

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Р. Балабанова
«_____» _____ 2022г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
ПО ПМ.02 ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
ПРОФЕССИИ 38.01.02 ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЁР - КАССИР

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании ЦМК общепрофессиональных
и профессиональных дисциплин.
Протокол № _____ от «_____» _____ 2022 г
Председатель ЦМК _____ Т.Ю.Дубова

г. Алушта, 2022

ПАСПОРТ
Практико-ориентированных занятий МДК.02.01. Розничная торговля
продовольственными товарами
Профессия 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

Наименование раздела, темы	Номер практико-ориентированного занятия	Наименование практико-ориентированного занятия	Кол-во часов
МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами			
Раздел ПМ 1. Изучение ассортимента продовольственных товаров			
Тема 1.1. Защита прав потребителей	№ 1.	Решение ситуационных задач с использованием Закона «О защите прав потребителей». Овладение навыками составления претензии	2
Тема 1.2. Введение в товароведение	№ 2.	Расчет энергетической ценности продуктов	2
Тема 1.3. Зерноочные товары	№ 3.	Изучение ассортимента и оценка качества крупы, муки и макаронных изделий	2
Тема 1.4. Хлеб и хлебные изделия	№ 4.	Изучение ассортимента и оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий	2
Тема 1.5. Плодоовощные товары	№ 5.	Изучение ассортимента и оценка качества свежих и переработанных овощей и грибов	2
	№ 6.	Изучение ассортимента и оценка качества свежих и переработанных плодов	2
Тема 1.6. Крахмал. Сахар. Мед	№ 7.	Изучение ассортимента и оценка качества сахара и меда	2
Тема 1.7. Кондитерские изделия	№ 8.	Изучение ассортимента и оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий и карамели	2
	№ 9.	Изучение ассортимента и оценка качества шоколада и конфет	2
	№ 10.	Изучение ассортимента и оценка качества печенья, халвы и восточных сладостей	2
Тема 1.8. Вкусовые товары	№ 11.	Изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе	2
	№ 12.	Изучение ассортимента и оценка качества пряностей и приправ	2
Тема 1.9. Молочные товары	№ 13.	Изучение ассортимента и оценка качества молока и кисломолочных продуктов	2
	№ 14.	Изучение ассортимента и оценка качества сыров	2

Тема 1. 11. Пищевые жиры	№ 15.	Изучение ассортимента и оценка качества растительного и сливочного масел	2
Тема 1. 12. Мясо и мясные продукты	№ 16.	Изучение ассортимента и оценка качества мяса и субпродуктов	2
	№ 17.	Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий и мясных копченостей	2
	№ 18.	Изучение ассортимента и оценка качества мясных консервов и полуфабрикатов	2
Тема 1. 13. Рыба и рыбные товары	№ 19.	Изучение ассортимента и оценка качества рыбы живой, соленой и копченой	2
	№ 20.	Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов, пресервов и икры	2
Раздел ПМ 2. Приемка, размещение и подготовка к продаже продовольственных товаров			
Тема 2.1. Технология приемки товаров в магазин	№ 21.	Документальное оформление приемки товаров	2
Тема 2.2. Технология хранения и подготовки товаров к продаже	№ 22.	Оформление праздничной упаковки	2
	№ 23.	Оформление упаковки товара	2
Тема 2.3. Размещение и выкладка товаров в торговом зале	№ 24.	Оформление витрины	2
Раздел ПМ 3. Эксплуатация торгового – технологического оборудования			
Тема 3.3. Весоизмерительное оборудование	№ 25.	Подготовка к работе и взвешивание на весах	2
Всего:			50

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Р. Балабанова
« ____ » _____ 2022г

ПАСПОРТ
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
ПРОФЕССИЯ 38.01.02 ПРОДАВЕЦ, КОНТРОЛЁР - КАССИР



г. Алушта, 2022

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения.

1.2. Формой промежуточной аттестации по ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир, входящей в укрупнённую группу направлений профессий 38.00.00 Экономика и управление является форма промежуточной аттестации в виде экзамена.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов.
- производить подготовку измерительного механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование.

