

**бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области «Москаленский профессиональный техникум»**

Рассмотрено
на заседании ПЦК
Протокол № _____
от «__» _____ 2021 г.

Согласовано:

Утверждаю:
Зам. директора БПОУ МПТ

«__» _____ 2021 г.

Комплект

контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

**ПМ. 04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих**

основной профессиональной образовательной программы

по специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

р.п. Москаленки 2021 г.

Контрольно – оценочные средства по профессиональному модулю 04. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного Приказом Министерства образования и науки от 15.05.2014 N 539.

Организация–разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области «Москаленский профессиональный техникум»

Разработчики:

1. Бегляков Вадим Николаевич – зам.директора
2. Елесина Екатерина Борисовна – председатель ПЦК
3. Грибкова Анастасия Сергеевна – мастер производственного обучения
4. Руководитель ИП «Суслова Ирина Владимировна» – Суслова Ирина Владимировна

Содержание

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке	4
1.1.1. Вид профессиональной деятельности	4
1.1.2. Профессиональные и общие компетенции	4
1.1.3. Дидактические единицы «иметь практический опыт», «уметь» и «знать»	9
1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	13
II. Оценка освоения междисциплинарных курсов	14
2.1. Формы и методы оценивания	14
2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК.....	14
III. Оценка по учебной и производственной практике	15
3.1. Формы и методы оценивания	15
3.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике	15
3.2.1. Учебная практика	15
3.2.2. Производственная практика	16
3.3. Форма аттестационного листа по практике	16
IV. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного).....	17
4.1. Формы проведения экзамена (квалификационного)	17
4.2. Форма оценочной ведомости	18
4.3. Форма комплекта экзаменационных материалов	19
4.4. Перечень заданий, выполняемых в ходе очной части экзамена (квалификационного)	30
Приложение 1. Задания для оценки освоения МДК	31
Приложение 2. Задания для экзамена квалификационного	43

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

1.1.1. Вид профессиональной деятельности

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** (Выполнение работ по профессиям 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров) и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

1.1.2. Профессиональные и общие компетенции

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

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none">- знание алгоритма и правил подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки- соблюдение технологической последовательности при подготовке, размещении и выкладке товаров- соблюдение правил мерчандайзинга при размещении и выкладке товаров- оформление ценников в соответствии с предъявляемыми требованиями	Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик. Экзамен.
ПК 4.2. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	<ul style="list-style-type: none">- знание методов оценки качества товаров- правильное применение методов при осуществлении оценки качества товаров- точное установление качества товаров при использовании органолептического метода оценки	Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.

	<ul style="list-style-type: none"> - правильное определение комплектности и количественных характеристик товаров в соответствии с нормативными документами - сравнение маркировки товаров с данными, указанными в сопроводительном документе - соблюдение алгоритма приемки товаров - правильное выполнение действий для проверки цены товара на ККТ 	Экзамен.
ПК 4.3. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов - точное знание условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации различных товаров 	Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик. Экзамен.
ПК 4.4. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие качества обслуживания покупателей правилам продажи товаров и порядку осуществления торговой деятельности - соблюдение правил консультирования и предоставления клиентам информации об условиях продаж и ассортименте продукции торгового предприятия - правильное консультирование покупателей о правилах безопасности при эксплуатации товаров 	Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик. Экзамен.
ПК 4.5. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие качества обслуживания покупателей правилам продажи товаров и порядку осуществления торговой деятельности - правильное консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров 	Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик. Экзамен.

<p>ПК 4.6. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарных норм и техники безопасности при подготовке торгово-технологического оборудования к работе и его эксплуатации - знание и соблюдение требований по эксплуатации торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и установленными правилами охраны труда и техники безопасности - бережное обращение с торгово-технологическим оборудованием 	<p>Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик. Экзамен.</p>
<p>ПК 4.7. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильное определение видов ККТ - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации ККТ - соблюдение алгоритма по организации рабочего места кассира - соблюдение последовательности выполнения расчетных операций - точное выявление неисправностей в работе ККТ, определение их причин и установление способов их исправления - соблюдение алгоритма работы на ККТ 	<p>Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик. Экзамен.</p>
<p>ПК 4.8. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знание признаков, позволяющих определить платежеспособность государственных денежных знаков - соблюдение правил определения признаков подлинности и платежеспособности билетов и металлических монет Банка России - точное выявление подделок в отношении государственных денежных знаков 	<p>Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик. Экзамен.</p>
<p>ПК 4.9. Оформлять документы по кассовым</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований к заполнению книги кассира – 	<p>Выполнение заданий в тестовой форме.</p>

операциям.	<p>операциониста, кассовых отчетов, пр. документов</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильное определение результата работы кассира за смену - соблюдение алгоритма оформления поступления в кассу и выбытия денежных средств из кассы с учетом требований 	<p>Наблюдение за выполнением практических работ. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик. Экзамен.</p>
ПК 4.10. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> - понимание материальной ответственности, прав и обязанностей работников торгового предприятия - правильное определение видов материальной ответственности работников торгового предприятия - соблюдение при выкладке товаров на оборудование в кассовой зоне правил, обеспечивающих сохранность ТМЦ - соблюдение правил оформления маркировки товаров - контроль сохранности ТМЦ через заполнение различных документов 	<p>Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практических работ. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик. Экзамен.</p>

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация интереса к будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессионального модуля; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики. 	<p>Наблюдение и экспертная оценка в процессе освоения профессионального модуля.</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и	<ul style="list-style-type: none"> - Своевременность выполнения и сдачи требуемых работ; - демонстрация эффективности и качественного выполнения заданий; - рациональность планирования и организации собственной деятельности. 	<p>Наблюдение и экспертная оценка в процессе освоения профессионального модуля, в том числе оценка самостоятельной работы обучающегося.</p>

качество.		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Оптимальное решение проблемных ситуаций в рамках освоения профессионального модуля.	Экспертная оценка решения ситуационных задач, проблемных ситуаций. Наблюдение и экспертная оценка принимаемых обучающимся решений в стандартных и нестандартных ситуациях в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Оперативность поиска необходимой информации; - использование различных источников, включая Интернет-ресурсы; - эффективное применение информации для выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и экспертная оценка использования обучающимся информационных методов и приемов в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения; - соблюдение речевого этикета; - своевременное и эффективное выполнение работы командой; - проявление ответственности за результаты командной работы.	Наблюдение и экспертная оценка командной работы в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Планирование обучающимся своего профессионального и личностного развития в ходе обучения.	Наблюдение и экспертная оценка в процессе освоения профессионального модуля.
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	- Соблюдение правил охраны труда при эксплуатации торгово-технологического оборудования; - организация обслуживания покупателей в соответствии с нормами действующего законодательства РФ; - соблюдение требований нормативных документов при	Наблюдение и экспертная оценка в процессе освоения профессионального модуля.

	осуществлении различных операций в сфере торговли.	
--	--	--

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

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

Таблица 3. Перечень дидактических единиц в МДК и заданий для проверки

Коды	Наименования	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Иметь практический опыт:			
ПО 1	обслуживания покупателей, продажи различных групп непродовольственных товаров	Качественное обслуживание покупателей. Соблюдение алгоритма по продаже непродовольственных товаров.	Экспертная оценка в ходе производственной практики.
ПО 2	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров	Качественное обслуживание покупателей. Соблюдение алгоритма по продаже продовольственных товаров.	Экспертная оценка в ходе производственной практики.
ПО 3	эксплуатации контрольно-кассовых машин и обслуживания покупателей	Соблюдение алгоритма по эксплуатации ККМ. Качественное обслуживание покупателей. Соблюдение алгоритмов расчетов с покупателями.	Экспертная оценка в ходе производственной практики.
Уметь:			
У 1	идентифицировать товары различных товарных групп	Правильная идентификация товаров.	Наблюдение за выполнением практической работы. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
У 2	оценивать качество по органолептическим показателям	Точная оценка качества товаров и определение их градаций качества. Правильное установление органолептических показателей для оценки	Наблюдение за выполнением практической работы. Экспертная оценка в ходе учебной и

		качества товаров.	производственной практик.
У 3	идентифицировать отдельные виды мебели для торговых организаций	Правильная идентификация видов торговой мебели.	Наблюдение за выполнением практической работы. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
У 4	распознавать дефекты пищевых продуктов	Правильное определение дефектов товаров и установление причин их возникновения.	Наблюдение за выполнением практической работы. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
У 5	создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров	Полное соблюдение оптимальных условий хранения товаров.	Наблюдение за выполнением практической работы. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
У 6	производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно – кассового оборудования	Соблюдение алгоритмов по подготовке измерительного, механического, технологического контрольно – кассового оборудования.	Наблюдение за выполнением практической работы. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
У 7	использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологического контрольно-кассовое оборудование	Правильное использование в технологическом процессе измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования. Соблюдение техники безопасности при использовании различного торгового оборудования.	Наблюдение за выполнением практической работы. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
У 8	работать на ККТ различных видов	Правильная эксплуатация ККТ различных видов.	Наблюдение за выполнением практической работы. Экспертная оценка в ходе учебной и

			производственной практик.
У 9	устранять мелкие неисправности при работе на ККТ	Точное определение видов неисправностей при работе на ККТ. Правильное устранение мелких неисправностей при работе на ККТ.	Наблюдение за выполнением практической работы. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
У 10	распознавать платежеспособность государственных денежных знаков	Точное определение признаков определения платежеспособности государственных денежных знаков. Правильное выявление подделок.	Наблюдение за выполнением практической работы. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
У 11	оформлять документы по кассовым операциям	Правильное оформление документов по кассовым операциям.	Наблюдение за выполнением практической работы. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
У 12	соблюдать правила техники безопасности	Точное соблюдение правил техники безопасности.	Наблюдение за выполнением практической работы. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
Знать:			
З 1	классификацию и ассортимент различных товарных групп	Правильное установление видов различных товаров.	Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практической работы. Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
З 2	показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение товаров	Точное определение показателей качества товаров. Правильное установление дефектов товаров и градаций их качества.	Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практической работы.

