

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ПМ.02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Залари, 2024

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю «Продажа продовольственных товаров» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир среднего профессионального образования по профессии, и рабочей программы профессионального модуля, Положение о промежуточной аттестации «ЗАПТ», Положением о текущем контроле «ЗАПТ».

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

**Разработчики:**

Андроненко Елена Васильевна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

**Рецензент:**

(от работодателя)

Заларинское ПОСПО

председатель

Багагинская Л.И.

(место работы)  
(инициалы, фамилия)

(занимаемая должность)

Рассмотрена и одобрена  
на методической комиссии  
сферы обслуживания  
От «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Протокол № \_\_\_  
Председатель МК  
Аникина А.В. \_\_\_\_\_

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ**

**3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МОДУЛЯ**

**5. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В АТТЕСТАЦИИ**

**6. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**

## **1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Результатом освоения, профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, программе профессионального модуля ПМ 02 «Продажа продовольственных товаров» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

### 2.1 Профессиональные и общие компетенции:

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

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ПК1. Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"><li>- выполнение работ по приемке товаров в соответствии с требованиями нормативных документов;</li><li>- осуществление приемки товаров по количеству и качеству</li><li>- оформление сопроводительных документов;</li><li>- оформления расхождений, выявленных при приемке товаров</li></ul>
ПК2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none"><li>- подготовка товаров к продаже;</li><li>- размещение и выкладка товаров в соответствии с требованиями</li></ul>
ПК 3 Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"><li>проведение расчетов с покупателями</li><li>- определение групп, подгрупп и видов продовольственных товаров.</li><li>- определение пищевой ценности продуктов;</li><li>- распознавание основных групп и ассортимента продовольственных товаров;</li><li>- определение качества различных групп продовольственных товаров;</li><li>- выявление дефектов продуктов;</li><li>-консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</li></ul>
ПК 4.. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"><li>- организация и соблюдение условий и сроков хранения товаров;</li><li>- Определение сроков хранения и годности товара по маркировки;</li><li>- установление сроков годности и сроков хранения продовольственных товаров.</li></ul>
ПК 5 Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	<ul style="list-style-type: none"><li>- организация и соблюдение условий и сроков хранения товаров;</li><li>- Определение сроков хранения и годности товара по маркировки;</li><li>- установление сроков годности и сроков хранения продовольственных товаров.</li></ul>
ПК 6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	<ul style="list-style-type: none"><li>установление градации качества пищевых продуктов при приемке, хранении и реализации;</li><li>- распознавание дефектов пищевых продуктов при реализации.</li></ul>

ПК 7 Изучать спрос покупателей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение видов покупательского спроса;</li> <li>- предложение взаимозаменяемых товаров покупателям.</li> </ul>
<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;</li> <li>-участие в профориентационной деятельности;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>- эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;</li> <li>– изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</li> </ul>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели;</li> <li>– формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности;</li> <li>– обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>– выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики);</li> <li>– личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>– самооценка качества выполнения поставленных задач;</li> <li>– соблюдение техники безопасности и Сан ПиНов.</li> </ul>
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>- правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</li> <li>- правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.</li> </ul>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Оперативный поиск необходимой информации;</li> <li>– отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач;</li> <li>– оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.</li> </ul>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– работы с различными видами информации;</li> <li>– владение различными способами самостоятельного поиска информации;</li> <li>– результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным</li> </ul>

	характером профессиональной деятельности; – использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; степень владения навыками бесконфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; -успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров	- соблюдение правил реализации товаров в соответствии с требованиями СанПиНа, стандартами и Правилами продаж.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

**ПО 1-** обслуживания покупателей;

**ПО 2** –продажи различных групп продовольственных товаров;

**Уметь:**

У1.идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

У2устанавливать градации качества пищевых продуктов;

У3 оценивать качество по органолептическим показателям;

У4распознавать дефекты пищевых продуктов;

У5 создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

У6рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

У7производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

У8 использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

**Знать:**

З1классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

З2особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

З3 ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

З4показатели качества различных групп продовольственных товаров;

З5 дефекты продуктов;

З6особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

З7классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

З8 технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

З9устройство и принципы работы оборудования;

З10 типовые правила эксплуатации оборудования;

- 311 нормативно-технологическую документацию по техническому - обслуживанию оборудования;
- 312 Закон о защите прав потребителей;
- 313 правила охраны труда.



### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Элемент модуля	Формы контроля			
			текущий	
	промежуточный	Раздел или тема	Форма контроля	ПК, ОК, ПО, У,З
<b>МДК 2. Розничная торговля продовольственными товарами.</b>	Диф. зачет			
		<b>Раздел 1. Осуществление торгово- технологического процесса</b>		ПК1;ПК2 У1;У2;У3 312
		<b>Тема 1.1. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле</b>	Устный опрос. Тестирование	
		Практические занятия:	Определение видов покупательского спроса	
		<b>Тема 1.2.Технология приемки товаров в магазинах</b>	Устный опрос Тестирование	
		<b>Практические занятия</b>	Оформление сопроводительных документов в соответствии с требованиями.	
		Самостоятельная работа	Составление схем: технология приемки товаров в магазинах	
\		<b>Тема 1.3. Технология хранения товаров и подготовки товаров к продаже</b>	Устный опрос Тестирование	
		Практические занятия:	Обработка данных поступления товаров от поставщиков и составление отчета.	
		Самостоятельная работа	Презентации по темам.	

	<b>Тема 1.4. Технология размещения и выкладки отдельных видов товаров</b>	Устный опрос Тестирование	
	<b>Практические занятия</b>	Составление схемы размещения и выкладки товаров.	
	Самостоятельная работа	Составление схемы размещения и выкладки товаров в торговом зале Магазина самообслуживания	
	<b>Тема 1.5 . Обслуживание покупателей</b>	Устный опрос Анализ кейс-стади	
	<b>Практические занятия</b>	Решение торговых ситуаций возникающих в процессе обслуживания	
	Самостоятельная работа	Изучение закона о защите прав потребителей	
	<b>Раздел 2. Обслуживание и консультирование покупателей.</b>		ПК3;ПК4 У1-У6 31-36;312
	<b>Тема 2.1. Товароведная характеристика зерномучных товаров</b>	Устный опрос Практическое занятие Тестирование	
	Практические занятия:	Определение видов крупы, органолептическая оценка качества крупы. Составление таблицы показателей качества видов круп. Определение видов и сорта ржаной и пшеничной муки по представленным образцам и стандартам. Составление таблицы показателей качества муки. Определение видов и сорта макаронных изделий. Органолептическая оценка качества макаронных изделий. Составление таблицы показателей качества макаронных изделий.	
	<b>Тема 2.2. Товароведная характеристика плодоовощных товаров</b>	Устный опрос Практическое занятие тестирование	

		Практические занятия:	<p>Определение видов и сортов клубнеплодов и корнеплодов, органолептическая оценка качества. Составление информации для покупателя о качестве клубнеплодов и корнеплодов.</p> <p>Определение видов свежих плодов, их помологических сортов. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества свежих плодов.</p> <p>Определение видов и ассортимента продуктов переработки овощей, плодов. Органолептическая оценка их качества.</p>	
		Самостоятельная работа.	Составление схем классификации товаров по темам.	
		<b>Тема 2.3. Товароведная характеристика вкусовых товаров</b>	Устный опрос, тестирование	
		Практические занятия:	Определение видов чая, кофе. Составление таблицы показателей качества чая, кофе.	
			Определение видов, группы пряностей и приправы. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества пряностей и приправ.	
		Самостоятельная работа	Составление схем классификации товаров по темам.	
		<b>Тема 2.5. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	Устный опрос Практические занятия Тестирование Анализ кейс-стади	
		Практические занятия	<p>Определение видов ассортимента молока и кисломолочных продуктов.</p> <p>Органолептическая оценка качества.</p> <p>Определение видов ассортимента сыров.</p> <p>Органолептическая оценка качества сыров.</p> <p>Определение видов ассортимента молочных консервов. Органолептическая оценка</p>	

			качества.	
		Самостоятельная работа	Составление схем классификации товаров по темам.	
		<b>Тема 2.6. Товароведная характеристика пищевых жиров</b>	Устный опрос, тестирование	
		Практические занятия:	Определение видов и органолептическая оценка качества пищевых жиров.	
		Самостоятельная работа	Составление схем классификации товаров по темам.	
		<b>Тема 2.7. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров</b>	Устный опрос, тестирование	
		<b>Практические занятия:</b>	Определение видов и ассортимента колбас, копченых мясных продуктов. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества видов колбас.	
		Самостоятельная работа	Составление схем классификации товаров по темам.	
		<b>Тема 2.8. Товароведная характеристика яиц и яичных продуктов.</b>	Устный опрос, тестирование	
		<b>Тема 2.9. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.</b>	Устный опрос, тестирование	
		<b>Практические занятия:</b>	Определение видов и ассортимента рыбы. Органолептическая оценка качества. Составление таблицы показателей качества видов рыбы. Распознавание ассортимента рыбных консервов. Расшифровка маркировки рыбных консервов. Определение качества.	

		<b>Раздел 3. Использование торгово-технологического оборудования</b>	ПК5;ПК6;ПК7 У7;У8; 37-313
		<b>Тема 3.1. Оснащение торговых предприятий</b>	Устный опрос, тестирование
		Практические занятия	Определение видов торгового оборудования и соблюдение правил безопасной эксплуатации. Подготовка весоизмерительного оборудования (рычажно-механические, электромеханические, товарные, автоматические и полуавтоматические) к работе, взвешивание и определение веса товара.
		Самостоятельная работа	Составление таблиц по техническим характеристикам и правилам безопасной эксплуатации: - Погрузочно-разгрузочных и штабелирующих машин - Механизации торгово-технологического процесса в торговом предприятии.
<b>Дифференцированный зачет по МДК.01.01</b>			
УП 01	Д/з	Оценка выполнения практических работ, оценка за выполнение квалификационной практической работы	ПК 1-ПК7 ОК 1 –ОК8 ПО1; ПО2 У1-У8; 31-313
ПП.01			
ПМ.01			

## **4.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **4.1.Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля в форме устного опроса.**

Тема 1. Общая часть товароведения.

1. На какие группы подразделяются продовольственные товары по учебной классификации?
2. Назовите продукты, содержащие наибольшее и наименьшее количество белков, жиров и углеводов?
3. Какие вещества определяют вкус пищевых продуктов (сладкий, терпкий, кислый, горький)?
4. Чем определяется пищевая ценность продуктов?
5. Какие вещества оказывают консервирующее действие при квашении (солении), мариновании и копчении продуктов?
6. Назовите принципы товарного соседства.
7. Как называется метод оценки качества продукта с помощью органов чувств человека? В какой последовательности такая оценка проводится?
8. Назовите основные категории стандартов. Из чего состоит обозначение стандарта?
9. Что подтверждает сертификат? Какие данные содержит этот документ?
10. Что такое срок хранения и срок годности продукта?

**Тема . Основные зерновые культуры.**

1. Какую крупу не надо варить?
2. Какая крупа варится дольше всех?
3. К какому виду круп относится толокно?
4. Из каких зерновых культур получают крупы манную, перловую, пшено?
5. Чем отличается ядрица от продела?
6. Отчего возникает горьковатый вкус муки?
7. Почему мука имеет слегка сладковатый вкус?
8. Какие батоны имеют узкую длинную форму?
9. Что подразумевается под крупными и надрывами на корке хлеба?
10. Почему при хранении хлеб плесневеет?
11. Чем отличаются сушки от баранок?
12. В какие бараночные изделия добавляют горчичное масло?
13. Что такое притвор?
14. Какие бараночные изделия дольше хранятся?
15. Чем отличаются сдобные сухари из муки высшего сорта от сдобных сухарей из первого сорта?
16. В чем особенность производства сдобных изделий?
17. Какие типы макаронных изделий имеются в продаже?
18. От чего зависит цвет макаронных изделий?
19. К какой группе макаронных изделий относят звездочки, ракушки, колечки?
20. В чем особенности маркировки макаронных изделий?

**Тема . Плодоовощные товары.**

1. По каким признакам классифицируют свежие овощи?
2. Что относят к клубнеплодам?
3. Какой корнеплод является самым ранним среди овощей?
4. Какие требования предъявляются к качеству моркови?
5. Какие овощи относятся к капустным, тыквенным и томатным?
6. Как классифицируются свежие плоды?
7. Какие плоды называют косточковыми?

8. Какие плоды называют настоящими?
9. Какой сорт хурмы отличается сладким, не вяжущим вкусом даже в твердом виде?
10. В какой стадии зрелости снимают яблоки зимних сортов?
11. Какие ягоды относятся к сложным?
12. Какой продукт получают при сушке сливы сорта венгерка?
13. Как классифицируют овощные консервы?
14. В чем отличие томат-пюре от томат-паста?
15. Какие овощи, плоды и грибы маринуют?
16. Что является консервантом для маринования?
17. В чем заключаются лечебные свойства чеснока?
18. Какие консервы относятся к закусточным?
19. Что такое бомбаж?
20. Почему возникает хлопущка банок?

#### **Тема Молочные товары.**

1. На какие виды подразделяют молоко в зависимости от особенностей получения?
  2. Каким бывает молоко в зависимости от термической обработки?
  3. Назовите разновидности молока. В чем особенности их получения и потребительские свойства?
  4. Какие продукты относятся к кисломолочным? В чем сущность технологии их получения?
  5. В чем особенность кисломолочных продуктов, выпускаемых под марками «Био», «Бифи»?
  6. Перечислите кисломолочные напитки, получаемые в результате молочного и смешанного брожения. Чем эти напитки отличаются друг от друга?
  7. Каким бывает йогурт в зависимости от рецептуры?
  8. В чем различие между «живым» йогуртом и йогуртными продуктами?
  9. Как получают сметану и какие она подразделяется в зависимости от % жирности?
  10. Какие требования предъявляются к качеству творога?
  11. На какие виды подразделяют мороженое в зависимости от состава и особенностей приготовления?
  12. Назовите ассортимент сгущенных и сухих молочных консервов.
  13. Какая информация наносится на крышку металлической банки с молочными консервами?
  14. Назовите основные этапы производства твердых сыров.
  15. На какие типы подразделяются твердые сыры в зависимости от особенностей производства?
- Дайте характеристику сырам каждого типа.
16. В чем особенность производства мягких сыров? На какие типы они подразделяются?
  17. В чем особенность производства рассольных сыров? На какие типы они подразделяются?
  18. В чем особенность производства плавленых сыров? На какие типы они подразделяются?
  19. Как получают сливочное масло?
  20. Перечислите виды сливочного масла и назовите содержание в них жира.

#### **Тема. Вкусовые товары.**

1. Почему при производстве черного чая лист темнеет?
2. Что делают, чтобы лист чая остался зеленым?
3. Чем чайные напитки отличаются от чая?
4. Какое кофе можно предложить больным диабетом?
5. К какой группе продовольственных товаров относят пряности?
6. Какие пряности используют в хлебопечении?
7. Как упаковывают и хранят соль?