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон «О защите прав потребителей»;
- правила охраны труда.

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2. 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> - точно определяет соответствие наименования товара классификационной группировке; -имеет высокие результаты информационного поиска; - соответствует технологическим требованиям (СНиП, СанПиН, ГОСТ Р); -правильно устанавливает градации качества пищевых продуктов; - точно и быстро читает маркировку, владеет работой системы защиты товаров, определяет количество, комплектность и качество товаров; -верно и быстро работает с весоизмерительным оборудованием
ПК 2. 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none"> - приводит в соответствие оформление витрин, демонстрационных стендов, эстетической выкладки товара, цветового решения содержанию и правилам оформления торговых предприятий; -использует современные технологии, торговую мебель и инвентарь при оформлении витрин -быстро и технично подготавливает, размещает, выкладывает товары на торговом-технологическом оборудовании товаров в соответствии с утвержденными схемами и планаграммами
ПК 2. 3. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> - быстро и технично выполняет все виды работ по обслуживанию покупателей; - полно и доступно предоставляет рекомендации покупателю в устной форме на русском, иностранном языках; -осуществляет все методы продажи в соответствии с правилами торговли и закона о защите прав потребителей; - соответствует выбранным методам проведения маркетинговых исследований их целям и задачам; - верно и точно производит расчеты; - использует новые технологии при расчетах с покупателями;
ПК 2. 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - правильно выбирает режимы хранения, соблюдения сроков реализации продовольственных товаров; - точно и быстро читает маркировку, проверку системы защиты товаров, определяет количество, комплектность и качество товаров;

ПК 2. 5. Осуществлять эксплуатацию торгового – технологического оборудования.	-правильно и точно производит работы по подготовке, использованию измерительного, механического и технологического контрольно-кассового оборудования; - точно диагностирует неисправности в работе оборудования; -соблюдает технику безопасности, санитарные правила и нормы, технические условия при работе с торгово-технологическим оборудованием;
ПК 2. 6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	- соблюдает правила и нормы по сохранности товарно-материальных ценностей на всех этапах товародвижения; -верно и точно оформляет документы и проводит расчеты; -быстро и технично выполняет все виды работ по обслуживанию покупателей;
ПК 2. 7. Изучать спрос покупателей	-соответствует выбранным методам изучения покупательского спроса, их целям и задачам; -точно диагностирует покупательский спрос; -правильно формирует ассортимент товаров на основе покупательского спроса; -правильно составляет заявки и заказы поставщикам.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- иметь высокие результаты в осуществлении учебной и профессиональной деятельности; -иметь высокие результаты участия в конкурсах профессионального мастерства
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- иметь высокие результаты выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - иметь высокие результаты планирования своей деятельности согласно поставленным целям
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- иметь высокие результаты самоконтроля, оценки и коррекции собственной деятельности; - иметь высокие результаты разработки алгоритма достижения результата деятельности (составление плана действий логической последовательности); -правильно выбирать решения стандартных и нестандартных профессиональных задач
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- рационально выбирать источники информации для выполнения профессиональных задач; -правильно работать с информацией; - иметь высокие результаты информационного поиска

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использовать новые технологии в организации торгово-технологического процесса
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- иметь высокие результаты работы в группе, в бригаде; - правильно выстраивать взаимоотношения с коллегами, руководством, покупателями; - ясно и аргументированно излагать собственное мнение; - полно и доступно предоставлять рекомендации покупателю при обслуживании
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.	- соблюдать технику безопасности, санитарные правила и нормы, технические условия в торгово-технологическом процессе; - осуществлять все методы продажи в соответствии с правилами торговли и закона о защите прав потребителей
ОК 8. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний	- применять полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности; - соблюдать дисциплину труда

