготовленный на кондитерской фабрике «Красный октябрь» г. Москва. Дата выпуска 01.12.18г. 2. Произвести подсчет стоимости покупки и суммы сдачи <b>Продано:</b> рыба «Камбала» 1кг 320гр по цене 98-00; карамель «Му-Му» 620гр по цене 85-00; торт «Причуда» 1шт по цене 155-50; колбаса «Молочная» 260гр по цене 256-00; сельдь соленая 220гр по цене 93-00.	У 8 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование; З 9 устройство и принципы работы оборудования;	ПК 2.2, ПК 2.3, ОК 2, ОК 3, ОК 7, ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 19.	

Сдать сдачу с 2000-00р. 3. Произвести взвешивание и подсчитать стоимость предложенного продовольственного товара: Отвесить 300гр гороха. Цена за 1кг 44-00к			
Всего:			
Итоговая оценка:			
<b>Критерии оценки</b>	<b>Оцениваемые ОК</b>		<b>Освоил/не освоил</b>
ОК. 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрирует понимание сущности и значимости своей профессии		
ОК. 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения. Демонстрирует навыки квалификационной консультации покупателей по товарам различных групп.		
ОК. 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет контроль собственной деятельности. Демонстрирует эффективность принятия решений по торговым ситуациям.		
ОК.4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Осуществляет эффективный поиск информации для выполнения профессиональных задач.		
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения. Использование выбора технологии и согласованности групповой работы		
ОК.7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Соблюдение правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров		

<b>ЛР 1</b> Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	- осознает себя гражданином и защитником великой страны.	
<b>ЛР 2</b> Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том	- проявляет активную гражданскую позицию; - демонстрирует приверженность принципам честности, порядочности, открытости; - экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях	

числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
<b>ЛР 3</b> 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает нормы правопорядка;</li> <li>- следует идеалам гражданского общества;</li> <li>- обеспечивает безопасность, прав и свобод граждан России.</li> <li>- предупреждает социально опасное поведение окружающих.</li> </ul>	
<b>ЛР 4</b> Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет и демонстрирует уважение к людям труда;</li> <li>- осознают ценность собственного труда.</li> <li>- стремится к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</li> </ul>	
<b>ЛР 5</b> Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине;</li> <li>- принимает традиционные ценности многонационального народа России.</li> </ul>	
<b>ЛР 6</b> Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет уважение к людям старшего поколения;</li> <li>- готов к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</li> </ul>	
<b>ЛР 7</b> Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознаёт приоритетную ценность личности человека;</li> <li>- уважает собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</li> </ul>	
<b>ЛР 8</b> Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет и демонстрирует уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.</li> <li>- сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</li> </ul>	
<b>ЛР 9</b> 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает и пропагандирует правила здорового и безопасного образа жизни, спорта;</li> <li>- предупреждает либо преодолевает зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.</li> <li>- сохраняет психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</li> </ul>	

<b>ЛР 10</b> Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	- заботится о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	
<b>ЛР 11</b> Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	- проявляет уважение к эстетическим ценностям; - обладает основами эстетической культуры.	
<b>ЛР 12</b> 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.	- принимает семейные ценности, готов к созданию семьи и воспитанию детей; - демонстрирует неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
<b>ЛР 13</b> 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.	- соблюдает в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму; - обладает системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.	
<b>ЛР 14</b> 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	- готов соответствовать ожиданиям работодателей: проектно - мыслить, эффективно взаимодействовать с членами команды и сотрудничать с другими людьми; - осознавать выполнять профессиональные требования: ответственность, пунктуальность, дисциплинированность, трудолюбие, критически мыслить; - нацелен на достижение поставленных целей; - демонстрирует профессиональную жизнестойкость.	
<b>ЛР 15</b> Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	- открыт к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	
<b>ЛР 16</b> Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, содействующий поддержанию престижа своей профессии.	- ставит перед собой цели под возникающие жизненные задачи; - подбирает способы решения и средства развития, содействующие поддержанию престижа своей профессии.	
<b>ЛР 17</b> Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств.	- ищет нужные источники информации и данные; - воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств.	
<b>ЛР 18</b> Разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.	- разносторонне развит, активно выражает отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.	

<b>ЛР 19</b> Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости в условиях развития региона.	- активен, предприимчив, готов к самозанятости в условиях развития региона.	
--	---	--

Мастер производственного обучения:

Члены комиссии:

---



---



---

**Эталоны ответов (на усмотрение преподавателя)**

## 2.2.4. Критерии оценки

Таблица 7 критерии оценки

<b>Оценка</b>	<b>Теоретические вопросы</b>	<b>Практические вопросы</b>
«отлично»	Ответ полный, правильный, отражающий содержание задания, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, четко, логично.	- самостоятельное выполнение работы; - умение обосновывать полученные результаты и делать выводы; - несущественные ошибки, самостоятельно правильно исправленные обучающимся.
«хорошо»	Ответ удовлетворяет ранее названным требованиям: полный; правильный. Есть неточности в изложении материала (две – три ошибки, при которых ответ может быть признан правильным, но недостаточно полным), легко исправляемый по дополнительным вопросам преподавателя, грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы излагаются обоснованно, четко, логично.	- уверенное самостоятельное решение профессиональных задач при несущественной помощи преподавателя; - допускаются отдельные несущественные ошибки, исправленные обучающимися с помощью преподавателя; - аккуратное оформление результатов.
«удовлетворительно»	Ответ в основном правильный, обучающийся владеет материалом, затрудняется самостоятельно раскрыть содержание терминов, понятий. Ответы на вопросы излагаются непоследовательно, с ошибками (одна – две по существу заданного вопроса: в наиболее важных понятиях, терминах).	- недостаточная самостоятельность решение профессиональных задач допускаются несущественные ошибки, исправленные с помощью преподавателя; - неаккуратное оформление результатов.
«неудовлетворительно»	Ответы неправильные, не даются ответы на вспомогательные вопросы.	- существенные ошибки при решении профессиональных задач неисправленные даже с помощью преподавателя; - неумение выполнять практическую работу; - отказ выполнять задания.

### III. Оценка по учебной и производственной практики

#### 3.1. Формы и методы оценивания

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

Формами организации учебной практики являются:

- Занятия учебной практики в учебной лаборатории «Торгово-технологическое оборудование» и учебного магазина «Мираж».
- Обучение на предприятиях города и района на договорной основе с социальными партнерами.

Оценки по учебной практики обучающимся выставляется в журнал учета учебной и производственной практики на основании данных аттестационного листа с места прохождения практики, составленного и подписанного представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В аттестационном листе отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика, или требованиями профессионального училища.

Итогом учебной практики является дифференцированный зачет.

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

##### 3.2.1. Учебная практика

Таблица 8. Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов			
	ПК	ОК	ПО, У	ЛР
Охрана труда, техника безопасности, пожарная безопасность на предприятиях розничной торговли.	ПК 6	ОК 1, ОК 2	ПО1, У5,	ЛР 9, ЛР 10
Подготовить рабочее место продавца с учётом требований нормативных документов. Принять товар по количеству и качеству. Оформить сопроводительные документы.	ПК 1, ПК 3, ПК4,	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У2, У3, У5, У6	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Оформление сопроводительных документов; распознавание качества поступивших товаров по внешним признакам (органолептическим методом).	ПК 1, ПК 3, ПК4,	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У2, У3, У5, У6	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка товара к продаже с учетом правил и требований мерчендайзинга предприятия; размещение и выкладка отдельных видов товаров в торговом зале с соблюдением требований.	ПК 3, ПК 4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У2, У3, У5, У6	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Организация и технология продажи продовольственных товаров с соблюдением правил торговли.	ПК 3, ПК 4, ПК 5, ПК 7	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У2, У3, У5, У6	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18,

				ЛР 19
Распознавание ассортимента зерномучные товары.	ПК 2,ПК 3, ПК 4,ПК 6	ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка, размещение на хранение, предпродажная подготовка, размещение, выкладка и продажа зерномучных товаров.	ПК 1,ПК 2, ПК 3,ПК 4, ПК 5,ПК 6	ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Распознавание ассортимента плодоовощных товаров.	ПК 2,ПК 3, ПК 4,ПК 6	ОК 2, ОК 3. ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка, размещение на хранение, предпродажная подготовка, размещение, выкладка и продажа плодоовощных товаров.	ПК 2,ПК 3, ПК 4,ПК 6	ОК 2, ОК 3. ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Распознавание ассортимента вкусовых товаров.	ПК 2,ПК 3, ПК 4,	ОК 2, ОК 3, ОК 4,, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка, размещение на хранение, предпродажная подготовка, размещение, выкладка и продажа вкусовых товаров.	ПК 2,ПК 3, ПК 4,	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Распознавание ассортимента кондитерских товаров	ПК 2, ПК 3, ПК 4,ПК 6	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка, размещение на хранение, предпродажная подготовка, размещение, выкладка и продажа кондитерских товаров.	ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 6	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Распознавание ассортимента мучных кондитерских товаров.	ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 6	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка, размещение на хранение, предпродажная подготовка, размещение, выкладка и продажа мучных кондитерских товаров.	ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 6	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Распознавание ассортимента молочных товаров.	ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 6	ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка, размещение на хранение, предпродажная подготовка, размещение, выкладка и продажа молочных товаров.	ПК 1, ПК2, ПК 3, ПК4, ПК 5, ПК 6	ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Распознавание ассортимента пищевых жиров;	ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 6	ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18,