8. В чем различие уксуса и уксусной эссенции?
9. Чем отличается водка от спирта?
10. Чем отличаются полусладкие и сладкие настойки от наливок?
11. Что такое пунши и как их употреблять?
12. Какое сырье используют для производства вина?
13. Как подразделяют натуральные виноградные вина в зависимости от содержания в них сахара?
14. Какие напитки называют коньяками?
15. Что такое пиво?
16. Какое сырье используют для производства кваса?
17. Что такое питьевая минеральная вода?
18. В чем отличие соков от нектаров?
19. Какое сырье входит в состав морсов?
20. В чем пищевое значение овощных соков?

**Тема. Крахмал, сахар и кондитерские изделия.**

1. Назовите виды сахарного-песка и прессованного сахара-рафинада.
2. Назовите заменители сахара, рекомендации и противопоказания по их применению.
3. Назовите виды крахмала и крахмалопродукты.
4. Как делится мед по способу обработки и по происхождению? С какими дефектами мед недопускается в продажу?
5. Назовите виды фруктово-ягодных изделий. В чем особенность приготовления?
6. В чем особенности приготовления фруктово-ягодного мармелада? Каким он бывает по способу формования?
7. Дайте определение клеевым и заварным пастильным изделиям?
8. Что получают из какао-бобов при их переработке для получения шоколада?
9. В чем различие в технологии получения и в потребительских свойствах обыкновенного и десертного шоколада?
10. В чем причина появления светлого налета на поверхности шоколада, как называется этот дефект?
11. В чем особенности приготовления леденцовой карамели? На какие разновидности она подразделяется?
12. С какими начинками может вырабатываться карамель? Назовите ассортимент карамели с этими начинками.
13. Назовите ассортимент конфет, глазированных шоколадом, по видам конфетных масс.
14. Назовите ассортимент ириса и особенности его приготовления. Назовите ассортимент дражеи на какие виды он делится.
15. Как подразделяют печенье в зависимости от рецептуры и особенностей приготовления?  
Какие требования предъявляются к качеству печенья?
16. Назовите ассортимент вафель и с какими начинками они выпускаются.
17. На какие виды подразделяются пряники в зависимости от способа приготовления теста? Чем различаются эти виды?
18. Какими бывают торты и пирожные в зависимости от выпеченного полуфабриката? Приведите примеры наименований, относящихся к каждому виду.
19. На какие группы подразделяют восточные сладости? Назовите ассортимент каждой группы.
20. На какие группы делятся лечебные и диетические изделия. Назовите ассортимент каждой группы, каковы рекомендации и противопоказания по их применению.

**Тема Пищевые жиры и яичные товары.**

1. Что является сырьем для растительных масел?
2. Какими способами можно извлекать растительное масло из сырья?



3. Назовите виды растительных масел в зависимости от степени очистки. В каком из этих видов допускается осадок?
4. Что является сырьем для получения маргарина?
5. На какие группы подразделяют маргарины в зависимости от консистенции?
6. Что такое спред? Какими терминами недопустимо называть эту продукцию?
7. Что является сырьем для производства майонеза?
8. Какие требования предъявляют к качеству майонеза?
9. Как подразделяют куриные яйца в зависимости от сроков хранения и качества?
10. Какие бывают виды яичных продуктов?

**Тема. Мясные товары.**

1. От чего зависит пищевая ценность мышечной ткани мяса?
2. Как классифицируют мясо по виду и возрасту животного?
3. Назовите виды мяса по его термическому состоянию.
4. Что подтверждает ветеринарное клеймо?
5. На какие категории подразделяют по упитанности мясо крупного рогатого скота, баранину и козлятину, свинину?
6. Какие требования предъявляют к качеству мяса?
7. Почему отрубы, на которые разделяют туши, относят к разным сортам?
8. Как подразделяются субпродукты в зависимости от строения? Назовите субпродукты, относящиеся к каждой группе.
9. Дайте классификацию тушек птицы по виду и возрасту, способу обработки, термическому состоянию и упитанности.
10. С какими дефектами тушки птицы не допускаются в продажу?
11. Как подразделяются мясные полуфабрикаты в зависимости от способа обработки? Перечислите наименования полуфабрикатов, относящихся к каждому виду.
12. В зависимости от чего устанавливается сорт колбасных изделий?
13. Какие виды оболочек применяют для изделий?
14. Назовите ассортимент вареных колбас. Чем различаются наименования колбас?
15. Какие вареные колбасные изделия готовят из субпродуктов?
16. Дайте сравнительную характеристику сырокопченым и варено-копченым колбасам по технологии приготовления и потребительским свойствам.
17. Какими бывают мясокопчености по способу термической обработки?
18. Перечислите основные виды копченостей из свинины? Из каких частей туш их готовят?
19. На какие группы подразделяют мясные консервы в зависимости от основного сырья? Приведите примеры наименований консервов, относящихся к каждой группе.
20. Какие требования предъявляются к качеству содержимого мясных консервов?

**Тема. Рыбные товары.**

1. Опишите строение тела рыбы.
2. Назовите отличительные признаки рыб семейства осетровых, лососевых, карповых, тресковых, окуневых, сельдевых, камбаловых.
3. Перечислите виды разделки рыбы. С какой целью производят разделку?
4. Какие требования предъявляются к качеству живой рыбы? Какие факторы влияют на сохранение ее качества?
5. Какие способы применяют для охлаждения рыбы? \_\_\_
6. С какими дефектами охлажденная рыба не допускается в продажу?
7. С какой целью и чем проводится глазирование мороженой рыбы?
8. Какие требования предъявляются к качеству мороженой рыбы?

9. Что такое тузлук?
10. Назовите виды посола в зависимости от емкости, рецептуры, содержания соли в рыбе.
11. С какими дефектами соленая рыба не допускается в продажу?
12. Дайте сравнительную характеристику рыбы холодного и горячего копчения по технологии изготовления и потребительским свойствам.
13. С какими дефектами копченая рыба не допускается в продажу?
14. Какие виды разделки используют для приготовления балычных изделий?
15. Какой цвет имеет икра осетровых, лососевых и прочих рыб? Отчего зависит оттенок цвета?
16. Назовите виды икры осетровых рыб. В чем особенности получения этих видов?
17. На какие виды подразделяются нерыбное водное сырье? Что (кто) относится к каждой группе?
18. Что является сырьем для приготовления «крабовых палочек»?
19. На какие группы делят рыбные консервы в зависимости от рецептуры и особенностей приготовления?
20. В чем основное отличие пресервов от консервов?

Тема Немеханическое и механическое оборудование.

1. Какая мебель используется для торговых залов магазина? Дайте ее характеристику.
2. Что такое тара-оборудование? В чем ее преимущества?
3. Что такое инвентарь? Перечислите виды инвентаря.
4. Какие виды инвентаря и инструментов используются для подготовки к продаже товаров?
5. Охарактеризуйте рекламно-выставочный инвентарь.
6. Какое оборудование относится к торговому механическому?
7. Каково назначение и классификация измельчительно-режущего оборудования?
8. Какие правила безопасности надо соблюдать при работе с режущим оборудованием?
9. Как работают технологические линии для фасовки и упаковки товаров?
10. Какие правила безопасности следует соблюдать при работе с фасовочным, упаковочным и тепловым оборудованием?

**Тема Подъемно-транспортное оборудование. Холодильное оборудование. Торговые автоматы. Весоизмерительное оборудование**

1. Какое оборудование называется подъемно-транспортным?
2. Каково значение применения подъемно-транспортного оборудования?
3. По каким принципам классифицируют подъемно-транспортное оборудование?
4. Какие тележки применяют для внутримагазинного перемещения грузов?
5. Какие виды оборудования используются для вертикального перемещения грузов?
6. Чем отличаются от подъемников и наклонных спусков?
7. Каковы правила безопасного ведения работ при перемещении грузов в магазине?
8. Что такое производственный травматизм? Назовите основные меры по его предупреждению.

**Холодильное оборудование**

1. Что такое искусственное охлаждение?
2. Дайте характеристику естественному охлаждению.
3. Что такое машинное охлаждение?
4. Чем отличается сухой лед от водного льда?
5. Что происходит с микроорганизмами при низких температурах?
6. Дайте определение холодильному оборудованию.
7. Какие преимущества имеют машинное охлаждение?

8. Что такое холодильные агенты? Назовите их.
9. Что циркулирует внутри герметичной системы?
10. Какие основные узлы имеет холодильная машина?
11. Расшифруйте что означает следующая маркировка холодильного оборудования ПХ-2-2.
12. На какие виды делятся холодильных витрин по назначению?
13. По какому температурному признаку классифицируют холодильное оборудование?
14. Где может размещаться холодильный агрегат?
15. Какие технические требования предъявляют к холодильному оборудованию?

#### **Торговые автоматы**

1. Для чего предназначены торговые автоматы?
2. По какому признаку классифицируются торговые автоматы?
3. Что такое «Снековые» торговые автоматы?
4. Какие торговые автоматы относятся к автоматам непродовольственной группы товаров?
5. Из каких основных конструктивных узлов состоит торговый автомат?
6. Для чего предназначено вспомогательное оборудование торгового автомата?
7. Кто имеет право эксплуатировать торговые автоматы и проводить их техническое обслуживание?

#### **Весоизмерительное оборудование**

1. Какой механизм на весах предназначен для регулировки колебаний стрелки весов?
2. Что означает индекс «Н» на весах?
3. Для чего предназначена тарировочная камера весов?
4. Как проверяется горизонтальность установки весов?
5. Сколько колебаний должна делать стрелка весов?
6. Для чего в весах нужен тарокомпенсатор?
7. Что расположено под грузоподъемной площадкой весов?
8. Что означает клавиша «С» на разных видах весов?
9. Каково назначение клавиши «Т»? На каких весах она имеется?
10. Какая клавиша обнуляет табло «Масса»? На каких типах весов?
11. Каковы максимальные пределы взвешивания на весах РН-10Ц13У, РН-3Ц13У, ВЦЛ-10М, ВР-1038, ВР-41497«Лидер», ВР-4149-08«Брат Элвес 02»?
12. Каковы максимальные и минимальные пределы взвешивания на весах CAS-6М, ACS-15А?

#### 4.2. Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля в форме тестов

На каждый вопрос может быть выбран один или несколько правильных ответов. Для некоторых тестов следует самостоятельно подобрать недостающее слова.

Тема. Общая часть товароведения.

1. Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяются на две группы: ..... и .....
2. Белки являются основным материалом, из которого строятся ....., ..... и ..... Тел человека.
3. Совокупность свойств товара, которые делают его пригодным к употреблению это -- .....
4. Основным документом, регламентирующим качеством продукции, является .....
5. .... – комплекс действий, в результате которых оформляется документ соответствия, подтверждающий, что данная продукция проверена и соответствует всем требованиям.
6. Какие продукты содержат много воды?
  - А) манная крупа, рис;
  - Б) огурцы, арбузы;
  - В) чай, кофе.
7. Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов?
  - А) натрий, хлор;
  - Б) кальций, фосфор;
  - В) магний, калий.
8. В каких продуктах содержатся полноценные белки?
  - А) в молоке, сливках;
  - Б) в карамели, конфетах;
  - В) в моркови, свекле.
9. Какие вещества содержатся в чесноке, луке, хрене, в цитрусовых, редьке и обладают бактерицидными свойствами.
  - А) Дубильные вещества;
  - Б) Алкалоиды;
  - В) Фитонциды.
10. В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А)?
  - А) в пастиле, мармеладе;
  - Б) в дыне, апельсинах;
  - В) в сосисках, Докторской колбасе.
11. При производстве каких пищевых продуктов используются ферменты?
  - А) в хлебе, сыре;
  - Б) в карамели, конфетах;
  - В) в пиве, вине.
12. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов?
  - А) ароматические;
  - Б) дубильные;
  - В) красящие вещества.
13. Продукция прошедшая сертификацию маркируется
  - А) печатью производителя;
  - Б) штриховым кодом; В) знаком соответствия.
14. Период, в течение которого продукт сохраняет свои свойства при соблюдении условий хранения, называется

- А) сроком хранения;
- Б) сроком реализации;
- В) сроком годности.

15. Период, по истечении которого продукт считается непригодным для использования, называется

- А) сроком хранения;
- Б) сроком реализации;
- В) сроком годности.

### Ключ ответов на тест

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<i>макроэлементы, микроэлементы</i>	<i>клетки, ткани, органы</i>	<i>Качество</i>	<i>Стандарт</i>	<i>Сертификация</i>	б	б	а	в	б	в	б	в	а	а

### Тема 5 Основные зерновые культуры.

1. Сорт муки зависит от соотношения частей: ..... и .....
2. Чем ниже сорт ржаной муки, тем ее цвет ....., содержание отрубей – больше, усвояемость – ....., содержание крахмала – меньше, калорийность - ....., содержание витаминов и минералов - .....
3. Главным сырьем для производства макаронных изделий является ..... и .....
4. Целые ядра гречневой крупы называются ....., а дробленые ядра - .....
5. .... - это сладкая вязкая жидкость, получаемую из крахмала, которую добавляют в хлебобулочные изделия придавая ему характерный вкус.
6. Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет?
  - А) Экстра;
  - Б) первый сорт;
  - В) второй сорт.
7. Какие крупы применяются в диетическом и детском питании?
  - А) горох, фасоль;
  - Б) манная, рисовая;
  - В) перловая, кукурузная.
8. Какая крупа варится дольше всех круп?
9. К какому типу макаронных изделий относят вермишель?
  - А) к трубчатым;
  - Б) к нитевидным;
  - В) к ленточным.
10. Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям?
  - А) вермишель, лапшу;
  - Б) ракушки, рожки;
  - В) перья, макароны.
11. Какие вводимые добавки используют для улучшенных сортов хлеба?
  - А) пшеничную, ржаную муку;
  - Б) жиры, молоко, сахар;
  - В) соль, воду, дрожжи.
12. Какой хлеб посыпают кориандром (тмином)?
  - А) «Горчичный»;
  - Б) «Бородинский»;
  - В) «Столичный».
13. Как подразделяют хлебобулочные изделия по рецептуре?
  - А) простые, формовые;
  - Б) простые, улучшенные, сдобные;

- В) пшеничные, сдобные, формовые.
14. Какие изделия относят к бараночным?  
 А) калачи, баранки;  
 Б) бублики, сушки;  
 В) сушки, баранки, бублики.
15. Какие сухари обсыпают сахарным песком?  
 А) ванильные, сливочные;  
 Б) молочные, ореховые;  
 В) с изюмом, с маком.