		Правильная расшифровка маркировки. Соблюдение условий хранения товаров.	Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
3 3	назначение, классификацию мебели для торговых организаций и требования, предъявляемые к ней	Точное определение видов торговой мебели и соблюдения предъявляемых к ней требований. Установление ее назначения	Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практической работы. Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
3 4	классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования	Правильное определение видов торгового оборудования и его назначения.	Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практической работы. Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
3 5	устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования	Точное представление устройства весоизмерительного оборудования и соблюдение правил его эксплуатации.	Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практической работы. Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
3 6	документы, регламентирующие применение ККТ	Соблюдение положений документов, регламентирующих применение ККТ.	Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практической работы. Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
3 7	основные режимы ККТ	Соблюдение алгоритмов работы в различных режимах ККТ.	Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за

			выполнением практической работы. Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
3 8	признаки платежеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета	Правильное установление признаков платежеспособности государственных денежных знаков, отличительных признаков платежных средств безналичного расчета. Соблюдение порядка получения, хранения и выдачи денежных средств,	Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практической работы. Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.
3 9	правила оформления документов по кассовым операциям	Соблюдение требований по оформлению документов по кассовым операциям.	Выполнение заданий в тестовой форме. Наблюдение за выполнением практической работы. Устный опрос. Экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик.

1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный).

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

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 4. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 04.01. Выполнение работ по профессиям 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров	Э
УП.01.	ДЗ

ПП.01.	ДЗ
ПМ.04.	Э (к)

II. Оценка освоения междисциплинарных курсов

2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: выполнение заданий в тестовой форме, выполнение практических работ, устный опрос, наблюдение за выполнением практических работ, экспертная оценка в ходе учебной и производственной практик, экзамен.

Оценка освоения МДК предусматривает использование накопительной системы оценивания и проведения экзамена по МДК, а также квалификационного экзамена по ПМ.

2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК

Таблица 5. Перечень заданий в МДК

Задания	Проверяемые результаты обучения	Тип задания	Возможности использования
- Контрольная работа по МДК - Задания практических работ по темам МДК - Задания экзамена по МДК	У 1 У 2 У 3 У 4 У 5 У 6 У 7 У 8 У 9 У 10 У 11 У 12	- Контрольная работа - Практические работы - Экзамен	- Текущий контроль - Рубежный контроль - Промежуточная аттестация
- Контрольная работа по МДК - Задания практических работ по темам МДК - Вопросы устного опроса - Задания экзамена по МДК	З 1 З 2 З 3 З 4 З 5 З 6 З 7 З 8 З 9	- Контрольная работа - Практические работы - Устный опрос - Экзамен	- Текущий контроль - Рубежный контроль - Промежуточная аттестация

III. Оценка по учебной и производственной практике

3.1. Формы и методы оценивания

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

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: оценка уровня сформированности общих и профессиональных компетенций при освоении ПМ.04. по результатам прохождения учебной (экспертное наблюдение, оценка выполнения практических работ) и производственной практики (отчет по практике).

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании аттестационного листа.

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

3.2.1. Учебная практика

Таблица 6. Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Изучение процедуры приемки товаров по количеству и качеству.	ПК 4.2, ПК 4.3	ОК 1 – 4, ОК 6 – 7, ОК 12	ПО 1, ПО 2; У 1, У 2, У 4,
Изучение видов ККМ и правил их эксплуатации, работа с денежными знаками.	ПК 4.6, ПК 4.7, ПК 4.8	ОК 1 – 4, ОК 6 – 7, ОК 12	ПО 1, ПО 2, ПО 3; У 6, У 7, У 8, У 9, У 10, У 12
Работа с товарами: их идентификация, оценка качества, подготовка к продаже.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.10	ОК 1 – 4, ОК 6 – 7, ОК 12	ПО 1, ПО 2; У 1, У 2, У 4,
Изучение условий, режимов и сроков хранения товаров.	ПК 4.3	ОК 1 – 4, ОК 6 – 7, ОК 12	ПО 1, ПО 2; У 1, У 2, У 4, У 5,
Изучение торгово-технологического оборудования.	ПК 4.6	ОК 1 – 4, ОК 6 – 7, ОК 12	ПО 1, ПО 2, ПО 3; У 3, У 6, У 7, У 8, У 9, У 12
Анализ документов по кассовым операциям и знакомство с порядком их оформления.	ПК 4.9	ОК 1 – 4, ОК 6 – 7, ОК 12	ПО 3; У 11,
Дифференцированный зачет.	ПК 4.1 – 4.10	ОК 1 – 4, ОК 6 – 7, ОК 12	ПО 1 – 3; У 1 – 12

3.2.2. Производственная практика

Таблица 7. Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Приемка товаров по количеству и качеству.	ПК 4.2	ОК 1 – 4, ОК 6 – 7, ОК 12	ПО 1, ПО 2; У 1, У 2, У 4
Подготовка товаров к продаже и выкладка товаров в торговом зале	ПК 4.1, ПК 4.10	ОК 1 – 4, ОК 6 – 7, ОК 12	ПО 1, ПО 2; У 1, У 2, У 3, У 4, У 12
Проверка условий и сроков хранения, сроков реализации товаров.	ПК 4.3	ОК 1 – 4, ОК 6 – 7, ОК 12	ПО 1, ПО 2; У 1, У 2, У 4, У 5,
Эксплуатация торгово-технологического оборудования.	ПК 4.6, ПК 4.7	ОК 1 – 4, ОК 6 – 7, ОК 12	ПО 1, ПО 2, ПО 3; У 3, У 6, У 7, У 8, У 9, У 12
Обслуживание покупателей.	ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.8	ОК 1 – 4, ОК 6 – 7, ОК 12	ПО 1, ПО 2, ПО 3; У 1, У 2, У 4, У 8, У 10, У 12
Оформление документов по кассовым операциям.	ПК 4.9	ОК 1 – 4, ОК 6 – 7, ОК 12	ПО 3; У 11
Консультирование покупателей о свойствах товаров, пищевой ценности, правилах их эксплуатации.	ПК 4.4, ПК 4.5	ОК 1 – 4, ОК 6 – 7, ОК 12	ПО 1, ПО 2; У 1, У 2, У 4

3.3. Форма аттестационного листа по практике

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время прохождения практики

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

Дата _____

Подписи руководителя
практики, ответственного
лица организации

IV. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

4.1. Формы проведения экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) представляет собой выполнение тестовых заданий и ответ на теоретический вопрос для проверки теоретических знаний, полученных при изучении программы ПМ (теоретическая часть), и практических заданий (практическая часть), направленных на оценку готовности обучающихся, завершивших освоение ПМ, к реализации вида профессиональной деятельности *Выполнение работ по профессиям 17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров.*

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

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

4.2. Форма оценочной ведомости

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

_____,
 обучающийся(аяся) на _____ курсе по специальности СПО

код и наименование _____ подготовки

базовой или углубленной

освоил(а) программу профессионального модуля _____

наименование профессионального модуля

в объеме _____ час. с «_____» _____ 20__ г. по «_____» _____ 20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практики)	Итоговая оценка по результатам контроля освоения ПМ	Формы промежуточной аттестации	Оценка

Итоги экзамена (квалификационного)

Коды и наименования проверяемых компетенций	Оценка (да / нет)

Дата ____ . ____ . 20__

Подписи членов экзаменационной комиссии
 _____ / ФИО, должность

4.3. Форма комплекта экзаменационных материалов

Состав

- I. Паспорт.
- II. Задание для экзаменуемого.
- III. Пакет экзаменатора.
 - III а. Условия.
 - III б. Критерии оценки.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (17351 Продавец непродовольственных товаров, 17353 Продавец продовольственных товаров)

по специальности СПО Коммерция (по отраслям) (базовая подготовка)
код специальности 38.02.04

Оцениваемые компетенции:

- ПК 4.1. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
 - ПК 4.2. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.
 - ПК 4.3. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
 - ПК 4.4. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.
 - ПК 4.5. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
 - ПК 4.6. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
 - ПК 4.7. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
 - ПК 4.8. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.
 - ПК 4.9. Оформлять документы по кассовым операциям.
 - ПК 4.10. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 4.1. – 4.10; ОК 1 – 4, 6, 7, 12.

