

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ РАДИОТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Ф. УТКИНА»
Рязанский станкостроительный колледж РГРТУ

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ПМ.04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 17353 ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ТОВАРОВ

для специальности 38.02.04 Коммерция

Квалификация выпускника Менеджер по продажам

Рязань 2023

Рассмотрено и рекомендовано к утверждению на заседании цикловой комиссии
экономических дисциплин

Протокол №12 от 03.04.2023

Председатель комиссии Пименова Н.Н.

Разработчик: Пименова Н. Н., преподаватель экономических дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ | 4 |
| 2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 10 |
| 3 ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ | 18 |
| 4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО | 24 |
| 5 КРИТЕРИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОЦЕНКИ ПО КАЖДОМУ ОЦЕНОЧНОМУ СРЕДСТВУ | 37 |

1 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 04 *Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров*

1.1 Общие положения

Оценочные средства разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 04. Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров для специальности СПО 38.02.04 «Коммерция» (по отраслям) в части освоения вида профессиональной деятельности **Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.**

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен, с выставлением оценки за работу, продемонстрированную на экзамене».

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

| Элемент модуля | Формы контроля и оценивания | |
|--|---------------------------------------|--|
| | Формы промежуточной аттестации | Текущий контроль |
| МДК 04.01 Организация труда в торговле | По результатам текущего контроля | <ul style="list-style-type: none"> – Оценка выполнения практических заданий; – Оценка выполнения контрольной работы. |
| УП 01 | Дифференцированный зачет | – Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике |
| ПП 01 | Дифференцированный зачет | – Наблюдение и оценка выполнения работ на производственной практике |
| ПМ 04 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров | экзамен (квалификационный) | |

1.2 Требования к результатам освоения программы профессионального модуля

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

| Код и наименование ПК (ОК) | Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР) | Код и наименование практического опыта | Код и наименование умений | Код и наименование знаний |
|---|---|---|---|---|
| ПК 4.1 Участие в организации работ по приемке товаров определению их качества по органолептическим показателям | ОПОР 1. Осуществление приемки товаров в соответствии с требованиями нормативных документов. | ПО 1. Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров | У 1. Осуществлять проверку качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, цвету) при приемке и отпуске товаров; | <p>З 1. Ассортимент и характеристики продаваемых товаров, требования, предъявляемые к ним;</p> <p>З 2. Правила товарного соседства, условия реализации и сроки годности товаров в соответствии с маркировкой на упаковке;</p> <p>З 3. Требования к маркировке товаров, упаковочным материалам;</p> <p>З 4. Устройство, правила эксплуатации ККТ и выполнение расчетных операций на ККТ.</p> |
| ПК 4.2 Осуществление обслуживания покупателей | ОПОР 2. Организовывает рабочее место в соответствии с санитарными требованиями и правилами торговли; | ПО 1. Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных | <p>У 2. Осуществлять предпродажную подготовку товаров;</p> <p>У 3. Осуществлять выкладку</p> | З 1. Ассортимент и характеристики продаваемых товаров, требования, |

| | | | | |
|--|---|---------|--|---|
| | <p>ОПОР 3. Подготавливает товар к продаже, в соответствии с правилами торговли;</p> <p>ОПОР 4. Консультирует покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров с соблюдением профессиональной этики;</p> <p>ОПОР 5. Осуществляет эксплуатацию торгово - технологического оборудования в соответствии с правилами эксплуатации</p> <p>ОПОР 6. Обслуживает покупателя согласно правилам торговли.</p> | товаров | <p>продовольственных товаров в торговом зале;</p> <p>У 4. Оформлять ценники и товарные чеки;</p> <p>У 5. Взвешивать, упаковывать и комплектовать товары в соответствии с заказом покупателя;</p> <p>У 6. Обеспечивать необходимую точность при отпуске товаров.</p> | <p>предъявляемые к ним;</p> <p>З 2. Правила товарного соседства, условия реализации и сроки годности товаров в соответствии с маркировкой на упаковке;</p> <p>З 3. Требования к маркировке товаров, упаковочным материалам;</p> <p>З 4. Устройство, правила эксплуатации ККТ и выполнение расчетных операций на ККТ.</p> |
|--|---|---------|--|---|

общих компетенций:

| Код и наименование ОК | Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР) |
|--|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | – Демонстрация интереса к будущей профессии. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | <ul style="list-style-type: none"> – Обоснование выбора и применения методов и способов – решения профессиональных – задач в области продажи – продовольственных товаров. – Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных | – Демонстрация способности |

| | |
|--|--|
| ситуациях и нести за них ответственность | – принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | <ul style="list-style-type: none"> – Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. – Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | <ul style="list-style-type: none"> – Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; – Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе – Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно - производственных работ – Участие в планировании и организации групповой работы |
| ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь | <ul style="list-style-type: none"> – Устное и письменное изложение результатов своей деятельности; – Умение задавать вопросы, корректно вести спор, диалог; – Составление анкеты, заявления, резюме. |
| ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий | <ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация соблюдения – правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров |

1.3 Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений

| Номера и наименования, разделов, тем | Текущий контроль | | Промежуточный контроль | |
|---|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| | Тип контрольного задания | Код и наименование умений, знаний | Тип контрольного задания | Код и наименование умений, знаний |
| 1. Основы организации труда работников торговли | 4 (1) | 31-34 У1-6 | 18 (1-12) | 31-34 У1-6 |
| 2. Разделение и кооперация труда работников торговли | 13 (1), 13 (2) | 31-34 У1-6 | 18 (1-12) | 31-34 У1-6 |
| 3. Организация и обслуживание рабочих мест на предприятиях торговли | 13 (3), 13 (4), 13 (5) | 31-34 У1-6 | 18 (1-12) | 31-34 У1-6 |
| 4. Условия труда и отдыха на предприятиях торговли. Методы изучения затрат рабочего времени | 4 (1) | 31-34 У1-6 | 18 (1-12) | 31-34 У1-6 |
| 5. Основы нормирования труда | 4 (1) | 31-34 У1-6 | 18 (1-12) | 31-34 У1-6 |
| 6. Управление организацией труда и оценка ее эффективности | 4 (1) | 31-34 У1-6 | 18 (1-12) | 31-34 У1-6 |

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Основной целью теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих оценочных средств: выполнение практических заданий, выполнение контрольной работы.