**Ключ ответов на тест**

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>
зерна, отрубей	темнее, хуже, ниже, больше	мука, вода	ядрица, продел	Патока	а	в	а	в	в	б	б	б	в	а

**Тема 6. Плодоовощные товары.**

1. Ценность ..... заключается в большом содержании инулина, и рекомендован при сахарном диабете.
2. .... Капуста представляет собой длинный стебель, на котором растут мелкие кочанчики.
3. Кабачки и патиссоны отличаются друг от друга .....
4. Терн и алыча относится к ..... плодам.
5. Папайя по форме, цвету и вкусу напоминает .....
6. Какие овощи содержат больше крахмала?  
 А) морковь, свекла;  
 Б) огурцы, кабачки;  
 В) картофель.
7. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов?  
 А) помидоры, баклажаны;  
 Б) лук, чеснок;  
 В) капуста, морковь.
8. Какие вещества обуславливают цвет моркови?  
 А) хлорофилл;  
 Б) каротин;  
 В) антоцианы (фиолетовые).
9. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах?  
 А) свекла, арбузы;  
 Б) петрушка, укроп, сельдерей;  
 В) томаты, баклажаны.
10. Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус?  
 А) абрикосы, персики;  
 Б) айва, терн;  
 В) мандарины, вишня.
11. Какие плоды содержат больше витамин С (аскорбиновой кислоты)?  
 А) черная смородина, шиповник;  
 Б) черешня, вишня;  
 В) виноград, абрикос.
12. Какой сушеный виноград не имеет семян?  
 А) изюм; Б) кишмиш.

13. Что применяют при мариновании огурцов?  
 А) ванилин, шафран;  
 Б) уксусную кислоту;  
 В) молочную кислоту.
14. Из каких плодов получают курагу?  
 А) из винограда, вишни;  
 Б) из абрикосов, персиков;  
 В) из сливы, черешни.
15. Какие грибы (по строению) относятся к группе пластинчатых?  
 А) грузди, рыжики;  
 Б) белые грибы, подосиновики;  
 В) лисички, сыроежки.

### Ключ ответов на тест

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<i>топинамбур</i>	<i>Брюссельская</i>	<i>по форме</i>	<i>косточковым</i>	<i>дыню</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>а</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>а</i>	<i>А,в</i>

### Тема 7 Молочные товары.

1. .... - это молочный продукт, получаемый сепарированием молока.
2. .... - это молочный продукт вырабатываемый из различных видов молока путем его сквашивания и отделения сыворотки.
3. Мороженное ароматическое производится из сахара, воды, агара, ароматизированных маслами и эссенциями и называется .....
4. Сыры получают из коровьего, ..... и ..... молока.
5. Колбасные сыры готовят из расплавленной массы, которой наполняют оболочки в виде колбасного батона, а затем .....
6. Какое молоко содержит 2,7 - 4,5% жира?  
 А) жирное;  
 Б) классическое  
 ; В) высокожирное.
7. Какой кисломолочный продукт получают из топленого молока?  
 А) варенец;  
 Б) ряженка;  
 В) йогурт.
8. Какие условия хранения сметаны, сырков творожных?  
 А) при температуре 60С;  
 Б) при температуре 00С;  
 В) при температуре -60С;
9. Какие виды брожения происходят в кефире?  
 А) спиртовое, молочнокислое, уксусное;  
 Б) молочнокислое, уксусное;  
 В) спиртовое, молочнокислое.
10. От чего зависит сроки хранения мороженого?  
 А) от вида мороженого и упаковки;  
 Б) от вида добавок и наполнителей;  
 В) от температуры хранения.
11. К какой подгруппе сыров относят брынзу?  
 А) твердым сырам;  
 Б) мягким;  
 В) рассольным.

12. Какие сыры относятся к плавленым?  
 А) «Алтайский», «Советский»;  
 Б) «Школьный», «Янтарь»;  
 В) «Моцарелла», «Фета».
13. Какие сыры не имеют корочки на поверхности сыра?  
 А) «Швейцарский», «Российский»;  
 Б) «Рокфор», «Дор-Блю»;  
 В) «Сулугуни», «Имеретинский».
14. Какие сыры созревают при участии плесени?  
 А) «Голландский», «Костромской»;  
 Б) «Рокфор», «Сэнт-Агюр»;  
 В) «Сулугуни», «Осетинский».
15. Как маркируют твердые сычужные сыры жирностью 45%?  
 А) маркировка в виде круга;  
 Б) маркировка в виде квадрата;  
 В) маркировка в виде восьмиугольника.

### Ключ ответов на тест

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<i>Сливки</i>	<i>Творог</i>	<i>фруктовый лед</i>	<i>овечьего, козьего</i>	<i>коптят</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>А,б</i>	<i>в</i>	<i>А,в</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>в</i>

### Тема 8 Вкусовые товары.

1. В ..... чай добавляют листья, цветки, плоды душистых растений (жасмин, мята, бергамот, малина и др.).
2. Кофейные напитки – это смесь обжаренных и размолотых продуктов: ....., ....., ..... и др.
3. Эта приправа представляет собой кашицеобразную массу, полученную из натертого корня ..... с добавлением соли, сахара, уксуса.
4. В эмульсированные ликеры добавляют продукты животного происхождения: ....., ....., .....
5. Содержание сока и мякоти в ..... должно быть не менее 50%.
6. Какой чай содержит больше витамина С?  
 А) зеленый;  
 Б) желтый;  
 В) черный.
7. Какие вещества обуславливают вяжущий вкус чая?  
 А) дубильные;  
 Б) ароматические;  
 В) красящие.
8. Какие вещества не входят в состав кофейных напитков?  
 А) ароматические;  
 Б) кофеин;  
 В) красящие.
9. К какой группе относится имбирь?  
 А) цветочной;  
 Б) корневой;  
 В) коричной.
10. С какой целью выпускают кетчупы?  
 А) для повышения пищевой ценности пищи;  
 Б) для придания особого вкуса и запаха пищи;



- В) для расширения ассортимента приправ.
11. Для чего вырабатывают йодированную соль?
- А) для расширения ассортимента приправ;
- Б) для улучшения вкуса пищи;
- В) для предупреждения заболевания щитовидной железы.
12. Какие изделия относят к ликероводочным изделиям?
- А) горькие настойки;
- Б) вермут, наливки;
- В) аперитивы, шампанское.
13. Какие изделия выдерживают в дубовых бочках?
- А) ликеры;
- Б) настойки;
- В) коньяк.
14. От чего зависит цвет пива (светлое, полутемное или темное пиво)?
- А) от хмеля;
- Б) от дрожжей;
- В) от солода.
15. Какой сок выпускают только осветленным?
- А) виноградный;
- Б) персиковый;
- В) вишневый.

#### Ключ ответов на тест

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<i>Ароматизированный</i>	<i>цикория, ячменя, овса, ржи, желудей</i>	<i>хрена</i>	<i>молоко, сливки, желтки яиц</i>	<i>нектар</i>	а	а	б	б	б	в	б	в	а	а

#### Тема 9. Крахмал, сахар и кондитерские изделия.

1. Патока – прозрачная вязкая жидкость, сладкая на вкус, используется в ..... и ..... производстве.
2. Конфитюр является разновидностью .....
3. К отсадным пастильным изделиям относят ....., который формуют в виде полушарий.
4. .... – это мелкие конфетные изделия округлой формы.
5. .... – это изделие из сдобного теста с изюмом в форме усеченного конуса, пропитанного сиропом и ароматизатором.
6. Для каких изделий допустимо при поступлении в продажу «засахаривание»?
- А) для варенья;
- Б) для меда;
- В) для джема, повидла.
7. К какой группе мармелада относят «Апельсиновые дольки»?
- А) желейной;
- Б) фруктово-ягодной.
8. Какие конфеты имеют сбивной (воздушный) корпус?
- А) «Белочка», «Маска»;
- Б) «Суфле», «Птичье молоко»;
- В) «Весна», «Мир».
9. Какие восточные сладости относятся к типу карамели?
- А) нуга, сливочное полено;
- Б) пахлава медовая;

- В) козинаки, миндаль в сахаре.
10. Какое печенье относят к сухому печенью (крекер)?
- А) с вкусовыми добавками (тмин, сыр);
- Б) сухарики с изюмом или цукатами;
- В) миндально-ореховое.
11. Какой цвет мякиша сырцовых пряников?
- А) светлый;
- Б) темный;
- В) розовый.
12. Какие условия и сроки хранения заварных пряников?
- А) 250С – 60 дней;
- Б) 180С – 25 дней;
- В) 120С – 14 дней.
13. Какой полуфабрикат называют бисквитным?
- А) рассыпчатый, легко крошащийся;
- Б) пышный, мелкопористый;
- В) воздушный.
14. Какое пирожное получают без муки?
- А) песочное;
- Б) белково-сбивное;
- В) миндально-ореховое.
15. На поверхности какого печенья имеются проколы?
- А) затыжного;
- Б) сахарного;
- В) сухого (крекер).

#### Ключ ответов на тест

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<i>хлебопекарном, кондитерском</i>	<i>джема</i>	<i>зефир</i>	<i>Драже</i>	<i>Ромовая баба</i>	<i>б</i>	<i>а</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>а</i>	<i>а</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>а</i>

#### Тема 10 Пищевые жиры и яичные товары.

1. Коровье масло подразделяется на сливочное и .....
2. Перед реализацией весовое коровье масло зачищают, снимая окислевшуюся кромку - .....
3. .... – жировой продукт, представляющий собой эмульсию типа «вода в жире».
4. В розничную торговлю поступают яйца куриные и .....
5. Яичные продукты выпускают сухими или .....
6. Какое масло содержит зернистую, мягкую консистенцию и не менее 99% жира?
- А) топленое;
- Б) сливочное;
- В) спреда.
7. Какое сливочное масло имеет привкус и аромат орехов?
- А) сливочное несоленое;
- Б) крестьянское;
- В) вологодское;
- Г) бутербродное.
8. Какие виды маргарина используют для бутербродов?
- А) столовые маргарины «Радуга», «Домашний»;
- Б) «Шоколадный», «Малиновый»;

- В) для получения хлебобулочных изделий.
9. Какой из перечисленных товаров относят к спредам?
- А) масло из коровьего молока;  
 Б) сливочно-растительная (топленая) смесь;  
 В) эмульсионный жировой твердый продукт.
10. Какой из способов относится к механическому отжиму масла из сырья под высоким давлением?
- А) рафинирование;  
 Б) прессование;  
 В) экстрагирование.
11. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность?
- А) вкусовые добавки, сахар, тмин, перец;  
 Б) содержание жира 40...67%;  
 В) эмульгаторы – молочные продукты.
12. Какое растительное масло получают из зародышей злаков?
- А) соевое, рапсовое;  
 Б) кукурузное;  
 В) подсолнечное, арахисовое.
13. Какие вкусовые добавки добавляют в майонез?
- А) чеснок, грибы, сыр;  
 Б) тмин, экстракт петрушки;  
 В) фруктово-ягодные эссенции.
14. Какой срок хранения у диетических яиц?
- А) до 7 суток;  
 Б) от 8 до 25 суток;  
 В) до 30 суток.
15. Как называется замороженная смесь белков и желтков?
- А) яичный омлет;  
 Б) яичная смесь;  
 В) меланж.

### Ключ ответов на тест

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<i>топленое</i>	<i>штафф</i>	<i>Маргарин</i>	<i>перепелиные</i>	<i>морожеными</i>	<i>а</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>в</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>б</i>	<i>а</i>	<i>а</i>	<i>б</i>

### Тема 11 Мясные товары.

1. .... – пищевой продукт в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста или конечностей животного.
2. Мясо и субпродукты всех видов животных и птиц подлежат обязательному ..... которое проводят ветеринарные врачи после ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. На ярлыке мяса бройлерных цыплят наносят маркировку из заглавных букв .....  
 . ..... колбаса готовится из субпродуктов с добавлением вареного мяса.
5. Котлеты, шницель, бифштекс, фрикадельки, зразы и другие полуфабрикаты относятся к .....
6. Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства?
- А) замороженное; Б) охлаждённое; В) парное.
7. Какой цвет мяса и жира имеет телятина?
- А) розовато-красный, подкожный жир белого цвета;  
 Б) от розовато-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета;  
 В) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого.

8. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории?
- А) сердце, язык;  
 Б) селезенка, желудок;  
 В) ножки свиные, уши.
9. Какая маркировка соответствует тушке курицы потрошенной второй категории?
- А) КЕ 2;  
 Б) КЕЕ 2;  
 В) КР 2.
10. Какие полуфабрикаты относят к порционным натуральным?
- А) лангет, антрекот;  
 Б) гуляш, шашлык;  
 В) ромштекс, эскалоп.
11. Какие полуфабрикаты считают рублеными?
- А) котлеты, шницели;  
 Б) азу, бефстроганов;  
 В) рагу, шашлык.
12. Какие из перечисленных изделий являются вареными колбасами?
- А) сосиски, сардельки;  
 Б) колбаса «Докторская», «Любительская»;  
 В) колбаса «Одесская», «Охотничья колбаса».
13. Какие колбасы содержат меньше воды и дольше сохраняются?
- А) полукопченые;  
 Б) варено-копченые;  
 В) сырокопченые.
14. На каких колбасах разрешен белый налет?
- А) на полукопченых;  
 Б) на сырокопченых;  
 В) на варено-копченых.
15. К какой группе мясных консервов относятся паштет?
- А) к консервам из колбасных изделий;  
 Б) к консервам из субпродуктов;  
 В) к консервам из мяса птицы. \_\_

### Ключ ответов на тест

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Субпродукты	клеймению	ЦБ	Ливерная	рублеными	в	б	а	б	а	а	б	в	б	б

### Тема 12 Рыбные товары.

1. Рыбы семейства ..... имеют плоское тело, нижняя сторона тела без чешуи, глаза находятся на верхней стороне головы.
2. Икра семейства осетровых состоит из мелких икринок ..... цвета.
3. «Крабовые палочки» вырабатывают из промытого и перемолотого филе .....
4. Рыбные консервы изготавливают из сырой рыбы или рыбы подвергнутой предварительной ..... обработке.
5. .... – это консервы, которые не подвергаются стерилизации.
6. Какие рыбы относят к семейству карповых?
- А) карась, лещ, толстолобик;  
 Б) сазан, окунь, вобла;  
 В) севрюга, осетр, тарань.

7. Каких рыб используют для вяления?  
 А) осетр, севрюга, кета;  
 Б) лещ, тарань, вобла;  
 В) судак, треска, минтай.
8. Какую рыбу можно реализовать в живом виде?  
 А) карася, карпа, толстолобика;  
 Б) кильку, сельдь, щуку;  
 В) треску, судака, окуня.
9. Каких рыб используют для копчения?  
 А) осетра, окуня, ерша;  
 Б) камбалу, судака, чехонь;  
 В) севрюгу, сельдь, скумбрию.
10. Какие вещества используют для маринованного посола рыбы?  
 А) пряности и соль;  
 Б) уксус и соль;  
 В) сахар, пряности и соль.
11. Какую часть рыбы балычных изделий называют «теша»?  
 А) спинку;  
 Б) брюшную;  
 В) боковую.
12. Какие консервы относят к натуральным консервам?  
 А) «Шпроты в масле»;  
 Б) «Горбуша в собственном соку»;  
 В) «Килька в томатном соусе».
13. Из каких рыб получают красную икру?  
 А) белуги, осетра, севрюги;  
 Б) минтая, треска;  
 В) кеты, горбуши.
14. Какие изделия относят к рыбным полуфабрикатам?  
 А) рыбное филе, рыбный фарш;  
 Б) консервы «Сазан в томатном соусе»;  
 В) жареная рыба, котлеты рыбные жареные.
15. Какие морепродукты относятся к ракообразным?  
 А) кальмары, морские гребешки;  
 Б) омары, креветки, лангусты;  
 В) крабы, устрицы.

