

Министерство образования Саратовской области  
Новобурасский филиал  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«БАЗАРНОКАРАБУЛАКСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОБИЗНЕСА»

УТВЕРЖДАЮ

Зав. филиалом ГАПОУ СО «БТА»

 Т.П. Бочкарева

«28 »августа 2020 г.

## **Комплект**

**контрольно-оценочных средств профессионального модуля**

### **ПМ.02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

основной профессиональной образовательной программы  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии **38.01.02. Продавец, контролер-кассир**  
на базе среднего общего образования

**2020** год

**Комплект контрольно-оценочных средств** по профессиональному модулю ПМ. 02 «Продажа продовольственных товаров» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Базарнокарабулакский техникум агробизнеса»

Разработчик: Бекчева О.Е – преподаватель специальных дисциплин

**Рассмотрено:** на заседании комиссии

специальных дисциплин

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель  /Суслова Г.В./

**Одобрено:** методическим советом

Протокол №1 от 04.09.2020 г.

Председатель  /Шалакова О.В./

## **Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Продажа продовольственных товаров** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП профессии **38.01.02. Продавец, контролер-кассир**.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

## **1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке**

### **1.1. Профессиональные и общие компетенции**

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

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

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

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

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Таблица 4

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
<b>МДК 01.02</b> <b>Раздел 1 Продажа продовольственных товаров</b> <b>Раздел 2 Эксплуатация торгового оборудования и охрана труда</b>	экзамен
<b>УП 02</b>	дифференцированный зачет
<b>ПП 02</b>	дифференцированный зачет
<b>ПМ</b>	<b>Экзамен (квалификационный)</b>

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК2.1. Осуществлять приёмку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Идентифицирование различных групп, подгрупп и видов продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных) в соответствии с их классификацией.
	Приемка товаров по количеству в соответствии с требованиями инструкции по приемке продовольственной продукции.
	Оценивание качества пищевых продуктов по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТ и технических условий.
	Распознавание дефектов пищевых продуктов в соответствии с требованиями инструкции по приемке продовольственной продукции.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Соблюдение требований по подготовке товаров к продаже.
	Подготовка товаров к продаже по заданному алгоритму действий.
	Соблюдение требований по размещению и выкладке товаров к продаже.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей,	Обслуживание покупателей в соответствии с

консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	законодательно-нормативными документами.
	Оценивание качества пищевых продуктов по органолептическим показателям в соответствии с требованиями ГОСТ и технических условий.
	Чтение маркировки отдельных групп продовольственных товаров.
	Умение рассчитывать энергетическую ценность продуктов.
ПК2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Обеспечение санитарно-гигиенического режима и режима хранения продовольственных товаров в соответствии с требованиями ГОСТ и технических условий.
	Расчёт товарных потерь продовольственных продуктов.
ПК2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Выполнение подготовительных работ к использованию измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами.
	Эффективное использование измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования в соответствии с нормативно-технической документацией, типовыми правилами.
	Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Соблюдение правил проведения инвентаризации.
	Соблюдение правил подготовки товаров к инвентаризации.
ПК 7. Изучать спрос покупателей.	Правильное составление товарного отчета
	Разработка анкет для изучения покупательского спроса по представленной группе продтоваров.

Организация анкетирования для изучения покупательского спроса попредставленной группе продтоваров.

Таблица 2

Результаты ( освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наличие положительных характеристик с производственной практики.
	Результативность участия в конкурсах профессионального мастерства.
	Систематическое выполнение самостоятельной работы при изучении профессионального модуля.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Рациональное распределение времени на этапах выполнения практических заданий в период учебной и производственной практик.
	Обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализ рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами.
	Аргументированность выбора принятого решения на этапах выполнения практического задания.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективность поиска дополнительных информационных ресурсов, необходимых для подготовки к практическим работам, выполнения самостоятельной работы.
	Обеспечение актуальности, достоверности и полноты найденной для работы информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работа с различными прикладными программами (MSWord, MSExcel, MSPowerPoint) и электронными носителями информации.

	Использование интернет-ресурсов при выполнении самостоятельной работы.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Применение способов бесконфликтного общения в коллективе.
	Наличие положительных отзывов от мастера производственного обучения (наставника) об уровне развития коммуникационных навыков работы.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.	Выполнение профессиональных задач в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Эффективное решение ситуационных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций при исполнении воинской обязанности.

## **2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

### **3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

#### **3.1. Общие положения**

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний по разделам междисциплинарного курса **МДК 02.01.Розничная торговля продовольственными товарами**.

Оценка изучения теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов текущего контроля: устный опрос, тестирование, оценка выполнения практических работ, оценка выполнения самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация по разделу 1 МДК 02.01 «Товароведение продовольственных товаров» и разделу 2 «Техническое оснащение организаций торговли» проводится в форме экзамена.

#### **3.2. Задания для оценки освоения МДК**

Задания для оценки знаний и умений по МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами» представлены в приложении 1.

#### **3.3. Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений**

3.3.1. Критерии выполнения практического задания:

- правильность приемов работы и рациональная организация труда и рабочего места;
- соблюдение технических требований и других качественных показателей времени;
- соблюдение правил техники безопасности;
- степень самостоятельности при выполнении задания;
- знание теоретического материала и умение применять его на практике;
- культура торгового обслуживания.