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса ПМ.02 Продажа продовольственных товаров по профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Результат обучения ПК, ОК	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
				Текущий контроль	Промежуточный контроль
<p>Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. Соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов</p> <p>Иметь практический опыт обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров</p> <p>Умение идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать градации качества пищевых продуктов; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты пищевых продуктов; - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; - рассчитывать энергетическую ценность продуктов. 	ПК 2.3, 2.4 ОК 1-8	<p>Раздел ПМ 1. Изучение ассортимента продовольственных товаров</p> <p>МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами</p> <p>Тема 1.1. Защита прав потребителей</p> <p>Тема 1.2. Введение в товароведение</p> <p>Тема 1.3. Зерномучные товары</p> <p>Тема 1.4. Хлеб и хлебные изделия</p> <p>Тема 1.5. Плодоовощные товары</p> <p>Тема 1.6. Крахмал. Сахар. Мед</p> <p>Тема 1.7. Кондитерские изделия</p> <p>Тема 1.8. Вкусовые товары</p> <p>Тема 1.9. Молочные товары</p> <p>Тема 1.10. Яичные товары</p> <p>Тема 1.11. Пищевые жиры</p> <p>Тема 1.12. Мясо и мясные продукты</p> <p>Тема 1.13. Рыба и рыбные товары</p> <p>Тема 1.14. Пищевые концентраты. Соевые товары</p>	1,2	<p>Вопросы для устного опроса по теме.</p> <p>Практико-ориентированные занятия №1-№ 20</p>	Экзамен

<p>Знание классификации групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностей пищевой ценности пищевых продуктов; - ассортимента и товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров; - показателей качества различных групп продовольственных товаров; - дефектов продуктов; - особенностей маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; - Закон «О защите прав потребителей»; - правила охраны труда. 					
<p>Осуществление приемки товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p> <p>Осуществление подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки.</p> <p>Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p> <p>Изучение спроса покупателей.</p> <p>Иметь практический опыт обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров</p> <p>Умение устанавливать градации качества пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты пищевых продуктов; - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, 	<p>ПК 2.1- ПК 2.2, ПК 2.6 - ПК 2.7 ОК 1-8</p>	<p>Раздел ПМ 2. Приемка, размещение и подготовка к продаже продовольственных товаров</p> <p>МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами</p> <p>Тема 2.1. Технология приемки товаров в магазин</p> <p>Тема 2.2. Технология хранения и подготовки товаров к продаже</p> <p>Тема 2.3. Размещение и выкладка товаров в торговом зале</p> <p>Тема 2.4 Технология продажи продовольственных товаров</p>	<p>1,2</p>	<p>Вопросы для устного опроса по теме.</p> <p>Практико-ориентированные занятия № 21-№ 24</p>	<p>Экзамен</p>

<p>технологическое, контрольно-кассовое оборудование. Знание классификации групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - ассортимента и товароведных характеристик основных групп продовольственных товаров; - показателей качества различных групп продовольственных товаров; - дефектов продуктов; - особенностей маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. - Закон «О защите прав потребителей»; - правила охраны труда.</p>					
<p>Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования Иметь практический опыт обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров Умение производить подготовку измерительного механического, технологического контрольно-кассового оборудования; -использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование. Знание классификации, назначения отдельных видов торгового оборудования; - технических требований, предъявляемых к торговому оборудованию;</p>	<p>ПК 2. 5 ОК 1-8</p>	<p>Раздел ПМ 3. Эксплуатация торгово – технологического оборудования МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами Тема 3.1. Торговая мебель для магазинов продовольственных товаров. Торговый инвентарь Тема 3.2. Механическое и тепловое оборудование Тема 3.3. Весоизмерительное оборудование</p>	<p>1,2</p>	<p>Вопросы для устного опроса по теме. Практико-ориентированное занятие № 25</p>	<p>Экзамен</p>

<ul style="list-style-type: none"> - устройство и принципов работы оборудования; - типовых правил эксплуатации оборудования; - нормативно-технологической документации по техническому обслуживанию оборудования; - Закон «О защите прав потребителей»; - правила охраны труда. 					
	ПК 2.1-2.7 ОК 1-8	УП.02 Учебная практика	2	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики	Дифференцированный зачет
		ПП 02. Производственная практика	3	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственной практики	Дифференцированный зачет
		Квалификационный экзамен	3		Экзамен

3.1. Типовые задания для оценки освоения ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

Виды заданий:

№1 Практико-ориентированные занятия - практические работы.