**Ключ ответов на тест**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
камбаловых	серо- черного	тресковых рыб	тепловой	Пресервы	б	б	а	в	в	б	б	в	а	б

Тема. Немеханическое и механическое оборудование.

Тема. Подъемно-транспортное оборудование. Весоизмерительное оборудование. Холодильное оборудование. Торговые автоматы.

1. . . . . . кабинка устанавливается в магазинах торгующих верхней одеждой.
2. Торговый . . . . . служит для облегчения торгового и подготовительного процесса в торговле.
3. Для измерения массы товаров на весах применяют . . . . .
4. . . . . . охлаждение – это отвод тепла от охлаждаемого предмета в окружающую среду.
5. Торговый . . . . . - это устройство для приема платежных средств и выдачи товара покупателю без участия продавца.

6. Какое оборудование используется для отпуска товаров при индивидуальном обслуживании покупателей?
- А) прилавки;
  - Б) витрины;
  - В) горки.
7. Какое оборудование используется для показа, выкладки, продажи, и хранения товаров?
- А) прилавки;
  - Б) витрины;
  - В) горки.
8. Какое устройство обеспечивает полуавтоматическую или автоматическую нарезку продукта на ломтики?
- А) слайсеры;
  - Б) ленточные пилы;
  - В) электронож.
9. Как называется оборудование для ручного перемещения товаров в торговом зале?
- А) конвейер;
  - Б) подъемник;
  - В) тележка.
10. Как называется оборудование для спуска грузов в подвальное помещение или перемещения товаров из подсобного помещения в торговый зал?
- А) конвейер;
  - Б) подъемник;
  - В) тележка.
11. Как называется устройство для проверки горизонтального положения весов?
- А) уровень;
  - Б) демпфер;
  - В) успокоитель колебаний.
12. У каких из представленных марок весов наибольший предел взвешивания?
- А) РН-10Ц13;
  - Б) ВР-1038;
  - В) Меркурий-315.
13. Какие из представленных марок весов являются рычажными?
- А) РН-6Ц13;
  - Б) ВР-1038;
  - В) Меркурий-315.
14. Когда проводится проверка весоизмерительного оборудования?
- А) 1 раз в 2 года;
  - Б) 2 раза в год;
  - В) 1 раз в год.
15. Какой тип холодильного оборудования предназначен для показа и продажи охлажденных продуктов?
- А) холодильные камеры;
  - Б) холодильные витрины;
  - В) холодильные прилавки.
16. Какой из используемых охладителей при охлаждении из твердого состояния переходит в газообразное?
- А) льдосоляная смесь;
  - Б) сухой лед;
  - В) водный лед.
17. Какой вид охлаждения распространен в торговой сети?
- А) машинное охлаждение;
  - Б) естественное охлаждение;

В) искусственное охлаждение.

18. На сколько видов температурных режимов делится торговое холодильное оборудование?

А) на 4 вида;

Б) на 3 вида;

В) на 2 вида.

19. На какие две группы подразделяются торговые автоматы?

А) дозирующие;

Б) весовые;

В) штучные.

20. Какие автоматы осуществляют продажу непродовольственных товаров?

А) автомат по продаже штучного товара;

Б) автомат по продаже средств личной гигиены;

В) автомат по продаже газет.

### Ключ к ответу на тест

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
примерочная	инвентарь	гиря	естественное	автомат	а	б	а	в	б	а	в	а	в	Б, в	б	а	в	а, в	б

### 4.3. Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля в форме практических занятий.

Тема 1. Общая часть товароведения.

Практическое задание 1. Изучение химического состава продовольственных товаров

1. Изучите химический состав продовольственных товаров. Заполните таблицу

Название вещества	Описание, значение	Где содержится	Необходимое количество человеку

2. Изучите химический состав представленных образцов. Заполните таблицу

Название продукта	белки	жиры	углеводы	витамины	Красящие вещества	алкалоиды	ферменты

Практическое занятие

Расчет пищевой ценности продовольственных товаров.

1. Определите теоретическую калорийность в 100 г продукта представленных образцов.

2. Определите калорийность всего товара.

3. Определите практическую калорийность.

Заполнить таблицу.

	кДЖ в 1 г	кДЖ в 1 г количество в	калорийность в 100 г. товара	всего в товаре	практическая калорийность 98%

		100 г товара			
Белки	4				
Жиры	9				
Углеводы	3,75				

**Практическое задание. Изучение ассортимента крупы**

1. Изучите образцы круп, характеристику их по опорному конспекту и заполните на крупы таблицу

Характеристика образцов круп

№п/п	Образцы крупы	Зерно	Внешний вид	Цвет	Товарные сорта, марки, №	Время варки	Развариваемость

**Практическое задание .. Изучение ассортимента хлебобулочных изделий.**

1. Изучите представленные образцы хлебобулочных изделий.

2. Найдите отличительные особенности и распределите хлебобулочные изделия по группам

3. Укажите, какие добавки используют при производстве данных образцов, а также массу выпускаемых изделий.

Заполните таблицу.

Наименование образца изделия	Рецептура	Способ выпечки	Сорт муки	Добавки	Масса

**Практическое задание. Изучение ассортимента макаронных изделий и оценка качества.**

1. Изучите представленные образцы макаронных изделий.

2. Определите виды и сорта макаронных изделий, распределите их по типам (найдите общие признаки в этой классификации).

3. Определите диаметр макаронных изделий.

Заполните таблицу.

Наименование образца изделия	Тип	Сорт	Вводимые добавки	Цвет

**Практическое задание. Изучение ассортимента бараночных и сухарных изделий**



1. Изучите представленные образцы бараночных и сухарных изделий
  2. Определите виды и сорта бараночных и сухарных изделий
  3. Укажите, какие добавки используют при производстве данных образцов, а также диаметр и влажность выпускаемых изделий
- Заполните таблицу.

Наименование образца изделия	Рецептура	Способ выпечки	Сорт муки	Добавки	Масса

Тема 6. Плодоовощные товары.

Практическое задание. Изучение ассортимента клубнеплодов и корнеплодов

1. Изучите ассортимент представленных образцов, плакатов с рисунками клубнеплодов и корнеплодов и стандартам на них
  2. Определите, как подразделяют сорта и виды
- Заполните таблицу.

Овощ	Вид	Сорт	Потребительские свойства

Практическое задание. Изучение ассортимента капустных овощей. Луковые овощи. Салатно – шпинатные овощи

3. Изучите ассортимент представленных образцов, плакатов с рисунками капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и стандартам на них
4. Определите, как подразделяют сорта и виды

Овощ	Вид	Сорт	Потребительские свойства

Практическое задание. Изучение ассортимента томатных, бобовых и зерновых овощей. Свежие плоды. Ягоды

1. Изучите ассортимент представленных образцов, плакатов с рисунками и стандартам
- Заполните таблицу

Овощ	Вид	Потребительские свойства

Практическое задание. Изучение ассортимента переработанных овощей и плодов

1. Изучите ассортимент представленных образцов
2. Определите метод консервирования. Заполните таблицу

Консервы	Метод	Потребительские свойства

	консервирования	

3. С помощью таблицы 3.3. изучите дефекты бомбаж, хлопуша, плоское скисание, ржавые банки, потемнение верхнего слоя, потемнение содержимого, сделайте соответствующие записи в тетрадь

Практическое задание. Изучение ассортимента грибов.

1. Изучите ассортимент представленных на плакатах образцов грибов.
2. Определите вид грибов, семейство и категорию товарной (пищевой) ценности. Заполните таблицу.

Наименование товара	Вид	Семейство	Категория пищевой ценности

Тема 7. Вкусовые товары.

Практическое задание. Изучение ассортимента чая, кофе и оценка качества.

1. Изучите ассортимент представленных образцов чая и кофе.
2. Заполните таблицы по полученным данным о чае.

Наименование	Цвет	Способ получения	Размер чайнок	Состояние упаковки	Фирма	Масса, г.

3. Изучение сортов чая

Сорт чая	Аромат и вкус	Настой	Цвет разваренного листа	Внешний вид чая	% кофеина	%танина

Заполните таблицы по полученным данным о кофе

Наименование	Сорт	Вид по способу сушки	Разновидность	Состояние упаковки	Фирма	Масса, г.

**Практическое занятие .** Изучение ассортимента пряностей и приправ

1. Изучите ассортимент представленных образцов пряностей и приправ.

2. Разделите пряности в зависимости от части растения, используемого в пищу. Заполните таблицу.

Название пряности	Часть растения	описание

Название приправ	описание

**Практическое задание.** Изучение ассортимента ликероводочных изделий 1. Изучите ассортимент представленных образцов по этикеткам. Заполните таблицу

№п/п	Название	группа	Содержание спирта	сахара	Особенности получения

**Практическое занятие.**Изучение ассортимента коньяков

1. Изучите ассортимент представленных образцов по этикеткам.

Заполните таблицу.

наименование	% крепости, оборот	Срок выдержки

**Практическое занятие .**Изучение ассортимента виноградного вина, плодово- ягодного вина.

наименование	% крепости, оборот	Способ получения

**Практическое занятие.**Изучение ассортимента слабоалкогольных напитков 1. Изучите ассортимент представленных образцов по этикеткам. Заполните таблицу.

наименование	% крепости, оборот	Способ получения

**Практическое занятие .** Изучение ассортимента безалкогольных напитков и оценка качества. 1. Изучите виды соков, нектаров, морсов, газированных напитков по планшетах с этикетками, стандартам и оформлению бутылки. Заполните таблицу

Наименование напитка	Вид негазированного напитка Состав напитка	Вид газированного напитка	Состав напитка

2. Изучите маркировку-этикетку образцов сока или газированных напитков.

Заполните таблицу.

Наименование напитка	Изготовитель	Емкость, л	Условия и сроки хранения

**Задача .** Дайте заключение о качестве яблочного осветлённого сока в картонных коробках по 0,5л, если вкус и запах слабо выраженные, цвет светлый с темноватым оттенком, прозрачный с лёгкой опалесценцией

### **Тема . Крахмал, сахар и кондитерские изделия.**

Практическое задание . Изучение ассортимента крахмала, сахара и мёда

1. Изучите ассортимент крахмала, сахара и меда по образцам (планшетам этикеток) и стандартам

2. Определите способ получения и сырье. Заполните таблицу.

Наименование	Способ получения	происхождение

Практическое занятие. Изучение ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий

1. Изучите ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий по образцам (планшетам этикеток) и стандартам

2. Определите способ приготовления. Заполните таблицу

Наименование	Способ получения

**Практическое занятие.** Изучение ассортимента и оценка качества шоколада, какао-порошка

1. Изучите ассортимент шоколада по образцам (планшетам этикеток) и стандартам

наименование	Способ получения	начинка

**Практическое занятие.** Изучение ассортимента конфетных изделий.

1. Изучите ассортимент конфетных изделий по образцам (планшетах этикеток) и стандартам.

2. Определите способ приготовления, обработки поверхности. Заполните таблицу.

Наименование Вид Внешнее оформление	конфетной массы	Способ приготовления	Способ обработки поверхности	Внешнее оформление

**Практическое занятие.** Изучение ассортимента мучных кондитерских товаров, халвы и восточных сладостей

1. Изучите ассортимент мучных кондитерских товаров по образцам и стандартам

2. Определите вид, сырье, классификацию. Заполните таблицу.

Наименование изделия	Классификация	По рецептуре и приготовлению
Печенье		
Вафли		
Пряники		

Охарактеризуйте особенностей рецептуры и приготовления видов печенья используя данные сайта / и заполните таблицу.

3. Характеристика разных видов печенья.

Название	Особенности рецептуры	Особенности приготовления	Внешние отличия	Ассортимент

4. Изучите ассортимент халвы и восточных сладостей по образцам и стандартам  
Заполните таблицу

Наименование	Рецептура и приготовление

**Практическое занятие .** Изучение ассортимента и оценка качества карамели 1. Изучите ассортимент карамели по образцам (планшетах этикеток) и стандартам.

2. Определите способ приготовления, вида начинки, способа приготовления и способа обработки поверхности. Заполните таблицу.

Наименование карамели	Вид начинки	Способ приготовления	Способ обработки поверхности

2.Ассортимент карамели и конфет

Название	Вид начинки (корпуса)	Особенности приготовления	Условия хранения	Сроки хранения

3. Оценка качества карамели

Ассортимент	Завёртка, способ обработки поверхности	Форма	Состояние поверхности	Цвет	Начинка	Вкус и аромат	Заключение

4 . Дефекты карамели

№	Название дефекта	Причина	Допустимый/не допустимый дефект

Тема 7. Молочные товары.

Практическая работа 29. Изучение ассортимента молока,сливок.

1. Изучите ассортимент молочных товаров по планшетах с этикетками и натуральным образцам.

2. Распределите образцы по видам и расшифруйте маркировку.

Заполните таблицу.

Наименование изделия	Масса, г.	Расшифровка маркировки

--	--	--

Практическое задание .Изучение ассортимента кисломолочных продуктов

1. Изучите ассортимент кисломолочных продуктов по натуральным образцам.
2. Распределите образцы по содержанию жира и объему.

Заполните таблицу.

Наименование изделия	Содержание жира, %	Емкость, г (л)

Практическое задание. Изучение ассортимента сыров и оценка качества.

1. Ассортимента сычужных сыров

Изучение особенностей ассортимента сычужных сыров с помощью сайта, плакатам с рисунками сыра, планшетах, стандартам.и дайте характеристику сырам Швейцарский, Голландский, Пошехонский, Российский, Латвийский, Камамбер, Рокфор, Сулугуни, Брынза в таблицу

Характеристика ассортимента сыров

Сыр	Группа	Срок созревания	Внешний вид	Консистенция	Вкус, запах.	Рисунок на разрезе	% жира	Срок хранения на холоде при – 3-0°

Задание 5. Решение задач

Задача 1. Определите качество сыра Голландского брускового, у которого следующие показатели качества: корка ровная, со слегка осыпавшимся парафином; вкус кисловатый запах свойственный; рисунок состоит из глазков неправильной овальной формы; консистенция пластичная; цвет светло-жёлтый, однородный.

Задача 2. Укажите фактическое количество жира в 200г сыра Костромского

Задача 3.Определите товарный сорт сыра Костромского у которого слабовыраженные вкус и аромат, несвязная консистенция, неравномерный цвет, рваный рисунок, внешний вид удовлетворительный с повреждением корки, упаковка хорошая.

Задача 4. Определите товарный сорт сливочного солёного масла: вкус слабопригорелый, неравномерная посолка, мелкие капли на срезе масла, цвет неоднородный, упаковка удовлетворительная.

## Тема 10. Пищевые жиры и яичные товары.

Практическая работа 33 Изучение ассортимента растительного масла, животных и кулинарных жиров.

1. Изучите ассортимент растительного масла по образцам (планшетам этикеток) и стандартам.

2. Распределите образцы по видам, сырью и видам упаковки. Заполните таблицу.