### 3.3.2. Критерии оценки теоретических знаний:

Оценка **«отлично»** ставится, если обучающийся:

- полностью овладел программным материалом;
- уверенно применяет полученные знания на практике;
- знает устройство и назначение основных видов торгового оборудования;
- знает правила безопасного использования торгового оборудования;
- допускает не более одного недочета, который легко исправляет по требованию преподавателя

умеет:

- организовывать рабочее место;
- обслуживать покупателей в соответствии с нормативной документацией;
- самостоятельно, уверенно и безошибочно применять полученные знания в решении проблем на творческом уровне;

Оценка **«хорошо»** ставится, если обучающийся:

- полностью овладел основным программным материалом, но отвечает материал с небольшими затруднениями;
- допускает ошибки второстепенного порядка;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя;
- умеет самостоятельно выделять главное в изученном материале, обобщать, делать выводы;
- полученные знания использует в практических заданиях, владеет производственными навыками, работает без ошибок;
- не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно).

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если обучающийся:

- основной материал знает нетвердо, отвечает неуверенно;
- требует постоянной помощи преподавателя при выполнении практических заданий;
- обязательные работы, предусмотренные рабочей программой, выполняет не всегда своевременно, в процессе выполнения заданий допускает в отдельных случаях грубые ошибки;
- в устном ответе, материал излагает не систематизировано, фрагментарно, не всегда последовательно, показывая недостаточную сформированность отдельных знаний и умений;



Оценка «**неудовлетворительно**» ставится, если обучающийся:

- систематически допускает грубые ошибки при выполнении практических заданий;
- не знает и не понимает значительную (или основную) часть программного материала в пределах поставленных заданий или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет их применять;
- не может ответить ни на один из поставленных вопросов;
- не знает правил техники безопасности при работе с оборудованием, при организации рабочего места.

-

## **5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

### **5.1. Общие положения**

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.02.01 Продажа продовольственных товаров** по профессии 38.02.01 Продавец, контролер-кассир.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной и производственной практикам.

Экзамен включает выполнение:

- теоретического задания;
- практического задания;
- защита портфолио.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

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

Оценочная ведомость к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю представлена в приложении 3.

### **5.2.Выполнение заданий в ходе экзамена**

Задания к экзамену (квалификационному) формируются ориентированными на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом.

Устный ответ должен соответствовать проверяемым компетенциям и показателям оценки результата данных компетенций.

### **5.4. Защита портфолио -**

#### **5.4.1. Тип портфолио: смешанный тип**

Портфолио работ обучающийся собирает как накопительную папку достижений в течение изучения всего междисциплинарного курса и прохождения учебной и производственной практик по профессиональному модулю.

Портфолио работ оформляется в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отчетным документам (доклад, реферат, сообщение, презентация) и предъявляется

обучающимся до экзамена (квалификационного) как отчет по МДК, учебной и производственной практикам.

### Состав портфолио:

Обязательные документы

1. Доклады, рефераты, презентации по изучаемым темам (индивидуальные задания).
2. Фотографии рабочего места производственной практики, выкладки товара, оформления витрин, ассортимента товара.
3. Оформление ценников.
4. Оформление расходных и приходных накладных.
5. Составление товарного и кассового отчета.
6. Характеристика учебной и профессиональной деятельности с места прохождения практики.
7. Дневник производственной практики.

Дополнительные материалы:

1. Доклады участников научно-практических конференций.
2. Дипломы и свидетельства за участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства по профессии.
3. Грамоты за спортивные и общественные достижения.
4. Творческое индивидуальное задание по изучаемым темам.

### 5. 5.4.2. Проверяемые результаты обучения

ПК 2. 2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2. 3.	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2. 4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

### 5.4.3. Критерии оценки портфолио

Таблица 7

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.2 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах	Обслуживание покупателей в соответствии с законодательно-нормативными документами.	
	Оценивание качества пищевых продуктов по органолептическим показателям в	

отдельных продовольственных товаров.	соответствии с требованиями ГОСТ и технических условий.	
	Чтение маркировки отдельных групп продовольственных товаров.	
	Умение рассчитывать энергетическую ценность продуктов.	
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Обеспечение санитарно-гигиенического режима и режима хранения продовольственных товаров в соответствии с требованиями ГОСТ и технических условий.	
	Рассчитывать товарные потери продовольственных продуктов.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Наличие положительных характеристик с производственной практики.	
	Результативность участия в конкурсах профессионального мастерства.	
	Систематическое выполнение самостоятельной работы при изучении профессионального модуля.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Рациональное распределение времени на этапах выполнения практических заданий в период учебной и производственной практик.	
	Обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Анализ рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами.	
	Аргументированность выбора принятого решения на этапах выполнения практического задания.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Эффективность поиска дополнительных информационных ресурсов, необходимых для подготовки к практическим работам, выполнении самостоятельной работы.	
	Обеспечение актуальности, достоверности и полноты найденной для работы информации.	
	Работа с различными прикладными программами (MSWord, MSExcel, MSPowerPoint) и электронными	

	носителями информации.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Демонстрация навыков эффективного использования Интернет-ресурсов в профессиональной деятельности.	
	Овладение навыками работы в редакторе Power Point при подготовке электронных презентаций, докладов и рефератов.	