				ЛР 19
Приемка, размещение на хранение, предпродажная подготовка, размещение, выкладка и продажа пищевых жиров.	ПК 1,ПК 2, ПК 3, ПК4, ПК 5,ПК 6	ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Распознавание ассортимента мясных товаров;	ПК 2,ПК 3, ПК 4, ПК 6	ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка, размещение на хранение, предпродажная подготовка, размещение, выкладка и продажа мясных товаров.	ПК 1,ПК 2, ПК 3, ПК4, ПК 5, ПК 6	ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Распознавание ассортимента колбасных изделий.	ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 6	ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка, размещение на хранение, предпродажная подготовка, размещение, выкладка и продажа колбасных изделий.	ПК 1,ПК 2, ПК 3, ПК4, ПК 5,ПК 6	ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Распознавание ассортимента рыбных товаров;	ПК 2,ПК 3, ПК 4, ПК 6	ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка, размещение на хранение, предпродажная подготовка, размещение, выкладка и продажа рыбных товаров.	ПК 1, ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 5, ПК 6	ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Распознавание ассортимента рыбных гастрономических товаров;	ПК 2,ПК 3, ПК 4,ПК 6	ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка, размещение на хранение, предпродажная подготовка, размещение, выкладка и продажа рыбных гастрономических товаров;	ПК 1,ПК 2, ПК 3, ПК 4, ПК 5, ПК 6	ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1, У2	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка и эксплуатация торгового оборудования к работе в магазинах;	ПК 5, ПК 6	ОК 2,ОК 3, ОК5, ОК 6,ОК7	ПО1, У1, У7	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Соблюдение правил эксплуатации торгового оборудования в магазинах;	ПК 5, ПК 6	ОК 2,ОК 3, ОК5, ОК6, ОК7	ПО1, У1, У7	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Обслуживание покупателей в отделе продовольственных товаров.	ПК 3, ПК4, ПК 5, ПК 6	ОК 2,ОК 3, ОК5, ОК 6, ОК7	ПО1, У1,У7	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19

### 3.2.1.1. Перечень заданий для дифференцированного зачета учебной практики

Таблица 9. Виды учебно-производственных работ и проверяемые результаты обучения

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ЛР)
1. Установите соответствие предложенных образцов; 2. Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества предложенного образца (изделия) товара; 3. Определите условия хранения образцов; 4. Определите энергетическую ценность предложенных образцов товаров, используя его химический состав. 5. Расшифруйте маркировку предложенного образца; 6. Дайте сравнительную характеристику потребительских свойств представителей товаров данной группы; 7. Определите вес и стоимость предложенной покупки; 5. Перечислите торговую мебель и способы выкладки применяемые при продаже и хранении предложенных товаров	ПК 2, ПК 2, ПК3, ПК 4, ПК 5  ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7  ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19

Дифференцированный зачет по учебной практике включают в себя 15 практических заданий.

#### Вариант №1

1. Установите соответствие образцов молочных товаров (рис.1) наименованиям, в зависимости от технологии их изготовления (идентифицируйте). Проконсультируйте покупателя о назначении образцов молочных товаров.



А



Б



В

Рис 1. Молочные товары

молоко

сыры

кисломолочные продукты

2. Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества. Дефекты молочных товаров.

3. Определите условия хранения молочных товаров (с учетом температуры, влажности воздуха, света, упаковки, товарного соседства), заполнив таблицу.

№	Наименование	Условия хранения
1	Любительская сметана 40%-ной жирности	

2	Крестьянское сливочное масло	
3	Рассольный сыр «Брынза»	

4. Определите энергетическую ценность молочных товаров, используя его химический состав. Пищевая ценность «Молоко, сгущенное цельное с сахаром» в 100 г продукта: белков 7,2; жиров 8,5; углеводов 56,0 (массой товара 380 г.)

5. Расшифровать литографические обозначения сгущенного молока (рис.2)

М 40343

050316



Рис 2. Образец маркировки молочных товаров

6. Дайте сравнительную характеристику молочных товаров (рис.3)

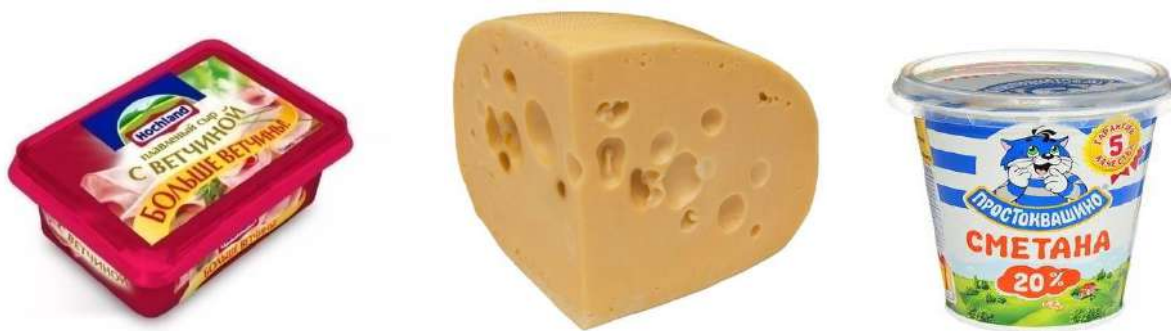


Рис 3. Молочные товары

7. Определите вес и стоимость покупки:

творог 250 гр. по цене 93-50

молоко пастер. 1 пакет по цене 54-80

кефир 6% 1 упаковка по цене 64-80

8. Перечислите торговую мебель и способы выкладки при продаже и хранении молочных товаров (рис.4).



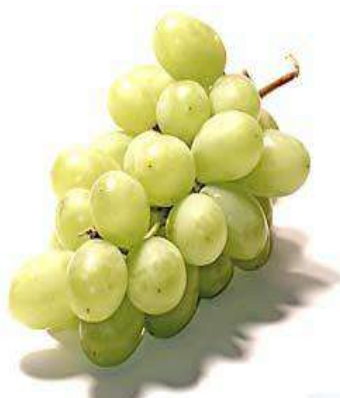
Рис 4. Выкладка молочных товаров

### Вариант № 2

1. Установите соответствие образцов плодовоовощных товаров (рис.1) в зависимости от использования в пищу определенных частей растения (идентифицируйте). Проконсультируйте покупателя об их способе использования, пищевой и витаминной ценности.



А



Б



В

Рис 1. Плодовоовощные товары

семечковые  
ягоды  
косточковые

2. Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества. Дефекты плодовоовощных товаров.

3. Определите условия хранения плодовоовощных товаров (с учетом температуры, влажности воздуха, света, упаковки, товарного соседства), заполнив таблицу.

№ п/п	Наименование	Условия хранения
1	Клубнеплоды	
2	Ягоды	
3	Переработанные овощи плоды	

4. Расшифруйте литографические обозначения плодоовощных консервов:

0291

O20105

P131

5. Определите энергетическую ценность плодоовощных товаров, используя химический состав. «Персики» массой 420 гр. (пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 3,6г, жиры – 0,4г, углеводы – 38г.)

6. Дайте сравнительную характеристику плодоовощных товаров (рис.2) :



А



Б



В

Рис 2. Плодоовощные товары

7. Взвесить и подсчитать стоимость покупки:

Лук репчатый 1кг 420 гр. по цене 40-20

Компот «Персик» 1 банка по цене 128-95

Огурцы маринованные 1 л по цене 53-95

8. Перечислите торговую мебель и способы выкладки при продаже и хранении плодоовощных товаров (рис.3)



Рис 3. Выкладка плодоовощных товаров

### Вариант № 3

1. Установите соответствие образцов кондитерских изделий наименованиям (рис.1) в зависимости от применяемого сырья и технологии производства (идентифицируйте). Проконсультируйте покупателя о назначении образцов кондитерских товаров.



А



Б



В



Г

Рис 1. Кондитерские товары

монпансье

драже

ирис

леденцовая карамель в завертке

2. Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества. Дефекты кондитерских товаров.

3. Определите условия хранения кондитерских изделий (с учетом температуры, влажности воздуха, света, упаковки, товарного соседства), заполнив таблицу.

№ п/п	Наименование	Условия хранения
1	Джем «Вишневый»	
2	Шоколад десертный «Гвардейский»	
3	Крекер «Ароматный»	

4. Расшифруйте маркировку конфетных изделий (рис.2):



Рис.2 Маркировка конфетных изделий

5. Дайте сравнительную характеристику конфетных изделий (рис.3)



А



Б



В

Рис.3 Кондитерские товары

6. Взвесить и подсчитать стоимость покупки:

Конфеты «Ромашка» 1 кг 420 гр. по цене 125-20

Конфеты «Ласточка» 2 кг 150 гр. по цене 285-70

Конфеты «Ассорти» 1 шт. по цене 182-50

7. Определите энергетическую ценность кондитерских изделий, используя химический состав. Конфеты «Ассорти» массой 380 гр. (энергетическая ценность в 100 гр. продукта: белки – 4,4 г, жиры – 24,1 г, углеводы – 59,8 г)

8. Перечислите торговую мебель и способы выкладки при продаже и хранении кондитерских изделий (рис.4).



Рис.4 Выкладка кондитерских товаров

#### Вариант № 4

1. Установите соответствие образца вкусовых товаров наименованиям (рис.1) в зависимости от технологии приготовления (идентифицируйте). Проконсультируйте покупателя о назначении образцов вкусовых товаров.





Рис 1. Образцы чая

пакетированный  
 желтый  
 черный  
 красный  
 зеленый

- Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества. Дефекты чайных товаров.
- Определите условия хранения чая и чайных напитков (с учетом температуры, влажности воздуха, света, упаковки, товарного соседства), заполнив таблицу.

№ п/п	Наименование	Условия хранения
1	Ячменный кофейный напиток «Летний»	
2	Кофе растворимый «Коломбо»	
3	Чай байховый «Персиковый»	

- Расшифруйте маркировку вкусовых товаров (чая и чайных напитков) (рис.2):



Рис.2 Маркировка чая

5. Дайте сравнительную характеристику вкусовых товаров (чая и чайных напитков) (рис.3):



А

Б

В

Г

Рис.3 Чай и чайные напитки

6. Взвесить и подсчитать стоимость покупки:

Черный байховый чай «Принцесса Гита» 1кг 250 гр. по цене 132-90

Зеленый байховый чай «Ява» 1кг 10 гр. по цене 132-90

Кофейный напиток «Наша Марка» 3 шт. по цене 40-90

7. Определите энергетическую ценность вкусовых товаров (чая и чайных напитков), используя химический состав. «Чай черный (байховый)» массой 200 г.: (энергетическая ценность в 100 гр. продукта: белки – 0,5г, жиры – 0 г, углеводы – 0 г.)

8. Перечислите торговая мебель и способы выкладки при продаже и хранении вкусовых товаров (чая и чайных напитков) (рис.4)



Рис.4 Выкладка вкусовых товаров

Вариант № 5

1. Установите соответствие образцов зерномучных товаров (рис.1) зерновым культурам, как основному сырью при производстве. Проконсультируйте покупателя о назначении образцов зерномучных товаров.