№2 Сообщение

№3 Вопросы для устного опроса по теме, разделу

№4 Экзамен

№5 Дифференцированный зачет

№6 Квалификационный экзамен

3.2 Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции
Неудовлетворительно	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, в работе с нормативными документами, неуверенно обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно
Удовлетворительно	3 балла	Обучающийся освоил 60-69% оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умения анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности. Затрудняется доказательно обосновывать свои суждения.
Хорошо	4 балла	Обучающийся освоил 70-80% оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умело работает с нормативными документами. Умеет аргументировать свои выводы и принимать самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умениям, навыкам работы с нормативно-правовой документацией
Отлично	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100% оцениваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, принимать самостоятельные решения в конкретной ситуации, высказывать и обосновывать свои суждения. Демонстрирует умение вести беседы, консультировать граждан, выходить из конфликтных ситуаций. Владеет навыками работы с нормативными документами. Владеет письменной и устной коммуникацией, логическим изложением ответа.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Р. Балабанова

« _____ » _____ 2022г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО МДК.02.01 РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ
ТОВАРАМИ**

по профессии: 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании ЦМК общепрофессиональных
и профессиональных дисциплин.
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2022 г
Председатель ЦМК _____ Т.Ю.Дубова

Разработал: преподаватель высшей категории Туровская Мария Николаевна

г.Алушта, 2022

Комплект контрольно-оценочных средств для оценки результатов освоения МДК 02.01 «Розничная торговля продовольственными товарами» и разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), рабочей программы междисциплинарного курса, контрольно-измерительных материалов по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Аннотация

Назначение экзамена – оценить уровень подготовки обучающихся по МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОПОП по профессии.

1. **Содержание экзамена** определяется в соответствии с ФГОС СПО профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир.

2. **Принципы отбора содержания заданий** – ориентация на требования к результатам освоения МДК.02.01 Розничная торговля продовольственными товарами, представленным в соответствии с ФГОС СПО профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир и рабочей программой модуля.

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен **уметь**:

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

- устанавливать градации качества пищевых продуктов;

- оценивать качество по органолептическим показателям;

- распознавать дефекты пищевых продуктов;

- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

- рассчитывать энергетическую ценность продуктов.

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

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

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

- показатели качества различных групп продовольственных товаров;

- дефекты продуктов;

- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

- устройство и принципы работы оборудования;

- типовые правила эксплуатации оборудования;

- нормативно - технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

- Закон о защите прав потребителей;

- правила охраны труда.

Результатом освоения программы междисциплинарного курса является приобретение обучающимися видов профессиональной деятельности (ВПД) Продажа продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2.	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку
ПК 2.3.	Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 2.4.	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов
ПК 2.5.	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 2.6.	Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей
ПК 2.7.	Изучать спрос покупателей
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

3. Структура экзамена

На основе разработанного и объявленного обучающимся перечня тем, вопросов и практических заданий, рекомендуемых для подготовки к экзамену, составлены билеты, содержание которых до обучающихся не доводится. Теоретические вопросы в виде тестовых заданий охватывают изученные темы, практические задания носят равноценный характер и соответствуют по сложности аналогичным заданиям при проведении занятий.

Каждый билет содержит следующие задания:

1. Решить тестовые задания согласно выбранного варианта.
2. Произвести оценку качества продукта органолептическим методом

3. Решить торговую задачу

4. Условия проведения экзамена.

При проведении экзамена билеты раскладываются на столе. В начале экзамена в аудиторию заходят пять обучающихся и каждый берет билет, на который будет отвечать. Если обучающийся не знает ответ на данный билет, он может взять другой билет, но оценка будет на балл ниже.

Во время сдачи экзамена в кабинете может находиться одновременно не более 5 обучающихся.

Обучающемуся предлагается ответить на вопросы и выполнить задания, указанные в самостоятельно выбранном им билете. Для проведения оценки качества органолептическим методом обучающимся предлагается взять соответствующий ГОСТ и продукт, качество которого он будет впоследствии производить.

Обучающийся имеет право на подготовку в течение 20 минут.

На прием ответа при проведении экзамена преподавателю отводится согласно нормам времени не более 15 минут на каждого обучающегося.