Наименование товара	Группа	Сырье	Вид упаковки

3. Изучите ГОСТы на растительные масла и заполните таблицу

### Характеристика ассортимента растительных масел

Вид масла	Способы очистки	Товарные сорта	Сроки хранения

4. Изучите ассортимент животных и кулинарных жиров, маргарина, масла коровье, топленого масла по образцам (планшетам этикеток) и стандартам.

Заполните таблицу.

Наименование товара	Группа	Сырье	Вид упаковки

## Тема 11. Мясные товары.

Практическая работа 35 Изучение ассортимента мясных субпродуктов и полуфабрикатов

1. Изучите ассортимент мясных субпродуктов и полуфабрикатов по плакатам с рисунками и стандартам.

2. Распределите мясные субпродукты и полуфабрикаты по видам. Заполните таблицу

Наименование изделия	Вид	Способ термической обработки

Практическое занятие. Изучение ассортимента мяса домашней птицы и дичи

Изучите ассортимент мяса домашней птицы и пернатой дичи



1. Распределите мяса домашней птицы и пернатой дичи по видам птиц

2. Изучите маркировку. Заполните таблицу

Наименование изделия	Вид	Способ термической обработки	маркировка

**Практическое занятие.** Изучение ассортимента колбасных изделий и оценка их качества.

1. Изучите ассортимент вареных, полукопченых и копченых колбас по плакатам с рисунками колбас и стандартам на колбасные изделия.

2. Распределите колбасные изделия по видам, составу фарша и виду на разрезе. Заполните таблицу.

Ассортимент вареных колбас:

Ассортимент	Сорт	Рецептура	Структура	Внешний вид

**Практическое занятие.** Изучение ассортимента мясных копченостей

1. Изучите ассортимент мясных копченостей по плакатам с рисунками и стандартам.

2. Распределите мясных копченостей по видам, составу. Заполните таблицу.

Наименование изделия	Состав	Расшифровка маркировки

## Тема 12. Рыбные товары.

**Практическое занятие.** Определение видов и семейств промысловых рыб.

1. Изучите ассортимент семейства рыб по планшетах с рисунками рыб.

2. Распределите образцы по внешним признакам и семейству.

Заполните таблицу.

Внешние признаки			Семейство	Название рыб
Окрас	Наличие боковой линии	Количество и расположение плавников		

**Практическая работа.** Изучение ассортимента соленых рыбных товаров. Рыба вяленая, копченая, балычных изделий

1. Изучите ассортимент соленых рыбных товаров. Рыба вяленая, копченая

2. Распределите образцы по внешним признакам и семейству и способу приготовления.

**Идентификация ассортимента рыбы копчёной.**

Изучите характеристику рыбы горячего и холодного копчения, используя опорный конспект «Копчёная рыба», в таблицу

Характеристика рыбы горячего, полугорячего, холодного копчения

Показатели	Рыба горячего копчения	Рыба холодного копчения
Сырьё, способы разделки		
Температура		
Внешние признаки		
Товарные сорта		
Ассортимент		
Хранение		

3. Изучите ассортимент балычных изделий по планшетах с рисунками рыб.

4. Распределите образцы. Какие бывают группы и сколько сортов.

Заполните таблицу

Вид приготовления рыб	Количество сортов	Количество групп	Наименование

Практическое задание Изучение ассортимента икры, нерыбного водного сырья

1. Изучите ассортимент икры по планшетах с рисунками, образцам. Заполните таблицу.

Способ переработки	Ракообразные моллюски	Головоногие моллюски	Двустворчатые моллюски	Иглокожие	Морские водоросли

2. Изучите ассортимент нерыбного водного сырья по планшетах с рисунками.

3. Распределите образцы по группам и видам переработки. Заполните таблицу.

**Промежуточная аттестация**

**ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ**

**Вопросы разных уровней для дифференцированного зачета по МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами  
ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»**

1 ВАРИАНТ

Ответьте на вопросы:

1. Какой хлеб посыпают кориандром?
2. Чем отличается ядрица от продела?
3. Как классифицируют макаронные изделия?
4. Назовите овощи, относящиеся к тыквенным.
5. На какие виды подразделяют сушеные абрикосы?
6. Что является консервантом при мариновании?
7. Что собой представляют кофейные напитки?
8. Чем отличаются конфеты от карамели?
9. Какие продукты называются субпродуктами?
10. Как классифицируются колбасные изделия от термической обработки?
11. Из приведенных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какие крупы получают из пшеницы?»
  - А) пшено;
  - Б) манную;
  - В) «Артек».
12. Что является сырьем для получения сахара?
  - А) сахарная свекла;
  - Б) сахарный тростник;
  - В) пальма.
  - Г) сахарная кукуруза
13. Какой мед остается жидким длительное время?
  - А) подсолнечный и гречишный;
  - Б) горный и степной;
  - В) из белой акации и кипрейный.
14. Какое фруктово-ягодное изделие получают варкой ягод в сиропе с добавлением желирующих веществ?
  - А) желе;
  - Б) конфитюр;
  - В) джем.
15. Что относят к фруктово-ягодным изделиям?
  - А) мармелад;
  - Б) пастила;
  - В) цукаты.
16. Из чего изготавливают мармелад?
  - А) из соков;
  - Б) из пюре;
  - В) из цельных ягод.
17. По способу формирования зефир относится к .....
  - А) отсадным;
  - Б) резным.
18. К каким пряникам по способу приготовления относятся замешанные на холодном сахаропаточном сиропе?
  - А) заварные;
  - Б) сырцовые;

В) коврижки.

19. Какие вещества придают чаю терпкий вкус, обуславливают жаждоутоляющие свойства, цвет и аромат?

А) алкалоиды;

Б) дубильные;

В) эфирные масла.

20. Конфеты, состоящие из молочно-шоколадной оболочки и начинки относятся к .....

А) глазурированные шоколадом;

Б) неглазурированные шоколадные;

В) типа ассорти.

21. Конфеты, состоящие из молочно-шоколадной оболочки и начинки относятся к .....

А) глазурированные шоколадом;

Б) неглазурированные шоколадные;

В) типа ассорти

22. К какой группе пряностей относится тмин?

А) цветочные;

Б) коровые;

В) корневые.

С) плодово-семенные

23. Какие вина имеют терпкий, вяжущий вкус?

А) белые;

Б) розовые;

В) красные.

24. Какое вино подают к рыбным блюдам?

А) белое натуральное сухое;

Б) крепкое специальное;

В) шампанское.

25. По каким особенностям получения молоко вырабатывают?

А) натуральное; Б) нормализованное; В) восстановленное.

26. Какой кисломолочный продукт получают из топленого молока?

А) варенец;

Б) ряженка;

В) йогурт.

27. От чего зависит сроки хранения мороженого?

А) от вида мороженого;

Б) от вида упаковки;

В) от температуры хранения.

28. Сухое молоко вырабатывают из .....

А) молоко цельное;

Б) молоко обезжиренное;

В) сливки сухие;

Г) сливки с сахаром;

Д) простокваша сухая.

29. Расшифруйте маркировку М108761 151213 30

. Как маркируют сыры 50% жирности?

А) квадратом;

Б) восьмиугольником;

В) треугольником.

31. К какому типу относятся сыры прессуемые, низкой температурой второго нагрева, имеют много сыворотки, мягкие, глазков много и мелких?

А) типа Швейцарского;

Б) типа Голландского;

- В) типа Чеддер;  
 Г) типа Латвийский.
32. Какой формы ветеринарное клеймо?  
 А) круглое;  
 Б) овальное;  
 В) квадратное.
33. Что относится к рубленным полуфабрикатам?  
 А) котлеты;  
 Б) фарш;  
 В) котлеты отбивные.
34. Что относится к субпродуктам 2 категории?  
 А) легкие;  
 Б) ножки;  
 В) головы;  
 Г) желудки.
35. В чем пищевая ценность рыбы?  
 А) в жире;  
 Б) в витаминах (А, Д, Е, В);  
 В) в минеральных веществах (Р, Са, Mg, J).
36. У какого семейства рыб высокое тело с утолщенной спинкой, один спинной плавник, крупная чешуя с очень хорошо заметной боковой линией?  
 А) осетровые;  
 Б) лососевые;  
 В) карповые.
37. Какая рыба называется снулой?  
 А) слабую;  
 Б) плавающую на боку или брюхом вверх
38. С какой целью проводят глазирование рыбы?  
 А) для предотвращения усушки;  
 Б) для предупреждения окисления жира у жирных рыб.
39. От какого семейства рыб получаем красную икру?  
 А) осетровых;  
 Б) лососевых;  
 В) тресковых.
40. К какой группе относятся кальмары?  
 А) головоногие моллюски;  
 Б) двустворчатые моллюски;  
 В) иглокожие;  
 Г) ракообразные.

### Ключ ответов на тест

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
бородинский	целостностью	Нитевидные Ленточные Трубчатые фигурные	Огурцы Кабачки и Патиссоны Тыква Арбуз дыня	Кайса Курага урюк	уксус	Смесь обжаренного растительного сырья	Карамель из сиропа	Второстепенные	Вареные, полукопченые
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Б В	А Б	в	а	абв	б	а	б	б	а

21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
а	с	в	а	абв	б	абв	а	Молочная 82 № завода 97 ассорт. № 1 смена , дата	а
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
б	б	а	абвг	абв	в	аб	аб	б	а

**Дифференцированный зачёт по профессиональному модулю  
ПМ 02. Продажа продовольственных товаров  
Профессия 38.01.02 Продавец, контролёр- кассир  
Инструкция для обучающихся:**

1. Внимательно прочитайте задание. На вопросы отвечайте письменно. Место выполнения задания: учебная аудитория.  
Вопросы разных уровней для дифференцированного зачета.

**2 ВАРИАНТ**

Ответьте на вопросы:

1. К какому типу макаронных изделий относят перья?
2. Назовите виды луковых овощей.
3. Перечислите цитрусовые плоды.
4. На какие группы подразделяют плоды по строению?
5. На какие виды и разновидности подразделяют сушеный виноград?
6. Чем чайные напитки отличаются от чая?
7. Чем отличие соков от нектаров?
8. Какие начинки применяют для шоколада?
9. Что собой представляет спред?
10. Что собой представляет майонез?
11. Какие крахмалопродукты используются как загустители?  
А) искусственное саго;  
Б) модифицированный крахмал;  
В) патока.
12. Какой мармелад получают увариванием пюре с сахаром?  
А) желевый;  
Б) фруктово-ягодный;  
В) желевно-фруктовый.
13. По рецептуре и способу приготовления карамель «монпасье» относится карамели ...  
А) с начинкой;  
Б) леденцовая.
14. Какие конфетные изделия состоят из корпуса, оболочки и глянца?  
А) ирис;  
Б) карамель с начинкой;  
В) драже.
15. Какой шоколад имеет более нежную консистенцию, более сильный и нежный аромат, меньше сахара?  
А) диабетический;  
Б) десертный;  
В) обыкновенный.
16. При какой температуре возникает жировое поседение, серый налет?  
А) 30°С;  
Б) 10°С;

В) 5°C.

17. Какой чай по размеру чаинок имеет более терпкий вкус?

- А) листовой;
- Б) мелкий;
- В) крошка и высевка.

18. Как воздействует на пищу добавление приправ?

- А) изменяют аромат;
- Б) изменяют вкус;
- В) изменяют цвет.

19. Что такое солод?

- А) высушенные плоды и шишки хмеля;
- Б) пророщенное и высушенное зерно ячменя.

20. Как часто можно пить лечебные воды?

- А) каждый день;
- Б) для удаления жажды;
- В) курсом при заболевании.

21. Что собой представляет патока?

- А) крупа в виде мелких стекловидных белых шариков;
- Б) белый порошок;
- В) прозрачная сладкая жидкость.

22. Какая консистенция у пастилы?

- А) плотная и упругая;
- Б) пористая, пенообразная;
- В) густая мажущаяся.

23. Какие вина имеют терпкий, вяжущий вкус?

- А) белые;
- Б) розовые;
- В) красные.

24. Какое вино подают к рыбным блюдам?

- А) белое натуральное сухое;
- Б) крепкое специальное;
- В) шампанское.

25. К какой группе относят вермуты?

- А) игристые;
- Б) специальные;
- В) ароматизированные;
- С) натуральные.

26. Что используют в качестве закваски для получения кисломолочных продуктов?

- А) молочные бактерии;
- Б) кефирные грибки;
- В) молочные дрожжи.

27. Как получают творог?

- А) заквашивают молочными бактериями с добавлением кефирных дрожжей;
- Б) заквашивают молочными бактериями с добавлением сычужных ферментов;
- В) заквашивают молочными бактериями с добавлением кефирных грибков.

28. По упаковке торты - мороженное относится к .....

- А) весовым;
- Б) крупнофасованным;
- В) мелковесовым.

29. Расшифруйте маркировку M82971 190812

30. Молочные сгущенные консервы получают ....

- А) сгущением и высушиванием;

- Б) из свежего молока, выпаривая, консервируя сахаром или стерилизуя.
31. Как маркируют сыры 50% жирности?  
 А) квадратом;  
 Б) восьмиугольником;  
 В) треугольником.
32. По классификации мягкий сыр «Рокфор» относится к .....  
 А) сырам, созданным при участии сырной слизи;  
 Б) сырам, созданным при участии сырной слизи и поверхностной плесени;  
 В) сырам, созданным при участии внутренней плесени.
33. Каким клеймом маркируют тощую говядину?  
 А) круглое;  
 Б) овальное;  
 В) треугольное.
34. Какую маркировку наносят на ярлыке мяса бройлерных цыплят?  
 А) Ц;  
 Б) ЦБ;  
 В) К;  
 Г) УМ;  
 Д) Г.
35. Назовите особенности термической обработки вареных колбас.  
 А) коптят холодным дымом, сушат;  
 Б) обжарка дымом и варка паром;  
 В) коптят, охлаждают, варят, коптят и сушат.
36. Что такое теша?  
 А) брюшная часть рыбы;  
 Б) тушка без плавников;  
 В) часть потрошеной рыбы.
37. Какую рыбу продают в живом виде?  
 А) карповые; Б) сом; В) осетровые.
38. Назовите наиболее распространенный способ охлаждения рыбы.  
 А) мелким льдом;  
 Б) морской водой;  
 В) охлажденным рассолом.
39. От какого семейства рыб получаем черную икру?  
 А) осетровых;  
 Б) лососевых;  
 В) тресковых.
40. К какой группе относятся осьминоги?  
 А) головоногие моллюски;  
 Б) двустворчатые моллюски;  
 В) иглокожие;  
 Г) ракообразные.