А

Б

В

Г

Рис 1. Образцы зерномучных товаров

просо  
пшеница  
гречка  
овес

2. Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества. Дефекты зерномучных товаров.

3. Определите условия хранения зерномучных товаров (с учетом температуры, влажности воздуха, света, упаковки, товарного соседства), заполнив таблицу.

№ п/п	Наименование	Условия хранения
1	Крупа Геркулес	
2	Мука пшеничная 1 –го сорта	
3	Макароны «Паутинка»	

4. Расшифруйте маркировку зерномучных товаров (рис.2):



Рис.2 Маркировка зерномучных товаров

5. Дайте сравнительную характеристику макаронных изделий (рис.3)

Назовите типы и подтипы.



А



Б



В

Рис.3 Образцы зерномучных товаров

6. Взвесить и подсчитать стоимость покупки:

Макаронны «Особые» 1кг 250 гр. по цене 132-90

Вермишель 2 кг 50 гр. по цене 132-90

Ракушки 1 п. по цене 62-00

7. Определите энергетическую ценность зерномучных товаров, используя химический состав.

«Овсяные хлопья» массой 300 г, (пищевая ценность в 100 г продукта: белков 9,4; жиров 4,7; углеводов 59,2).

8. Перечислите торговую мебель и способы выкладки при продаже и хранении зерномучных товаров (рис. 4)



Рис.4 Выкладка зерномучных товаров

### Вариант № 6

1. Установите соответствие образцов хлебобулочных изделий наименованиям (рис.1) в зависимости от формы изделия и способу выпечки (идентифицируйте). Проконсультируйте покупателя о назначении образцов хлебобулочных изделий.



А



Б



В



Г



Д



Е

Рис 1. Образцы хлебобулочных товаров

батон  
плетенки с маком  
сайка  
булка  
калач

хлеб

2. Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества. Дефекты хлебобулочных изделий.
3. Определите условия хранения хлебобулочных изделий (с учетом температуры, влажности воздуха, света, упаковки, товарного соседства), заполнив таблицу.

№ п/п	Наименование	Условия хранения
1	Хлеб пшеничный «Чайный»	
2	Хлеб ржаной	
3	Хлебобулочные изделия	

4. Расшифруйте маркировку зерномучных товаров (рис.2):



Рис.2 Маркировка зерномучных товаров

## 5. Способы нарезки хлеба.

Нарезка хлеба.

Хлеб при реализации можно разрезать на равные половины:

- Поперек булки,
- А так же на четвертинки-полбулки разрезать на две части вдоль.
- По требованию покупателя можно разрезать четверти на порционные куски (ширина 1 см).

Соблюдение правил безопасности при работе с ножом.

6. Дайте сравнительную характеристику хлебобулочных изделий (рис.3)



А

Б

В

Рис.3 Ассортимент хлебобулочных изделий

6. Взвесить и подсчитать стоимость покупки:

Сдобные изделия 1 кг 250 гр. по цене 132-90

Сухари «Детские» 1 кг 60 гр. по цене 132-90

Ржаной хлеб «Московский» 2 шт. по цене 35-50

7. Определите энергетическую ценность хлеба «Бабушкино», используя химический состав.

Хлеб «Бабушкин» массой 400 г, (пищевая ценность в 100 г продукта: белков 8,1; жиров 2,9; углеводов 51,0).

8. Перечислите торговую мебель и способы выкладки при продаже и хранении хлеба и хлебобулочных изделий (рис.4).



Рис.4 Выкладка зерномучных товаров

### Вариант № 7

1. Установите соответствие образца мясных консервов (рис.1) их существенным признакам (идентифицируйте). Проконсультируйте покупателя о назначении образцов мясных консервов.



А



Б



В



Г



Д



Е



З

Рис 1. Мясные консервы

Консервы из мяса домашней птицы

Консервы из субпродуктов

Мясорастительные консервы

Консервы из мясопродуктов

2. Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества. Дефекты мясных консервов.

3. Определите условия хранения мясных консервов (с учетом температуры, влажности воздуха, света, упаковки, товарного соседства), заполнив таблицу.

№ п/п	Наименование	Условия хранения
1	Ветчина особая	
2	Говядина тушеная	
3	Каша гречневая с говядиной	

4. Расшифруйте маркировку мясных консервов по литографическим знакам на крышке банки. 1-й ряд – 050412, 2-й ряд – 1 01 В, 3-й ряд А 94 (рис.2).

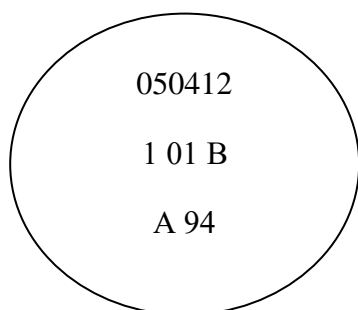


Рис 2. Маркировка мясных консервов

5. Дайте сравнительную характеристику мясных консервов (рис.3)



Рис 3. Ассортимент мясных консервов

6. Взвесить и подсчитать стоимость покупки:

«Язык в желе по особому» 5 шт. по цене 125-90

Фарш колбасный 3/16 по цене 132-90

Говядина тушеная 5/6 по цене 92-50

7. Определите энергетическую ценность мясных консервов, используя химический состав.

«Говядина тушеная» массой 525 г, (пищевая ценность в 100 г продукта: белков 15,0; жиров 17,0).

8. Перечислите торговую мебель и способы выкладки при продаже и хранении мясных консервов (рис.4)



Рис 4. Выкладка мясных консервов

### Вариант № 8

1. Установите соответствие по виду колбасных изделий данных образцов наименованиям в зависимости от особенностей сырья и способа формовки (рис.1) . Проконсультируйте покупателя о назначении образцов колбасных изделий.

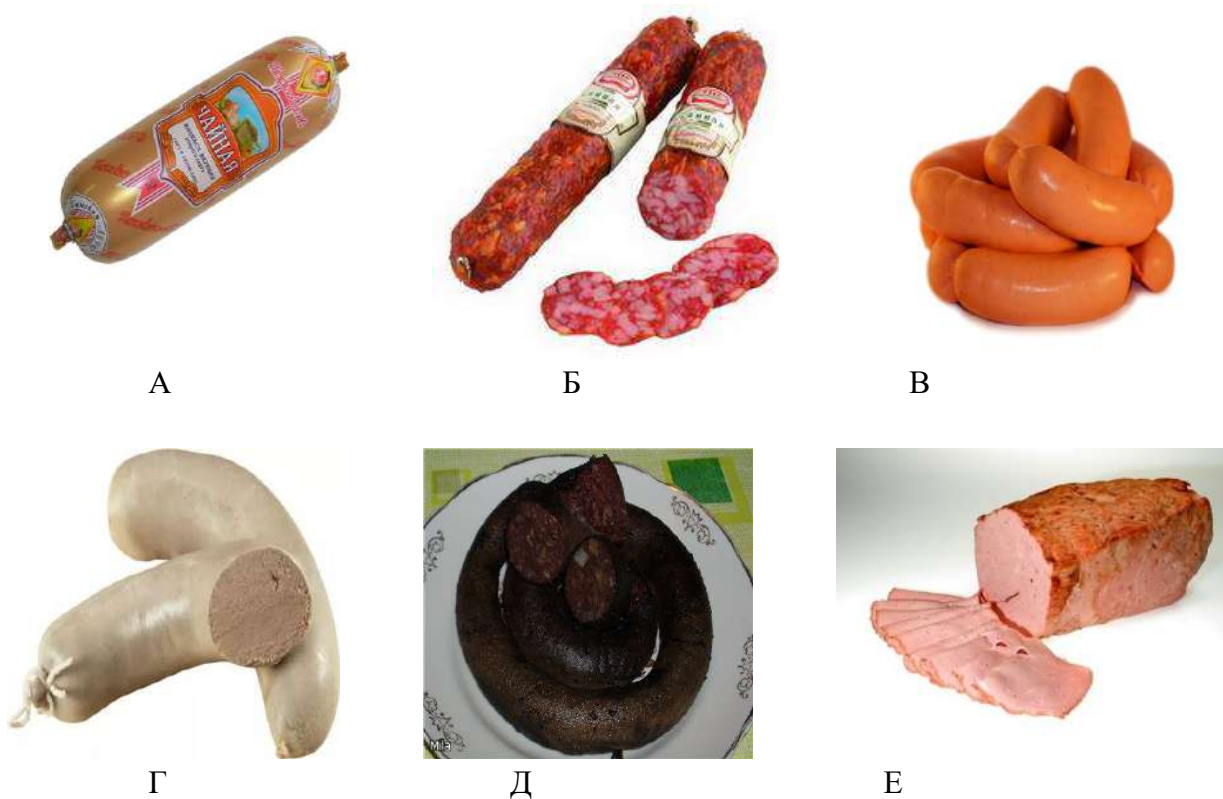


Рис 1. Колбасные изделия

Колбаса кровяная  
Мясной хлеб  
Вареные колбасы  
Ливерные колбасы  
Сардельки  
Копченые колбасы

2. Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества. Дефекты колбасных изделий.
3. Определите условия хранения колбасных изделий (с учетом температуры, влажности воздуха, света, упаковки, товарного соседства), заполнив таблицу.

№ п/п	Наименование	Условия хранения
1	Колбаса варенная «Молочная»	
2	Колбасы сырокопченые «Польская»	
3	Колбасы варено-копченые «Сервелат»	

4. Расшифруйте маркировку колбасных изделий (рис.2 »).

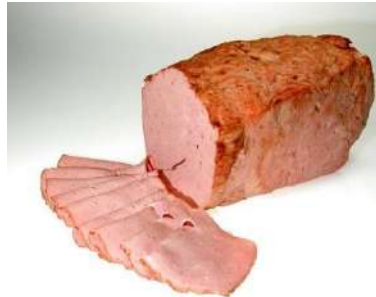


Рис.2.Маркировка колбасных изделий

5.Дайте сравнительную характеристику колбасных изделий (рис.3)



А



Б



В

Рис.3. Колбасные изделия

6.Определите энергетическую ценность колбасных изделий, используя химический состав. «Ветчина для завтрака» массой 350 гр. (пищевая ценность в 100 г продукта: белков 14,0; жиров 27,0; углеводов 2,0).