2.1 ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ МДК 04.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДА В ТОРГОВЛЕ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 1

Тема: Требования, предъявляемыми к работникам торговли согласно ГОСТ Р 51309 - 2009 Услуги торговли. Требования к персоналу

Материально-техническое обеспечение:

✓ ГОСТ Р 51305 - 2009 Услуги торговли. Требования к персоналу

Время выполнения:

✓ 90 минут.

Порядок выполнения:

1. Проанализировать основные положения ГОСТ 51305-2009 Услуги торговли. Требования к персоналу.
2. Ответить на вопросы и на основании данных заполнить таблицы № 1 и 2.
3. Решить практические ситуации.

Инструкция к практическому заданию № 1

ЗАДАНИЕ

Обобщить основные положения ГОСТ Р 51305 - 2009 Услуги торговли. Требования к персоналу, ответив на следующие вопросы:

1. На какие две группы делят весь персонал торгового предприятия? Какие категории работников входят в эти группы?
2. Какие общие требования предъявляются к персоналу всех категорий?
3. В каких документах фиксируются обязанности, права и квалификационные требования к персоналу? Кто занимается их разработкой?
4. Что включают в себя профессиональные этические нормы поведения персонала предприятий торговли?

На основании усвоенных данных заполнить таблицу № 1:

Таблица 1

| № п/п | Формулировка вопроса | Содержание ответа |
|-------|----------------------|-------------------|
| | | |
| | | |

ЗАДАНИЕ

Обобщить требования к конкретным должностям и профессиям сферы торговли. На основании усвоенных данных заполнить таблицу № 2:

Таблица № 2

| Должность | Образование | Знания | Умения | Обязанности |
|---------------------------------------|-------------|--------|--------|-------------|
| 1. Заведующий отделом | | | | |
| 2. Администратор торгового зала | | | | |
| 3. Продавец продовольственных товаров | | | | |
| 4. Товаровед | | | | |
| 5. Продавец – консультант | | | | |
| 6. Кассир (контролер-кассир) | | | | |

Критерии оценки:

Оценка 5 – «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практического задания, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка 4 – «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка 3 – «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практического задания, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка 2 – «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практического задания, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы

| Наименование объектов контроля и оценки | Основные показатели оценки результатов |
|---|---|
| У 2. Осуществлять предпродажную подготовку товаров; | – Осуществляет предпродажную подготовку товаров в соответствии с требованиями нормативных документов и должностными обязанностями |

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 2

Тема: Организация материальной ответственности на предприятиях торговли

Материально-техническое обеспечение:

✓ бланки договоров об индивидуальной и коллективной ответственности

Время выполнения:

✓ 90 минут.

Порядок выполнения:

1. Проанализировать предлагаемый информационный материал.
2. Ответить на поставленные вопросы.
3. Заполнить бланки договоров об индивидуальной и коллективной материальной ответственности.
4. Решить практические ситуации.

ЗАДАНИЕ

Обобщить основные положения, касающиеся материальной ответственности в торговых предприятиях. Ответить на следующие вопросы:

- ✓ Что собой представляет материальная ответственность работника?
- ✓ С кем можно заключать договор о материальной ответственности?
- ✓ Перечислите должности работников, с которыми нужно заключать договор о полной материальной ответственности;
- ✓ В каком случае несовершеннолетние работники несут ответственность за причиненный магазину ущерб?
- ✓ При выполнении каких видов работ заключается договор о полной материальной ответственности?
- ✓ Договор о материальной ответственности обязательно должен быть заключен одновременно с трудовым?
- ✓ Какие требования необходимо соблюдать при заключении договора о материальной ответственности?
- ✓ Перечислите особенности заключения договора о коллективной (бригадной) ответственности.

ЗАДАНИЕ

Оформить бланки договоров об индивидуальной и коллективной материальной ответственности.

ЗАДАНИЕ

Решите следующие практические ситуации:

1 вариант

в торговом предприятии «Весна» в результате проведения инвентаризации была выявлена недостача безалкогольных напитков на сумму 20 тысяч рублей. Каким образом будет возмещаться ущерб, если в отделе бригадная материальная ответственность?

2 вариант

б/ в торговом предприятии «Одежда» была обнаружена недостача швейных изделий на сумму 200.000 рублей. При расследовании выяснилось, что договор о материальной ответственности не был заключен. Как, по вашему мнению, должна разрешиться данная ситуация?

Критерии оценки:

Оценка 5 – «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практического задания, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка 4 – «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка 3 – «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практического задания, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка 2 – «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практического задания, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы

| Наименование объектов контроля и оценки | Основные показатели оценки результатов |
|--|--|
| У 5. Взвешивать, упаковывать и комплектовать товары в соответствии с заказом покупателя; | Взвешивание, упаковывание и комплектование товара произведено в необходимом количестве |
| У 6. Обеспечивать необходимую точность при отпуске товаров | Товар отпущен покупателю в необходимом количестве в пределах допустимой погрешности |
| З 4. Устройство, правила эксплуатации ККТ и выполнение расчетных операций на ККТ. | Знание устройства, правил эксплуатации ККТ и выполнение расчетных операций на ККТ. |

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 3

Тема: Организация рабочих мест на предприятиях торговли

Время выполнения:

✓ 90 минут.

Порядок выполнения:

1. Проанализировать информационный материал, основные положения записать в тетрадь.
2. Разработать схему организации рабочего места продавца продовольственных товаров.

Инструкция к практическому заданию № 3

ЗАДАНИЕ

Обобщите информационный материал, ответьте на следующие вопросы:

1. Что собой представляет рабочее место продавца продовольственных товаров?
2. Перечислите требования, предъявляемые к организации и обслуживанию рабочих мест:
3. Какие виды рабочих мест продавца Вы знаете?
4. Перечислите этапы подготовки к работе рабочего места продавца продовольственных товаров.

ЗАДАНИЕ

Разработайте поэтапную схему организации рабочего места продавца в следующих отделах:

- ✓ «Колбасы - сыры» (форма продажи – через прилавок);
- ✓ «Консервы плодоовощные» (форма продажи – самообслуживание);
- ✓ «Хлебобулочные товары» (форма продажи – самообслуживание).