Вопросы к защите портфолио:

1. Ознакомление со структурой торговой организации, ее особенностями функционирования.
2. Правила охраны труда, техники безопасности в торговой организации.
3. Характеристика ассортимента товаров, имеющих в торговой организации.
4. Подготовка продовольственных товаров к продаже.
5. Правила продажи товаров.
6. Правила приемки товаров в торговой организации.
7. Подготовка товаров к инвентаризации.
8. Материальная ответственность.
9. Перечень документов, регламентирующих продажу продовольственных товаров.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**Задания № 1,4,6,8,12-для студентов с ослабленным здоровьем**

**Задания № 17,19,21,22,25 для одаренных студентов**

### **1. Типовые задания к экзамену по МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами» :**

Задание № 1

1. Предмет товароведения. Понятие об ассортименте.
2. Молоко, сливки: пищевая ценность, ассортимент, качество, хранение.
3. Охрана труда. Нормативно-техническая документация.

Задание № 2

1. Упаковка продовольственных товаров. Понятие о маркировке.
2. Понятие о калорийности продуктов: определение и расчёт калорийности. Рассчитать энергетическую ценность 130 г. молочных сосисок, если в 100 г содержится белки 11%, жиры 23,9%, углеводы 1,6%.
3. Классификация весоизмерительного оборудования.

### Задание № 3

1. Качество товаров: его характеристики, понятие о градации качества, методы определения качества.
2. Ликёроводочные изделия: получение, классификация.
3. Требования, предъявляемые к весам.

### Задание № 4

1. Крупа: пищевая ценность, виды, ассортимент.
2. Виноградные вина: классификация, ассортимент, хранение.
3. Весы РН-6Ц13У: устройство, установка, регулирование и тарирование.

### Задание № 5

1. Мука: пищевая ценность, виды, ассортимент.
2. Молочные консервы: ассортимент, качество, хранение.
3. Весы электронные ВЭ-15Т: назначение, устройство, порядок работы.

### Задание № 6

1. Макароны изделия: виды, ассортимент.
2. Кисломолочные изделия: сметана, творог, получение ассортимента, хранение.
3. Весы электронные «Штрих-принт Ф»: назначение, устройство.

### Задание № 7

1. Хлеб, пищевая ценность, классификация, ассортимент.
2. Сыры сычужные: типы, ассортимент, качества, хранение.
3. Уход за весоизмерительным оборудованием.

### Задание № 8

1. Булочные изделия: классификация, ассортимент.
2. Масло коровье: виды, ассортимент, качество хранения.
3. Измельчительно-режущее оборудование: классификация, техническая характеристика.

### Задание № 9

1. Бараночные изделия: виды, ассортимент, хранение.
2. Маргарин: сырьё, виды, ассортимент.
3. Машина для нарезки гастрономических продуктов: назначение, устройство, принцип действия.

### Задание № 10

1. Сухарные изделия: виды, ассортимент, хранение.
2. Растительные масла: получение, ассортимент, хранение.
3. Мясорубка: назначение, устройство, принцип действия.

### Задание № 11

1. Классификация овощей: виды, ассортимент.
2. Мясо убойных животных.
3. Тепловое и упаковочное оборудование: классификация, техническая характеристика.

#### Задание № 12

1. Виды, ассортимент свежих плодов: косточковые, семечковые.
2. Требование к качеству мяса.
3. Устройство и принцип действия вакуумного оборудования.

#### Задание № 13

1. Солёные и квашеные овощи.
2. Мясо птицы: пищевая ценность, виды, категории.
3. Ручная термоупаковочная машина: устройство, принцип действия.

#### Задание № 14

1. Овощные и плодовые консервы: классификация, ассортимент, качество, хранение.
2. Субпродукты: пищевая ценность, виды, категории.
3. Холодильное оборудование: машинное охлаждение.

#### Задание № 15

1. Мармелад: сырьё, виды, ассортимент.
2. Варёные колбасные изделия: сырьё, классификация, ассортимент, качество, хранение.
3. Устройство и принцип действия компрессионной холодильной машины.

#### Задание № 16

1. Шоколад и какао-порошок: сырьё, виды, ассортимент, качество, хранение.
2. Мясные консервы: виды, ассортимент, качество, хранение.
3. Виды торгового холодильного оборудования.

#### Задание № 17

1. Конфеты: сырьё, классификация, ассортимент, качество, хранение.
2. Мясные полуфабрикаты: группы, виды.
3. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

#### Задание № 18

1. Карамель: сырьё, классификация, ассортимент.
2. Характеристика семейства рыб.
3. Подъёмно-транспортное оборудование: назначение и классификация.

#### Задание № 19

1. Печенье: сырьё, виды, ассортимент.
2. Рыба живая, охлаждённая: способы разделки, качество, хранение.
3. Виды подъёмно-транспортного оборудования.

#### Задание № 20

1. Пряники и вафли: сырьё, виды, ассортимент.
2. Рыба мороженая: способы разделки, качество, хранение.
3. Правила эксплуатации и безопасные условия труда при погрузочно-разгрузочных работах.

#### Задание № 21

1. Безалкогольные напитки: виды, ассортимент, качество, хранение.
2. Рыба солёная: способы посола, ассортимент.
3. Приёмы работы на слайсере.