Вариант № 1

Текст задания:

1. Теоретический вопрос.
2. Тест.
3. Практические задания.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Напишите ответ на теоретический вопрос, выполните задания теста и практические задания.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

1. Напишите ответ на теоретический вопрос.
2. Выполните задания теста.
3. Представьте в устной форме ответ на теоретический вопрос.
4. Выполните практические задания (задания 1 – 3 выполните письменно и сдайте на проверку, задания 4 – 7 – предусматривают демонстрацию умений).

Вы можете воспользоваться калькуляторами.

Максимальное время выполнения задания – 90 мин.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. Условия выполнения заданий

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых: 2.

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Ответ на теоретический вопрос: 20 мин.

Тест: 25 мин.

Практические задания: 45 мин.

Всего на экзамен: 90 мин.

Условия выполнения заданий

Задание 1 (теоретический вопрос).

Требования охраны труда: отсутствуют.

Оборудование:

- посадочные места по количеству обучающихся

- рабочее место преподавателя

Литература для экзаменуемых:

1. Иванов Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 272 с.
2. Косарева О.А. Теоретические основы товароведения: учебник. – М.: Университет «Синергия», 2017. – 176 с.
3. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник. – М.: Университет «Синергия», 2020. – 452 с.
4. Памбухчиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности: учебник. – 7-е изд., перераб. и доп. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2013. – 640 с.
5. Памбухчиянц О.В. Организация торговли: учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2014. – 296 с.
6. Чернухина Г.Н., Курганова Н.Ю. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда: учебник для СПО. – М.: Университет «Синергия», 2020. – 316 с.
7. Хасанова Р.В. Основы коммерческой деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с.

Дополнительная литература для экзаменатора:

1. Грибанова И.В., Смирнова Н.В. Организация и технология торговли: учебное пособие. – Минск: РИПО, 2019. – 203 с.
2. Дашков Л.П., Памбухчиянц О.В. Организация и управление коммерческой деятельностью. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2012. – 688 с.

3. Жулидов С.И. Организация коммерческой деятельности. Схемы и таблицы: учебно-методическое пособие. – Моршанск: ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж», 2017. – 95 с.
4. Навоенко И.В. Торговое оборудование: электронное учебное пособие. – Гомель: Гомельский государственный профессиональный аграрно-технический лицей. – URL : <https://ggpatl.gomel.by/navoenko/index.html>
5. Несчастные случаи, производственный травматизм и профессиональные заболевания: учебное пособие / сост. В.Ю. Контарева, С.Е. Башняк, Н.Г. Папченко. – Персиановский : Донской ГАУ, 2021. – 96 с.
6. Никитина Н.Ю., Шкурко В.Е., Шарова Ю.Е. Организация торгово-технологических процессов: учеб. пособие. – Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2016. – 112 с.
7. Оборудование торговых предприятий: краткий курс лекций для студентов / сост. Т.А. Трыкова. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, 2016. – 30 с.
8. Памбухчиянц О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. – 4-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2017. – URL : https://studref.com/369396/ekonomika/posobie_dlya_prodavtsa_prodovalstvennyh_tovarov
9. Товароведение продовольственных товаров: краткий курс лекций для студентов / Сост.: Н.А. Колотова. – Саратов: ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», 2016. – 108 с.

Задание 2 (тест).

Требования охраны труда: отсутствуют.

Оборудование:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- калькуляторы

Литература для экзаменуемых:

1. Иванов Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 272 с.
2. Косарева О.А. Теоретические основы товароведения: учебник. – М.: Университет «Синергия», 2017. – 176 с.
3. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник. – М.: Университет «Синергия», 2020. – 452 с.
4. Памбухчиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности: учебник. – 7-е изд., перераб. и доп. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 640 с.
5. Памбухчиянц О.В. Организация торговли: учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. – 296 с.

6. Чернухина Г.Н., Курганова Н.Ю. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда: учебник для СПО. – М.: Университет «Синергия», 2020. – 316 с.
7. Хасанова Р.В. Основы коммерческой деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с.

Дополнительная литература для экзаменатора:

1. Грибанова И.В., Смирнова Н.В. Организация и технология торговли: учебное пособие. – Минск: РИПО, 2019. – 203 с.
2. Дашков Л.П., Памбухчиянц О.В. Организация и управление коммерческой деятельностью. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. – 688 с.
3. Жулидов С.И. Организация коммерческой деятельности. Схемы и таблицы: учебно-методическое пособие. – Моршанск: ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж», 2017. – 95 с.
4. Навоенко И.В. Торговое оборудование: электронное учебное пособие. – Гомель: Гомельский государственный профессиональный аграрно-технический лицей. – URL : <https://ggpatl.gomel.by/navoenko/index.html>
5. Несчастные случаи, производственный травматизм и профессиональные заболевания: учебное пособие / сост. В.Ю. Контарева, С.Е. Башняк, Н.Г. Папченко. – Персиановский : Донской ГАУ, 2021. – 96 с.
6. Никитина Н.Ю., Шкурко В.Е., Шарова Ю.Е. Организация торгово-технологических процессов: учеб. пособие. – Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2016. – 112 с.
7. Оборудование торговых предприятий: краткий курс лекций для студентов / сост. Т.А. Трыкова. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, 2016. – 30 с.
8. Памбухчиянц О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. – 4-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2017. – URL : https://studref.com/369396/ekonomika/posobie_dlya_prodavtsa_prodovalstvennyh_tovarov
9. Товароведение продовольственных товаров: краткий курс лекций для студентов / Сост.: Н.А. Колотова. – Саратов: ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», 2016. – 108 с.

Задание 3 (практические задания).

Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности.

Оборудование:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- контрольно-кассовая техника
- весоизмерительное оборудование
- торговый инвентарь

Литература для экзаменуемых:

1. Иванов Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 272 с.
2. Косарева О.А. Теоретические основы товароведения: учебник. – М.: Университет «Синергия», 2017. – 176 с.
3. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник. – М.: Университет «Синергия», 2020. – 452 с.
4. Памбухчиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности: учебник. – 7-е изд., перераб. и доп. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2013. – 640 с.
5. Памбухчиянц О.В. Организация торговли: учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2014. – 296 с.
6. Чернухина Г.Н., Курганова Н.Ю. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда: учебник для СПО. – М.: Университет «Синергия», 2020. – 316 с.
7. Хасанова Р.В. Основы коммерческой деятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с.

Дополнительная литература для экзаменатора:

1. Грибанова И.В., Смирнова Н.В. Организация и технология торговли: учебное пособие. – Минск: РИПО, 2019. – 203 с.
2. Дашков Л.П., Памбухчиянц О.В. Организация и управление коммерческой деятельностью. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2012. – 688 с.
3. Жулидов С.И. Организация коммерческой деятельности. Схемы и таблицы: учебно-методическое пособие. – Моршанск: ТОГБПОУ «Многоотраслевой колледж», 2017. – 95 с.
4. Навоенко И.В. Торговое оборудование: электронное учебное пособие. – Гомель: Гомельский государственный профессиональный аграрно-технический лицей. – URL : <https://ggpatl.gomel.by/navoenko/index.html>
5. Несчастные случаи, производственный травматизм и профессиональные заболевания: учебное пособие / сост. В.Ю. Контарева, С.Е. Башняк, Н.Г. Папченко. – Персиановский : Донской ГАУ, 2021. – 96 с.
6. Никитина Н.Ю., Шкурко В.Е., Шарова Ю.Е. Организация торгово-технологических процессов: учеб. пособие. – Екатеринбург: Изд-во Урал. ун-та, 2016. – 112 с.
7. Оборудование торговых предприятий: краткий курс лекций для студентов / сост. Т.А. Трыкова. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, 2016. – 30 с.
8. Памбухчиянц О.В. Пособие для продавца продовольственных товаров. – 4-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2017. – URL

[:https://studref.com/369396/ekonomika/posobie_dlya_prodavtsa_prodoovolstvennyh_t_o_varov](https://studref.com/369396/ekonomika/posobie_dlya_prodavtsa_prodoovolstvennyh_t_o_varov)

9. Товароведение продовольственных товаров: краткий курс лекций для студентов / Сост.: Н.А. Колотова. – Саратов: ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», 2016. – 108 с.

Инструкция:

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.
2. Ознакомьтесь с оборудованием для выполнения практических заданий.
3. Выполните задания в соответствии с алгоритмом.