7.Взвесить и подсчитать стоимость покупки:

Колбаса вареная «Докторская» 1кг.350 г. по цене 315-60

Сардельки «Свиные» 0,750 гр. по цене 125-80

Фаршированная колбаса «Слоеная» 3 уп. по цене 148-20

8.Перечислите торговую мебель и способы выкладки при продаже и хранении колбасных изделий (рис.4).



А



Б



В

Рис 4. Выкладка колбасных изделий

**Вариант № 9**

1.Установите соответствие образцов рыбных консервов (рис.1) по основному сырью. Проконсультируйте покупателя о назначении образцов рыбных консервов.



А



Б



В



Г

Рис 1. Рыбные консервы

натуральные  
закусочные  
консервы из ракообразных  
консервы из нерыбного водного сырья

2. Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества. Дефекты рыбных консервов.
3. Определите условия хранения рыбных товаров (с учетом температуры, влажности воздуха, света, упаковки, товарного соседства), заполнив таблицу.

№ п/п	Наименование	Условия хранения
1	Рыба живая	
2	Рыба охлажденная	
3	Рыба мороженая	

4. Расшифруйте маркировку рыбных консервов: 1-й ряд – 201111, 2-й ряд – 85 Д 157, 3-й ряд – Р1. (рис.2)

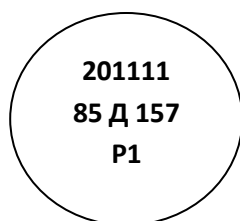
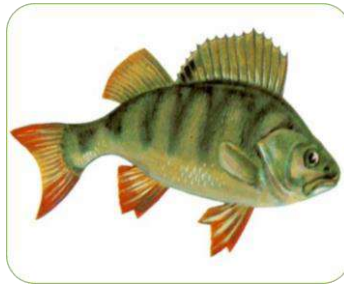


Рис.2 Маркировка рыбных консервов

5. К каким семействам относятся данные представители рыб (рис.3).



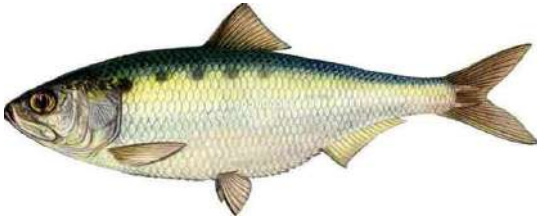
А



Б



В



Г



Е

Рис.3 Ассортимент рыбы

6. Определите энергетическую ценность рыбных консервов, используя химический состав. «Сельдь в масле» массой 300 г (пищевая ценность в 100 г продукта: белков 14,3; жиров 28,8).

7. Взвесить и подсчитать стоимость покупки:

Карп охлажденный 2 кг. 150 гр. по цене 125-90

Ставрида соленая 1 кг. 250 гр. по цене 99-80

Сельдь копченая 1 уп. по цене 128-90

8. Перечислите мебель и способы выкладки при продаже и хранении рыбных консервов (рис.4).



Рис 4. Выкладка рыбных консервов

### Вариант № 10

1. Установите соответствие образцов кондитерских изделий (рис.1) по существенным признакам (идентифицируйте) – наименованиям. Проконсультируйте покупателя о назначении образцов кондитерских изделий.



А



Б



В



Г

Рис 1. Образцы фруктово-ягодных кондитерских товаров

Зефир

Фруктово-ягодный мармелад

Пастила

Желейный мармелад

2. Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества. Дефекты кондитерских изделий (шоколада).

3. Определите условия хранения кондитерских товаров (с учетом температуры, влажности воздуха, света, упаковки, товарного соседства), заполнив таблицу.

№ п/п	Наименование	Условия хранения
1	Карамель «Яблоко»	
2	Шоколад «Белый»	
3	Печенье Чайное	

4.Расшифруйте маркировку кондитерских изделий (рис.2)



Рис.2 Маркировка шоколада

5.Дать сравнительную характеристику шоколада (рис.3)



А

Б



В



Г

Рис.3 Ассортимент шоколада

6.Определите энергетическую ценность кондитерских изделий, используя химический состав. Шоколад молочный «Альпен гольд» массой 200 г, (пищевая ценность в 100 г продукта: белков 5,3; жиров 1,1; углеводов 59,0, жира 25,9).

7.Взвесить и подсчитать стоимость покупки:

Шоколад «Осенний вальс» 5 шт. по цене 89-50

Сладкая плитка «молочная» 3шт. по цене 30-80

Какао-порошок 1кг.080 гр.по цене 148-60

8.Перечислите мебель и способы выкладки при продаже и хранении кондитерских изделий (рис.4).



Рис 4. Выкладка кондитерских изделий

### Вариант № 11

1.Установите соответствие образцов вкусовых товаров (рис.1) по содержанию этилового спирта. Проконсультируйте покупателя о назначении образцов вкусовых товаров.



А



Б



В



Г



Д



Е

Рис 1. Алкогольные напитки

Высокоалкогольные напитки

Крепкие напитки

Среднеалкогольные напитки

Слабоалкогольные напитки

2. Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества. Дефекты вкусовых товаров (безалкогольных напитков).

3. Определите условия хранения вкусовых товаров (с учетом температуры, влажности воздуха, света, упаковки, товарного соседства), заполнив таблицу.

№ п/п	Наименование	Условия хранения
1	Гвоздика	
2	Майонез	
3	Вино «Солнечная долина»	

4. Расшифруйте маркировку вкусовых товаров (рис.2)



Рис.2 Маркировка пива

5. Дать сравнительную характеристику вкусовых товаров (пряностей) (рис.3).



А



Б



В



Г



Д



Е

Рис.3 Ассортимент приправ

6. Определите энергетическую ценность вкусовых товаров, используя химический состав.  
 «Лавровый лист сушеный» массой 10 г, (пищевая ценность в 100 г продукта: белков 7,6; жиров 8,3; углеводов 49,0).

7. Взвесить и подсчитать стоимость покупки:

Лавровый лист 5 шт. по цене 18-20

Перец черный молотый 3шт. по цене 20-30

Корица 1кг.120 гр. по цене 148-60

8. Перечислите торговую мебель и способы выкладки при продаже и хранении вкусовых товаров (рис.4).



Рис.4 Выкладка вкусовых товаров

### Вариант № 12

1. Установите соответствие образцов яиц (рис.1) от сроков хранения, видов птицы. Проконсультируйте покупателя о назначении образцов яичных товаров.



А



Б



В

Рис 1. Яичные товары

Яйца куриные

Яйца перепелиные

## Яйца гусиные

2. Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества. Дефекты яичных товаров.
3. Определите условия хранения яичных товаров (с учетом температуры, влажности воздуха, света, упаковки, товарного соседства), заполнив таблицу.

№ п/п	Наименование	Условия хранения
1	Яйцо столовое 1 кат	
2	Мороженный яичный желток	
3	Яичный порошок	

4. Расшифруйте маркировку яичных товаров (рис.2)



Рис.2 Маркировка яичных товаров

5. Дать сравнительную характеристику яиц и продуктов их переработки (рис3).



Рис.3 Ассортимент яичных товаров

6. Определите энергетическую ценность яичных товаров, используя химический состав. Яйцо куриное массой 45 г. (пищевая ценность в 100 г продукта: белков 12,7; жиров 11,5 ; углеводов 0,7).

7. Взвесить и подсчитать стоимость покупки:

Яйцо куриное 1кат. 30 шт. по цене 50-00 за 1 дес.

Яичный порошок 0,250 гр. по цене 128-90

Яйцо перепелиное 15 шт. по цене 80-90

8.Перечислите торговую мебель и способы выкладки при продаже и хранении яичных товаров (рис.4).



Рис.4. Выкладка яичных товаров

### Вариант № 13

1.Установите соответствие образцов растительных масел (рис.1) от способов очистки. Проконсультируйте покупателя о назначении образцов пищевых товаров.



Рис 1. Растительные масла

2. Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества. Дефекты пищевых жиров (растительных масел).
3. Определите условия хранения пищевых жиров (с учетом температуры, влажности воздуха, света, упаковки, товарного соседства), заполнив таблицу.

№ п/п	Наименование	Условия хранения
1	Растительные масла «Урюпинское»	
2	Масло коровье «Качугское»	
3	Маргарин «Столовый»	

4. Расшифруйте маркировку пищевых жиров (рис.2)

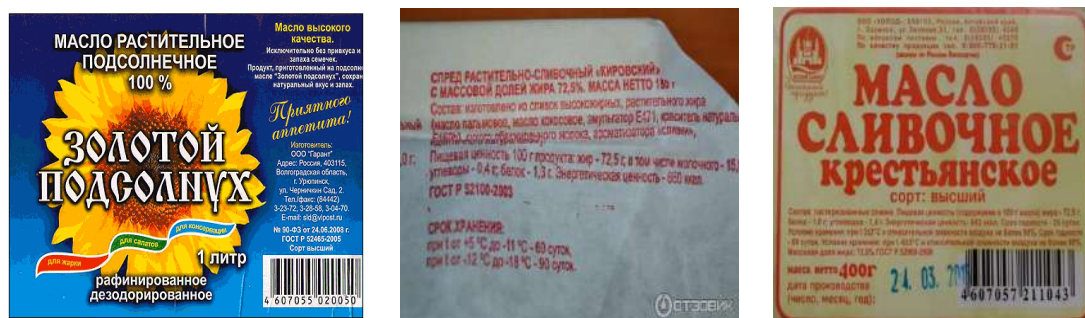


Рис.2 Маркировка пищевых жиров

5. Дать сравнительную характеристику пищевых продуктов (рис.3)



Рис.3 Ассортимент пищевых жиров

6. Определите энергетическую ценность масла сливочного «Крестьянского», используя химический состав. Масло сливочное «Крестьянское» массой 400 г, пищевая ценность в 100 г продукта: белков 1,0; жиров 72,5; углеводов 1,4.
7. Взвесить и подсчитать стоимость покупки:  
Растительное масло «Золотой подсолнух». 3 бут. по цене 128-00.