#### Задание № 22

1. Торты и пирожные: виды, ассортимент, хранение.
2. Рыба копчёная: виды, ассортимент.
3. Машина для нарезки гастрономических продуктов: назначение, устройство, принцип действия.

#### Задание № 23

1. Пряности и приправы.
2. Рыбная икра: виды, качество.
3. Ручная термоупаковочная машина: устройство, принцип действия.

#### Задание № 24

1. Чай, кофе: виды, товарные сорта, хранение.
2. Рыбные консервы: виды, ассортимент.
3. Тепловое и упаковочное оборудование: классификация, техническая характеристика.

#### Задание № 25

1. Спирты и водка: получение, товарные сорта, виды, ассортимент, хранение.
2. Сыры плавленые: ассортимент, хранение.
3. Охрана труда. Нормативно-техническая документация.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### Типовые задания для дифференцированного зачета по учебной практике

Задания № 1, 2, 3, 4, 17- для студентов с ослабленным здоровьем

Задания № 6, 8, 10, 19, 22, 25 для одаренных студентов

#### **Вопрос №1.**

Дать консультацию покупателю по крупам, имеющимся в ассортименте.

#### **Вопрос №2.**

Дать консультацию покупателю по макаронным изделиям, имеющимся в ассортименте.

#### **Вопрос №3.**

Дать консультацию покупателю по хлебобулочным изделиям, имеющимся в ассортименте.

#### **Вопрос №4.**

Дать консультацию покупателю по бараночным и сухарным изделиям, имеющимся в ассортименте.

#### **Вопрос №5.**

Дать консультацию покупателю по свежим плодам и овощам, имеющимся в ассортименте.

**Вопрос №6.**

Дать консультацию покупателю по переработанным плодам и овощам.

**Вопрос №7.**

Дать консультацию покупателю по шоколаду, имеющемуся в ассортименте.

**Вопрос №8.**

Дать консультацию покупателю по конфетам, имеющимся в ассортименте.

**Вопрос №9.**

Дать консультацию покупателю по карамели, имеющейся в ассортименте.

**Вопрос №10.**

Дать консультацию покупателю по мучным кондитерским изделиям, имеющимся в ассортименте.

**Вопрос №11.**

Дать консультацию покупателю по пряностям, имеющимся в ассортименте.

**Вопрос №12.**

Дать консультацию покупателю по чаю и кофе, имеющимся в ассортименте.

**Вопрос №13.**

Дать консультацию покупателю по водке и ликёроводочным изделиям, имеющимся в ассортименте.

**Вопрос №14.**

Дать консультацию покупателю по виноградным винам, имеющимся в ассортименте.

**Вопрос №15.**

Дать консультацию покупателю по пиву и безалкогольным напиткам, имеющимся в ассортименте.

**Вопрос №16.**

Дать консультацию покупателю по молоку и сливкам, молочным консервам, имеющимся в ассортименте.

**Вопрос №17.**

Дать консультацию покупателю по сметане и творогу, имеющимся в ассортименте.

**Вопрос №18.**

Дать консультацию покупателю по сырам сычужным твёрдым, имеющимся в ассортименте.

**Вопрос №19.**

Дать консультацию покупателю по сырам плавленым, имеющимся в ассортименте.

**Вопрос №20.**

Дать консультацию покупателю по маслу коровьему и маргарину, имеющимся в ассортименте.

**Вопрос №21.**

Дать консультацию покупателю по яичным товарам, имеющимся в ассортименте.

**Вопрос №22.**

Дать консультацию покупателю по мясу убойных животных, имеющемуся в ассортименте.



**Вопрос №23.**

Дать консультацию покупателю по мясу птицы и субпродуктам, имеющимся в ассортименте.

**Вопрос №24.**

Дать консультацию покупателю по варёным колбасным изделиям, имеющимся в ассортименте.

**Вопрос №25.**

Дать консультацию покупателю по мясным консервам, имеющимся в ассортименте.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.02.01 Продажа продовольственных товаров**

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на 1 курсе по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир освоил программу профессионального модуля **Продажа продовольственных товаров** в объеме 638 час. с «\_\_» \_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.

**Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля**

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами.	Экзамен	
УП	Дифференцированный зачет	
ПП	Дифференцированный зачет	

**Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю**

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ОК1, ОК2, ОК3, ОК7, ОК8	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.	
	Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.	
	Заполнение необходимой документации в соответствии с рабочей ситуацией.	
	Расшифровка маркировочного обозначения товара.	
	Соблюдение нормы времени при выполнении	

	задания.	
	Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания	
	Умение аргументировано представить комиссии рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам	
	Презентация портфолио достижений	
	Использование информационных технологий при защите портфолио работ	
	Умение связно излагать доклад	
	Творческий подход к оформлению портфолио работ	

Дата «\_\_» \_\_ 20\_\_ г. Подписи членов экзаменационной комиссии:

---



---



---



---



---



---

## ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

### Задание № 1

#### **Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

#### **Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:
  - выберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
  - изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
  - заполните необходимые бланки рабочей документации;
  - подготовьте портфолио достижений к его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания – 20 мин.**

#### **Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику крупы: пищевая ценность, виды, ассортимент.

Часть Б(практическая часть) – предложить покупателю имеющиеся в ассортименте вина и дать аргументированную консультацию.