Во время экзамена с разрешения преподавателя обучающиеся могут пользоваться справочными материалами, стандартами и другими пособиями.

При проведении экзамена преподаватель может задавать обучающимся уточняющие и дополнительные вопросы по теоретическим вопросам и существу выполненного задания.

После окончания выполнения задания обучающимися, ответив на дополнительные вопросы преподаватель объявляет оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно), фиксирует её в протоколе экзамена, а затем в зачетной книжке.

5. Система оценивания отдельных заданий (вопросов) и экзамена в целом:

Ответы на билеты оцениваются по 5-ти балльной шкале.

«Отлично» выставляется в случае, если на теоретический вопрос обучающийся ответил четко, верно, последовательно, абсолютно правильно решил торговую ситуацию, и полностью и правильно отработал практическое задание, выставляется за 85-100% правильных ответов.

«Хорошо» выставляется в случае, если на теоретический вопросы обучающийся ответил правильно, но допустил 1-2 неточности или недостаточно полно, решил торговую ситуацию верно, но допустил неточности, и правильно отработал практическое задание, выставляется за 65-84% правильных ответов.

«Удовлетворительно» – в случае, если на теоретический вопрос обучающийся ответил с многочисленными неточностями, а практические задание отработал с неточностями, 50-64% правильных ответов.

«Неудовлетворительно» – в случае, если обучающийся дал ответы частично, неправильно, с существенными ошибками, неполно или не выполнил практическое задание, выставляется, если количество правильных ответов менее 50%.

6. Время проведения экзамена.

На проведение экзамена отводится 6 часов.

На подготовку к ответу по билету для первого обучающегося отводится 30 минут. Следующий обучающийся заходит после того, как выйдет ответивший.

7. Рекомендации по подготовке к экзамену.

При подготовке к экзамену рекомендуется использовать:

Нормативные источники:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-1 (с изменениями и дополнениями).
2. ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия.
3. ГОСТ 4570-2014 Конфеты. Общие технические условия
4. ГОСТ 6477-88 Карамель. Общие технические условия
5. ГОСТ 6502-2014 Халва. Общие технические условия
6. ГОСТ 7452-97 Консервы рыбные натуральные. Технические условия
7. ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия
8. ГОСТ 28188-2014 Напитки безалкогольные. Общие технические условия
9. ГОСТ 30743-2001. Автоматическая идентификация. Кодирование штриховое.
10. ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия
11. ГОСТ 31712-2012 Джеммы. Общие технические условия
12. ГОСТ 31721-2012 Шоколад. Общие технические условия
13. ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия.
14. ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия.
15. ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия
16. ГОСТ 32124-2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия.
17. ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия
18. ГОСТ 32574-2013 Чай зеленый. Технические условия
19. ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия.
20. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия
21. ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия
22. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
23. ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия.
24. ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия
25. ГОСТ Р 52700-2018 Напитки слабоалкогольные. Общие технические условия
26. ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия.
27. ГОСТ Р 54645-2011 Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия.
28. ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия.
29. ГОСТ Р 55502-2013 Яйца куриные пищевые. Торговые описания
30. ГОСТ Р 55572-2013 Консервы мясные. Общие технические условия
31. ГОСТ Р 56827-2015 (UNECE STANDARD FFV-24:2012) Грибы шампиньоны свежие культивируемые. Технические условия
32. ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия.
33. ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия.
34. ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия.
35. ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия.

Дополнительные источники:

1. Голубкина, Т. С, Никифорова, Н. С Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф образования/ Т. С. Голубкина. – М.: Академия, 2011.- 544 с.

2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Гранаткина. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 256с.
3. Ильина М.Г. Товароведение продовольственных товаров: практикум: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 192 с.
4. Кажаяева О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров: учебное пособие/ Кажаяева О.И.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 125 с.
5. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/ Кажаяева О.И., Манихина Л.А.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 211 с.
6. Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Микулович Л.С.— Минск: Вышэйшая школа, 2010.— 416 с.
7. Никифорова, Н.С. Прокофьева. С.А. Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие/ Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.- 96 с.
8. Парфентьева Т. Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования/ Т. Р. Парфентьева, Н. Б. Миронова, А. А. Петухова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2011.- 208с.
9. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров/ Л.Г. Елисеева [и др.]. — М.: Дашков и К, 2014.— 930 с.
10. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/ З.П. Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336с.
11. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие/ Трухина Т.П.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 229 с.