Растительное масло «Урюпинское». 2л 250гр. по цене 175-00 .  
Масло сливочное «Крестьянское» 2 п. по цене 135-80

8.Перечислите торговую мебель и способы выкладки при продаже и хранении пищевых товаров (рис.4)



Рис.4 Выкладка пищевых жиров

#### Вариант № 14

1.Установите соответствие образцов зерномучных товаров (рис.1) наименованиям.  
Проконсультируйте покупателя о назначении образцов зерномучных товаров.



А



Б



Г



Д



Е



К

Рис 1. Образцы зерномучных товаров

Мука	сухари
Сайка	пшено
Рожки	баранки

2. Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества. Дефекты зерномучных товаров.

3. Определите условия хранения зерномучных товаров (с учетом температуры, влажности воздуха, света, упаковки, товарного соседства), заполнив таблицу.

№ п/п	Наименование	Условия хранения
1	Бараночные изделия	
2	Мука	
3	Сухари	

4.Расшифруйте маркировку зерномучных товаров (рис.2):





Рис.2 Маркировка зерномучных товаров

5. Дайте сравнительную характеристику макаронных изделий  
Назовите типы и подтипы (рис.3).



А



Б



В

Рис.3 Макаaronные изделия

6. Определите энергетическую ценность зерномучных товаров, используя химический состав.  
«Овсяные хлопья» массой 300 г, (пищевая ценность в 100 г продукта: белков 9,4; жиров 4,7; углеводов 59).

7. Взвесить и подсчитать стоимость покупки:

Макароны «Соломка» 2кг.150 гр. по цене 128-00 .

Вермишель тонкая 1 кг.250гр. по цене 34-20

Крупа пшено шлиф. 2 п. по цене 35-80

8. Перечислите торговую мебель и способы выкладки при продаже и хранении зерномучных товаров (рис.4)



Рис 4. Выкладка зерномучных товаров

### Вариант № 15

1. Установите соответствие образцов кондитерских изделий (рис.1) по видам сырья, особенностям производства и товарным свойствам – указанным группам. Проконсультируйте покупателя о назначении образцов кондитерских изделий.



А



Б



В



Г



Д



Е

Рис.1 Кондитерские товары

Халва  
Мучные восточные сладости  
сахар

фруктово-ягодные кондитерские изделия  
шоколад  
мучные кондитерские изделия

- Перечислите показатели, учитываемые при органолептической оценке качества кондитерских изделий. Дефекты.
- Определите условия хранения кондитерских товаров (с учетом температуры, влажности воздуха, света, упаковки, товарного соседства), заполнив таблицу.

№ п/п	Наименование	Условия хранения
1	Печенье «Школьное»	
2	Шоколад «Воздушный»	
3	Халва «Шоколадная»	

- Расшифруйте маркировку кондитерских товаров (рис.2):



Рис.2 Маркировка зерномучных товаров

- Дайте сравнительную характеристику кондитерских товаров (рис.3).



Рис.3 Кондитерские товары

6. Определите энергетическую ценность кондитерских товаров, используя химический состав. «Халва подсолнечная» массой 200 г, (пищевая ценность в 100 г продукта: белков 5,0; жиров 9,5; углеводов 34,5).

7. Взвесить и подсчитать стоимость покупки:

Мармелад жележный «Осенняя пора» 0,650 гр. по цене 128-90

Пастила «Ванильная» 1кг380 гр. по цене 148-90

Повидло «Яблочное» 4 шт. по цене 56-50

8. Перечислите торговую мебель и способы выкладки при продаже и хранении кондитерских товаров (рис.4)



Рис 4. Выкладка кондитерских товаров

### 3.2.1.2. Критерии оценки выполнения практического задания дифференцированного зачета учебной практики

Таблица 10 Критерии оценки выполнения практического задания дифференцированного зачета учебной практики

№ п/п	Показатели оценивания	Критерии оценки
1	Осуществить идентификацию предложенных товаров с учетом товароведной классификации и существенным признакам: - назвать группу товаров, согласно товароведной классификации; - определить вид изделия и его назначение.	0 – 5 баллов
2	Определить качество предложенных товара по органолептическим показателям: - точность выбора показателей качества при органолептической оценке качества товара, в соответствии с ГОСТ (внешний вид изделия, форма, консистенция, цвет, запах, состояние поверхности, отличительная особенность и т.д.); - определение видов и название дефектов (производственные и возникшие в результате подготовки товара к продаже).	0– 5 баллов
3	Определите условия хранения предложенных товаров (с учетом температуры, влажности воздуха, света, упаковки, товарного соседства).	0– 5 баллов
4.	Расшифровать маркировочные обозначения на товаре и эксплуатационных знаков: - умение читать реквизитов адресной части ярлыка на упаковке и самом товаре.	0 – 5 баллов
5.	Дать полную консультацию о предложенных товарах: - соответствие консультации о потребительских свойствах товара; - отличительные особенности предложенных образцов товаров.	0– 10 баллов
6.	Определите энергетическую ценность товара предложенных товаров, используя химический состав..	0 – 5 баллов
7.	Перечислить мебель для выкладки, продажи и хранения предложенных товаров: - соответствие торговой мебели способу обслуживания; - назвать основные виды мебели, предназначенной для выкладки, продажи и хранения товаров; - назвать правила размещения товаров в торговом зале, согласно признакам классификации, соблюдая товарное соседство, учитывая спрос покупателей (устное обоснование); - назвать правила выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании в соответствии с Правилами продажи отдельных видов товаров и техники безопасности.	0 – 10 баллов

Исходя из полученной суммы баллов, пользуясь процентным соотношением, получаем 45 баллов:

«5» (отлично) – 85-100%	45-38 баллов (самостоятельное и безошибочное решение профессиональной ситуации)
«4» (хорошо) – 70-84%	37-31 баллов (уверенное решение профессиональной ситуации при незначительной помощи преподавателя)
«3» (удовлетворительно) - 69-51%	30-23 балла (недостаточно самостоятельное решение профессиональной ситуации) «2»
(неудовлетворительно) менее 50%	- 22 балла и ниже (обучающейся допускает существенные ошибки при решении профессиональной ситуации)

### 3.2.2. Производственная практика

Предметом оценки производственной практики обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Формами организации производственной практики являются обучение на предприятиях города и района на договорной основе с социальными партнерами.

Оценки по производственной практики обучающимся выставляется в журнал учета учебной и производственной практики на основании дневника учета производственной практики, аттестационного листа с места прохождения практики, составленного и подписанного представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В аттестационном листе отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика.

Итогом производственной практики является дифференцированный зачет.

Таблица 11 Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов			
	ПК	ОК	ПО, У	ЛР
Ознакомление с торговым предприятием (местом прохождения производственной практики).	ПК3, ПК4	ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7	ПО1, У1, У2, У3, У4, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Товароведная характеристика продовольственных товаров.	ПК1, ПК4, ПК3, ПК 4, ПК5, ПК 6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК 7	ПО1, У1, У2, У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Распознавание маркировочных знаков на товаре и упаковке.	ПК1, ПК2, ПК3	ОК2, ОК3, ОК5, ОК6, ОК 7	ПО1, У1, У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка зерномучных товаров и размещение на хранение.	ПК1, ПК4, ПК5, ПК 6	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК 7	ПО1, У1, У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка к продаже и продажа зерномучных товаров.	ПК2, ПК3, ПК4, ПК5,	ОК1, ОК2, ОК3, ОК6, ОК 7	ПО1, У1, У2, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16,

	ПК 6			ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемки вкусовых товаров и размещение на хранение .	ПК1,ПК4, ПК5,ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка к продаже и продажа вкусовых товаров.	ПК2,ПК3, ПК4,ПК5, ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка вкусовых товаров (чая, кофе) и размещение на хранение.	ПК1,ПК4, ПК5,ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка к продаже и продажа вкусовых товаров (чая, кофе).	ПК2,ПК3, ПК4,ПК5, ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка вкусовых товаров (безалкогольных напитков) и размещение на хранение.	ПК1,ПК4, ПК5,ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка к продаже и продажа вкусовых товаров (безалкогольных напитков).	ПК2,ПК3, ПК4,ПК5, ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемки молочных товаров (молока и молочных консервов) и размещение на хранение.	ПК1,ПК4, ПК5,ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка к продаже и продажа молочных товаров (молока и молочных консервов).	ПК2,ПК3, ПК4,ПК5, ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемки кондитерских товаров (шоколада) и размещение на хранение.	ПК1,ПК4, ПК5,ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка к продаже и продажа кондитерских товаров (шоколада).	ПК2,ПК3, ПК4,ПК5, ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка кондитерских товаров (конфет) и размещение на хранение.	ПК1,ПК4, ПК5,ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка к продаже и продажа кондитерских товаров (конфет).	ПК2,ПК3, ПК4,ПК5, ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка кондитерских товаров (карамели) и размещение на	ПК1,ПК4, ПК5,ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16,

хранение.				ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка к продаже и продажа кондитерских товаров (карамели).	ПК2,ПК3, ПК4,ПК5, ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка пищевых жиров (растительного масла) и размещение на хранение.	ПК1,ПК4, ПК5,ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка к продаже и продажа пищевых жиров (растительного масла).	ПК2,ПК3, ПК4,ПК5, ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка товаров группы пищевые жиры (маргарина, животных, топленых жиров) и размещение на хранение.	ПК1,ПК4, ПК5,ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка товаров группы пищевые жиры (маргарина, животного, топленых жиров ) к продаже и продажа.	ПК2,ПК3, ПК4,ПК5, ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемки мясных товаров (мясо и мясных субпродуктов) и размещение на хранение .	ПК1,ПК4, ПК5,ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка мясных товаров (мясо и мясные субпродуктов) к продаже и произведение расчета с покупателями.	ПК2,ПК3, ПК4,ПК5, ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка мясных товаров (колбасных изделий) и размещение на хранение .	ПК1,ПК4, ПК5,ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка мясных товаров (колбасных изделий) к продаже и произведение расчета с покупателями.	ПК2,ПК3, ПК4,ПК5, ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемки мясных товаров (мясных копченостей) и размещение на хранение.	ПК1,ПК4, ПК5,ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка мясных товаров (мясных копченостей) к продаже и произведение расчета с покупателями .	ПК2,ПК3, ПК4,ПК5, ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка мясных товаров (мясных консервов) и размещение на хранение.	ПК1,ПК4, ПК5,ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка мясных товаров (мясных консервов) к продаже и	ПК2,ПК3, ПК4,ПК5,	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16,