Критерии оценки:

Оценка 5 – «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практического задания, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка 4 – «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка 3 – «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практического задания, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка 2 – «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практического задания, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы

| Наименование объектов контроля и оценки | Основные показатели оценки результатов |
|--|---|
| У 2. Осуществлять предпродажную подготовку товаров | Предпродажная подготовка произведена верно в соответствии с требованиями нормативных документов |
| У 3. Осуществлять выкладку продовольственных товаров в торговом зале | Выкладка произведена верно в соответствии с учетом характеристик продовольственных товаров |
| У 4. Оформлять ценники и товарные чеки | Ценники оформлены верно в соответствии с требованиями Правил продажи отдельных видов товаров |

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 4

Тема: Процедура проведения аттестации работников торговли

Время выполнения:

✓ 90 минут.

Порядок выполнения:

1. Провести полевое исследование, собрать информацию, необходимую для проведения «аттестации» работы продавца и кассира розничного торгового предприятия.
2. Разработать перечень вопросов (практических заданий) для проверки знаний, умений и навыков продавца продовольственных товаров.
3. Разработать мероприятие (практическое задание, тест, сценку) для проверки оценки качества торгового обслуживания продавца продовольственных товаров.
4. На основании собранной информации заполнить Оценочные листы работы продавца и кассира. Сделать выводы и внести предложения.

Инструкция к практическому заданию № 4

ЗАДАНИЕ

Разработайте перечень вопросов (тестовое задание) для проверки теоретических знаний для продавца отдела «Молочные товары» (1 подгруппа), «Бакалейные товары» (2 подгруппа), «Плодоовощные товары» (3 подгруппа), «Хлебобулочные изделия» (4 подгруппа).

ЗАДАНИЕ

Разработайте мероприятие для оценки качества обслуживания покупателей продавцом отдела «Молочные товары» (1 подгруппа), «Бакалейные товары» (2 подгруппа), «Плодоовощные товары» (3 подгруппа), «Хлебобулочные изделия» (4 подгруппа).

ЗАДАНИЕ

Используя оценочный лист продавца и кассира «аттестуйте» продавца и кассира торгового предприятия, которое Вы чаще всего посещаете. Можно ли их допустить для прохождения аттестации на повышение категории? Почему?

Критерии оценки:

Оценка 5 – «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практического занятия, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка 4 – «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка 3 – «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практического занятия, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка 2 – «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практического занятия, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы

| Наименование объектов контроля и оценки | Основные показатели оценки результатов |
|---|--|
| З 1. Ассортимент и характеристики продаваемых товаров, требования, предъявляемые к ним; | – Знание классификации, свойств, требований к качеству и хранению различных групп продовольственных товаров |
| З 4. Устройство, правила эксплуатации ККТ и выполнение расчетных операций на ККТ. | – Порядок проведения расчетных операций с покупателями |
| З 2. Правила товарного соседства, условия реализации и сроки годности товаров в соответствии с маркировкой на упаковке | – Выкладка, хранение товаров произведены в соответствии с правилами товарного соседства, условий реализации и сроков годности, указанных на маркировке |
| З 3. Требования к маркировке товаров, упаковочным материалам | – Расшифровывает маркировку товара |
| У 1. Осуществлять проверку качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, цвету) при приемке и отпуске товаров; | – Оценка качества товаров по органолептическим показателям произведена в соответствии с нормативными документами |

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ № 5

Тема: Процедура проведения аттестации рабочих мест

Материально-техническое обеспечение:

- ✓ Карты организации рабочего места продавца продовольственных товаров;
- ✓ Результаты анализа рабочих мест в трех торговых предприятиях, собранные студентами.

Время выполнения:

- ✓ 90 минут.

Порядок выполнения:

1. Провести полевое исследование, собрать информацию, необходимую для проведения анализа организации рабочего места работы продавца продовольственных товаров.
2. На основе собранной информации заполнить Карту организации рабочего места продавца продовольственных товаров

Инструкция к практическому заданию № 5

ЗАДАНИЕ

Используя карту организации рабочего места продавца, проведите анализ на соответствие трех рабочих мест из разных торговых предприятий. По результатам анализа заполните карту и сделайте выводы.

Таблица 1

КАРТА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА ПРОДАВЦА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

| |
|--|
| Общие сведения о рабочем месте (тип и наименование магазина; тип рабочего места; профессия работника) |
| 1. Показатели технико-технологического уровня 1.1 прогрессивность технологии (метод продажи товаров; виды оказываемых услуг; особенность доставки и реализации товаров) 1.2 Техническая оснащенность рабочего места: 1.2.1 перечень оборудования на рабочем месте; 1.2.2 перечень торгового инвентаря на рабочем месте |
| 2. Показатели организационного уровня 2.1 Планировка рабочего места 2.2 Форма организации труда и его оплаты; 2.3 Примерная структура затрат рабочего времени |
| 3. Показатели условий труда и техники безопасности 3.1 Режим труда и отдыха; 3.2 Санитарно-гигиенические условия труда; 3.3 Правила техники безопасности 3.4 Обеспеченность санитарной одеждой |
| 4. Обслуживание рабочего места |

Критерии оценки:

Оценка 5 – «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практического задания, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка 4 – «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка 3 – «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практического задания, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка 2 – «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практического задания, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы

| Наименование объектов контроля и оценки | Основные показатели оценки результатов |
|--|---|
| 3 1. Ассортимент и характеристики продаваемых товаров, требования, предъявляемые к ним; | Знание классификации, свойств, требований к качеству и хранению различных групп продовольственных товаров |

| | |
|---|--|
| 3 4. Устройство, правила эксплуатации ККТ и выполнение расчетных операций на ККТ. | Знание устройства, правил эксплуатации ККТ и выполнение расчетных операций на ККТ. |
| 3 2. Правила товарного соседства, условия реализации и сроки годности товаров в соответствии с маркировкой на упаковке | |
| 3 3. Требования к маркировке товаров, упаковочным материалам | |
| У 1. Осуществлять проверку качества товаров по органолептическим показателям (внешнему виду, запаху, цвету) при приемке и отпуске товаров; | |

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 1

Тема: по всем темам МДК

Время выполнения: 90 минут

Вариант № 1

1. Труд работников торговли: понятие, отличительные особенности.
2. Нормирование труда: сущность, основные понятия.
3. Опишите процедуру организации рабочего места продавца отдела «Кондитерские товары», метод продажи – через прилавков.