Инструкция для обучающихся

1. Форма проведения промежуточной аттестации по МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами – экзамен с использованием теоретических вопросов, требующих развернутого ответа и практических заданий, требующих демонстрации знания, умения и навыков, приобретенных в ходе изучения междисциплинарного курса.

2. Принципы отбора содержания экзамена

Ориентация на требования к результатам освоения МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами, представленным в соответствии с ФГОС СПО профессии 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир и рабочей программой модуля.

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен **уметь**:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

- рассчитывать энергетическую ценность продуктов.
- производить подготовку измерительного механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование.

знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно - технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

3. Структура экзамена

На основе разработанного и объявленного обучающимся перечня тем, вопросов и практических заданий, рекомендуемых для подготовки к экзамену, составлены билеты, содержание которых до обучающихся не доводится. Теоретические вопросы в виде тестовых заданий охватывают изученные темы, практические задания носят равноценный характер и соответствуют по сложности аналогичным заданиям при проведении занятий.

Каждый билет содержит следующие задания:

1. Решить тестовые задания согласно выбранного варианта.
2. Произвести оценку качества продукта органолептическим методом
3. Решить торговую задачу

4. Перечень разделов, тем учебной дисциплины МДК.02.01. Розничная торговля продовольственными товарами, подлежащих проверке на экзамене:

Раздел ПМ 1. Изучение ассортимента продовольственных товаров

Тема 1.1. Защита прав потребителей

Тема 1.2. Введение в товароведение

Тема 1.3. Зерномучные товары

Тема 1.4. Хлеб и хлебные изделия

Тема 1.5. Плодоовощные товары

Тема 1.6. Крахмал. Сахар. Мед

Тема 1.7. Кондитерские изделия

Тема 1.8. Вкусовые товары

Тема 1.9. Молочные товары

Тема 1.10. Яичные товары

Тема 1.11. Пищевые жиры

- Тема 1. 12. Мясо и мясные продукты
Тема 1. 13. Рыба и рыбные товары
Тема 1. 14. Пищевые концентраты. Соевые товары
Раздел ПМ 2. Приемка, размещение и подготовка к продаже продовольственных товаров
Тема 2.1. Технология приемки товаров в магазин
Тема 2.2. Технология хранения и подготовки товаров к продаже
Тема 2.3. Размещение и выкладка товаров в торговом зале
Тема 2.4. Технология продажи продовольственных товаров
Раздел ПМ 3. Эксплуатация торгово – технологического оборудования
Тема 3.1. Торговая мебель для магазинов продовольственных товаров. Торговый инвентарь
Тема 3.2. Механическое и тепловое оборудование
Тема 3.3. Весоизмерительное оборудование

5. Система оценивания отдельных заданий (вопросов) и экзамена в целом:

Ответы на билеты оцениваются по 5-ти балльной шкале.

«Отлично» выставляется в случае, если на теоретический вопрос обучающийся ответил четко, верно, последовательно, абсолютно правильно решил торговую ситуацию, и полностью и правильно отработал практическое задание, выставляется за 85-100% правильных ответов.

«Хорошо» выставляется в случае, если на теоретический вопросы обучающийся ответил правильно, но допустил 1-2 неточности или недостаточно полно, решил торговую ситуацию верно, но допустил неточности, и правильно отработал практическое задание, выставляется за 65-84% правильных ответов.

«Удовлетворительно» – в случае, если на теоретический вопрос обучающийся ответил с многочисленными неточностями, а практическое задание отработал с неточностями, 50-64% правильных ответов.

«Неудовлетворительно» – в случае, если обучающийся дал ответы частично, неправильно, с существенными ошибками, неполно или не выполнил практическое задание, выставляется, если количество правильных ответов менее 50%.

6. Время проведения экзамена.