произведение расчета с покупателями.	ПК 6			ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка рыбных товаров (рыбных консервов и пресервов) и размещение на хранение.	ПК1,ПК4, ПК5,ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
.Подготовка рыбных товаров (рыбных консервов и пресервов) к продаже и произведение расчета с покупателями .	ПК2,ПК3, ПК4,ПК5, ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приемка рыбных товаров (рыбных гастрономических товаров) и размещение на хранение;	ПК1,ПК4, ПК5,ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У3, У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка рыбных товаров (рыбных гастрономических товаров) к продаже и произведение расчета с покупателями..	ПК2,ПК3, ПК4,ПК5, ПК 6	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У5	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Работа на весах РН- 3Ц13У в торгово - технологическом процессе	ПК5,ПК 6	ОК2,ОК3,ОК5 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У7,У8	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Работа на весах РН- 3Ц13У в торгово - технологическом процессе	ПК5,ПК 6	ОК2,ОК3,ОК5 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У7,У8	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Работа на весах РН- 10Ц13У в торгово - технологическом процессе	ПК5,ПК 6	ОК2,ОК3,ОК5 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У7,У8	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Работа на весах РН- 10Ц13У в торгово - технологическом процессе	ПК5,ПК 6	ОК2,ОК3,ОК5 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У7,У8	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Работа на весах РН- 100Ш13: в торгово - технологическом процессе	ПК5,ПК 6	ОК2,ОК3,ОК5 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У7,У8	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Работа на весах РН- 100Ш13: в торгово - технологическом процессе	ПК5,ПК 6	ОК2,ОК3,ОК5 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У7,У8	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Работа на электронных весах модели МТ15-В(2)ДА- 8(б) в торгово- - технологическом процессе	ПК5,ПК 6	ОК2,ОК3,ОК5 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У7,У8	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Работа на электронных весах модели МТ15-В(2)ДА- 8(б) в торгово- - технологическом процессе	ПК5,ПК 6	ОК2,ОК3,ОК5 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У7,У8	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Работа на электронных весах	ПК5,ПК 6	ОК2,ОК3,ОК5	ПО1,У7,У8	ЛР 13, ЛР14,

модели МТЗ- 30 В(1)ДА- 8 в торгово- - технологическом процессе		,ОК6,ОК 7		ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Работа на электронных весах модели МТЗ- 30 В(1)ДА- 8 в торгово- - технологическом процессе	ПК5,ПК 6	ОК2,ОК3,ОК5 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У7,У8	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
.Проведение расчетов при работе с микрокалькулятором	ПК5,ПК 6	ОК2,ОК3,ОК5 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У7,У8	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Изучение принципов и способов оформления наприлавочных витрин.	ПК2,ПК4, ПК6,ПК7	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У7,У8	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Овладение навыками: выявления спроса, предложений и показа товаров, консультации покупателя о свойствах товаров	ПК3,ПК4, ПК6,ПК7	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Овладение навыками нарезки, взвешивания на различных видах весов, упаковки, предложения взаимозаменяемых товаров.	ПК3,ПК4, ПК 5,ПК6,	ОК1,ОК2,ОК3 ,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Овладение навыками общения с покупателями.	ПК3,ПК7	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Приобретение навыков профессионального поведения.	ПК3,ПК7	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Отработка вариантов речевого общения в системе «продавец - покупатель.	ПК3,ПК7	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Изучение основных требований к первичной документации.	ПК1,ПК3, ПК6,ПК7	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Составление бухгалтерского баланса методом группировки имущества организации по составу, размещению и источникам его образования;	ПК1,ПК3, ПК6,ПК7	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Документальное оформление договора о материальной ответственности;	ПК1,ПК3, ПК6,ПК7	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
.Документальное оформление учёта тары и тарных операций;	ПК1,ПК4, ПК5,ПК6	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18,

				ЛР 19
Документальное оформление товарных потерь;	ПК1,ПК2, ПК4,ПК6	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Документальное оформление переоценки товаров;	ПК1,ПК2, ПК3,ПК4, ПК6	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Документальное оформление инвентаризации товарно - материальных ценностей.	ПК4,ПК5, ПК6	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Составление товарно - денежного отчета.	ПК1,ПК2, ПК3,ПК4, ПК5,ПК6	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Овладение приёмами работ. Соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ.	ПК1,ПК2, ПК3,ПК4, ПК5,ПК6	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Выполнение установленных норм времени (выработки)..Умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями.	ПК2,ПК3, ПК5,ПК6	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего времени	ПК1,ПК2, ПК3,ПК4, ПК5,ПК6	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка к сдаче дневника производственной практики в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ОУ	ПК1,ПК2, ПК3,ПК4, ПК5,ПК6	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка к сдаче дневника производственной практики в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ОУ	ПК1,ПК2, ПК3,ПК4, ПК5,ПК6	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19
Подготовка к сдаче дневника производственной практики в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ОУ	ПК1,ПК2, ПК3,ПК4, ПК5,ПК6	ОК1,ОК2,ОК4 ,ОК3,ОК6,ОК 7	ПО1,У1,У2, У3,У4	ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19

### 3.2.2.1. Перечень заданий для дифференцированного зачета производственной практики

**Инструкция по выполнению перечня заданий для дифференцированного зачета по производственной практики**

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

#### **Вариант №1**

1. Осуществить приемку хлеба и хлебобулочных товаров по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку хлеба и хлебобулочных изделий на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря в отделе «Хлеб и хлебобулочные товары».

#### **Вариант №2**

1. Осуществить приемку зерномучных товаров (крупы, муки, макаронных изделий) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку зерномучных товаров (крупы, муки, макаронных изделий) на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря в отделе «Бакалейные товары».

#### **Вариант №3**

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

#### **Вариант №4**

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

#### **Вариант №5**

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

#### **Вариант №6**

1. Осуществить приемку вкусовых товаров (чая, кофе, чайных и кофейных напитков) по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку вкусовых товаров ( чая, кофе, чайных и кофейных напитков) на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря в отделе «Вкусовые товары».

#### **Вариант №7**

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

#### **Вариант №8**

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

#### **Вариант №9**

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

#### **Вариант №10**

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

#### **Вариант № 11**

1. Осуществить приемку яиц и продуктов их переработки по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку яиц и продуктов их переработки на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря в отделе «Яичные товары».

#### **Вариант №12**

1. Осуществить приемку пищевых жиров (растительного масла, маргарина, животных топленых и кулинарных жиров) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку пищевых жиров на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря в отделе «Пищевые жиры».

#### **Вариант № 13**

1. Осуществить приемку мяса и мясных продуктов (мяса, мясных субпродуктов, мясо домашней птицы и дичи ) по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку мясных продуктов на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря в отделе «Мясные товары».

#### **Вариант №14**

1. Осуществить приемку рыбы (соленой, вяленой, копченой) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку рыбных товаров на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря в отделе «Рыбные товары».

#### **Вариант №15**

1. Осуществить приемку сыров по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку сыров на торгово-технологическом оборудовании.
3. Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря в отделе «Молочные товары».

### **3.2.2.2 Критерии оценки выполнения практического задания дифференцированного зачета производственной практики**

Таблица 12 Критерии оценки выполнения практического задания дифференцированного зачета производственной практики

№ п/п	Показатели оценивания	Критерии оценки
1	Осуществить приемку установленной группы продовольственных товаров по количеству и качеству	0 – 10 баллов
2	Произвести подготовку к продаже и выкладку на торгово-технологическом оборудовании данной группы товаров	0– 10 баллов
3	Обслужить покупателя с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря в отдела продажи продовольственных товаров	0– 10 баллов

Исходя из полученной суммы баллов, пользуясь процентным соотношением, получаем 30 баллов:

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| «5» (отлично) – 85-100%          | 30-26 баллов (самостоятельное и безошибочное решение профессиональной ситуации)                      |
| «4» (хорошо) – 70-84%            | 25- 20 баллов (уверенное решение профессиональной ситуации при несущественной помощи преподавателя)  |
| «3» (удовлетворительно) - 69-51% | 19 - 13 баллов (недостаточно самостоятельное решение профессиональной ситуации) «2»                  |
| (неудовлетворительно) менее 50%  | - 12 баллов и ниже (обучающейся допускает существенные ошибки при решении профессиональной ситуации) |

**3.3. Форма аттестационного листа по учебной и производственной практики**  
(заполняется на каждого обучающегося)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«Профессиональное училище № 48 п. Подгорный»  
**Аттестационный лист прохождения практики**

\_\_\_\_\_ учебной по ПМ.02. Продажа продовольственных товаров \_\_\_\_\_  
(вид практики, модуль)

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

Группы № \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_ Продавец, контролер-кассир \_\_\_\_\_  
(указать специальность / профессию)

Место проведения практики \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Сроки проведения практики \_\_\_\_\_

**Виды и объем работ, выполненные студентам во время практики**

Профессиональные компетенции	Наименование тем учебной практики	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (освоен/не освоен)
ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	Тема 1.1. Осуществление торгово-технологического процесса	30	
ПК.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров ПК 7. Изучать спрос покупателей	Тема 1.2. Обслуживание и консультирование покупателей	132	
ПК 5. Осуществлять	Тема 1,3. Использование	18	

эксплуатацию торгово-технологического оборудования	торгово-технологического оборудования		
	Всего часов:	180	

Особое мнение об обучающемся:

---



---



---

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации

---

Подпись Ф.И.О. должность

Руководитель практики от профессионального училища

---

Подпись Ф.И.О. должность

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«Профессиональное училище № 48 п. Подгорный»

**Аттестационный лист прохождения практики**  
**производственной по ПМ 02. Продажа продовольственных товаров**  
(вид практики, модуль)

---

Ф.И.О. обучающегося

Группы № \_\_\_\_\_,

**Продавец, контролер-кассир**  
(указать специальность / профессию)

Место проведения практики \_\_\_\_\_

---

(наименование организации)

Сроки проведения практики \_\_\_\_\_

**Виды и объем работ, выполненные студентам во время практики**

Профессиональные компетенции	Наименование тем учебной практики	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (освоен/не освоен)