Вариант № 2

1. Трудовой процесс на предприятиях торговли: понятие, классификация трудовых процессов.
2. Фотография рабочего времени.
3. Перечислите основные приемы, методы и действия продавца отдела «Колбасные изделия» при обслуживании покупателей.

Вариант № 3

1. Направления организации труда на предприятиях торговли.
2. Профессиональная аттестация работников торговли.
3. Опишите основные этапы подготовки рабочего места продавца отдела «Фруктоовощные товары», метод продажи – через прилавков.

Вариант № 4

1. Разделение и кооперация труда работников торговли.
2. Методы изучения рабочего времени.
3. Оцените работу продавца отдела «Молочные товары», используя следующие данные: Иванова В. В. На рабочем месте находится в фирменной одежде с бейджем, в качестве украшения использует брошь. Одежда выглажена. Продавец аккуратно накрашена, использует духи с цветочным ароматом. На просьбу покупателя реагирует в течение 3-5 минут, здоровается, поддерживает диалог, хорошо знает ассортимент. Выбор товара предоставляет покупателю.

Вариант № 5

1. Организация рабочего времени продавца продовольственных товаров.
2. Режим труда и отдыха.
3. При проведении инвентаризации за март месяц в магазине «Осень» обнаружилась недостача на сумму 120 тысяч рублей. Как и кто будет возмещать ущерб предприятию, если на предприятии работает бригада из 10 человек, двое из которых – 25 дней были в отпуске, трое других – 10 дней находились на больничном.

Вариант № 6

1. Материальная ответственность на предприятиях торговли.
2. Аттестация рабочих мест на предприятиях торговли.
3. Составьте примерную должностную инструкцию для товароведа – образование, должен знать, должен уметь.

Критерии оценки:

Оценка 5 – «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практического задания, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка 4 – «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка 3 – «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практического задания, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка 2 – «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практического задания, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы

| Наименование объектов контроля и оценки | Основные показатели оценки результатов |
|--|---|
| У 2. Осуществлять предпродажную подготовку товаров; | – Предпродажная подготовка произведена верно в соответствии с требованиями нормативных документов |
| У 3. Осуществлять выкладку продовольственных товаров в торговом зале; | – Выкладка произведена верно в соответствии с учетом характеристик продовольственных товаров |
| У 4. Оформлять ценники и товарные чеки; | – Ценники оформлены верно в соответствии с требованиями Правил продажи отдельных видов товаров |
| У 6. Обеспечивать необходимую точность при отпуске товаров. | – Взвешивание товара произведено верно в пределах допустимой погрешности |

3 ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Целью оценки учебной и производственной практики является оценка:

1. Профессиональных и общих компетенций;
2. Практического опыта и умений.
3. Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

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

1.3.1 Учебная практика

| Виды работ | Коды проверяемых результатов | | |
|---|------------------------------|--------------------------|---------------|
| | ПК | ОК | ПО, У |
| – Ознакомление с торговым предприятием. Инструктаж по охране труда и технике безопасности; | ПК 4.1 | ОК 1, ОК 6, ОК 12, ОК 10 | ПО 1 У 5,6 |
| – Ознакомление с формами организации труда, видами материальной ответственности; | ПК 4.1 | ОК 4, ОК 6, ОК 12, ОК 10 | ПО 1 |
| – Изучение ассортимента, маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; | ПК 4.1 | ОК 4, ОК 6, ОК 12, ОК 10 | ПО 1 |
| – Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям; | ПК 4.2 ПК 4.1 | ОК 3, ОК 6, ОК 12, ОК 10 | ПО 1 У1,4 |
| – Размещение и выкладка продовольственных товаров в торговом зале; | ПК 4.1 ПК 4.1 | ОК 6, ОК 12, ОК 10 | ПО1, У3 |
| – Организация рабочего места продавца продовольственных товаров. | ПК 4.1 ПК 4.1 | ОК 2, ОК 6, ОК 12, ОК 10 | ПО1, У 2,3 |

1.3.2 Производственная практика

| Виды работ | Коды проверяемых результатов | | |
|---|------------------------------|---------------------------------------|---------------|
| | ПК | ОК | ПО, У |
| – Применение основных правил охраны труда при | ПК 4.2 ПК 4.1 | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4 ОК 6, ОК 12 | ПО 1 У 5,6 |

| | | | |
|--|------------------|--|-------------------|
| работе с торгово-технологическим оборудованием; | | | |
| – Приемка товаров и оформление сопроводительных документов; | ПК 4.2 ПК 4.1 | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4 ОК 6, ОК 12, ОК 10 | ПО 1 У 1 |
| – Участие в организации работ по размещению на хранение различных групп продовольственных товаров, согласно правилам хранения и учитывая товарное соседство; | ПК 4.2 ПК 4.1 | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4 ОК 6, ОК 12 | ПО 1 У 2 |
| – Подготовка и эксплуатация торгово-технологического оборудования; | ПК 4.2 ПК 4.1 | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4 ОК 6, ОК 12 | ПО 1 У 6 |
| – Участие в обслуживании покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров. | ПК 4.2 ПК 4.1 | ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4 ОК 6, ОК 12, ОК 10 | ПО 1 У 2,3,4,5 |

1.4 Формы аттестационных листов по практике

РЯЗАНСКИЙ СТАНКОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ РГРТУ
АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (по профилю специальности)

код и наименование профессионального модуля

фамилия, имя, отчество

обучающийся на _____ курсе по специальности _____

код и наименование специальности

прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю

наименование профессионального модуля

в объеме _____ часа с « » 2013 г. по « » 2013 г.

в организации _____

наименование организации

Уровень освоения профессиональных компетенций

| Коды и наименования формируемых ПК | Виды работ, выполненных обучающимся во время практики | Оценка* |
|------------------------------------|---|---------|
| | | |
| | | |
| | | |

Руководитель практики от организации _____ /
(Ф.,И.,О.)

(должность)

« ____ » _____ 2013 г.
М.П.
организации

Итоговая оценка по практике**

Руководитель практики от образовательной организации _____ /
(Ф.,И.,О.)

« ____ » _____ 2013 г.

* оценка выполненных работ оформляется: освоена или не освоена руководителем от организации

** итоговая оценка по практике оформляется: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно руководителем от колледжа

РЯЗАНСКИЙ СТАНКОСТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ РГРТУ

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

код и наименование профессионального модуля

фамилия, имя, отчество

обучающийся на _____ курсе по специальности _____

код и наименование специальности

прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю

наименование профессионального модуля

в объеме _____ часа с « » 2013 г. по « » 2013 г.