На проведение экзамена отводится 6 часов.

На подготовку к ответу по билету для первого обучающегося отводится 30 минут. Следующий обучающийся заходит после того, как выйдет ответивший.

7. Рекомендации по подготовке к экзамену.

При подготовке к экзамену рекомендуется использовать:

Нормативные источники:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-1 (с изменениями и дополнениями).
- 2.ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия.
- 3.ГОСТ 4570-2014 Конфеты. Общие технические условия
- 4.ГОСТ 6477-88 Карамель. Общие технические условия
- 5.ГОСТ 6502-2014 Халва. Общие технические условия
- 6.ГОСТ 7452-97 Консервы рыбные натуральные. Технические условия
- 7.ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия

- 8.ГОСТ 28188-2014 Напитки безалкогольные. Общие технические условия
- 9.ГОСТ 30743-2001. Автоматическая идентификация. Кодирование штриховое.
- 10.ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия
- 11.ГОСТ 31712-2012 Джемы. Общие технические условия
- 12.ГОСТ 31721-2012 Шоколад. Общие технические условия
- 13.ГОСТ 31743-2017 Изделия макаронные. Общие технические условия.
- 14.ГОСТ 31752-2012 Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия.
- 15.ГОСТ 32099-2013 Повидло. Общие технические условия
- 16.ГОСТ 32124-2013 Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия.
- 17.ГОСТ 32573-2013 Чай черный. Технические условия
- 18.ГОСТ 32574-2013 Чай зеленый. Технические условия
- 19.ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия.
- 20.ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия
- 21.ГОСТ 34220-2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия
- 22.ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
- 23.ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия.
- 24.ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия
- 25.ГОСТ Р 52700-2018 Напитки слабоалкогольные. Общие технические условия
- 26.ГОСТ Р 53876-2010 Крахмал картофельный. Технические условия.
- 27.ГОСТ Р 54645-2011 Изделия хлебобулочные сухарные. Общие технические условия.
- 28.ГОСТ Р 55290-2012 Крупа гречневая. Общие технические условия.
- 29.ГОСТ Р 55502-2013 Яйца куриные пищевые. Торговые описания
- 30.ГОСТ Р 55572-2013 Консервы мясные. Общие технические условия
- 31.ГОСТ Р 56827-2015 (UNECE STANDARD FFV-24:2012) Грибы шампиньоны свежие культивируемые. Технические условия
- 32.ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия.
- 33.ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия.
- 34.ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия.
- 35.ГОСТ 7045-2017 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия.

Дополнительные источники:

- 1.Голубкина, Т. С, Никифорова, Н. С Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф образования/ Т. С. Голубкина. – М.: Академия, 2011.- 544 с.
- 2.Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.В. Гранаткина. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 256с.
- 3.Ильина М.Г. Товароведение продовольственных товаров: практикум: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования - М.: Издательский центр «Академия», 2014.-192 с.
- 4.Кажаева О.И. Деловые игры и задачи по товароведению и экспертизе продовольственных товаров: учебное пособие/ Кажаева О.И.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 125 с.

5.Кажаева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие/ Кажаева О.И., Манихина Л.А.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 211 с.

6.Микулович Л.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Микулович Л.С.— Минск: Вышэйшая школа, 2010.— 416 с.

7.Никифорова, Н.С. Прокофьева. С.А.Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь: учеб. пособие/ Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.- 96 с.

8.Парфентьева Т. Р Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования/ Т. Р. Парфентьева, Н. Б. Миронова, А. А. Петухова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2011.- 208с.

9.Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров/ Л.Г. Елисеева [и др.]. — М.: Дашков и К, 2014.— 930 с.

10.Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/ З.П. Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия»,2015. – 336с.