Часть В(творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.

### Задание № 2

#### **Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

#### **Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:
  - выберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;

- изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
- заполните необходимые бланки рабочей документации;
- подготовьте портфолио достижений к его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания** – 20 мин.

**Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику муки: пищевая ценность, виды, ассортимент.

Часть Б (практическая часть) – дать рекламу наличному ассортименту овощей и фруктов.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.

### Задание № 3

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

**Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:
  - подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
  - изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
  - заполните необходимые бланки рабочей документации;
  - подготовьте портфолио достижений к его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания** – 20 мин.

**Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику макаронным изделиям: пищевая ценность, виды, ассортимент.

Часть Б (практическая часть) – предложить покупателю дать консультацию на кондитерские изделия, имеющиеся в ассортименте.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.

### Задание № 4

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.

3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

**Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:

- подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
- изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
- заполните необходимые бланки рабочей документации;
- подготовьте портфолио достижений его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания – 20 мин.**

**Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику молоку, сливкам: пищевая ценность, ассортимент, качество, хранение.

Часть Б (практическая часть) – оформить ценники на имеющиеся в ассортименте безалкогольные напитки.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.

### **Задание № 5**

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

**Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:

- подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
- изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
- заполните необходимые бланки рабочей документации;

подготовьте портфолио достижений его презентации

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания – 20 мин.**

**Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – понятие о калорийности продуктов: определение и расчёт калорийности. Рассчитать энергетическую ценность 130 г молочных сосисок, если в 100 г содержится белки 11%, жиры 23,9%, углеводы 1,6%.

Часть Б (практическая часть) – дать рекламу наличному ассортименту сливочного масла.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.

### **Задание № 6**

#### **Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

#### **Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:
  - подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
  - изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
  - заполните необходимые бланки рабочей документации;
  - подготовьте портфолио достижений его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания – 20 мин.**

#### **Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику ликёроводочным изделиям: классификация, ассортимент.

Часть Б (практическая часть) – оформить ценники на имеющиеся в ассортименте колбасные изделия.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.

### **Задание № 7**

#### **Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

#### **Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:
  - подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
  - изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
  - заполните необходимые бланки рабочей документации;
  - подготовьте портфолио достижений его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания** – 20 мин.

**Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику виноградным винам: классификация, ассортимент, хранение.

Часть Б (практическая часть) – предложить покупателю имеющиеся в ассортименте хлебобулочные изделия и дать консультацию.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.

### Задание № 8

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

**Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:
  - подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
  - изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
  - заполните необходимые бланки рабочей документации;
  - подготовьте портфолио достижений к его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания** – 20 мин.

**Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику молочным консервам: ассортимент, качество, хранение.

Часть Б (практическая часть) – предложить покупателю имеющуюся в ассортименте карамель и дать консультацию.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.

### Задание № 9

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.

4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

**Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:

- подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
- изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
- заполните необходимые бланки рабочей документации;
- подготовьте портфолио достижений и его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания – 20 мин.**

**Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику кисломолочным продуктам: ассортимент, качество, хранение.

Часть Б (практическая часть) – дать рекламу наличному ассортименту чая.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.

### Задание № 10

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

**Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:

- подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
- изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
- заполните необходимые бланки рабочей документации;
- подготовьте портфолио достижений и его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания – 20 мин.**

**Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику хлебу: ассортимент, качество, хранение.

Часть Б (практическая часть) – предложить покупателю имеющуюся в ассортименте соленую рыбу и дать консультацию.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.



## Задание № 11

### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:
  - выберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
  - изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
  - заполните необходимые бланки рабочей документации;
  - подготовьте портфолио достижений его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания – 20 мин.**

### Текст задания:

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику сырам, сычужным: ассортимент, качество, хранение.

Часть Б (практическая часть) – предложить покупателю имеющуюся в ассортименте крупы и дать консультацию.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.

## Задание № 12

### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:
  - выберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
  - изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
  - заполните необходимые бланки рабочей документации;
  - подготовьте портфолио достижений его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания – 20 мин.**

**Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику маслу коровьему: ассортимент, качество, хранение.

Часть Б (практическая часть) – дать рекламу мучным кондитерским изделиям.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.

### **Задание № 13**

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

**Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:
  - подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
  - изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
  - заполните необходимые бланки рабочей документации;
  - подготовьте портфолио достижений его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания – 20 мин.**

**Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику маргарину: ассортимент, качество, хранение.

Часть Б (практическая часть) – оформить ценник на водочное изделие.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог, бланки ценников.

### **Задание № 14**

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

**Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:

- подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
- изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
- заполните необходимые бланки рабочей документации;
- подготовьте портфолио достижений его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания** – 20 мин.

**Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику растительным маслам: ассортимент, качество, хранение.

Часть Б (практическая часть) – предложить покупателю имеющуюся в ассортименте макаронные изделия и дать консультацию.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.

### Задание № 15

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

**Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:

- подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
- изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
- заполните необходимые бланки рабочей документации;
- подготовьте портфолио достижений его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания** – 20 мин.

**Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать классификацию овощей: виды, ассортимент.

Часть Б (практическая часть) – дать рекламу наличному ассортименту молочной продукции.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.