в организации _____

наименование организации

Виды и качество выполнения работ

| Умения, первоначальный практический опыт, | Виды работ, выполненных обучающимся во время практики | Оценка* |
|---|---|---------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Руководитель практики от организации _____ / _____
Ф.,И.,О.

должность

« ____ » _____ 2013 г.

М.П.
организации

Итоговая оценка по практике** _____

Руководитель практики от образовательной организации _____ / _____
Ф.,И.,О.

« ____ » _____ 2013 г.

* оценка выполненных работ оформляется: выполнена или не выполнена руководителем от организации (колледжа)

** итоговая оценка по практике оформляется: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно руководителем от колледжа

Дифференцированный зачет по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время учебной практики и освоенными профессиональными компетенциями (для производственной практики); характеристики обучающегося, содержащую общие компетенции в рамках модуля; отчета по практике с приложениями и заполненного дневника практики.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

4.1 Назначение

Экзамен квалификационный представляет собой выполнение письменного комплексного практического задания, предназначенного для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 04 Выполнение работ по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с выставлением оценки за работу, продемонстрированную на экзамене». Для вынесения положительного заключения об освоении вида профессиональной деятельности, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля. При отрицательном заключении хотя бы по одной из компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен с оценкой - неудовлетворительно».

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых, пакет для экзаменатора (эксперта) и ведомость результатов экзамена.

Задания включают практические ситуации.

4.2 Задания для экзаменуемых

Задание включает:

| Коды и наименования проверяемых компетенций | Основные показатели оценки результатов |
|--|---|
| ПК 4.1 Участие в организации работ по приемке товаров определению их качества по органолептическим показателям | – Приемка товаров по органолептическим показателям произведена в соответствии с ГОСТ |
| ПК 4.2 Осуществление обслуживания покупателей | – Обслуживает покупателя согласно требований Правил торговли |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | – Демонстрация способности – принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | – Нахождение и использование – информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. – Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации |
| ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий | – Демонстрация соблюдения правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров |

Задание. Каждому обучающемуся выдается индивидуальное задание

Инструкция

1. Внимательно прочитайте практическую ситуацию.

2. Ответьте на вопросы, строго придерживаясь условий ситуации и законодательства РФ;
3. Сдайте листы бумаги с ответами экзаменаторам для проверки. Если Вы использовали дополнительные листы в качестве черновика на первом листе необходимо указать «Черновик. Ф. И. О.»;

Вы можете воспользоваться ГОСТ на различные виды продовольственных товаров. Максимальное время выполнения задания – 4 академических часа.

4.3 Критерии оценки

| Код и наименование компетенции (ПК, ПК+ОК, ОК) | Основные показатели оценки результатов | Оценка (освоил/не освоил) |
|--|--|---------------------------|
| ПК 4.1 Участие в организации работ по приемке товаров определению их качества по органолептическим показателям | – Приемка товаров по органолептическим показателям произведена в соответствии с ГОСТ | |
| ПК 4.2 Осуществление обслуживания покупателей | – Обслуживает покупателя согласно требований Правил торговли | |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | – Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | – Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. – Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации | |
| ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий | – Демонстрация соблюдения правил реализации товаров действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров | |

4.4 Подготовка и защита портфолио

Задание: Соберите, оформите и представьте портфолио

Тип портфолио: смешанного вида

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, ПК 4.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 10.

Основные требования

Требования к структуре и оформлению портфолио: комплект документов по учебной и производственной практике.

Требования к презентации и защите портфолио: комплект документов по учебной и производственной практике рассматривается членами комиссии без участия студентов в период приема отчетов по практике в устной форме.

| Показатели оценки портфолио | |
|--|--|
| Коды и наименования проверяемых компетенций | Основные показатели оценки результатов |
| ПК 4.1 Участие в организации работ по приемке товаров определению их качества по органолептическим показателям | – Осуществление приемки товаров в соответствии с требованиями нормативных документов. |
| ПК 4.2 Осуществление обслуживания покупателей | <ul style="list-style-type: none"> – Организует рабочее место в соответствии с санитарными требованиями и правилами торговли; – Подготавливает товар к продаже, в соответствии с правилами торговли; – Консультирует покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров с соблюдением профессиональной этики; – Осуществляет эксплуатацию торгового - технологического оборудования в соответствии с правилами эксплуатации |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | – Демонстрация интереса к будущей профессии. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | <ul style="list-style-type: none"> – Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области продажи продовольственных товаров. – Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | – Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | <ul style="list-style-type: none"> – Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. – Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | <ul style="list-style-type: none"> – Взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; – Выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> – Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и практических занятиях, при выполнении учебно - производственных работ – Участие в планировании и организации групповой работы |
| ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь | <ul style="list-style-type: none"> – Устное и письменное изложение результатов своей деятельности; – Умение задавать вопросы, корректно вести спор, диалог; – Составление анкеты, заявления, резюме. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> – Демонстрация умения осуществлять поиск информации для осуществления профессиональной деятельности с использованием различных источников и информационно-коммуникационных технологий; |
| ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения. | <ul style="list-style-type: none"> – Использовать физическую культуру для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; |

4.5 Пакет для экзаменатора

Инструкция

1. Подготовьте листы бумаги для письменного ответа;
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых;
3. Выдайте экзаменуемым билеты с заданием;
4. Дайте время 5 минут для ознакомления экзаменуемых с содержанием экзаменационного билета;
5. Выдайте экзаменуемым чистые листы;
6. Расскажите экзаменуемым порядок прохождения экзамена (оформление первого листа бумаги для ответа, типы заданий в экзаменационном билете, критерии оценок, порядок проверки письменного ответа студента).
7. Ответьте на вопросы студентов.
8. Проведите письменный экзамен.
9. Изучите комплекты документов по учебной и производственной практике экзаменуемых.
10. Проверьте практические задания студентов и поставьте оценку, используя критерии оценивания;
11. Заполните ведомость результатов экзамена
12. Объявите результаты экзаменуемым.

Количество билетов для экзаменуемых – 30.