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата
Теоретический вопрос: написание ответа на вопрос и устное его представление. Тестовые задания (ТЗ): выбор одного варианта ответа из 3-х предложенных.	ПК 4.1 – ПК 4.10 (оценивается знаниевый компонент)	<ul style="list-style-type: none"> - знание алгоритма и правил подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки (ТЗ 1,2) - знание методов оценки качества товаров (ТЗ 3,4) - соблюдение алгоритма приемки товаров (ТЗ 3,4) - точное знание условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации различных товаров (ТЗ 5,6) - соблюдение правил консультирования и предоставления клиентам информации об условиях продаж и ассортименте продукции торгового предприятия (ТЗ 7) - правильное консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров (ТЗ 8) - знание и соблюдение требований по эксплуатации торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и установленными правилами охраны труда и техники безопасности (ТЗ 9,10, 11) - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации ККТ (ТЗ 12,13) - соблюдение последовательности выполнения расчетных операций (ТЗ 12,13) - знание признаков, позволяющих определить платежеспособность государственных денежных знаков (ТЗ 14)

		<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований к заполнению книги кассира – операциониста, кассовых отчетов, пр. документов (ТЗ 15,16) - понимание материальной ответственности, прав и обязанностей работников торгового предприятия (ТЗ 17,18) - правильное определение видов материальной ответственности работников торгового предприятия (ТЗ 17,18)
Практические задания (ПЗ)		
ПЗ 1: решение ситуационных задач, которые могут возникнуть в процессе работы продавца	ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.7, ПК 4.8	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие качества обслуживания покупателей правилам продажи товаров и порядку осуществления торговой деятельности - соблюдение последовательности выполнения расчетных операций - соблюдение правил определения признаков подлинности и платежеспособности билетов и металлических монет Банка России
ПЗ 2: решение ситуационных задач по определению неисправностей при работе с ККТ	ПК 4.7	<ul style="list-style-type: none"> - точное выявление неисправностей в работе ККТ, определение их причин и установление способов их исправления
ПЗ 3: написание алгоритма подготовки к продаже определенных товаров	ПК 4.1	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологической последовательности при подготовке, размещении и выкладке товаров
ПЗ 4: оформление кассового документа	ПК 4.7, ПК 4.9	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение алгоритма работы на ККТ - соблюдение требований к заполнению книги кассира – операциониста, кассовых отчетов, пр. документов
ПЗ 5: организация рабочего места кассира, обслуживание покупателя	ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ПК 4.7, ПК 4.8	<ul style="list-style-type: none"> - точное установление качества товаров при использовании органолептического метода оценки - правильное выполнение действий для проверки цены товара на ККТ - соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов - соответствие качества обслуживания покупателей правилам продажи товаров и порядку осуществления торговой деятельности - соблюдение санитарных норм и техники безопасности при подготовке торгового-технологического оборудования к работе и его

		<p>эксплуатации</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание и соблюдение требований по эксплуатации торгово-технологического оборудования в соответствии с назначением и установленными правилами охраны труда и техники безопасности - бережное обращение с торгово-технологическим оборудованием <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации ККТ - соблюдение алгоритма по организации рабочего места кассира - соблюдение последовательности выполнения расчетных операций - соблюдение алгоритма работы на ККТ <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил определения признаков подлинности и платежеспособности билетов и металлических монет Банка России
ПЗ 6: оформление кассового документа	ПК 4.7, ПК 4.9	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение алгоритма работы на ККТ - соблюдение требований к заполнению книги кассира – операциониста, кассовых отчетов, пр. документов
ПЗ 7: оформление кассового документа	ПК 4.7, ПК 4.9, ПК 4.10	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение алгоритма работы на ККТ - соблюдение требований к заполнению книги кассира – операциониста, кассовых отчетов, пр. документов - контроль сохранности ТМЦ через заполнение различных документов

III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Выполнение задания:

Экспертный лист Вариант 1

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка
ПК 4.1	- знание алгоритма и правил подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки (ТЗ 1,2)	Да Нет
	- соблюдение технологической последовательности при подготовке, размещении и выкладке товаров	Да Нет
ПК 4.2	- знание методов оценки качества товаров	Да Нет
	- соблюдение алгоритма приемки товаров	Да

		Нет
	- точное установление качества товаров при использовании органолептического метода оценки	Да Нет
	- правильное выполнение действий для проверки цены товара на ККТ	Да Нет
ПК 4.3	- точное знание условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации различных товаров	Да Нет
	- соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов	Да Нет
ПК 4.4	- соблюдение правил консультирования и предоставления клиентам информации об условиях продаж и ассортименте продукции торгового предприятия	Да Нет
	- соответствие качества обслуживания покупателей правилам продажи товаров и порядку осуществления торговой деятельности	Да Нет
ПК 4.5	- правильное консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров	Да Нет
	- соответствие качества обслуживания покупателей правилам продажи товаров и порядку осуществления торговой деятельности	Да Нет
ПК 4.6	- знание и соблюдение требований по эксплуатации торгового-технологического оборудования в соответствии с назначением и установленными правилами охраны труда и техники безопасности	Да Нет
	- соблюдение санитарных норм и техники безопасности при подготовке торгового-технологического оборудования к работе и его эксплуатации	Да Нет
	- знание и соблюдение требований по эксплуатации торгового-технологического оборудования в соответствии с назначением и установленными правилами охраны труда и техники безопасности	Да Нет
	- бережное обращение с торговым-технологическим оборудованием	Да Нет
ПК 4.7	- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации ККТ	Да Нет
	- соблюдение последовательности выполнения расчетных операций	Да Нет
	- точное выявление неисправностей в работе ККТ, определение их причин и установление способов их исправления	Да Нет
	- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации ККТ	Да Нет
	- соблюдение алгоритма по организации рабочего места кассира	Да Нет
	- соблюдение алгоритма работы на ККТ	Да Нет
ПК 4.8	- знание признаков, позволяющих определить платежеспособность государственных денежных знаков	Да Нет
	- соблюдение правил определения признаков подлинности и платежеспособности билетов и металлических монет Банка России	Да Нет

ПК 4.9	- соблюдение требований к заполнению книги кассира – операциониста, кассовых отчетов, пр. документов	Да Нет
ПК 4.10	- понимание материальной ответственности, прав и обязанностей работников торгового предприятия (ТЗ 17,18)	Да Нет
	- правильное определение видов материальной ответственности работников торгового предприятия	Да Нет
	- контроль сохранности ТМЦ через заполнение различных документов	Да Нет

Экспертный лист Вариант 2

Показатели деятельности	Выполнил	Не выполнил
Правильное соблюдение технологической последовательности при подготовке, размещении и выкладке товаров		
Точная проверка качества и количества товаров, качества упаковки, наличия маркировки, правильности цен на товары и услуги		
Точное соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации товаров		
Качественное обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации		
Качественное обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров		
Правильная эксплуатация торгово-технологического оборудования		
Правильная эксплуатация контрольно-кассовой техники и точное выполнение расчетных операций с покупателями		
Правильная проверка платежеспособности государственных денежных знаков		
Оформление документов по кассовым операциям в соответствии с требованиями		
Эффективный контроль сохранности товарно-материальных ценностей		

2. Устное обоснование:

В устной форме происходит представление ответа на теоретический вопрос. Устное комментирование обучающимся предусмотрено при выполнении практических заданий № 4,5,6,7.

4.4. Перечень заданий, выполняемых в ходе экзамена (квалификационного)