**Ключ ответов к тесту**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
трубчатые	Репчатый, зеленый, порей, чеснок	Апельсин, мандарин, лимон, грейпфрут, лайм	Семечковые косточковые Ягоды субтропические орехоплодные	Без косточки	Напитки из растительного сырья	Нектары из пюре	Фрукты, помадная молочная сливочная	Жировой продукт	Эмульсия масла в воде
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	б	б	в	б	в	б	б	б	б



21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
в	б	в	а	в	абв	б	б	Молочная 82 № завода 97 сорт. № 1 смена , дата	б
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
квадрат	мягкий	треугольный	цб	б	а	а	а	а	а

**Оценочная ведомость по дифференцированному зачету МДК**

ГАПОУ ИО «Заларинский агропромышленный техникум»

Профессия 38.01.02 Продавец, контролёр - кассир

Наименование ПМ 02. Продажа продовольственных товаров

Наименование МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами

Группа № \_\_\_\_\_

П К 4 № п/п	ФИО обучающегося	№ варианта	Оценка уровня освоения дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК3	ОК 4	ОК 5	ОК6	ОК 7	ПК 2.1	ПК2 .2	ПК2 .3	ПК2 .4	ПК 2.5	ПК2 .6	ПК 2.7	ВПД освоен.не освоен

**Итого:**

«5» \_\_ чел. \_\_\_\_ %

«4 » \_\_ чел. \_\_\_\_ %

«3 » \_\_ чел. \_\_\_\_ %

«2» \_\_ чел. \_\_\_\_ %

Дата проведения экзамена \_\_\_\_\_

Председатель экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

Члены комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

МП

#### 4.2.1. Оценка результатов по производственной практики

Оценка результатов производственной практики предполагает оценку:

- 1) сформированность общих и профессиональных компетенций;
- 2) наличия практического опыта и умений.

Формой аттестации по практикам является зачёт, в ходе которого обязательно учитываются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения.

Оценка по производственной практики выставляется по результатам зачёта. Основанием служат данные аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Итоговым результатом по производственной практики, является дневник по практике, презентация, видео или фото отчет.

Обучающиеся допускаются к сдаче дифференцированного зачета при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и перспективно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

-положительного аттестационного листа - характеристики по практике руководителей практики от организации прохождения практики об уровне освоения профессиональных компетенций;

-дневника практики;

-отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Зачет проходит в форме защиты отчета по практике с иллюстрацией материала.

#### Требования к зачету по производственной практики.

Общие положения.

Зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, в соответствии с Положением об производственной практике студентов, осваивающих ОПОП СПО.

### Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

#### Производственная практика

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
-подготовка рабочего места продавца с учетом требований нормативных документов; -приемка товаров по количеству и качеству; -распознавание качества поступивших товаров по внешним	ПК 2.1 ПК 2.2; ПК2.3 ПК2.4 , ОК1,ОК, 2 ОК3, ОК4, ОК5,ОК6,ОК7, У1-У7; 31-38

<p>признакам (органолептическим методом);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовка товара к продаже с учетом правил и требований мерчендайзинга предприятия;</li> <li>-размещение товаров в торговом зале;</li> <li>-размещение и выкладка отдельных видов товаров с соблюдением требований;</li> <li>-организация и технология продажи продовольственных товаров с соблюдением правил торговли;</li> <li>-решение и анализ производственных ситуаций.- соблюдение правил эксплуатации торгового оборудования в магазинах;</li> <li>-распознавание групп и ассортимента продовольственных товаров;</li> <li>-определение качества пищевых продуктов по органолептическим показателям;</li> <li>-установление градаций качества пищевых продуктов;</li> <li>-распознавание дефектов пищевых продуктов;</li> <li>-консультирование покупателей о потребительских свойствах продовольственных товаров и энергетической ценности продуктов;</li> <li>-соблюдение условий и сроков хранения продовольственных товаров</li> <li>-расшифровывание содержания товарной маркировки продовольственных товаров;</li> <li>-выкладка товаров в торговом зале по видам и группам.</li> <li>-подготовка и эксплуатация торгового оборудования к работе в магазинах;</li> <li>-соблюдение правил эксплуатации торгового оборудования в магазинах</li> </ul>	
---	--

## Приложение 2

### Аттестационный лист по производственной практике

1. ФИО обучающегося \_\_\_\_\_

№ группы \_\_\_\_\_

профессия \_\_\_\_\_

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

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_

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

№ Вид работ	Количество час.	Качество выполнения работ
<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание ассортимента непродовольственных товаров:</li> <li>-текстильных и швейно-трикотажных;</li> <li>-обувных;</li> <li>-пушно-меховых;</li> <li>-парфюмерно-косметических галантерейных;</li> <li>-изделий из пластических масс;</li> <li>-товары культурно-бытового назначения;</li> <li>-посуд хозяйственных;</li> <li>-бытовых электрических;</li> <li>-строительных и мебельных товаров;</li> <li>-ювелирных товаров и бытовых часов;</li> <li>-художественных изделий и сувениров;</li> <li>-определение брака непродовольственных товаров;</li> <li>-оценка качества непродовольственных товаров по органолептическим показателям;</li> <li>-расшифровка маркировки, клеймения и</li> </ul>	180	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определение качества непродовольственных товаров;</li> <li>-проведение органолептической экспертизы отдельных групп товаров;</li> <li>-определение количества поступившего товара;</li> <li>-определение маркировки непродовольственных товаров.</li> <li>-осуществление приемки товаров;</li> <li>- правильность распаковки отдельных групп непродовольственных товаров;</li> <li>-размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале;</li> <li>-соблюдение правил размещения и выкладки товаров на торговом технологическом оборудовании;</li> <li>-эксплуатация торгово-технологического</li> </ul>

<p>символов по уходу за товарами;  организация рабочего места продавца;  -выбор торгового инвентаря и мебели для продажи непродовольственных товаров в магазине и его обоснованность;  -приемка непродовольственных товаров по количеству и качеству, согласно инструкции П-6, П-7;  -оформление соответствующей документации;  -подготовка, размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале;  -реклама товаров.  оформление первичных документов: товарно-транспортной накладной, товарной накладной, заборного листа;  -обслуживание и расчет покупателей;  -подготовка рабочего места для фасовки;  -подбор и подготовка упаковочного материала;  -упаковка товара разными способами;  -подсчет стоимости товаров;  -проведение инвентаризации и оформление документов по итогам;  -соблюдение условий и сроков реализации товара,  -составление актов на товар, пришедший в полную или частичную негодность;  -создание рекламы для продвижения товара;  -работа с каталогами, прайс-листами, сертификатами и другими торговыми документами;  -решение производственных ситуаций.</p>		<p>оборудования.  -обслуживание покупателей;  - предоставление достоверной информации о качестве товаров;  -консультирование покупателей о потребительских свойствах товаров;  -полнота и достоверность сведений о производителях товаров;  -предоставление сведений о безопасности непродовольственных товаров;  -решение ситуационных и проблемных задач по продаже товаров и обслуживанию покупателей.  -выполнение вычислительных операций на калькуляторе;  -заполнение и ведение отчетных документов;  -произведение расчетов с покупателями.</p>
---	--	---

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

Дата

М.П.

Подписи руководителя практики,  
ответственного лица организации

**Критерии оценок практик**

Оценка	Критерии
<b>отлично</b>	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Отчет написан аккуратно, без исправлений. Выполнено индивидуальное задание с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв (характеристика) положительный.
<b>хорошо</b>	Изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются незначительные и стилистические ошибки. Оформление аккуратно. Выполнено индивидуальное задание с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв (характеристика) положительный.
<b>удовлетворительно</b>	Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратное. Отчет сдан в установленный срок. Индивидуальное задание с приложениями выполнено с замечаниями. Программа практики выполнена не в полном объеме. Отзыв положительный.

не удовлетворительно	Изложение материала неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратное. Индивидуальное задание с приложениями отсутствует. Отчет сдан с нарушением установленных сроков. Отзыв (характеристика) отрицательный. Программа практики не выполнена.
-------------------------	--

Обучающиеся, не прошедшие практику или получили отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Форма аттестационного листа

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной/производственной практики)

1.ФИО обучающегося

2.№ группы

3.Специальность

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

5.Время проведения практики \_\_\_\_\_

6.Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики:

7.Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подписи руководителя практики,

М.П.

ответственного лица организации

#### 4.2.2 Структура фондов-оценочных средств (ФОС) для экзамена (квалификационного)

Задания к экзамену могут формироваться 3 способами:

Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом.

Задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Задания, проверяющие освоение отдельной компетенции внутри ПМ.

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.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получили отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

#### 4.2.3 экзамен ((квалификационного) по ПМ.02.Продажа продовольственных товаров

Квалификационный экзамен включает выполнение практического задания. Оценка формируется с учетом результатов теоретических знаний и учебной и производственной практик по данному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

текущий контроль (выполнение заданий в тестовой форме, теоретические задания для выполнения устно или письменно; оценка выполнения практических и лабораторных работ, практические задания, ситуационные задачи); экзамен.

### **Паспорт**

## **Фондов оценочных средств профессионального модуля ПМ.01. Продажа продовольственных товаров**

### **Назначение:**

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля «Продажа продовольственных товаров по профессии Продавец, контролёр - кассир.

### **ПАКЕТ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГО**

### **Задания для проведения практической квалификационной**

#### **Задание 1**

#### **Текст задания:**

Обслужить покупателя зерномучных товаров.

#### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», ГОСТы).

3. Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Осуществить приемку зерномучных товаров по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку зерномучных товаров на торгово - технологическом оборудовании (оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя зерномучных товаров и упакуйте покупку.

**5. Торговая ситуация:** Покупатель, приобретая в магазине подсолнечное масло, обратил внимание, что в одной из бутылок имеется осадок и сделал замечание продавцу, сказав, что выставленный товар испорчен.

Прав ли покупатель?

#### **Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет

теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## Задание 2

### Текст задания:

Обслужить покупателя плодоовощных товаров.

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).

3. Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

### Условия выполнения задания:

1. Осуществить приемку плодоовощных товаров по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку плодоовощных товаров на торговом технологическом оборудовании (оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя зерномучных товаров и упакуйте покупку.

5. **Торговая ситуация:** В торговом зале ребенок хватает не взвешенный банан и съедает его. Действия продавца?

### Критерии оценки:

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.



**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### Задание 3

#### Текст задания:

Обслужить покупателя вкусовых товаров(чай).

#### Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).

3.Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

#### Условия выполнения задания:

1.Осуществить приемку вкусовых товаров(чай) по количеству и качеству.

2.Произвести подготовку к продаже и выкладку вкусовых товаров(чай) на торговом технологическом оборудовании (оформление ценника).

3.Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.

4.Произведите расчет покупателя товаров и упакуйте покупку.

**5.Торговая ситуация:**При продаже комплектов состоящих из банки чая и фирменной чашки с логотипом фирмы изготовителя, укомплектованных на предприятии поставщика, покупатель потребовал у продавца продать ему только чашку. Продавец ответил отказом. Провести полный анализ ситуации. Имеет ли право покупатель потребовать раз комплектации товаров? Прав ли продавец? Какие правила продажи подарочных наборов нужно соблюдать?

#### Критерии оценки:

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

#### Задание 4

##### Текст задания:

Обслужить покупателя вкусовых товаров (кофе).

##### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).

3. Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

##### Условия выполнения задания:

1. Осуществить приемку вкусовых товаров(кофе) по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку вкусовых товаров(кофе) на торговом технологическом оборудовании (оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя вкусовых товаров(кофе) и упакуйте покупку.

5. **Торговая ситуация:** Проходя по узкому проходу, между торговым – технологическим оборудованием, покупатель, сумкой, задел бутылку с кетчупом, бутылка упала и разбилась. Кто в этом случае должен возместить убыток? Какие требования в магазине были нарушены? Ваши действия? Провести полный анализ ситуации.

##### Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

#### Задание 5

**Текст задания:**

Обслужить покупателя вкусовых товаров (алкогольных напитков).

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).

3. Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

**Условия выполнения задания:**

1. Осуществить приемку вкусовых товаров (алкогольных напитков) по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку вкусовых товаров (алкогольных напитков) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя алкогольных товаров и упакуйте покупку.

5. **Торговая ситуация:** Покупатель обнаружил дома, что купленный им товар с просроченным сроком реализации. Придя в магазин, покупатель, имея при себе чек на товар, потребовал вернуть деньги. Обязан ли продавец вернуть деньги? Что еще может предложить продавец покупателю?

Провести полный анализ ситуации.

**Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Задание 6****Текст задания:**

Обслужить покупателя молочных товаров.

### **Инструкция**

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

**Время выполнения задания** – 30 минут.

### **Условия выполнения задания:**

1. Осуществить приемку молочных товаров по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку молочных товаров на торговом технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя молочных товаров и упакуйте покупку.
5. **Торговая ситуация:** Покупателя мучает жажда. Он, совершая покупки в торговом зале, берет бутылку минеральной воды, открывает и выпивает ее. На кассу он приходит с пустой бутылкой.

### **Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## **Задание 7**

### **Текст задания:**

Обслужить покупателя кисломолочных товаров.

### **Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).

3. Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

**Условия выполнения задания:**

1. Осуществить приемку кисломолочных товаров по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку кисломолочных товаров на торговом технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя кисломолочных товаров и упакуйте покупку.
5. **Торговая ситуация:** При выборе кабачковой икры с полки, покупатель случайно уронил банку с маринованными огурцами. Продавец потребовал возместить убыток. Прав ли продавец? Кто в этом случае должен возместить убыток? Провести полный анализ ситуации.

**Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## Задание 8

**Текст задания:**

Обслужить покупателя молочные товары (молочных консервы).

**Инструкция**

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

- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

**Условия выполнения задания:**

1. Осуществить приемку молочные товары (молочных консервы) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку молочные товары (молочных консервы) на торгово технологическом оборудовании(оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя молочные товары (молочных консервы) и упакуйте покупку.
5. **Торговая ситуация:** Покупатель неумышленно (по забывчивости) не выложил на транспортную ленту какой-то мелкий товар (жевательная резинка, Чупа-чупс, шоколадный батончик). Действия продавца?

**Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## Задание 9

**Текст задания:**

Обслужить покупателя молочных товаров (сыры).

**Инструкция**

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

**Время выполнения задания** – 30 минут.

**Условия выполнения задания:**

1. Осуществить приемку молочные товары (сыры) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку молочные товары ( сыры) на торгово технологическом оборудовании(оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя молочные товары (сыры) и упакуйте покупку.
5. **Торговая ситуация:** Покупатель возвращает сыр «Костромской», так как он крошится. Почему это произошло? Провести полный анализ ситуации. Как должен поступить продавец в данной ситуации?

**Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

---

**Задние 10****Текст задания:**

Обслужить покупателя кондитерских товаров(шоколад).

**Инструкция**

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

**Время выполнения задания** – 30 минут.

**Условия выполнения задания:**

1. Осуществить приемку кондитерских товаров(шоколад) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку кондитерских товаров(шоколад) на торгово технологическом оборудовании(оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя кондитерских товаров(шоколад) и упакуйте покупку.

5. **Торговая ситуация:** После совершения покупки, покупатель дома, обнаруживает, что приобрел товар с истекшим сроком реализации. Покупатель возвращается в магазин и обращается к продавцу с просьбой произвести обмен товара, а также, предоставить ему дополнительную единицу аналогичного товара, в соответствии с действующей программой «Контроль свежести продуктов».

**Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### Задание 11

**Текст задания:**

Обслужить покупателя кондитерских товаров(карамель).

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).

3. Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

**Условия выполнения задания:**

1. Осуществить приемку кондитерских товаров(карамель)по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку кондитерских товаров (карамель)на торгово технологическом оборудовании(оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя кондитерских товаров(карамель) и упакуйте покупку.