Всего на экзамен – 4 академических часа

| Оцениваемые компетенции | Основные показатели оценки результата | Номер и содержание задания |
|-------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
|-------------------------|---------------------------------------|----------------------------|

| | | |
|--|--|-------------|
| ПК 4.1 Участие в организации работ по приемке товаров определению их качества по органолептическим показателям | – Приемка товаров по органолептическим показателям произведена в соответствии с ГОСТ | № 1 |
| ПК 4.2 Осуществление обслуживания покупателей | – Обслуживает покупателя согласно требований Правил торговли | № 2,3,4,5 |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | – Демонстрация способности – принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | № 1,2,3,4,5 |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | – Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. – Решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации | № 1,2,3,4,5 |
| ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий | – Демонстрация соблюдения правил реализации товаров действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров | № 1,2,3,4,5 |

Условия выполнения заданий

Требования охраны труда: требования охраны труда в соответствии с требованиями к организации учебного процесса.

Оборудование – отсутствует.

Литература для экзаменуемых:

1. ГОСТ Р 52196-2011 Изделия колбасные вареные. Технические условия
2. ГОСТ Р 54033-2010 Мясо тушеное. Технические условия
3. ГОСТ 7616-85 Сыры твердые сычужные. Технические условия.
4. ГОСТ Р 53436-2009 Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия.
5. ГОСТ Р 52462-2005 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия.
6. ГОСТ 13865-2000 Межгосударственный стандарт. Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия
7. ГОСТ Р 51865-2010 Национальный стандарт РФ. Изделия макаронные. Общие технические условия.
8. ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.
9. ГОСТ 16978-99 Консервы рыбные в томатной соусе. Технические условия.
10. ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия.
11. ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия.

- 12.ГОСТ Р 52477-2005 Консервы. Маринады овощные. Технические условия.
- 13.ГОСТ 1938-90 Чай черный байховый фасованный.
- 14.ГОСТ 11771-93 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов.
- 15.ГОСТ 815-2004 Сельди соленые. Технические условия.

Дополнительная литература для экзаменатора: отсутствует.

Проведение оценки

Ознакомьтесь с заданиями и их вариантами, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки, а также информацией о результатах аттестации по элементам профессионального модуля – МДК, учебной и/или производственной практике.

Варианты заданий для квалификационного экзамена

Вариант № 1

Группа компаний «Барс» это развитая сеть супермаркетов с огромным выбором натуральных и качественных продуктов, а также собственное производство.

В широком ассортименте представлены различные группы продовольственных товаров, реализуемые методом самообслуживания и через прилавки («традиционный» метод).

Вы продавец отдела «Бакалейные товары».

1. Дайте заключение о качестве ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,1 г сорной примеси; 0,075 г испорченных ядер; 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1 сорт?
2. Проверьте контрольное число штрихового кода 4607112730182, нанесенного на упаковку Гречневой крупы ядрица «Рязаночка», сделайте вывод.
3. Чем ядрица отличается от продела?
4. Дайте консультацию покупателю о крупе гречневой. Какими потребительскими свойствами она обладает.
5. Оформите товарный чек на основании представленного кассового чека:

| | |
|-------------------|--------|
| ООО "БАРС" | |
| Добро пожаловать | |
| ККМ 00075411 | |
| #3969 | |
| ИНН 1087746942040 | |
| ЭКЛЗ 3851495566 | |
| 09.12.10 15:19 | |
| СИС.АДМИ | |
| Крупа гречневая | |
| Ядрица | |
| 2 | |
| =100.00 | |
| Хлеб Дарницкий | |
| 2 | =60.00 |
| Молоко «Амка» | |
| 5 | |
| =120.00 | |
| ИТОГ | |
| 280.00 | |
| НАЛИЧНЫМИ | |
| =280 00 | |

Вариант № 2

Группа компаний «Барс» это развитая сеть супермаркетов с огромным выбором натуральных и качественных продуктов, а также собственное производство.

В широком ассортименте представлены различные группы продовольственных товаров, реализуемые методом самообслуживания и через прилавки («традиционный» метод).

Вы продавец отдела «Сыры».

1. В сыре Латвийский обнаружены следующие пороки: кислый вкус, поврежденная корка, слабая горечь, крошливая консистенция, пустой рисунок. Дайте заключение о качестве. Можно ли такой сыр реализовывать?
2. В продаже имеется сыр Латвийский. Составьте на него маркировку, если сыр произведен в г. Твери, на заводе № 251, во вторую смену, 25 мая.
3. В настоящее время высоким спросом пользуются сыры с плесенью. Составьте консультацию о таких сырах для покупателя.

4. Покупатель попросил нарезать сыр «Российский» ломтиками. С помощью какого оборудования Вы можете это сделать? Опишите Ваши действия.
5. Чем рассольные сыры отличаются от твердых сычужных? Стоит ли расширять ассортимент сыров этого вида, заменяя твердые сычужные сыры? Ответ обоснуйте.

Вариант № 3

Группа компаний «Барс» это развитая сеть супермаркетов с огромным выбором натуральных и качественных продуктов, а также собственное производство.

В широком ассортименте представлены различные группы продовольственных товаров, реализуемые методом самообслуживания и через прилавки («традиционный» метод).

Вы продавец отдела «Молочные товары».

1. Опишите Ваши действия перед началом работы согласно требованиям охраны труда для продавца продовольственных товаров.
2. В магазин поступила партия консервов Молоко цельное сгущенное с сахаром. Масса нетто банки – 320 г. При оценке качества выявлено, что молоко имеет сладкий вкус с незначительным кормовым привкусом, свойственный ему запах, однородную консистенцию, цвет белый с кремоватым оттенком. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии?
3. Расшифруйте штриховой код на этикетке молочных сгущенных консервов.



4. Оформите ценник на Молоко Главпродукт сгущенное с сахаром ГОСТ 8,5%, 380г. Производитель: ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», Россия, цена – 52 рубля. Дата поступления – 6 июня 2014 года.
5. Какие виды выкладки Вы можете использовать для данного товара в торговом зале магазина?

Вариант № 4

Группа компаний «Барс» это развитая сеть супермаркетов с огромным выбором натуральных и качественных продуктов, а также собственное производство.

В широком ассортименте представлены различные группы продовольственных товаров, реализуемые методом самообслуживания и через прилавки («традиционный» метод).

Вы продавец отдела «Бакалейные товары».