### Задание № 16

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

**Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:

- подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
- изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
- заполните необходимые бланки рабочей документации;
- подготовьте портфолио достижений его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания – 20 мин.**

**Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику сухарным изделиям: виды, ассортимент.

Часть Б (практическая часть) – дать рекламу наличному ассортименту мясных консервов.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.

### Задание № 17

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

**Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:

- подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
- изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
- заполните необходимые бланки рабочей документации;
- подготовьте портфолио достижений его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания – 20 мин.**

**Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику мясу убойных животных: виды, ассортимент.

Часть Б (практическая часть) – В продаже в магазине имеется охлаждённое мясо говядины. Какую часть мяса вы предложите покупателю для первых блюд?

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.

### Задание № 18

#### **Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

#### **Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:
  - подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
  - изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
  - заполните необходимые бланки рабочей документации;
  - подготовьте портфолио достижений его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания – 20 мин.**

#### **Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику свежих косточковых и семечковых плодов: виды, ассортимент.

Часть Б (практическая часть) – установка горизонтальности весов РН-6Ц13У, взвешивание продуктов.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог, весы РН-6Ц13У.

### Задание № 19

#### **Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

#### **Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:

- подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
- изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
- заполните необходимые бланки рабочей документации;
- подготовьте портфолио достижений его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания – 20 мин.**

**Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику мясу птицы: виды, ассортимент.

Часть Б (практическая часть) – выполнение расчетных операций на электронных весах ВЭ-15Т.

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог, весы ВЭ-15Т.

## Задание № 20

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

**Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:

- подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
- изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
- заполните необходимые бланки рабочей документации;
- подготовьте портфолио достижений его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания – 20 мин.**

**Текст задания:**

Часть А (теоретическая часть) – дать полную характеристику шоколаду и какао-порошку: виды, ассортимент.

Часть Б (практическая часть) – покупатель возвращает в магазин открытую коробку шоколадных конфет через 2 ч после покупки. На поверхности обнаружен белый налёт (сахарное «поседение»). Почему образовался белый налёт на конфетах? Как вы поступите в данном случае?

Часть В (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог.

## Задание № 21

### **Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. При ответе на теоретический вопрос (часть А) используйте знания, полученные на теоретических занятиях, учебной и производственной практиках.
3. При выполнении практического задания (часть Б) опирайтесь на опыт, приобретенный при прохождении производственной практики.
4. Защита портфолио - это творческий отчет обучающегося за период изучения профессионального модуля.

### **Последовательность и условия выполнения частей задания:**

1. Подготовьте рабочее место экзаменуемого:
  - подберите несколько образцов товара для объяснения рабочей ситуации;
  - изучите маркировочное обозначение товара и используйте эту информацию при ответе;
  - заполните необходимые бланки рабочей документации;
  - подготовьте портфолио достижений и его презентации.

**Вы можете воспользоваться:** натуральными образцами товаров, каталогами, планшетами, при необходимости имеющимся в кабинете оборудованием.

**Максимальное время выполнения задания – 20 мин.**

### **Текст задания:**

Часть А. (теоретическая часть) – дать полную характеристику карамели: сырьё, классификация, ассортимент.

Часть Б. (практическая часть) – оформить накладную при отпуске товара в другую торговую организацию.

Часть В. (творческая часть) – защита портфолио: устно, аргументировано.

**Раздаточные и дополнительные материалы:** Натуральные образцы, каталог, бланки накладных.

**ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю

**ПМ.02Продажа продовольственных товаров**

МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

100701.01 Продавец, контролер-кассир

**Инструкция**

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

**Количество вариантов заданий: 21.**

**Общее время выполнения задания – 20 мин., распределение:**

Часть А – 10 мин.

Часть Б– 5 мин.

Часть В– 5 мин.

**Условия выполнения заданий:**

Задание № 1....21 При выполнении теоретической и практической части задания обучающийся использует теоретические знания, полученные при изучении МДК и опирается на приобретенный опыт, полученный при прохождении учебной и производственной практик.

**Оборудование:**

- циферблатные весы РН – 6Ц 13У;
- электронные весы ВЭ-15 Т;
- бланки первичной документации,
- калькулятор, бумага, шариковая ручка,
- компьютер с проектором.

**Литература для экзаменуемых**

**Нормативная литература**

1. Нормативно-техническая документация: стандарты на пищевые продукты (ГОСТы, ТУ); паспорта и правила эксплуатации торгового оборудования.
2. Закон «О защите прав потребителя», Правила торговли.

**Дополнительная литература для экзаменатора**

1. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Новикова А.Н., Прокофьева А.С. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
2. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий (4-е изд.): учеб. для нач. проф. образования -М.:ИРПО; Изд. центр «Академия» , 2009.
3. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания (4-е изд.) учебник, М.:ИРПО; Изд. центр «Академия» , 2007.
4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник.- изд-7-е, доп. перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2007.



5. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник, изд. 2-е, перер. и доп. – М.: ИНФА, 2009.
6. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту (8-е изд., стер.), учеб. пособие. М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2009.