5. **Торговая ситуация:** На ценнике указана одна стоимость товара, а кассир пробивает другую. Мотивация не сменили ценники. Как следует поступить в данном случае?Провести полный анализ ситуации.



**Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_ –

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Задание 12****Текст задания:**

Обслужить покупателя кондитерских товаров (мучные кондитерские).

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).

3. Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

**Условия выполнения задания:**

1. Осуществить приемку кондитерских товаров (мучные кондитерские) по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку кондитерских товаров (мучные кондитерские) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя кондитерских товаров (мучные кондитерские) и упакуйте покупку.

**5. Торговая ситуация:** На упаковке печенья, которое приобрел покупатель, было написано АОО «Большевик», ГОСТ 24901-89, масса нетто 200г, калорийность 425ккал, в 100г продукта: белка 7,5г, жира-12,1г, углеводов-71,2г, дата изготовления. А какая вообще информация должна быть на упаковке?

**Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять

теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### Задание 13

#### Текст задания:

Обслужить покупателя товарами группы пищевые жиры.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).

3. Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

#### Условия выполнения задания:

1. Осуществить приемку товарами группы пищевые жиры по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку товаров группы пищевые жиры на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя товаров группы пищевые жиры и упакуйте покупку.

5. **Торговая ситуация.** При выборе кабачковой икры с полки, покупатель случайно уронил банку с маринованными огурцами. Продавец потребовал возместить убыток. Прав ли продавец? Кто в этом случае должен возместить убыток? Провести полный анализ ситуации.

#### Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет

теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## Задание 14

### Текст задания:

Обслужить покупателя мясные товары (колбасные изделия).

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).

3. Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

### Условия выполнения задания:

1. Осуществить приемку товарами мясные товары (колбасные изделия) по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку мясные товары (колбасные изделия) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя товаров мясные товары (колбасные изделия).

5. **Торговая ситуация:** Продавец по просьбе покупателя не нарезал ему купленный батон колбасы, объясняя это тем, что это не входит в его обязанности. Прав ли продавец?

### Критерии оценки:

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает

неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.  
«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_ –  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### Задание 15

#### Текст задания:

Обслужить покупателя мясных товаров (мясных консервов).

#### Инструкция

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

**Время выполнения задания** – 30 минут.

#### Условия выполнения задания:

1. Осуществить приемку товарами мясные товары (мясных консервов) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку мясные товары (мясных консервов) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя товаров мясные товары (мясных консервов) и упакуйте покупку.
5. **Торговая ситуация:** За 10 минут до закрытия магазина был прекращен допуск покупателей в торговый зал. Правильно ли поступила администрация магазина?

#### Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### Задание 16

#### Текст задания:

Обслужить покупателя рыбы и рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы).

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).

3. Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

#### Условия выполнения задания:

1. Осуществить приемку рыбы и рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы) по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя рыбы и рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы) и упакуйте покупку.

5. **Торговая ситуация:** При отпуске рыбных деликатесов, расфасованных и упакованных изготовителем с указанием веса, продавец взвешивала их и подсчитывала стоимость покупки по определенному ею весу. Правильны ли действия продавца?

#### Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### Задание 17

**Текст задания:**

Обслужить покупателя рыбы и рыбных товаров(солёная и копчёная рыба).

**Инструкция**

1.Внимательно прочитайте задание.

2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).

3.Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

**Условия выполнения задания:**

1.Осуществить приемку рыбы и рыбных товаров(солёная и копчёная рыба)по количеству и качеству.

2.Произвести подготовку к продаже и выкладку рыбных товаров (солёная и копчёная рыба)на торгово технологическом оборудовании(оформление ценника).

3.Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.

4.Произведите расчет покупателя рыбы и рыбных товаров (солёная и копчёная рыба) и упакуйте покупку.

5.**Торговая ситуация:** В магазине имеется в продаже солёные: кета, горбуша, лосось. Подразделяются ли эти рыбы на сорта? Какие дефекты допускаются в соленой рыбе 2-го сорта?

**Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Задание 18****Текст задания:**

Обслужить покупателя зерномучных товаров (крупы).

**Инструкция**

1.Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).

3. Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

**Условия выполнения задания:**

1. Осуществить приемку зерномучных товаров (крупы) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку зерномучных товаров (крупы) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя зерномучных товаров и упакуйте покупку.

**5. Торговая ситуация:** Покупатель попросил продавца отрезать половину батона хлеба мотивируя тем, что целый батон хлеба ему много. Продавец отказал в продаже половины батона хлеба. Прав ли продавец?

**Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_ –

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## Задание 19

**Текст задания:**

Обслужить покупателя зерномучных товаров (макаронные изделия).

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).

3. Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;

- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

**Условия выполнения задания:**

1. Осуществить приемку зерномучных товаров (макаронные изделия) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку зерномучных товаров (макаронные изделия) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя зерномучных товаров и упакуйте покупку.

**5. Торговая ситуация:** В универсаме работники магазина не пустили в торговый зал женщину с большой сумкой. Работники магазина потребовали от покупательницы, сдать сумку в камеру хранения. Покупательница отказалась, мотивируя свой отказ тем, что у неё в сумке находятся ценные вещи. Работники магазина настаивали, покупательница потребовала предоставить ей книгу отзывов и предложений.

**Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## Задание 20

**Текст задания:**

Обслужить покупателя зерномучных товаров (хлеб и хлебобулочные изделия).

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).

3. Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;



- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

**Условия выполнения задания:**

1. Осуществить приемку зерномучных товаров (хлеб и хлебобулочные изделия) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку зерномучных товаров (хлеб и хлебобулочные изделия) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя зерномучных товаров и упакуйте покупку.

**5. Торговая ситуация:** Покупательница, приобретая с лотка батон нарезной, потребовала, чтобы продавец упаковал покупку в целлофановый пакет. Продавец отказался выполнить данное требование, ссылаясь на то, что у него нет сейчас пакетов. Кто прав в данной ситуации?

**Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## Задание 21

**Текст задания:**

Обслужить покупателя вкусовых товаров (безалкогольные напитки).

**Инструкция**

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

**Время выполнения задания** – 30 минут.

**Условия выполнения задания:**

1. Осуществить приемку вкусовых товаров (безалкогольные напитки) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку вкусовых товаров (безалкогольные напитки) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря
4. Произведите расчет покупателя вкусовых товаров (безалкогольные напитки).
5. **Торговая ситуация:** Покупателя мучает жажда. Он, совершая покупки в торговом зале, берет бутылку минеральной воды, открывает и выпивает ее. На кассу он приходит с пустой бутылкой. Действия продавца в торговом зале?

**Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Задание 22****Текст задания:**

Обслужите покупателя овощных и плодоягодных консервов.

**Инструкция**

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

**Время выполнения задания** – 30 минут.

**Условия выполнения задания:**

1. Осуществить приемку овощных и плодоягодных консервов по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку овощных и плодоягодных консервов на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя овощных и плодоягодных консервов и упакуйте покупку.

**5. Торговая ситуация:** Покупатель возвращает в магазин открытую коробку шоколадных конфет «Ассорти» с чеком через 2 часа после покупки. На поверхности конфет белый налет (сахарное «поседение»). Провести полный анализ ситуации. Почему образовался белый налет на конфетах?

Как должен поступить продавец в данном случае?

**Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### Задание 23

**Текст задания:**

Обслужите покупателя вкусовых товаров (пряности).

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», ГОСТы).

3. Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

**Условия выполнения задания:**

1. Осуществить приемку вкусовых товаров (пряности) по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку вкусовых товаров (пряности) на торговом технологическом оборудовании (оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя вкусовых товаров (пряности) и упакуйте покупку.

**5. Торговая ситуация:** Маленький ребенок взял мелкоштучный товар (чаще всего, с пред кассовой стойки), положил его в карман. Сопровождающий его взрослый человек, не заметил действий ребенка. Как должен поступить кассир?

**Критерии оценки:**

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

#### Задание 24

**Текст задания:**

Обслужить покупателя вкусовых товаров(коньяк).

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).

3. Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

**Условия выполнения задания:**

1. Осуществить приемку вкусовых товаров (коньяк) по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку вкусовых товаров (коньяк) на торговом технологическом оборудовании(оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя вкусовых товаров (коньяк) и упакуйте покупку.

**5. Торговая ситуация:** Покупатель со спиртными напитками подходит к кассе. Кассир не может определить возраст покупателя. Какие действия кассира?

**Критерии оценки:**

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять

теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### Задание 25

#### Текст задания:

Обслужить покупателя кондитерских товаров (конфеты).

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе («Закон о защите прав потребителей», «Правила продажи отдельных видов товаров», «Правила торговли», Гости).

3. Вы можете пользоваться:

- торговым оборудованием;
- образцами товаров;
- торговым инвентарем;
- упаковочным материалом;
- бланки товарного чека, бланки ценников;
- сопроводительными документами.

**Время выполнения задания** – 30 минут.

#### Условия выполнения задания:

1. Осуществить приемку кондитерских товаров (конфеты) по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку кондитерских товаров (конфеты) на торговое технологическое оборудование (оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя кондитерских товаров (конфеты) и упакуйте покупку.

5. **Торговая ситуация:** В магазине в продаже имеется проросший чеснок. Допускается ли такой чеснок в продажу. Как надо хранить чеснок в магазине? Какие ценные вещества содержат луковые овощи?

#### Критерии оценки:

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

### **ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ ПМ.01 ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

#### **Условия выполнения**

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: 25

Время выполнения каждого задания: 30 мин.

#### **Задание 1**

1. Осуществить приемку зерномучных товаров по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку зерномучных товаров на торгово - технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя зерномучных товаров и упакуйте покупку.
5. **Эталон ответа на торговую ситуацию.**

В данной ситуации покупатель не прав, так как осадок, имеющийся в масле свойственный данному виду товара. При проверке качества растительных масел обращают внимание на показатели: прозрачность, цвет, вкус и запах, но в нерафинированном масле допускается небольшой осадок в соответствии с ГОСТом.

#### **Задание 2**

1. Осуществить приемку плодовоовощных товаров по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку плодовоовощных товаров на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя зерномучных товаров и упакуйте покупку
5. **Эталон ответа на торговую ситуацию**

Продавец, заметивший ситуацию, вежливо просит родителей заплатить за средний по величине банан.

#### **Задание 3**

1. Осуществить приемку вкусовых товаров(чай) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку вкусовых товаров(чай) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя товаров и упакуйте покупку.
5. **Эталон ответа на торговую ситуацию**

В данной ситуации прав продавец, ответив отказом, покупатель в свою очередь не имеет права требовать разкомплектации товара. Покупателю необходимо спокойно и корректно

объяснить, что в соответствии с правилами торговли, товар укомплектованный в заводскую упаковку не подлежит разкомплектованию.

#### **Задание 4**

1. Осуществить приемку вкусовых товаров(кофе) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку вкусовых товаров(кофе) на торговом технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя вкусовых товаров(кофе) и упакуйте покупку.
5. **Эталон ответа на торговую ситуацию**

В данной ситуации покупатель не должен возмещать убыток, так как в торговом предприятии не соблюдено расстояние между ТТО. Покупатель возмещает ущерб в случае если: - ущерб нанесен умышленно; Не возмещает ущерб если: - товар выставлен неправильно; - не соответствует ширина проходов между ТТО, либо проход загроможден

#### **Задание 5**

1. Осуществить приемку вкусовых товаров(алкогольных напитков) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку вкусовых товаров (алкогольных напитков) на торговом технологическом оборудовании(оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя алкогольных товаров и упакуйте покупку.
5. **Эталон ответа на торговые ситуации**

Разговор должен быть спокойный, не эмоциональный, вежливый, корректный и по существу. Этот товар должен быть немедленно изъят из продажи, с прилавков данного магазина. Согласно ст. 18 Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-I "О защите прав потребителей" потребитель, при обнаружении ненадлежащего качества проданного ему товара (в том числе и продовольственного), вправе отказаться от исполнения договора и потребовать возврата уплаченной за товар суммы. Расчет с потребителем в случае приобретения им товара ненадлежащего качества производится в соответствии со статьей 24 «ЗоЗПП».

#### **Задание 6**

1. Осуществить приемку молочных товаров по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку молочных товаров на торговом технологическом оборудовании(оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя молочных товаров и упакуйте покупку.
5. **Эталон ответа на торговые ситуации**

Покупатель имеет право распаковать товар в торговом зале. При этом кассир на кассе должен вежливо попросить у покупателя упаковку для сканирования штрих-кода. Если покупатель повредил упаковку и невозможно считать штрих-код, через охранника, просим продавца, находящегося в торговом зале, принести та кассу идентичный товар. В свою очередь, охранник, заметивший покупателя с распакованным товаром, должен проконтролировать его оплату.

#### **Задание 7**

1. Осуществить приемку кисломолочных товаров по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку кисломолочных товаров на торговом технологическом оборудовании(оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя кисломолочных товаров и упакуйте покупку.

#### **5. Эталоны ответов на торговые ситуации**

Покупатель возмещает ущерб, в случае если: - ущерб нанесен умышленно; Не возмещает ущерб, если: - товар выставлен неправильно; - не соответствует ширина проходов между ТТО, либо проход загроможден.

#### **Задание 8**

1. Осуществить приемку молочные товары (молочных консервы) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку молочные товары (молочных консервы) на торговом технологическом оборудовании(оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя молочные товары (молочных консервы) и упакуйте покупку.

#### **5. Эталоны ответов на торговые ситуации**

Если продавец это увидел, вежливо и доброжелательно предложить покупателю дать эти товары для скандировки.

#### **Задание 9**

1. Осуществить приемку молочные товары (сыры) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку молочные товары (сыры) на торговом технологическом оборудовании(оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя молочные товары (сыры) и упакуйте покупку.

#### **5. Эталоны ответов на торговые ситуации**

Крошливая консистенция могла возникнуть при нарушении технологического процесса или после заморозки с последующим размораживанием.

Сыр «Костромской» с крошливой консистенцией в продажу

не допускается, поэтому сыр у покупателя продавец обязан принять, деньги вернуть, или предложить взамен другой сыр (товар).

#### **Задание 10**

1. Осуществить приемку кондитерских товаров(шоколад) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку кондитерских товаров(шоколад) на торговом технологическом оборудовании(оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя кондитерских товаров(шоколад) и упакуйте покупку.

#### **5. Эталоны ответов на торговые ситуации**

Попросить у покупателя чек на приобретение товара, обратить внимание на дату и время закрытия чека.

Сдержано и корректно объяснить покупателю, что программа действует в том случае, если товар был выявлен покупателем, непосредственно, в торговом зале магазина.

В случае выявления товара с истекшим сроком реализации в торговом зале – производит выдачу дополнительной единицы товара покупателю.

#### **Задание 11**

1. Осуществить приемку кондитерских товаров(карамель)по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку кондитерских товаров (карамель)на торговом технологическом оборудовании(оформление ценника).



3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя кондитерских товаров (карамель) и упакуйте покупку.