1. В магазин поступила партия муки пшеничной, согласно сопроводительных документов – высшего сорта. Цвет муки белый с желтоватым оттенком, запах слегка затхлый. При разжевывании хруст не ощущается. Сделайте заключение о сорте и качестве муки.

2. В магазине в продаже имеется сахар-песок. Покупатель спрашивает, почему сахар-песок не белого, а желтого цвета. Как вы объясните?
3. Объясните условия и требования к хранению муки пшеничной. В чем состоит принцип товарного соседства в данном случае?
4. На упаковке муки пшеничной нанесен штриховой код 4607067030054. Расшифруйте информацию, содержащуюся в штрих-коде и проверьте контрольное число. По результатам сделайте вывод.
5. Последовательность действий продавца при взвешивании муки пшеничной на весах электронных

Вариант № 5

Группа компаний «Барс» это развитая сеть супермаркетов с огромным выбором натуральных и качественных продуктов, а также собственное производство.

В широком ассортименте представлены различные группы продовольственных товаров, реализуемые методом самообслуживания и через прилавок («традиционный» метод).

Вы продавец отдела «Фруктоовощные товары».

1. Дайте заключение о качестве консервов Огурцы маринованные целые, если установлено: овощи целые, здоровые, без механических повреждений. Вкус и запах приятные, свойственные маринованным овощам. Огурцы зеленого цвета, упругие, без пустот. Заливка слегка замутненная.
2. Определите подлинность товара по штриховому коду.
3. В чем состоит отличие томат-пюре от томат-пасты.
4. В продаже имеются обеденные овощные консервы. Составьте консультацию для покупателей.
5. С помощью какого оборудования возможна упаковка продовольственных товаров в пленку на подложки. Опишите правила работы на таком оборудовании.



Вариант № 6

Группа компаний «Барс» это развитая сеть супермаркетов с огромным выбором натуральных и качественных продуктов, а также собственное производство.

В широком ассортименте представлены различные группы продовольственных товаров, реализуемые методом самообслуживания и через прилавок («традиционный» метод).

Вы продавец отдела «Кондитерские товары».

1. В магазин поступила партия печенья «Юбилейное» весовое. Форма печенья правильная, без деформации и надломов. На поверхность нанесен четкий рисунок. Поверхность неподгорелая. Цвет равномерный, без посторонних привкусов и запахов. Пористость равномерная, без пустот и следов непромеса.
2. Покупатель возвращает в магазин открытую коробку шоколадных конфет «Ассорти» с чеком через 2 ч. после покупки. На поверхности конфет белый налет (сахарное «поседение»). Почему образовался белый налет на конфетах? Как вы поступите в данном случае?
3. В отделе представлен широкий ассортимент печенья. Какое печенье можно рекомендовать покупателю для диетического питания. Ответ обоснуйте.
4. Опишите правила взвешивания нерасфасованных кондитерских изделий в упаковку потребителя.
5. Опишите действия продавца данного отдела в начале рабочего дня согласно правилам охраны труда для продавца продовольственных товаров.

Вариант № 7

Группа компаний «Барс» это развитая сеть супермаркетов с огромным выбором натуральных и качественных продуктов, а также собственное производство.

В широком ассортименте представлены различные группы продовольственных товаров, реализуемые методом самообслуживания и через прилавок («традиционный» метод).

Вы продавец отдела «Хлеб».

1. Дайте заключение о качестве Халы плетеной из муки 1-го сорта, если форма ее продолговато-овальная с четко выраженным плетением, поверхность гляцевитая с небольшими разрывами в местах сплетения жгутов, пористость развитая, мелкая, слегка уплотненная. Можно ли реализовать данный товар?
2. Объясните покупателю, в чем разница между простыми и улучшенными сортами хлеба?
3. Чем отличаются халы от плетенки?



4. Какие виды оборудования используются для выкладки хлеба и хлебобулочных изделий в торговом зале. Перечислите их и объясните требования, предъявляемые к ним.
5. Опишите процедуру приемки хлеба в розничном торговом предприятии. Какие сроки здесь необходимо соблюдать?

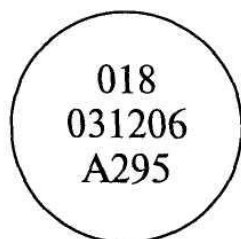
Вариант № 8

Группа компаний «Барс» это развитая сеть супермаркетов с огромным выбором натуральных и качественных продуктов, а также собственное производство.

В широком ассортименте представлены различные группы продовольственных товаров, реализуемые методом самообслуживания и через прилавок («традиционный» метод).

Вы продавец отдела «Мясная гастрономия».

1. В магазин поступила партия консервов Говядина тушеная высшего сорта в количестве 40 ящиков по 20 банок в каждом. Масса нетто банки – 400 грамм. При исследовании качества установлено, что запах и вкус – свойственные тушеной говядине, без посторонних привкусов и запахов; при извлечении из банки кусочки частично распадаются, имеются включения сухожилий, мясной сок слегка мутноватый. Дайте заключение о качестве.
2. На крышке банки мясных консервов имеются условные обозначения, которые означают



а



б

3. Какие виды мяса Вы знаете по степени охлаждения? Почему нельзя мясо повторно замораживать?
4. Опишите процедуру приемки по количеству кур бройлерных Рязанской птицефабрики.
5. Составьте схему продажи «через прилавок» буженины. Можно ли данный товар нарезать на ломтики?

Вариант № 9

Группа компаний «Барс» это развитая сеть супермаркетов с огромным выбором натуральных и качественных продуктов, а также собственное производство.

В широком ассортименте представлены различные группы продовольственных товаров, реализуемые методом самообслуживания и через прилавок («традиционный» метод).

Вы продавец отдела «Мясная гастрономия».

1. В магазин поступила партия вареной колбасы Чайная. Средняя масса батона – 2,5 кг. При оценке качества в выборке выявлено: батоны в виде колец длиной 20 см; на разрезе видны кусочки шпика розоватого цвета с размером сторон 4,5-5 мм; вкус, свойственный вареной колбасе с ароматом чеснока.
2. Опишите правила подготовки к продаже и выкладки колбасных изделий. Какие виды оборудования используются для выкладки?

3. Покупателя интересует дополнительное сырье (соя, пряности) в колбасе «Любительской». Дайте достоверную рекламную информацию покупателю.
4. Покупатель попросил нарезать колбасу ломтиками толщиной 5 мм. С помощью чего это можно осуществить. Опишите правила нарезки колбасных изделий.
5. Составьте схему продажи вареных колбас покупателю.