ПК.3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров ПК 7. Изучать спрос покупателей	Тема 2.2: Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. -	210	
ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Тема 2.2.1. Использование торгово-технологического оборудования	60	
ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Тема 2.2.2. Осуществлять работу с сопроводительными документами	12	
ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	Тема 2.2.3 Овладение навыками: выявления спроса, предложений и показа товаров, консультации покупателя о свойствах товаров	30	
ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	Тема 2.2.4 Бухгалтерский учет товарных операций в торговой организации	84	
	Всего часов:	396	

Особое мнение об обучающемся: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации

\_\_\_\_\_

Подпись Ф.И.О. должность

Руководитель практики от профессионального училища

\_\_\_\_\_

Подпись Ф.И.О. должность

#### IV. Фонд оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

##### 4.1. Форма проведения экзамена (квалификационного)

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности ПМ 02 Продажа продовольственных товаров осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в форме письменной экзаменационной работы и выполнения практической работы: наряд – задания, имитирующей работу продавца продовольственных товаров.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении освоения хотя бы одной из профессиональной компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

##### 4.2. Форма оценочной ведомости

#### ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

\_\_\_\_\_  
(ФИО)  
обучающаяся на \_\_\_\_\_ курсе по профессии СПО  
38.01.02. Продавец, контролер-кассир  
успешно освоила программу профессионального модуля  
ПМ.02. Продажа продовольственных товаров в объеме 828 часа  
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:

Элементы модуля (код и наименование практики)	Итоговая оценка по результатам контроля освоения программы ПМ	Формы промежуточной аттестации
МДК 2. Розничная торговля продовольственными товарами		Экзамен
Учебная практика		Дифференцированный зачет
Производственная практика		Дифференцированный зачет
ПМ.02. Продажа продовольственных товаров		Экзамен (квалификационный)
Результаты освоения	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении (да/нет)
ПК 1. Принимать товар и осуществлять контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	- выполнение работ по приемке товаров в соответствии с требованиями нормативных документов; - осуществление приемки товаров по количеству и качеству; - оформление сопроводительных документов; - оформления расхождений, выявленных	

	при приемке товаров.	
<b>ПК 2.</b> Подготавливать товар к продаже, размещение и выкладки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка товаров к продаже;</li> <li>- размещение и выкладка товаров в соответствии с требованиями.</li> </ul>	
<b>ПК 3.</b> Обслуживать покупателей, консультировать о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение расчетов с покупателями;</li> <li>- определение групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</li> <li>- определение пищевой ценности продуктов;</li> <li>- распознавание основных групп и ассортимента продовольственных товаров;</li> <li>- определение качества различных групп продовольственных товаров;</li> <li>- выявление дефектов продуктов;</li> <li>- консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</li> </ul>	
<b>ПК 4.</b> Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и соблюдение условий и сроков хранения товаров;</li> <li>- определение сроков хранения и годности товара по маркировки;</li> <li>- установление сроков годности и сроков хранения продовольственных товаров.</li> </ul>	
<b>ПК 5.</b> Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатация торгового оборудования с соблюдением требований предъявляемых к торговому оборудованию.</li> </ul>	
<b>ПК 6.</b> Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- установление градации качества пищевых продуктов при приемке, хранении и реализации;</li> <li>- распознавание дефектов пищевых продуктов при реализации.</li> </ul>	
<b>ПК 7.</b> Изучать спрос покупателей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение видов покупательского спроса;</li> <li>- предложение взаимозаменяемых товаров покупателям.</li> </ul>	
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимает значимость, своей профессии в современном мире;</li> <li>- знаком с задачами и целями коммерческой деятельности;</li> <li>- эффективное выполнение самостоятельной работы при освоении профессионального модуля;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>- добросовестное выполнение учебных обязанностей при освоении ПМ;</li> <li>- активность, инициативность в процессе</li> </ul>	

	<p>освоения профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участие в профориентационной деятельности;</li> <li>- изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>- наличие положительных отзывов с мест прохождения учебной и производственной практики.</li> </ul>	
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели;</li> <li>- формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности;</li> <li>- обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики);</li> <li>- личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>- самооценка качества выполнения поставленных задач;</li> <li>- соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.</li> </ul>	
<p><b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>- правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</li> <li>- правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя;</li> <li>- осуществление контроля и оценки собственной деятельности в период прохождения практики;</li> <li>- умение нести ответственность за результаты своей деятельности.</li> </ul>	
<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативный поиск необходимой информации;</li> <li>- рациональное распределение времени на все этапы решения задачи;</li> <li>- отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- совпадение результатов самоанализа и экспертного анализа разработанного плана;</li> <li>- проявление креативности мышления;</li> <li>- осуществляет творческий подход в работе;</li> <li>- оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.</li> </ul>	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работа с различными видами информации;</li> <li>- владение различными способами самостоятельного поиска информации;</li> <li>- результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности;</li> <li>- умение использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование средств установления контакта;</li> <li>- умение задавать различные типы вопросов (открытые, альтернативные);</li> <li>- использование приемы активного слушания;</li> <li>- владение приемами эффективного бесконфликтного общения;</li> <li>- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы;</li> <li>- аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики;</li> <li>- успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями практики и наставниками с производства.</li> </ul>	
<b>ОК 7.</b> Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил реализации товаров в соответствии с требованиями СанПиНа, стандартами и Правилами продаж;</li> <li>- соблюдение правил внутреннего распорядка предприятия: режим работы, характера работы предприятия, форм организации труда.</li> </ul>	
<b>ОК 8.</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> <li>- участвует в спортивных секциях, соревнованиях;</li> <li>- участвует в тематических мероприятиях, в рамках военно-патриотического воспитания.</li> </ul>	
<b>ЛР 4</b> Проявляющий и демонстрирующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет и демонстрирует уважение к людям труда;</li> </ul>	

уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осознают ценность собственного труда.</li> <li>- стремится к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».</li> </ul>	
<b>ЛР 13</b> 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму;</li> <li>- обладает системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.</li> </ul>	
<b>ЛР 14</b> 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- готов соответствовать ожиданиям работодателей: проектно - мыслить, эффективно взаимодействовать с членами команды и сотрудничать с другими людьми;</li> <li>- осознавать выполнять профессиональные требования: ответственность, пунктуальность, дисциплинированность, трудолюбие, критически мыслить;</li> <li>- нацелен на достижение поставленных целей;</li> <li>- демонстрирует профессиональную жизнестойкость.</li> </ul>	
<b>ЛР 15</b> Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- открыт к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.</li> </ul>	
<b>ЛР 16</b> Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, содействующий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ставит перед собой цели под возникающие жизненные задачи;</li> <li>- подбирает способы решения и средства развития, содействующие поддержанию престижа своей профессии.</li> </ul>	

поддержанию престижа своей профессии.		
<b>ЛР 17</b> Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств.	- ищет нужные источники информации и данные; - воспринимает, анализирует, запоминает и передает информацию с использованием цифровых средств.	
<b>ЛР 18</b> Разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.	- разносторонне развит, активно выражает отношение к преобразованию общественных пространств, корпоративному дизайну, товарным знакам.	
<b>ЛР 19</b> Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости в условиях развития региона.	- активен, предприимчив, готов к самозанятости в условиях развития региона.	

Дата: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии:

\_\_\_\_\_/ФИО, должность

\_\_\_\_\_/ФИО, должность

\_\_\_\_\_/ФИО, должность

\_\_\_\_\_/ФИО, должность

#### 4.4. Перечень заданий для выполнения квалификационного экзамена

Таблица 13 Перечень заданий для выполнения квалификационного экзамена

№№ заданий	Проверяемые результаты обучения (ПК, ОК)	Тип задания
№1-№15	ПК1, ПК2, ПК3, ПК4, ПК5, ПК6, ПК7. ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК 5, ОК6, ОК7. ЛР 4, ЛР 13, ЛР14, ЛР 15, ЛР16, ЛР 17, ЛР18, ЛР 19	практическая работа защита ПЭР

Квалификационный экзамен ПМ 02 Продажа продовольственных товаров проводится в два этапа.

##### 4.4.1. Защита письменной экзаменационной работы.

Согласно варианту задания обучающиеся защищают письменную работу на тему «Организация торгово-технологического процесса продажи товара», которая включает: приемку, предпродажную подготовку товаров, выкладку и размещение на торгово-технологическое оборудование, консультирование, продажу и расчет с покупателями.

##### Вариант 1

Организация торгово-технологического процесса продажи масла растительного в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;
2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;
7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Пищевые жиры».

##### Вариант 2

Организация торгово-технологического процесса продажи кисломолочных товаров в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;
2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;

4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;
7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Молочные товары».

### **Вариант 3**

Организация торгово-технологического процесса продажи пряностей и приправ в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;
2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;
7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Вкусовые товары».

### **Вариант 4**

Организация торгово-технологического процесса продажи сыров твердых, мягких, рассольных в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;
2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;
7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Молочные товары».

### **Вариант 5**

Организация торгово-технологического процесса продажи шоколада и какао - порошка в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;
2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;
7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Кондитерские товары».

### **Вариант 6**

Организация торгово-технологического процесса продажи рыбы охлажденной, мороженной в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;

2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;
7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Рыбные товары».

#### **Вариант 7**

Организация торгово-технологического процесса продажи фруктово – ягодных кондитерских изделий в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;
2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;
7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Кондитерские товары».

#### **Вариант 8**

Организация торгово-технологического процесса продажи колбасных изделий в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;
2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;
7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Мясные товары».

#### **Вариант 9**

Организация торгово-технологического процесса продажи свежих плодов в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;
2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;
7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Фруктово-овощные товары».

#### **Вариант 10**

Организация торгово-технологического процесса продажи молока в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;
2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;
7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Молочные товары».

### **Вариант 11**

Организация торгово-технологического процесса продажи конфет в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;
2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;
7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Кондитерские товары».

### **Вариант 12**

Организация торгово-технологического процесса продажи рыбных консервов в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;
2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;
7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Рыбные товары».

### **Вариант 13**

Организация торгово-технологического процесса продажи макаронных изделий в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;
2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;
7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Бакалейные товары».