#### **Вопросы к защите портфолио:**

1. Ознакомление со структурой торговой организации, ее особенностями функционирования.
2. Правила охраны труда, техники безопасности в торговой организации.
3. Характеристика ассортимента товаров, имеющих в торговой организации.
4. Подготовка продовольственных товаров к продаже.
5. Правила продажи товаров.
6. Правила приемки товаров в торговой организации.
7. Подготовка товаров к инвентаризации.
8. Материальная ответственность.
9. Перечень документов, регламентирующих продажу продовольственных товаров.

#### **Дополнительные вопросы для экзаменуемых:**

- Техника безопасности при работе с весовым оборудованием.
- Кто имеет право работы на торговом оборудовании?
- Перечислить виды торгового оборудования.
- Уход за торговым оборудованием.
- К какому виду круп относится толокно?
- Назовите основное сырьё для производства хлебобулочных изделий.
- Как определяют набухаемость бараночных изделий?
- К какой группе макаронных изделий относятся перья?
- Какой корнеплод является самым ранним среди овощей?
- На какие группы подразделяют плоды по строению?
- Как классифицируют овощные консервы?
- Что входит в состав морсов?
- К какому виду карамели относят монпансье?
- Какие молочные консервы имеются в продаже?

Критерии оценки результатов

Задание №	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата
<p><b>Задание № 1</b></p> <p><b>Часть А</b> (теоретическая часть) - дать полную характеристику крупе: пищевая ценность, виды, ассортимент.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть)-предложить покупателю имеющиеся в ассортименте вина и дать консультацию.</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - Защита портфолио работ.</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК7</p>	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
Качество выполненной самостоятельной работы.		
<p><b>Задание № 2</b></p> <p><b>Часть А</b> (теоретическая часть) - дать полную характеристику муке: пищевая ценность, виды, ассортимент.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) - дать рекламу наличному ассортименту овощей и фруктов.</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио работ.</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8</p>	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.

		технологий при защите портфолио работ. Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ). Качество выполненной самостоятельной работы
<p><b>Задание № 3</b></p> <p><b>Часть А</b> (теоретическая часть) -дать полную характеристику макаронным изделиям: виды, ассортимент.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) -предложить покупателю конфетные изделия, имеющиеся в ассортименте, и дать консультацию.</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
		Качество выполненной самостоятельной работы.
<p><b>Задание № 4</b></p> <p><b>Часть А</b> (теоретическая часть) - дать полную характеристику молоку, сливкам: пищевая ценность, ассортимент, качество, хранение.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) - оформить ценники на имеющиеся в ассортименте безалкогольные напитки.</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.

		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
		Качество выполненной самостоятельной работы.
<p><b>Задание № 5</b></p> <p><b>Часть А</b> (теоретическая часть) - понятие о калорийности продуктов: определение и расчёт калорийности. Рассчитать энергетическую ценность 130г. молочных сосисок, если в 100г. содержится белки 11%, жиры 23,9%, углеводы 1,6%.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) - дать рекламу наличному ассортименту сливочного масла.</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК7, ОК8	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Заполнение документации в соответствии с рабочей ситуацией.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
<p><b>Задание № 6</b></p> <p><b>Часть А</b> (теоретическая часть) - дать полную характеристику ликёроводочным изделиям: получение, классификация, ассортимент</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) - оформить ценники на имеющиеся в ассортименте колбасные изделия.</p>	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию

<b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.		по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
		Качество выполненной самостоятельной работы.
<b>Задание № 7</b> <b>Часть А</b> (теоретическая часть) -дать полную характеристику виноградным винам: классификация, ассортимент, хранение. <b>Часть Б</b> (практическая часть) - предложить покупателю имеющиеся в ассортименте хлебобулочные изделия и дать консультацию. <b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием. Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями. Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара. Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания. Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам. Презентация портфолио достижений. Использование информационных технологий при защите портфолио работ. Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ). Качество выполненной самостоятельной работы.
<b>Задание № 8</b> <b>Часть А</b> (теоретическая часть) -дать полную	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4,	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием. Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и

<p>характеристику молочным консервам: ассортимент, качество, хранение.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) - предложить покупателю имеющуюся в ассортименте карамель и дать консультацию.</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	<p>ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК7, ОК8</p>	рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
Качество выполненной самостоятельной работы.		
<p><b>Задание № 9</b></p> <p><b>Часть А</b> (теоретическая часть) -дать полную характеристику кисломолочным изделиям: сметана, творог, получение ассортимента, хранение.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) - дать рекламу наличному ассортименту чая.</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК7, ОК8</p>	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).		
Качество выполненной самостоятельной работы.		
<p><b>Задание № 10</b></p> <p><b>Часть А</b> (теоретическая</p>	<p>ПК 2.1,</p>	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.

<p>часть) -дать полную характеристику хлебу: пищевая ценность, классификация, ассортимент.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) - предложить покупателю имеющуюся в ассортименте соленую рыбу и дать консультацию.</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	<p>ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8</p>	Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
Качество выполненной самостоятельной работы.		
<p><b>Задание № 11</b></p> <p><b>Часть А.</b> (теоретическая часть) -дать полную характеристику сырам, сычужным: типы, ассортимент, качества, хранение</p> <p><b>Часть Б.</b> (практическая часть) - предложить покупателю имеющуюся в ассортименте крупу и дать консультацию.</p> <p><b>Часть В.</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8</p>	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).		
Качество выполненной самостоятельной работы.		
<p><b>Задание № 12</b></p> <p><b>Часть А</b> (теоретическая</p>	ПК 2.1,	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.