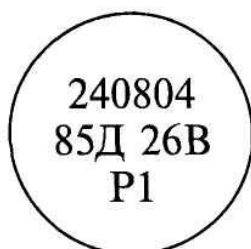
Вариант № 10

Группа компаний «Барс» это развитая сеть супермаркетов с огромным выбором натуральных и качественных продуктов, а также собственное производство.

В широком ассортименте представлены различные группы продовольственных товаров, реализуемые методом самообслуживания и через прилавки («традиционный» метод).

Вы продавец отдела «Рыбная гастрономия».

1. Дайте заключение о качестве консервов Шпроты в масле. Масса нетто банок 160 грамм. Определено, что шпроты имеют нежную консистенцию, темно-золотистый цвет кожных покровов с единичными чешуйками; 45 грамм рыбок имеют частично сползшую кожу и лопнувшее брюшко. Возможна ли реализация данных консервов?
2. Покупатель спрашивает, в чем отличие пресервов от рыбных консервов и как используют пресервы? Что вы посоветуете? Опишите ассортимент рыбных консервов.
3. Расшифруйте маркировку рыбных консервов по условным обозначениям на крышке банки.



а



б

4. В продаже имеется весовая икра лососевых рыб. Зерна икринок рыбы слиплись. Почему это произошло? В чем особенность приготовления икры лососевой рыбы?
5. Перечислите признаки качественной живой рыбы. Какое оборудование необходимо для того, чтобы можно было реализовать живую рыбу в условиях магазина.

Ведомость результатов экзамена квалификационного в части оценки общих и профессиональных компетенций

Номер учебной группы _____ Код и наименование специальности: _____

Код и наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности): _____

| № | Ф.И.О. экзаменуемого | Компетенции | | | | | | | | | | | Оценка уровня освоения ВПД ¹ | Оценка за квалификационный экзамен |
|----|----------------------|-------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|------|---|------------------------------------|
| | | ПК | ПК | ПК | ПК | ПК | ПК | ПК | ПК | ПК | ПК | ОК | | |
| | | | | | | | | | | | | 1-10 | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | 5 |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | | | | | |

Подписи членов экзаменационной комиссии:

1. _____/_____
2. _____/_____
3. _____/_____

Дата: «__» _____ 20__ г.

¹ *освоен (не освоен)*

Всего часов _____
Секретарь учебной части _____ « ____ » _____ 20 ____ г.

5 КРИТЕРИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОЦЕНКИ ПО КАЖДОМУ ОЦЕНОЧНОМУ СРЕДСТВУ

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка уровня подготовки | |
|---|---------------------------------------|---------------------|
| | Балл (отметка) | Вербальный аналог |
| Практическое задание выполнено в полном объеме | 5 | отлично |
| Практическое задание выполнено в полном объеме с несущественными недостатками | 4 | хорошо |
| Практическое задание выполнено в полном объеме, с существенными недостатками | 3 | удовлетворительно |
| Практическое задание не выполнено в полном объеме | 2 | неудовлетворительно |

4.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основные источники

- 1 Сакерина, А.В. Торговое дело. Производственное обучение [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Сакерина, Ю.Л. Курганович, Ю.А. Усеня. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67768.html>
- 2 Дашков, Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / Л.П. Дашков, О.В. Памбухчиянц. — М.: Дашков и К, 2015.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10944.html>

Дополнительные источники

- 1 Мазанкова, Т.В. Организация, нормирование и оплата труда на предприятии отрасли (торговля) [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.В. Мазанкова.— Саратов, 2017.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66626.html>
- 2 Управление персоналом [Текст] / Учредитель ООО журнал «Управление персоналом». — М.: Издательский дом «Управление персоналом», 2014-2018

Кодификатор контрольных заданий (по каждому оценочному средству)

| № п/п Код оценочного средства | Тип оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде |
|--|---|---|---|
| 1. | Деловая и/или ролевая игра | Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи | Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат |
| 2. | Кейс-задача | Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов. | Задания для решения кейс - задачи |
| 3. | Коллоквиум | Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися. | Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля |
| 4. | Контрольная работа | Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу | Комплект контрольных заданий по вариантам |
| 5. | Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты | Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения | Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов |
| 6. | Портфолио | Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном | Структура портфолио |

| | | | |
|-----|-----------------------------|---|---|
| | | модуле. | |
| 7. | Проект | Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся. | Тема групповых и/или индивидуальных проектов |
| 8. | Расчетно-графическая работа | Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом. | Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы |
| 9. | Реферат | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. | Темы рефератов |
| 10. | Доклад, сообщение | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы. | Темы докладов, сообщений |
| 11. | Тест | Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся | Фонд тестовых заданий |
| 12. | Эссе | Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной | Тематика эссе |

| | | | |
|-----|---|---|---|
| | | проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы. | |
| 13. | Практические работы (практическое задание) | Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия. | Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ |
| 14. | Лабораторные работы | Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений. | Задания для лабораторных работ |
| 15. | Отчеты по практикам | Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ОПОП. | Виды работ и задания на учебную и производственную практику |
| 16. | Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа) | Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники. | ВКР СПО |
| 17. | Опрос | Средство контроля знаний, полученных на занятии | Список вопросов по теме/темам дисциплины, или профессионального модуля |
| 18. | Перечень вопросов(для экзамена,зачёта) | Средство самоконтроля знаний, полученных в результате изучения дисциплины, профессионального модуля | Список вопросов |
| 19. | Перечень заданий (для экзамена,зачёта) | Средство контроля умений, практического опыта полученных в результате изучения дисциплины, профессионального модуля | Список заданий |

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ПОДПИСАНО

ФГБОУ ВО "РГРТУ", РГРТУ, Качковский Юрий Валентинович,
Заведующий методическим кабинетом

04.07.23 17:15
(MSK)

Простая подпись

ФГБОУ ВО "РГРТУ", РГРТУ, Глазков Александр Николаевич,
Зам. директора РССК «РГРТУ» по УР

04.07.23 17:20
(MSK)

Простая подпись

УТВЕРЖДЕНО

ФГБОУ ВО "РГРТУ", РГРТУ, Цинарева Тамара Алтыбаевна,
Директор РССК «РГРТУ»

04.07.23 17:25
(MSK)

Простая подпись