#### **5. Эталон ответа на торговую ситуацию**

В этом случае следует требовать продажи товара по цене, указанной в ценнике. В соответствии со ст. 10 Закона "О защите прав потребителей" и п. 19 Правил торговли (Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55). Если кассир отказывается, нужно вызвать администратора (товароведа, директора), предложить составить Акт о продаже товара по завышенной цене и нарушении Правил торговли, в этом случае пишется жалоба в книгу отзывов, а ее копию направляется в местное отделение Роспотребнадзора

#### **Задание 12**

1. Осуществить приемку кондитерских товаров (мучные кондитерские) по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку кондитерских товаров (мучные кондитерские) на торговом технологическом оборудовании (оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя кондитерских товаров (мучные кондитерские) и упакуйте покупку.

#### **5. Эталон ответа на торговую ситуацию**

Помимо того, что уже указано, должно быть: адрес изготовителя, перечень использованных в процессе изготовления печенья продуктов питания и пищевых добавок. Кроме того, указанная на упаковке дата дает покупателю неполную информацию о сроке годности печенья, так как она может означать или дату изготовления или срок, до которого продукт пригоден для употребления. Поэтому на упаковке должно быть написано либо «срок годности три месяца», либо «употреблять до, например, 10 мая».

#### **Задание 13**

1. Осуществить приемку товарами группы пищевые жиры по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку товаров группы пищевые жиры на торговом технологическом оборудовании (оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя товаров группы пищевые жиры и упакуйте покупку.

#### **5. Эталон ответа на торговую ситуацию**

Покупатель возмещает ущерб, в случае если: - ущерб нанесен умышленно. Не возмещает ущерб, если: - товар выставлен неправильно; - не соответствует ширина проходов между ТТО, либо проход загроможден

#### **Задание 14**

1. Осуществить приемку товарами мясные товары (колбасные изделия) по количеству и качеству.

2. Произвести подготовку к продаже и выкладку мясные товары (колбасные изделия) на торговом технологическом оборудовании (оформление ценника).

3. Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.

4. Произведите расчет покупателя товаров мясные товары (колбасные изделия).

#### **5. Эталон ответа на торговую ситуацию**

Продавец не прав. Колбасные изделия и копчености отпускаются одним куском, а по просьбе покупателя – в нарезанном виде. (Продажа отдельных видов продовольственных товаров).

#### **Задание 15**

1. Осуществить приемку товарами мясные товары (мясных консервов) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку мясные товары (мясных консервов) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя товаров мясные товары (мясных консервов) и упакуйте покупку.

#### **5. Эталоны ответов на торговые ситуации**

Неправильно. Согласно правилам торговли, доступ покупателей в магазин прекращается согласно режиму работ и все находящиеся покупатели должны быть обслужены продавцами.

#### **Задание 16**

1. Осуществить приемку рыбы и рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя рыбы и рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы) и упакуйте покупку.

#### **5. Эталоны ответов на торговые ситуации**

Взвешивание неупакованных пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов не допускается.

#### **Задание 17**

1. Осуществить приемку рыбы и рыбных товаров (солёная и копчёная рыба) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку рыбных товаров (солёная и копчёная рыба) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя рыбы и рыбных товаров (солёная и копчёная рыба) и упакуйте покупку.

#### **5. Эталоны ответов на торговые ситуации**

Солёные: кета, горбуша, лосось подразделяются на 1 и 2 сорт.

Во 2 сорте допускается сбитость чешуи, небольшие наружные повреждения, небольшое пожелтение поверхности, тёмные пятна от кровоподтёков, отклонения от правильной разделки, суховатая ослабленная консистенция, слабый запах и привкус окислившегося жира на поверхности.

#### **Задание 18**

1. Осуществить приемку зерномучных товаров (крупы) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку зерномучных товаров (крупы) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя зерномучных товаров и упакуйте покупку.

#### **5. Эталоны ответов на торговые ситуации**

Хлеб и хлебобулочные изделия массой 0,4 кг и более (кроме изделий в упаковке изготовителя) могут разрезаться на 2 или 4 равные части и продаваться без взвешивания. Хлеб и хлебобулочные изделия продаются в местах мелкорозничной торговли только в упакованном виде.

На расфасованном товаре указывается его наименование, вес, цена за килограмм, стоимость отвеса, дата фасовки, срок годности, номер или фамилия весовщика. При продаже продовольственных товаров, расфасованных и упакованных изготовителем с указанием веса на упаковке, их дополнительное взвешивание не производится.

#### **Задание 19**

1. Осуществить приемку зерномучных товаров (макаронные изделия) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку зерномучных товаров (макаронные изделия) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя зерномучных товаров и упакуйте покупку.

#### **5. Эталоны ответов на торговые ситуации**

Давайте взглянем на ситуацию с точки зрения закона. Заставляя покупателя оставлять сумку в камере хранения, охранник принуждает его к заключению договора об оказании безвозмездных услуг по охране вещей покупателя. А это нарушает положения ст. 421 ГК РФ, в которой гарантируется свобода заключения договора. Никто не имеет права заставлять вас заключать тот или иной договор. Поэтому, если вы не хотите добровольно сдавать вещи на хранение, вы не обязаны делать это и никто не может требовать этого. Так и сообщите охраннику.

Запомните: требование сдавать сумки любого размера в камеру хранения незаконно и не имеет под собой никакой правовой основы.

#### **Задание 20**

1. Осуществить приемку зерномучных товаров (хлеб и хлебобулочные изделия) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку зерномучных товаров (хлеб и хлебобулочные изделия) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя зерномучных товаров и упакуйте покупку.

#### **5. Эталоны ответов на торговые ситуации**

В этой ситуации прав покупатель. А данному предприятию большой минус, что не могут предоставить покупателям упаковочные пакеты, для упаковки товара, а в частности данного товара

#### **Задание 21**

1. Осуществить приемку вкусовых товаров (безалкогольные напитки) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку вкусовых товаров (безалкогольные напитки) на торгово технологическом оборудовании (оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря
4. Произведите расчет покупателя вкусовых товаров (безалкогольные напитки).

#### **5. Эталоны ответов на торговые ситуации**

Покупатель имеет право распаковать товар в торговом зале. При этом кассир на кассе должен вежливо попросить у покупателя упаковку для сканирования штрих-кода. Если покупатель повредил упаковку и невозможно считать штрих-код, через охранника, просим продавца, находящегося в торговом зале, принести та кассу идентичный товар. В свою очередь, охранник, заметивший покупателя с распакованным товаром, должен проконтролировать его оплату.

### **Задание 22**

1. Осуществить приемку овощных и плодоягодных консервов по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку овощных и плодоягодных консервов на торгово технологическом оборудовании(оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя овощных и плодоягодных консервов упакуйте покупку.

#### **5.Эталоны ответов на торговые ситуации**

Белый налёт (сахарное «поседение») образовался в результате неправильного хранения (резкие колебания температуры).

С белым налётом (сахарным «поседением») шоколадные конфеты в продажу не допускаются, поэтому продавец обязан принять конфеты у покупателя и вернуть деньги, или предложить что-либо взамен.

### **Задание 23**

1. Осуществить приемку вкусовых товаров (пряности) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку вкусовых товаров (пряности) на торгово технологическом оборудовании(оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя вкусовых товаров (пряности) и упакуйте покупку.

#### **5.Эталоны ответов на торговые ситуации**

После произведения расчета покупателем на РКУ, подойти к покупателю, доброжелательно поприветствовать и очень осторожно, не привлекая внимание других посетителей и предельно корректно (чтобы не испугать ребенка), попросить посмотреть карман одежды ребенка. После чего предложить либо произвести расчет за товар (без очереди), либо вернуть его охраннику для возврата в торговый зал.

**КАТЕГОРИЧЕСКИ** запрещается фиксировать данные факты, как попытки совершения хищений.

### **Задание 24**

1. Осуществить приемку вкусовых товаров (коньяк) по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку вкусовых товаров (коньяк) на торгово технологическом оборудовании(оформление ценника).
3. Обслужить покупателя с использованием торгово технологического оборудования и инвентаря.
4. Произведите расчет покупателя вкусовых товаров (коньяк) и упакуйте покупку.

#### **5.Эталоны ответов на торговые ситуации**

Согласно Распоряжения 498-П от 11.06.08 г. кассир обязан вежливо попросить у покупателя удостоверение личности, где указана его дата рождения. Если покупатель отказывается предъявить документ, кассир приносит свои извинения за то, что вынужден инициировать аннуляцию чека.

### **Задание 25**

1. Осуществить приемку кондитерских товаров (конфеты)по количеству и качеству.
2. Произвести подготовку к продаже и выкладку кондитерских товаров (конфеты) на торгово технологическом оборудовании(оформление ценника).

3.Обслужить покупателя с использованием торгового технологического оборудования и инвентаря.

4.Произведите расчет покупателя кондитерских товаров (конфеты) и упакуйте покупку.

### 5.Эталоны ответов на торговые ситуации

Содержание проросших луковиц нормируется ГОСТ 27569 – 87.

У отборного проросшие луковицы не допускаются; у обыкновенного – без ограничения (длина ростка не более 10 мм).

В магазине чеснок хранят в сухих, чистых, прохладных помещениях при 0-1°С и относительной влажности воздуха 75-80% до 1 месяца.

Упаковывают в тканевые, сетчатые мешки, укладывают в корзины до 10 кг или дощатые ящики.

Луковые овощи содержат сахара, азотистые вещества, минеральные вещества (Mg, K, Na), витамины С и группы В, эфирные масла, гликозиды, фитонциды (обладающие бактерицидными свойствами). Луковые овощи имеют не только пищевое, но и лечебное значение.

### Критерии оценки задания

№	Этапы работы	Максимальное количество баллов	Количество баллов
1	Произведите приемку продовольственных товаров по количеству и качеству (штучный товар проверяется методом пересчета; мерный товар перевешивается, на основании сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества, акты, заявка)	5	
2	Осуществите подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку(распаковка, вскрытие тары, сортировка по признакам классификации, облагораживание товара, маркировка товара, осуществить выкладку продовольственных товаров соблюдая товарное соседство, оформление ценников)	5	
3	Проконсультируйте покупателя продовольственных товаров (встреча покупателя, выявление спроса, предложение и показ товара, консультация покупателей, потребительские свойства). Дать товароведную характеристику продовольственных товаров требование к качеству, проверить сроки хранения и сроки реализации продовольственных товаров.	5	
4	Произведите расчет покупателя и упаковать покупку(подсчёт стоимости покупки и расчёт с покупателем, упаковка товара, вручение товара покупателю).	5	
5	Решение торговой ситуации.	5	

% Результативности правильных ответов	Балл	Оценка
90 – 100%	22 – 25	5(отлично)
70 – 90 %	19 – 22	4(хорошо)
50 – 70 %	16 - 19	3(удовлетворительно)
Менее 50 %	менее 12	2(неудовлетворительно)

## Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Наименование компетенции и показатели их выполнения	Компетенция	Освоена			Не освоен
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	
<p>-определение качества продовольственных товаров;</p> <p>-проведение органолептической экспертизы отдельных групп товаров;</p> <p>-определение количества поступившего товара;</p> <p>-определение маркировки непродовольственных товаров.</p>	<p><b>ПК2.1</b>Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров.</p>				
<p>осуществление приемки товаров;</p> <p>-правильность распаковки отдельных групп непродовольственных товаров;</p> <p>-размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале;</p> <p>-соблюдение правил размещения и выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании;</p> <p>-эксплуатация торгово-технологического оборудования.</p>	<p><b>ПК2.2</b>Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.</p>				

<p>обслуживание покупателей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-предоставление достоверной информации о качестве товаров;</li> <li>-консультирование покупателей о потребительских свойствах товаров;</li> <li>-полнота и достоверность сведений о производителях товаров;</li> <li>-предоставление сведений о безопасности непродовольственных товаров;</li> <li>-решение ситуационных и проблемных задач по продаже товаров и обслуживанию покупателей.</li> </ul>	<p><b>ПК2.3</b> Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.</p>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение вычислительных операций на калькуляторе;</li> <li>-заполнение и ведение отчетных документов;</li> <li>-произведение расчетов с покупателями.</li> </ul>	<p><b>ПК2.4</b> Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>				

## 5. Освоение общих компетенций

Наименование компетенции	Показатели выполнения	Освоена	Не освоена
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>-активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>-наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;</li> <li>-участие в профориентационной деятельности;</li> <li>-участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>-эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ;</li> <li>-изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы.</li> </ul>		
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определение задач деятельности, с учетом поставленной руководителем цели;</li> <li>-формулирование конкретных целей и на их основе планирование своей деятельности;</li> <li>-обоснование выбора и успешность применения методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>-выполнение действий (во время лабораторных занятий, учебной и производственной практики);</li> <li>-личностная оценка эффективности и качества собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>-самооценка качества выполнения поставленных задач;</li> <li>-соблюдение техники безопасности и СанПиНов.</li> </ul>		
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации;</li> <li>-правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов;</li> <li>-правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.</li> </ul>		
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оперативный поиск необходимой информации;</li> <li>-отбор, обработка и результативное использование необходимой информации для эффективного выполнения профессиональных задач;</li> <li>-оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации.</li> </ul>		
<p>ОК 5. Использовать информационно-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-работы с различными видами информации;</li> </ul>		



<p>коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-владение различными способами самостоятельного поиска информации; -результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; -использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.</p>		
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>-участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм; степень владения навыками бесконфликтного общения; -соблюдение принципов профессиональной этики; -успешность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства.</p>		
<p>ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров</p>	<p>-соблюдение правил реализации товаров в соответствии с требованиями СанПиНа, стандартами и Правилами продаж.</p>		

**5. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В АТТЕСТАЦИИ**

1.Л.В. Карташова, Н.И. Сергеева, Л.А. Колесникова, Управление ассортиментом товаров, часть 1, учебник для студентов учреждений сред. Проф. образования М.: « Академия», 2019

2 Г.С. Косарева Продажа продовольственных товаров: учебник сред. Проф. Образования.- М.: « Академия», 2017г

3.Н.В Гранаткина Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебное пособие для нач. проф. Образования.-М.: «Академия», 2013г

4.С.А. Каплина Организация и технология розничной торговли: учебник для начального профессионального образования по профессии «Продавец, контролер-кассир». –Ростов-н/Д.:» Феникс», 2013 г.

**Дополнительные источники:**

1. Т.С Голубкина, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева – М.: « Академия», 2012г
2. Коник Н.В. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие. – М.: ИНФРА, 2009 г.
3. А.А. Харченко . Правила торговли и защита прав потребителей . – Ростов н/Д «Феникс», 2018 г.

**Интернет – ресурсы:**

1. Новости и технологии торгового бизнеса. Форма доступа: свободная <http://www.torqus.com>
2. Современная торговля. Форма доступа: свободная
3. <http://www.sovtorq.panor.ru>
4. Справочно-правовая система Гарант. Форма доступа: свободная
5. <http://www.qarant.ru>
6. Справочная система Консультант Плюс. Форма доступа: свободная
7. <http://www.consultant.ru>

## 6.ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

### Дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на \_\_\_\_\_ учебный год по дисциплине \_\_\_\_\_

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

---

---

---

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании методической комиссии общеобразовательных дисциплин

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_ ).

Председатель МК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_