<p>часть) -дать полную характеристику маслу коровьему: виды, ассортимент, качество хранения.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) - дать рекламу мучным кондитерским изделиям.</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	<p>ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8</p>	Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
<p><b>Задание № 13</b></p> <p><b>Часть А.</b> (теоретическая часть) -дать полную характеристику маргарину: сырьё, виды, ассортимент.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) - оформить ценник на водочное изделие.</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8</p>	Качество выполненной самостоятельной работы.
		Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
<p><b>Задание № 14</b></p>	<p>ПК 2.1,</p>	Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
		Качество выполненной самостоятельной работы.
		Подготовка рабочего места в соответствии с



<p><b>Часть А</b> (теоретическая часть) -дать полную характеристику растительному маслу: получение, ассортимент, хранение.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) - предложить покупателю имеющуюся в ассортименте макаронные изделия и дать консультацию.</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	<p>ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8</p>	инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
Качество выполненной самостоятельной работы.		
<p><b>Задание № 15</b></p> <p><b>Часть А</b> (теоретическая часть) -дать полную классификацию овощей: виды, ассортимент.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) - дать рекламу наличному ассортименту молочной продукции.</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8</p>	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
Качество выполненной самостоятельной работы.		

<p><b>Задание № 16</b></p> <p><b>Часть А</b> (теоретическая часть) -дать полную характеристику сухарным изделиям: виды, ассортимент, хранение.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) - дать рекламу наличному ассортименту мясных консервов.</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8</p>	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
		Качество выполненной самостоятельной работы.
<p><b>Задание № 17</b></p> <p><b>Часть А</b> (теоретическая часть) -дать полную характеристику мясу убойных животных.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) -В продаже в магазине имеется охлаждённое мясо говядины. Какую часть мяса вы предложите покупателю для первых блюд? .</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8</p>	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
		Качество выполненной самостоятельной работы.

<p><b>Задание № 18</b></p> <p><b>Часть А</b> (теоретическая часть) - дать полную характеристикувидам, ассортименту свежих плодов: косточковые, семечковые</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) - установка горизонтальности весов РН-6Ц13У, взвешивание на весах РН-6Ц13У.</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8</p>	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
Качество выполненной самостоятельной работы.		
<p><b>Задание № 19</b></p> <p><b>Часть А</b> (теоретическая часть) - дать полную характеристикумясуптиц ы: пищевая ценность, виды, категории.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) -выполнение расчетных операций на электронных весах ВЭ-15Т.</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8</p>	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
Качество выполненной самостоятельной работы.		

<p><b>Задание № 20</b></p> <p><b>Часть А</b> (теоретическая часть) - дать полную характеристику шоколаду и какао-порошку: сырьё, виды, ассортимент, качество, хранение.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) - Покупатель возвращает в магазин открытую коробку шоколадных конфет через 2 ч после покупки. На поверхности обнаружен белый налёт (сахарное «поседение»). Почему образовался белый налёт на конфетах? Как вы поступите в данном случае?</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8</p>	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
		Качество выполненной самостоятельной работы.
<p><b>Задание № 21</b></p> <p><b>Часть А</b> (теоретическая часть) - дать полную характеристику карамели: сырьё, классификация, ассортимент.</p> <p><b>Часть Б</b> (практическая часть) - оформить накладную при отпуске товара в другую торговую организацию.</p> <p><b>Часть В</b> (творческая часть) - защита портфолио.</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК 7, ОК8</p>	Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.
		Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.
		Соблюдение нормы времени при выполнении задания.
		Расшифровка маркировочного обозначения товара.
		Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.
		Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.
		Презентация портфолио достижений.
		Использование информационных технологий при защите портфолио работ.
		Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).
		Качество выполненной самостоятельной

		работы.
--	--	---------

### Экспертный лист

(группа, ФИО обучающегося)

Показатели результата освоения компетенций	Выполнил (макс. кол-во баллов)	Квалификационный минимум (кол-во баллов)	Не выполнил (кол-во баллов)	Оценка <sup>1</sup> (баллы)
Подготовка рабочего места в соответствии с инструкцией-заданием.	6	4	0	
Выбор макетов, приспособлений в соответствии с рабочей ситуацией и рабочими целями.	6	4	0	
Соблюдение нормы времени при выполнении задания.	8	5	0	
Расшифровка маркировочного обозначения товара.	8	6	0	
Заполнение первичной документации в соответствии с рабочей ситуацией.	8	6	0	
Обоснованный, полный ответ по теоретической части (А) экзаменационного задания.	16	12	0	
Умение аргументировано представить рекламируемый товар, дать консультацию по его свойствам, характеристикам.	16	12	0	
Презентация портфолио достижений.	8	6	0	
Использование информационных технологий при защите портфолио работ.	8	6	0	
Демонстрация интереса к будущей профессии (творческий подход к оформлению портфолио работ).	6	5	0	
Качество выполненной самостоятельной работы.	10	8	0	
Всего баллов:				

**Параметры оценивания:** 74...100 баллов – экзамен сдан.

**90-100 баллов – оценка 5**

**80-90 баллов – оценка 4**

**74-80 баллов – оценка 3**