Таблица 8. Перечень заданий экзамена

№ заданий	Проверяемые результаты обучения (ПК, ОК)	Тип задания
Задание 1 (ответ на теоретический вопрос)	ПК 4.1 – ПК 4.10; ОК 1 – 4, 6-7, 12	Вопрос
Задание 2 (тест)	-	-
ТЗ 1	ПК 4.1; ОК 1 – 4, 7	Вопрос для тестирования
ТЗ 2	ПК 4.1; ОК 1 – 4, 7	Вопрос для тестирования
ТЗ 3	ПК 4.2; ОК 1 – 4, 7, 12	Вопрос для тестирования
ТЗ 4	ПК 4.2; ОК 1 – 4, 7, 12	Вопрос для тестирования
ТЗ 5	ПК 4.3; ОК 1 – 4, 7, 12	Вопрос для тестирования
ТЗ 6	ПК 4.3; ОК 1 – 4, 7, 12	Вопрос для тестирования
ТЗ 7	ПК 4.4; ОК 1 – 4, 7	Вопрос для тестирования
ТЗ 8	ПК 4.5; ОК 1 – 4, 7	Вопрос для тестирования
ТЗ 9	ПК 4.6; ОК 1 – 4, 7	Вопрос для тестирования
ТЗ 10	ПК 4.6; ОК 1 – 4, 7	Вопрос для тестирования
ТЗ 11	ПК 4.6; ОК 1 – 4, 7, 12	Вопрос для тестирования
ТЗ 12	ПК 4.7; ОК 1 – 4, 7, 12	Вопрос для тестирования
ТЗ 13	ПК 4.7; ОК 1 – 4, 7, 12	Вопрос для тестирования
ТЗ 14	ПК 4.8; ОК 1 – 4, 7, 12	Вопрос для тестирования
ТЗ 15	ПК 4.9; ОК 1 – 4, 7, 12	Вопрос для тестирования
ТЗ 16	ПК 4.9; ОК 1 – 4, 7, 12	Вопрос для тестирования
ТЗ 17	ПК 4.10; ОК 1 – 4, 7, 12	Вопрос для тестирования
ТЗ 18	ПК 4.10; ОК 1 – 4, 7, 12	Вопрос для тестирования
Задание 3 (практическая часть)	-	-
ПЗ 1	ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.7, ПК 4.8; ОК 1 – 4, 6, 7, 12	Ситуационные задачи
ПЗ 2	ПК 4.7; ОК 1 – 4, 7, 12	Ситуационные задачи
ПЗ 3	ПК 4.1; ОК 1 – 4, 7, 12	Ситуационная задача
ПЗ 4	ПК 4.7, ПК 4.9; ОК 1 – 4, 7, 12	Практическое задание
ПЗ 5	ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ПК 4.7, ПК 4.8; ОК 1 – 4, 6, 7, 12	Практическое задание
ПЗ 6	ПК 4.7, ПК 4.9; ОК 1 – 4, 7, 12	Практическое задание
ПЗ 7	ПК 4.7, ПК 4.9, ПК 4.10; ОК 1 – 4, 7	Практическое задание

Приложение 1. Задания для оценки освоения МДК

Комплект оценочных средств по МДК 04.01

Контрольная работа по МДК 01.01. Организация коммерческой деятельности

Часть 1. Контрольная работа по теме «Продажа непродовольственных товаров»

Контрольная работа проводится в форме тестирования. Из вопросов формируются 2 варианта контрольной работы по 18 заданий.

Тест состоит из 18 заданий. Оценка за задания с 1 по 16 составляет 1 балл, а 17-18 задания оцениваются в несколько баллов (15 задание = 9 баллов, 16 задание = 5 баллов). Соответственно, максимальное количество баллов, которое можно получить за выполнение теста, - 30 баллов. Баллы переводятся в отметку в соответствии с процентной шкалой.

1. Немеханическим оборудованием торгового зала не является:
 - а) горки
 - б) примерочные кабины
 - +в) весы

2. Приспособления, инструменты и приборы, применяемые в торговом процессе, называются:
 - +а) торговый инвентарь
 - б) механическое оборудование
 - в) немеханическое оборудование

3. Носитель информации о товарной единице и цене за данную единицу товара – это:
 - а) кассовый чек
 - +б) товарный ценник
 - в) товарный отчет

4. К функциональным свойствам товара относится:
 - +а) назначение
 - б) красота
 - в) удобство

5. Ассортимент швейных изделий не включает:
 - а) головные уборы
 - б) одежду
 - +в) горжеты

6. Сорочки мужские относят в группу:

- а) мужская верхняя одежда
- +б) верхнее белье
- в) нижнее белье

7. Классификация парфюмерных изделий по половозрастному признаку не содержит:

- а) универсальную
- б) женскую
- +в) школьную

8. Предупреждающие надписи на ящиках со стеклом не содержат:

- а) осторожно стекло
- б) верх
- +в) беречь от дождя

9. Плотность изделий высокая, черепок спекшийся, в тонких слоях просвечивает, цвет с голубоватым оттенком, при ударе о край издает высокий звук, твердость глазури высокая:

- +а) фарфор
- б) фаянс
- в) майолика

10. Какую педагогическую направленность имеют игрушки: ведерки, лопатки, грабли, наборы инструментов:

- а) развивающие движение и восприятие
- б) умственное развитие
- +в) трудовые навыки

11. Ассортимент канцелярских товаров не содержит:

- +а) ручки
- б) калькуляторы
- в) степлеры

12. Какие из перечисленных волокон относятся к натуральным волокнам:

- а) шелк ацетатный, шерсть, хлопок
- б) вискоза, шелк ацетатный, лен, хлопок;
- +в) шелк, шерсть, хлопок, лен

13. Сырые невыделанные шкуры – это:

- а) пушно-меховые полуфабрикаты
- +б) пушно-меховое сырье
- в) пушно-меховые изделия

14. Какие строительные материалы способны при смешивании с водой образовывать пластическое тесто и затвердевать в камневидное тело:

- а) кровельные материалы
- +б) минеральные вяжущие вещества
- в) материалы для остекления

15. Какая мебель относится к трансформируемой мебели:

- +а) кресло-кровать, кровать-диван
- б) стол-тумба, кровать-раскладушка?

16. На изделия из золота должны стоять:

- а) только проба
- +б) проба и именник
- в) только именник

17. Каким методом определяется качество товаров в магазине:

- а) расчетным
- б) экспертным
- +в) органолептическим

18) Самый ценный российский мех- это:

- а) норка
- +б) соболь
- в) нутрия

19. Где должна находиться «Книга отзывов и предложений»?

- а) у директора магазина
- б) у администратора магазина
- +в) в торговом зале на видном и доступном месте

20. Изделия, отображающие национальные или региональные особенности культуры, а также памятные даты, достижения в спорте называются:

- +а) сувениры
- б) украшения
- в) талисманы

21. К какой группе товаров бытовой химии относят олифу?

- а) синтетические моющие средства
- б) клеящие материалы
- +в) лакокрасочные материалы

22. Какие из перечисленных ниже приборов относят к аудиотехнике:

- +а) радиоприемники
- б) видеоплееры

- +в) магнитофоны
- г) электроакустические приборы?

23. Назовите зимние виды пушнины:

- +а) соболь
- б) сурок
- +в) куница
- г) кролик
- +д) норка

24. Оборудование подсобных помещений:

- а) горки островные
- б) прилавки
- +в) подтоварники
- +г) стеллажи

25. Согласно ГОСТ 28371- 89 «Обувь. Определение сортности» кожаную обувь подразделяют на:

- +а) нестандартную
- +б) стандартную
- в) допустимую

26. По типу запахов парфюмерные товары имеют направления:

- +а) фантазийное
- +б) цветочное
- в) классическое

27. Как называется способ выкладки товаров, который предусматривает расположение однородных групп товаров в несколько рядов на всех полках горки сверху вниз?

- а) декоративная выкладка
- +б) вертикальная выкладка
- в) горизонтальная выкладка

28. Как называются знаки, которые информируют покупателя о правилах управления сложнотехническими товарами, о технике монтажа и наладки, о способах ухода за товаром?

- а) товарные
- +б) эксплуатационные
- в) манипуляционные

29. Как называется способ выкладки товаров в виде фигурных штабелей, пирамид, стопок, спиралей, позволяющий привлечь внимание покупателей?

- +а) декоративная выкладка
- б) вертикальная выкладка

в) демонстрационная выкладка

30. Как называются знаки, которые информируют покупателя о возможной опасности товаров или указывают на действия по предотвращению опасности?

- а) товарные
- б) эксплуатационные
- +в) предупредительные

31. Срок годности на товар – это:

- а) безотказность
- +б) сохраняемость
- в) ремонтпригодность

32. Определение качества с помощью слуха относится к:

- а) экспертному методу
- +б) органолептическому методу
- в) измерительному методу

33. Укажите соответствие назначения инвентаря его виду, заполнив таблицу:

Назначение инвентаря	Вид инвентаря
1) Для вскрытия тары	а) монетница
2) Вспомогательный	б) фляги, лотки
3) Рекламно-выставочный	в) щит с инструментами
4) Санитарно-гигиенический	г) гвоздодер, клещи, молоток
5) Противопожарный	д) щетки, урны
6) Счетный	е) гладильные доски, утюги, щетки
7) Для подготовки и продажи продовольственных товаров	ж) корзины для покупателей
8) Для хранения рабочего запаса товаров	з) ножи, совки, лопатки
9) Для подготовки и продажи непродовольственных товаров	и) манекены, держатели для ткани

1	2	3	4	5	6	7	8	9
г	ж	и	д	в	а	з	б	е

34. Установите соответствие видов торгового оборудования классификационному признаку.

Классификационный признак	Виды торгового оборудования
1. По месту использования	а) для торговых залов и подсобных помещений
2. По способу установки	б) для хранения товаров, подготовки товаров к продаже, показа товаров, для

	создания удобств покупателям, для расчета с покупателями т.д
3. По товарному профилю	в) неразборная, сборно - разборная
4. По назначению	г) специализированное и универсальное
5. По конструкции	д) пристенное, островное, настенное, встроенное, привитринное

1	2	3	4	5
а	д	г	б	в

35. Установите соответствие назначения инвентаря его виду:
Повтор используемых позиций недопустим.