#### **Вариант 14**

Организация торгово-технологического процесса продажи мясных консервов в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;
2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;
7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Мясные товары».

#### **Вариант 15**

Организация торгово-технологического процесса продажи яиц и яичных товаров в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;
2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;
7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Гастрономические товары».

#### **Вариант 16**

Организация торгово-технологического процесса продажи карамели в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;
2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;
7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Кондитерские товары».

#### **Вариант 17**

Организация торгово-технологического процесса продажи чая и чайных напитков в магазинах розничной торговли:

1. Товароведная характеристика;
2. Требования к качеству;
3. Упаковка и маркировка;
4. Приемка по количеству и качеству;
5. Размещение на хранение;
6. Подготовка к продаже;

7. Выкладка и размещение на торгово-технологическом оборудовании;
8. Продажа и расчет покупателя в отделе «Бакалейные товары».

#### 4.4.1. Критерии оценки

Таблица 14 Критерии оценки

Оценка	Теоретические вопросы	Практические вопросы
«отлично»	Ответ полный, правильный, отражающий содержание задания, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы на вопросы излагаются обоснованно, четко, логично.	Самостоятельное и безошибочное решение профессиональных задач.
«хорошо»	Ответ удовлетворяет ранее названным требованиям: полный; правильный. Есть неточности в изложении материала (две – три ошибки, при которых ответ может быть признан правильным, но недостаточно полным), легко исправляемый по дополнительным вопросам преподавателя, грамотный анализ результатов, осознанное применение профессиональных понятий и терминов. Ответы излагаются обоснованно, четко, логично.	Уверенное решение профессиональных задач при несущественной помощи преподавателя; допущены неточности при оформлении результатов.
«удовлетворительно»	Ответ в основном правильный, обучающийся владеет материалом, затрудняется самостоятельно раскрыть содержание терминов, понятий. Ответы на вопросы излагаются непоследовательно, с ошибками (одна – две по существу заданного вопроса: в наиболее важных понятиях, терминах).	Недостаточно самостоятельное решение профессиональных задач, неаккуратное оформление результатов.
«неудовлетворительно»	Ответы неправильные, не даются ответы на вспомогательные вопросы.	Обучающейся допускает существенные ошибки при решении профессиональных задач.

#### 4.4.2. Выполнение практического задания (согласно плана - задания)

Результатом производственной практики является итоговая оценка освоенных видов профессиональной деятельности, компетенций и аттестация на соответствующий уровень квалификации по осваиваемым профессиональным модулям

План-задание № 1

На выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_  
проведения: \_\_\_\_\_

Время

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс 3                                  Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Вкусовые товары»

1. Распознавать ассортимент продовольственных товаров (пряностей, приправ);
2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Вкусовые товары»;
3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке вкусовых товаров (пряностей, приправ) на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Вкусовые товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря

#### План-задание № 2

На выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Время проведения: \_\_\_\_\_

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс: 3                                  Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Гастрономические товары»

1. Распознавать ассортимент продовольственных товаров (масла растительного)
2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Гастрономические товары»;
3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке вкусовых товаров (масла растительного) на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Гастрономические товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

#### План-задание № 3

На выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Время проведения: \_\_\_\_\_

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс: 3                                  Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Молочные товары».

1. Распознавать ассортимент продовольственных товаров (кисломолочных);
2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Молочные товары»;
3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке кисломолочных товаров на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Молочные товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

#### План-задание № 4

На выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Время проведения: \_\_\_\_\_

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс: 3                                  Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Гастрономические товары»

1. Распознавать ассортимент продовольственных товаров (яйца и яичных товаров);
2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Гастрономические товары»;
3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке яйца и яичных товаров на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Гастрономические товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

#### План-задание № 5

На выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Время проведения: \_\_\_\_\_

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс: 3                                  Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Молочные товары»

1. Распознать ассортимент продовольственных товаров (сыров);
2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Молочные товары»;
3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке сыров на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Молочные товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

#### План-задание № 6

на выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Время

проведения: \_\_\_\_\_

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс: 3                                  Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Кондитерские товары».

1. Распознать ассортимент продовольственных товаров (шоколада и какао-порошка);
2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Кондитерские товары»;

3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке шоколада и какао-порошка на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Кондитерские товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

#### План-задание № 7

На выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Время

проведения: \_\_\_\_\_

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс: 3                      Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Вкусовые товары»

1. Распознать ассортимента продовольственных товаров (чая и чайных напитков)
2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Вкусовые товары»;
3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке чая и чайных напитков на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Вкусовые товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

#### План-задание № 8

На выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Время

проведения: \_\_\_\_\_

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс: 3                      Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Рыбные товары»

1. Распознать ассортимента продовольственных товаров (рыбы охлажденной и мороженой).
2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Рыбные товары».
3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке рыбы охлажденной и мороженой на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Рыбные товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

#### План-задание № 9

На выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Время

проведения: \_\_\_\_\_

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс: 3                      Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Кондитерские товары»

1. Распознать ассортимента продовольственных товаров (фруктово-ягодных кондитерских изделий).

2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Кондитерские товары».
3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке фруктово-ягодных кондитерских изделий на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Кондитерские товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

#### План-задание № 10

На выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Время

проведения: \_\_\_\_\_

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс: 3                      Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Плодоовощные товары»

1. Распознать ассортимента продовольственных товаров (свежих плодов).
2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Плодоовощные товары».
3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке свежих плодов на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Плодоовощные товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

#### План-задание № 11

На выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Время

проведения: \_\_\_\_\_

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс: 3                      Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Молочные товары»

1. Распознать ассортимента продовольственных товаров (молока).
2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Молочные товары».
3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке молока на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Молочные товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

#### План-задание № 12

На выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Время

проведения: \_\_\_\_\_

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс: 3                      Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Кондитерские товары».

1. Распознать ассортимент продовольственных товаров (конфет).
2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Кондитерские товары».
3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке конфет на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Кондитерские товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

#### План-задание № 13

На выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Время

проведения: \_\_\_\_\_

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс: 3                                  Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Рыбные товары».

1. Распознать ассортимент продовольственных товаров (рыбных консервов).
2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Рыбные товары».
3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке рыбных консервов на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Рыбные товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

#### План-задание № 14

На выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Время

проведения: \_\_\_\_\_

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс: 3                                  Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Бакалейные товары».

1. Распознать ассортимент продовольственных товаров (макаронных изделий).
2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Бакалейные товары».
3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке макаронных изделий на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Бакалейные товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

#### План-задание № 15

На выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Время

проведения: \_\_\_\_\_

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс: 3                                  Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Мясные товары».

1. Распознать ассортимента продовольственных товаров (мясных консервов).
2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Мясные товары».
3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке мясных консервов на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Мясные товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

#### План-задание № 16

На выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Время

проведения: \_\_\_\_\_

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс: 3                                  Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Кондитерские товары».

1. Распознать ассортимента продовольственных товаров (карамели).
2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Кондитерские товары».
3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке карамели на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Кондитерские товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

#### План-задание № 17

На выполнение практического задания

Дата проведения: \_\_\_\_\_

Время

проведения: \_\_\_\_\_

Профессия: Продавец, контролер-кассир

Курс: 3                                  Группа № \_\_\_\_

Ф.И.О. обучающегося: \_\_\_\_\_

Тема практического задания: Обслуживание покупателей в отделе «Мясные товары».

1. Распознать ассортимента продовольственных товаров (вареных колбас).
2. Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в отделе «Мясные товары»;
3. Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке вареных колбас на торгово-технологическое оборудование.
4. Обслужить покупателя в отделе «Мясные товары» с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.

### **4.4.3. Критерии оценки выполнения практического задания квалификационного экзамена**

Таблица 15 Критерии оценки выполнения практического задания квалификационного экзамена

№ п/п	Показатели оценивания	Критерии оценки
1	Распознать ассортимента предложенной группы продовольственных товаров	0 – 10 баллов
2	Осуществить приемку товаров по количеству и качеству в предложенном отделе продовольственных товаров;	0– 10 баллов
3	Произвести алгоритм подготовке к продаже и выкладке предложенного ассортимента товаров на торгово-технологическое оборудование	0– 10 баллов
4.	Обслужить покупателя в предложенном отделе продовольственных товаров с использованием торгово-технологического оборудования и инвентаря.	0-10 балов

Исходя из полученной суммы баллов, пользуясь процентным соотношением, получаем 40 баллов:

«5» (отлично) – 85-100%      40-34 балла (самостоятельное и безошибочное решение профессиональной ситуации)  
«4» (хорошо) – 70-84%      34-28 балла (уверенное решение профессиональной ситуации при несущественной помощи преподавателя)  
«3» (удовлетворительно) - 69-51%    27-20 баллов (недостаточно самостоятельное решение профессиональной ситуации) «2»  
(неудовлетворительно) менее 50%    -19 баллов и ниже (обучающейся допускает существенные ошибки при решении профессиональной ситуации)

## **Информационное обеспечение**

### **Основные печатные издания**

1. О.В.Памбухиянц Основы коммерческой деятельности 2019г.
2. Л.В.Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А.Колесникова Управление ассортиментом товаров: в 2 ч. Ч.1: 2019г.
3. Т.Р.Парфентьев, Н.Б.Миронова, А.А.Петухова Оборудование торговых предприятий, М. издательский центр «Академия» 2017 г.

### **Основные электронные издания**

- 1.Г.С.Косарева Продажа продовольственных товаров

### **Дополнительные источники:**

1. С.Л.Калачев Теоретические основы товароведения и экспертизы 2019г.
- 2.А.М.Новикова Товароведение и организация торговли продовольственными товарами2017г.
3. Г.М. Шеламова Деловая культура и психология общения 2017 г.

4. Н.В.Яковенко. Кассир торгового зала 2017г
5. Л.П.Дашкова Организация, технологии проектирование предприятий (в торговле) 2019г.
6. А.А.Харченко Правило торговли в Российской Федерации 2019г.
7. Г.В.Елесева Товароведение однородных групп продовольственных товаров 2020г.
8. Е.Ю.Депутатова Качество и культура торгового обслуживания в контексте влияния на конкурентоспособность в розничной торговле 2020г.