Вид инвентаря	Назначение инвентаря
1. утюги, гладильные доски, щетки	а) для вскрытия тары
2. корзины, тележки для покупателей	б) вспомогательный
3. щитки для проверки электроприборов, лампочек	в) рекламно-выставочный
4. микрокалькуляторы, монетница, наколка для чеков, губочница	г) санитарно-гигиенический
5. щетки, швабры, веники, совки	д) противопожарный
6. щит с инструментами	е) счетный
7. гвоздодер, клещи, молоток	ж) для подготовки к продаже непродовольственных товаров
8. манекены, держатели одежды	з) для определения качества товаров
9. вешалки-плечики, держатели для юбок	и) для хранения рабочего запаса

1	2	3	4	5	6	7	8	9
ж	б	з	е	г	д	а	в	и

36. Определите последовательность процесса продажи товаров в торговом предприятии:

1	а) аргументация и показ товара
2	б) установление контакта с покупателем
3	в) собственно продажа
4	г) выявление потребности и выслушивание
5	д) денежные расчеты за товары

1	2	3	4	5
б	г	а	в	д

Критерии оценивания контрольной работы

Отметка «5» (отлично) – 27-30 баллов (90-100%)

Отметка «4» (хорошо) – 21-26 баллов (70-89%)

Отметка «3» (удовлетворительно) – 15-20 баллов (50-69%)

Отметка «2» (неудовлетворительно) – 0-14 баллов (менее 50%)

Часть 2. Контрольная работа по теме «Продажа продовольственных товаров»

Контрольная работа проводится в форме тестирования. Из вопросов формируются 2 варианта контрольной работы по 20 заданий.

Тест состоит из 20 заданий. Оценка за задания с 1 по 19 составляет 1 балл, а 20 задание оценивается в 3 балла. Соответственно, максимальное количество баллов, которое можно получить за выполнение теста, - 22 балла. Баллы переводятся в отметку в соответствии с процентной шкалой.

1. Какие продукты содержат много воды:

- а) манная крупа, рис
- +б) огурцы, арбузы
- в) чай, кофе

2. Какой углевод содержится в молоке:

- а) глюкоза
- +б) лактоза
- в) сахароза

3. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов:

- а) ароматические
- +б) дубильные
- в) красящие

4. В каком помещении хлеб плесневеет:

- +а) во влажном
- б) в сухом
- в) в холодильнике

5. С какой целью используют метод консервирования:

- а) сократить сроки хранения
- +б) уничтожить микробы

в) сохранить вкусовые качества?

6. От чего зависит сорт муки:

+а) от содержания отрубей

б) от вкуса и запаха

в) от количества клейковины

7. Какие крупы применяются в диетическом и детском питании:

а) горох, фасоль

+б) манная, рисовая

в) перловая, кукурузная

8. Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям:

а) вермишель, лапшу

б) ракушки, рожки

+в) перья, макароны

9. Какие концентраты относят к сухим завтракам:

а) крем сухой «Кофейный»

+б) кукурузные хлопья сладкие

в) кекс сухой «Ванильный»

10. Как подразделяют хлеб по рецептуре:

а) простой, формовой

+б) простой, улучшенный, сдобный

в) пшеничный, улучшенный, сдобный

11. Какие изделия относят к бараночным:

а) калачи московские, баранки

б) бублики, баранки

+ в) сушки, бублики, баранки

12. Какой сушеный виноград не имеет семян:

а) изюм

+б) кишмиш

13. Из каких плодов получают курагу:

а) из винограда, вишни

+б) из абрикосов, персиков

в) из сливы, черешни

14. Для каких изделий допустимо при поступлении в продажу «засахаривание»:

а) для варенья

- +б) для меда
- в) для джема, повидла

15. Когда возникает сахарное «поседение» - белый налет на шоколаде

- а) при высокой температуре;
- +б) при резких колебаниях температуры;
- в) при температуре 2С?

16. Какая консистенция халвы должна быть:

- а) твердая
- б) мягкая
- +в) легко режущаяся, слегка крошащаяся

17. Какие соки содержат больше витаминов:

- а) концентрированные
- +б) фруктовые прямого отжима
- в) восстановленные

18. Какую пряность используют в производстве колбас:

- а) анис
- +б) мускатный орех
- в) шафран

19. Какие молочные изделия можно замораживать:

- а) творог, творожные сырки
- б) сметану
- +в) творог, творожные полуфабрикаты

20. Какое растительное масло содержит больше витаминов, имеет выше пищевую ценность:

- +а) нерафинированное
- б) дезодорированное
- в) рафинированное

21. Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:

- а) замороженное
- +б) охлажденное
- в) парное

22. Какую рыбу можно реализовать в живом виде:

- +а) карася, карпа
- б) кильку, сельдь
- в) треску, судака

23. На какие товары оказывает негативное влияние свет:

- а) соль, сахар
- +б) маргарин, масло сливочное
- +в) картофель, лук репчатый

24. Назовите растительные масла:

- а) маргарин;
- б) маргагуселин;
- +в) соевое;
- +г) кукурузное;
- +д) оливковое.

25. Назовите способы консервирования:

- +а) пастеризация
- б) гомогенизация
- +в) замораживание
- +г) сушка
- д) гидрогенизация
- +е) маринование
- ж) бланширование

26. Назовите способы очистки растительных масел:

- а) пастеризация
- б) гомогенизация
- +в) гидратация
- +г) нейтрализация
- д) гидрогенизация
- +е) отбелка
- +ж) дезодорация

27. Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов:

- а) натрий, хлор
- +б) кальций, фосфор
- в) магний, калий

28. Какие углеводы относят к моносахаридам:

- а) крахмал, клетчатка
- +б) глюкоза, фруктоза
- в) сахароза, мальтоза

29. При получении, каких товаров используют стерилизацию:

- а) масла подсолнечного
- +б) мясных и рыбных консервов

в) сыра

30. К какому типу макаронных изделий относят вермишель;

- а) трубчатые
- +б) нитеобразные
- в) лентообразные

31. Какие изделия называют булочными:

- а) плюшки, ватрушки
- +б) батоны нарезные
- в) бублики, баранки

32. К какому виду требований относится точность взвешивания:

- а) торгово-эксплуатационные
- +б) метрологические
- в) санитарно-гигиенические

33. Что применяют при мариновании огурцов:

- а) ванилин, шафран
- +б) уксусную кислоту
- в) молочную кислоту

34. Какие вещества не входят в состав чайных напитков:

- +а) кофеин
- б) красящие
- в) ароматические

35. Какую пряность используют в изготовлении приправ:

- а) ванилин
- +б) горчицу
- в) шафран

36. Какие колбасы содержат меньше влаги и имеют более плотную консистенцию:

- +а) сырокопченые
- б) вареные
- в) варено-копченые

37. Продажа, каких товаров запрещается несовершеннолетним лицам:

- +а) табачные изделия и зажигалки
- +б) алкогольные напитки и пиво
- +в) зажигало

38. Наличие штрихового кода на товаре определяет:

- +а) подлинность
- б) гарантию
- в) красоту
- +г) страну

39. Установите соответствие требований, предъявляемых к весам, их характеристикам:

Требования, предъявляемые к весам	Характеристика требований к весам
а) метрологические	1.надежность
	2.точность
	3.устойчивость
б) торгово-эксплуатационные	4.удобство ухода
	5.скорость взвешивания
	6.чувствительность
в) санитарно-гигиенические	7.нейтральность материала
	8.постоянство показаний
	9.наглядность показаний

Требования	а	б	в
Характеристика требований	2, 3, 6, 8	1, 5, 9	4,7

40. Установите соответствие между определениями и их характеристиками:

Определение	Характеристика определения
1.срок хранения	а) дата, до которой продукт может предлагаться потребителю и не теряет своих потребительских характеристик
2.срок реализации	б) период, по истечении которого продукт считается непригодным для использования
3. срок годности	в) период, в течение которого продукт сохраняет свои свойства при соблюдении условий хранения

Определение	1	2	3
Характеристика определения	в	а	б

Критерии оценивания контрольной работы

Отметка «5» (отлично) – 19-22 баллов (90-100%)

Отметка «4» (хорошо) – 15-18 баллов (70-89%)

Отметка «3» (удовлетворительно) – 11-14 баллов (50-69%)

Отметка «2» (неудовлетворительно) – 0-13 баллов (менее 50%)

Приложение 2. Задания для экзамена квалификационного

Список теоретических вопросов (в каждом варианте – разные вопросы):

1. Организация рабочего места кассира.
2. Приемка товаров по количеству и качеству.
3. Охрана труда продавца.
4. Материальная ответственность продавца.
5. Учет товаров в магазине.
6. Оборудование торговых предприятий.
7. Эксплуатация весоизмерительного оборудования.
8. Эксплуатация контрольно-кассовых машин.
9. Учет кассовых операций в торговле.
10. Размещение товаров на хранение.
11. Хранение товаров.
12. Подготовка товаров к продаже.
13. Выкладка товаров в торговом зале.
14. Основные элементы процесса продажи товаров.
15. Технология процесса продажи при различных 3-х формах продажи товаров.
16. Контроль качества товаров.
17. Расчеты с покупателями.
18. Документы по кассовым операциям.
19. Культура обслуживания покупателей.
20. Маркировка товаров и товарная информация.
21. Права и обязанности покупателя.
22. Торговый инвентарь.
23. Культура продавца.
24. Инвентаризация товарно – материальных ценностей.
25. Ценники на товары. Товарные чеки.

Вариант 1

Тест:

1. При каком способе выкладки плоскость горки делят на 3-4 части и заполняют различными товарами?
 - а) при горизонтальном способе
 - б) при смешанном способе
 - в) при вертикальном способе

2. Почему при выкладке специи и пряности изолируют от других товаров?
 - +а) потому, что они имеют резкие специфические запахи
 - б) чтобы обеспечить санитарные требования
 - в) чтобы соблюдать правила товарного соседства

3. Оценка качества включает операции:

А) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями

+Б) выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями

В) выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями

4. В магазине товар принимают:

а) по количеству

б) по качеству

+в) по количеству и качеству

5. Время, в течение которого товары должны быть реализованы – это:

а) предельные сроки хранения

б) очередность реализации

+в) сроки реализации

6. При понижении температуры относительная влажность воздуха:

+а) возрастает

б) уменьшается

в) не изменяется

7. Свойства товара, обуславливающие его полезность в процессе эксплуатации и потребления, называются:

+а) потребительскими свойствами

б) свойствами назначения

в) функциональными свойствами

8. Биологическая ценность продуктов обусловлена содержанием:

а) жиров и углеводов

б) клетчатки и молочной кислоты

+в) белков, витаминов и минеральных веществ

9. К какому оборудованию, используемому на предприятиях торговли, относят электрокофеварки и электрокипятильники?

а) торговые автоматы

б) измельчительно – режущее оборудование

+в) тепловое оборудование

10. Какие требования, предъявляемые к торговой мебели, определяют форму, пропорции, цвет мебели:

а) эксплуатационные

б) технические

+в) эргономические

11. Допускается ли взвешивание на весах товаров, превышающих по массе наибольший предел взвешивания:

а) да

+б) нет

в) на усмотрение продавца

12. Какое устройство не допускает работу машины при отсутствии контрольной или чековой ленты?

+а) блокирующие

б) оперативное

в) передаточное

13. Какой механизм может быть односторонним и двусторонним дающий возможность покупатель видеть сумму?

а) установочный

+б) индикаторный

в) счетный

14. Характерная особенность ирисной печати?

а) печать с использованием технологии нанесения двух и более красок на одну печатную форму, при которой участки с различными красками имеют резкие границы

+б) печать с использованием приема плавного перехода цвета в виде раскатов. На банкноте наблюдается плавное изменение цвета при переходе от одной краске к другой

15. Каким отчетом завершается смена кассира?

+а) Z

б) X

в) Ф

16. При снятии какого отчета происходит занесение итоговых сумм продажи товаров за день в фискальную память машины?

а) отчет без гашения

+б) отчет с гашением

в) фискальный отчет

17. Материальная ответственность – это?

+а) обязанность торговых работников возместить нанесенный ими торговому предприятию ущерб от порчи и хищения товарно-материальных ценностей, а также вследствие любого действия или бездействия работника, повлекшего за собой убытки

- б) соблюдение режима хранения, завоза товаров в нужном количестве и ассортименте, бережного отношения к ним, честности торговых работников
- в) сохранность количества и качества товаров и тары, сырья и материалов, зданий, сооружений, наличных денег и т.д.

18. К работе с материальной ответственностью не допускаются лица:

- а) не имеющие практических умений и навыков в работе
- +б) ранее судимые или уволенные за растраты и хищения
- в) постоянно не проживающие в данной местности

Практическое задание:

Задание 1

Решить ситуационные задачи.

Ситуация	Ваши действия
1. Обрыв контрольной ленты в течение дня	
2. Претензия покупателя к кассиру о неправильно выданной сдачи	
3. Покупатель обратился с просьбой принять (внести за покупку) порванную купюру	
4. Отсутствие разменной монеты при обслуживании покупателя	
5. Покупатель просит вернуть деньги по чеку с неясными реквизитами	
6. Проверяющий с налоговой инспекции, предъявив удостоверение, обратился с просьбой произвести подсчет фактической денежной выручки	
7. Кассиру необходимо покинуть рабочее место	

ЭТАЛОН:

Ситуация	Ваши действия
1. Обрыв контрольной ленты в течение дня	Ее необходимо заправить и получить нулевой чек.
2. Претензия покупателя к кассиру о неправильно выданной сдаче	Вызвать администратора и вместе с ним снимаем кассу.
3. Покупатель обратился с просьбой принять (внести за покупку) порванную купюру	Такую купюру принимают, если она утратила меньше 45% своего размера.
4. Отсутствие разменной монеты при обслуживании покупателя	Нужно позвать администратора или старшего кассира.
5. Покупатель просит вернуть деньги по чеку с неясными реквизитами.	Вызываем администратора, снимаем кассу и смотрим на контрольной ленте отпечатки, получаем нулевой чек и на этом нулевом чеке

	пишем ту сумму, которая плохо прошла
6. Проверяющий с налоговой инспекции, предъявив удостоверение, обратился с просьбой произвести подсчет фактической денежной выручки.	Пригласить администратора или старшего кассира и вместе с ним снимаем показания счетчиков.
7. Кассиру необходимо покинуть рабочее место.	При необходимости покинуть кассовую машину нужно перед этим ее заблокировать, закрыть денежный ящик и взять ключи с собой.

Задание 2

Определить возможные причины неисправностей, которые могут возникнуть при работе на ККТ, а также предложить способы их устранения.

Наименование неисправности, проявление и дополнительные признаки	Вероятная причина	Способы устранения
Машина не включается		
Машина отпечатала строку и подает звуковые сигналы при нажатии на любую клавишу		
Машина не гасит дневную информацию и появляется сообщение ГСП		
Не выходит чек из чекового отверстия на крышке машины		
Не работает индикатор		
Машина многократно самопроизвольно включается и выключается (перезапускается) или отключается при работе		

ЭТАЛОН:

Наименование неисправности, проявление и дополнительные признаки	Вероятная причина	Способы устранения
Машина не включается	Аккумулятор полностью разряжен	Поставьте машину на зарядку на 8 ч.
Машина отпечатала строку и подает звуковые сигналы при нажатии на любую клавишу	Был открыт чек	Нажмите клавишу «С» и закройте чек
Машина не гасит дневную	Переполнен регистр общих	Вызовите специалиста по

информацию и появляется сообщение ГСП	накоплений	ремонту
Не выходит чек из чекового отверстия на крышке машины	Неверно установлена бумага	Вставьте правильно бумагу
Не работает индикатор	Аккумулятор разрядился или машина неисправна	1. Проверьте работу машины от сети 220 В. 2. Вызовите специалиста по ремонту <i>Примечание.</i> При эксплуатации машины в низких t возможно ухудшение контрастности изображения и замедление времени реакции индикатора. Зарядите или замените аккумулятор
Машина многократно самопроизвольно включается и выключается (перезапускается) или отключается при работе	Разрядится аккумулятор или понижено напряжение питающей сети	Выключите машину и вызовите специалиста по ремонту

Задание 3

Написать алгоритм подготовки к продаже хлебобулочных изделий.

ЭТАЛОН:

При подготовке к продаже сортируют по сортам и видам, проверяют качество. По просьбе покупателя ржаной, пшеничный хлеб разрезают на две или четыре равные части. Баранки, сушки предварительно фасуют по 250, 500, 1 000 г. При подготовке хлебобулочных изделий к продаже, выкладке их в торговом зале особенно важно соблюдать требования санитарии и гигиены.

Задание 4

Оформить X – отчет.

Задание 5

1. Организовать рабочее место контролера-кассира.
2. Подготовить контрольно-кассовую машину к работе.
3. Произвести обслуживание покупателя:
 - Минеральная вода: 5 бутылок по цене 45-30 руб
 - Крупа гречневая: 1,300 г по цене 137-00 за 1 кг (требуется произвести взвешивание и подсчитать стоимость)
 - Майонез: 3 упаковки по цене 160-75 руб
 - Конфеты: 350 г по цене 420-00 руб за 1 кг (требуется произвести взвешивание и подсчитать стоимость)

- Аннулировать 1-ю покупку.

- Подсчитать стоимость всей покупки, отбить чек со сдачей. Деньги покупателя 1500 руб.
- Определить признаки платежеспособности государственных денежных знаков (500 руб).

Задание 6

Оформить Z – отчет.

Задание 7

На основании полученных X- и Z – отчетов оформить книгу кассира – операциониста.

Вариант 2

1. В магазинах какого типа используется декоративная выкладка?
 - а) в магазинах с открытой выкладкой
 - б) в магазинах самообслуживания
 - в) в магазинах традиционного типа
2. Рациональное размещение товаров позволяет:
 - а) правильно спланировать покупательские потоки, сократить время на отбор товаров
 - б) увеличить пропускную способность магазина
 - в) уменьшить затраты труда персонала магазина при пополнении товарных запасов в торговом зале
3. Основными факторами, сохраняющими качество продукции, являются:
 - +а) упаковывание, транспортирование, хранение
 - б) упаковывание, транспортирование, хранение, производство товаров
 - в) упаковывание, хранение, контроль качества продукции
4. Приемке и оприходованию подлежат:
 - а) только доброкачественные товары
 - б) только товары, имеющие сертификаты соответствия
 - +в) только доброкачественные товары, отвечающие требованиям ГОСТ и ТУ
5. Состояние товара в обычных условиях его использования, хранения, транспортировки и реализации, при которых риск вреда жизни, здоровью и имуществу потребителя ограничен допустимым уровнем?
 - а) качество товара
 - б) доступность товара
 - +в) безопасность товара
6. Какое расфасованное сливочное масло при одних и тех же условиях хранения хранится дольше?

- а) упакованное в пергамент
- б) упакованное в полиэтиленовую пленку
- +в) упакованное в алюминиевую кашированную фольгу

7. Совокупность потребительских свойств товара – это:

- а) качественная характеристика товара
- б) качество пищевых продуктов
- +в) качество товаров

8. Энергетическая ценность продуктов обусловлена содержанием:

- а) жиров и углеводов
- б) клетчатки и молочной кислоты
- в) белков, витаминов и минеральных веществ

9. Весоизмерительное оборудование по виду указательного устройства бывает:

- +а) гирные, циферблатные, шкальные
- б) с визуальным отсчетом, с документальной регистрацией
- в) рычажно-механические, электромеханические, тензометрические

10. Измерительные приборы, предназначенные для определения массы груза:

- +а) весы
- б) мензурки
- в) пробирки

11. Какие требования предъявляемые к торговой мебели предусматривают создание максимальных удобств как для покупателей, так и для работников торговли?

- +а) эксплуатационные
- б) технические
- в) эргономические

12. Документ, регламентирующий применение контрольно-кассовой техники:

- а) Конституция РФ
- +б) Закон № 54РФ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации"
- в) Руководство по эксплуатации ККТ

13. Рабочий режим кассира – это?

- а) режим показания
- б) режим гашения
- +в) режим касса

14. Характерная особенность орловской печати?

+а) печать с использованием технологии нанесения двух и более красок на одну печатную форму, при которой участки с различными красками имеют резкие границы

б) печать с использованием приема плавного перехода цвета в виде раскатов. На банкноте наблюдается плавное изменение цвета при переходе от одной краске к другой

15. Контрольные ленты и книга кассира операциониста должны храниться

а) не менее 3 лет

+б) не менее 5 лет

в) не менее 1 года

16. Какой документ оформляется при выдаче денег из кассы?

+а) расходный кассовый ордер

б) приходный кассовый ордер

в) покупюрная опись

17. Материальная ответственность может быть:

а) частичной и полной

+б) полной и ограниченной

в) ограниченной и частичной

18. Что заключается с работниками магазина с целью сохранности ценностей?

а) соглашение о материальной ответственности

+б) договор о материальной ответственности

в) трудовой договор

Практическое задание:

Задание 1

Решить ситуационные задачи.

Ситуация	Ваши действия
1. Обрыв контрольной ленты в течение дня	
2. Претензия покупателя к кассиру о неправильно выданной сдачи	
3. Покупатель обратился с просьбой принять (внести за покупку) порванную купюру	
4. Отсутствие разменной монеты при обслуживании покупателя	

5. Покупатель просит вернуть деньги по чеку с неясными реквизитами	
6. Проверяющий с налоговой инспекции, предъявив удостоверение, обратился с просьбой произвести подсчет фактической денежной выручки	
7. Кассиру необходимо покинуть рабочее место	

Ситуация	Ваши действия
1. Обрыв контрольной ленты в течение дня	Ее необходимо заправить и получить нулевой чек.
2. Претензия покупателя к кассиру о неправильно выданной сдаче	Вызвать администратора и вместе с ним снимаем кассу.
3. Покупатель обратился с просьбой принять (внести за покупку) порванную купюру	Такую купюру принимают, если она утратила меньше 45% своего размера.
4. Отсутствие разменной монеты при обслуживании покупателя	Нужно позвать администратора или старшего кассира.
5. Покупатель просит вернуть деньги по чеку с неясными реквизитами.	Вызываем администратора, снимаем кассу и смотрим на контрольной ленте оттиски, получаем нулевой чек и на этом нулевом чеке пишем ту сумму, которая плохо прошла
6. Проверяющий с налоговой инспекции, предъявив удостоверение, обратился с просьбой произвести подсчет фактической денежной выручки.	Пригласить администратора или старшего кассира и вместе с ним снимаем показания счетчиков.
7. Кассиру необходимо покинуть рабочее место.	При необходимости покинуть кассовую машину нужно перед этим ее заблокировать, закрыть денежный ящик и взять ключи с собой.

Задание 2

Определить возможные причины неисправностей, которые могут возникнуть при работе на ККТ, а также предложить способы их устранения.

Наименование неисправности, проявление и дополнительные признаки	Вероятная причина	Способы устранения
Машина не включается		
Машина отпечатала строку и подает звуковые сигналы при нажатии на любую клавишу		
Машина не гасит дневную информацию и появляется сообщение ГСП		
Не выходит чек из чекового		

отверстия на крышке машины		
Не работает индикатор		
Машина многократно самопроизвольно включается и выключается (перезапускается) или отключается при работе		

Наименование неисправности, проявление и дополнительные признаки	Вероятная причина	Способы устранения
Машина не включается	Аккумулятор полностью разряжен	Поставьте машину на зарядку на 8 ч.
Машина отпечатала строку и подает звуковые сигналы при нажатии на любую клавишу	Был открыт чек	Нажмите клавишу «С» и закройте чек
Машина не гасит дневную информацию и появляется сообщение ГСП	Переполнен регистр общих накоплений	Вызовите специалиста по ремонту
Не выходит чек из чекового отверстия на крышке машины	Неверно установлена бумага	Вставьте правильно бумагу
Не работает индикатор	Аккумулятор разрядился или машина неисправна	1. Проверьте работу машины от сети 220 В. 2. Вызовите специалиста по ремонту <i>Примечание.</i> При эксплуатации машины в низких t возможно ухудшение контрастности изображения и замедление времени реакции индикатора. Зарядите или замените аккумулятор
Машина многократно самопроизвольно включается и выключается (перезапускается) или отключается при работе	Разрядится аккумулятор или понижено напряжение питающей сети	Выключите машину и вызовите специалиста по ремонту

Задание 3

Написать алгоритм подготовки к продаже молока и молочных продуктов.

ЭТАЛОН:

Молоко и молочные продукты относятся к скоропортящимся товарам, поэтому к продаже готовят минимальный запас. Товары должны быть тщательно проверены по

качеству и рассортированы. Расфасованный творог, масло выкладывают на открытых холодильниках-прилавках. Сливочное масло, сыр развешивают без довесков, упаковывают в пергамент, целлофан, полиэтилен или термоустойчивую пленку. Сметану фасуют в полимерную упаковку. Монолит сливочного масла вынимают из тары на лотки, снимают с него пергамент и обязательно зачищают от штифа — окислившегося пожелтевшего верхнего слоя. Зачищенный монолит масла с помощью струны разрезают на бруски, которые на подносе ставят на рабочем месте.

Задание 4

Оформить X – отчет.

Задание 5

1. Организовать рабочее место контролера-кассира.
2. Подготовить контрольно-кассовую машину к работе.
3. Произвести обслуживание покупателя:
 - Минеральная вода: 6 бутылок по цене 35-80 руб
 - Крупа гречневая: 1,700 г по цене 135-00 за 1 кг (требуется произвести взвешивание и подсчитать стоимость)
 - Майонез: 2 упаковки по цене 180-90 руб
 - Конфеты: 300 г по цене 400-00 руб за 1 кг (требуется произвести взвешивание и подсчитать стоимость)

- Аннулировать 3-ю покупку.
- Подсчитать стоимость всей покупки, отбить чек со сдачей. Деньги покупателя 2000 руб.
- Определить признаки платежеспособности государственных денежных знаков (1000 руб).

Задание 6

Оформить Z – отчет.

Задание 7

На основании полученных X- и Z – отчетов оформить книгу кассира – операциониста.

Лист регистрации дополнений и изменений в комплекте контрольно-оценочных средств профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

№ п/п	Номера измененных		Содержание изменения/ дополнения	№ протокола заседания ПЦК	Подпись председателя ПЦК	Дата ввода изменений	Подпись руководителя ОУ/ печать
	страниц	пунктов					
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							