11.Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие/ Трухина Т.П.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 229 с.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Р. Балабанова

«_____» _____ 2022г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ
ПО ПМ 02. ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

по профессии: 38.01.02 Продавец, контролёр-кассир

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО
на заседании ЦМК общепрофессиональных
и профессиональных дисциплин.
Протокол № _____ от «_____» _____ 2022 г
Председатель ЦМК _____ Т.Ю.Дубова

Разработал: преподаватель высшей категории Туровская Мария Николаевна

г.Алушта, 2022

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля: ПМ. 02 Продажа продовольственных товаров

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 02.01 Розничная торговля продовольственными товарами, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Продажа продовольственных товаров и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает: идентификация товара, оценка качества товара, консультация о свойствах товара, режиме, сроках и условиях хранения, раскрытие особенностей приемки товара, процесса подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки, оформление ценника на товар и решение торговой ситуации.

Объектом, оценивая, является наличие практического опыта обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
<p>ПК 2. 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точно определяет соответствие наименования товара классификационной группировке; -имеет высокие результаты информационного поиска; - соответствует технологическим требованиям (СНиП, СанПиН, ГОСТ Р); -правильно устанавливает градации качества пищевых продуктов; - точно и быстро читает маркировку, владеет работой системы защиты товаров, определяет количество, комплектность и качество товаров; -верно и быстро работает с весоизмерительным оборудованием <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - устанавливать градации качества пищевых продуктов; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты пищевых продуктов; - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - показатели качества различных групп продовольственных товаров; - дефекты продуктов; - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - Закон «О защите прав потребителей»; - правила охраны труда.

<p>ПК 2. 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - приводит в соответствие оформление витрин, демонстрационных стендов, эстетической выкладки товара, цветового решения содержанию и правилам оформления торговых предприятий; -использует современные технологии, торговую мебель и инвентарь при оформлении витрин -быстро и технично подготавливает, размещает, выкладывает товары на торгово-технологическом оборудовании товаров в соответствии с утвержденными схемами и планаграммами <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - устанавливать градации качества пищевых продуктов; - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; -использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - устройство и принципы работы оборудования; - типовые правила эксплуатации оборудования; - нормативно- технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; - Закон «О защите прав потребителей»; - правила охраны труда.
<p>ПК 2. 3. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - быстро и технично выполняет все виды работ по обслуживанию покупателей; - полно и доступно предоставляет рекомендации покупателю в устной форме на русском, иностранном языках; <p>-осуществляет все методы продажи в соответствии с правилами торговли и закона о защите</p>

	<p>прав потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствует выбранным методам проведения маркетинговых исследований их целям и задачам; - верно и точно производит расчеты; - использует новые технологии при расчетах с покупателями; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты пищевых продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность продуктов. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - особенности пищевой ценности пищевых продуктов; - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - показатели качества различных групп продовольственных товаров; - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. - Закон «О защите прав потребителей»; - правила охраны труда.
<p>ПК 2. 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильно выбирает режимы хранения, соблюдения сроков реализации продовольственных товаров; - точно и быстро читает маркировку, проверку системы защиты товаров, определяет количество, комплектность и качество товаров; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать градации качества пищевых продуктов; - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - показатели качества различных групп продовольственных товаров; - дефекты продуктов; - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.

<p>ПК 2. 5. Осуществлять эксплуатацию торгового – технологического оборудования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -правильно и точно производит работы по подготовке, использованию измерительного, механического и технологического контрольно-кассового оборудования; - точно диагностирует неисправности в работе оборудования; -соблюдает технику безопасности, санитарные правила и нормы, технические условия при работе с торгово-технологическим оборудованием; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить подготовку измерительного механического, технологического контрольно-кассового оборудования; -использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - устройство и принципы работы оборудования; - типовые правила эксплуатации оборудования; - нормативно- технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
<p>ПК 2. 6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдает правила и нормы по сохранности товарно-материальных ценностей на всех этапах товародвижения; -верно и точно оформляет документы и проводит расчеты; -быстро и технично выполняет все виды работ по обслуживанию покупателей; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; -использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. - Закон «О защите прав потребителей»; - правила охраны труда.
<p>ПК 2. 7. Изучать спрос покупателей</p>	<ul style="list-style-type: none"> -соответствует выбранным методам изучения покупательского спроса, их целям и задачам; -точно диагностирует покупательский спрос; -правильно формирует ассортимент товаров на основе покупательского спроса;

	<p>-правильно составляет заявки и заказы поставщикам.</p> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - устанавливать градации качества пищевых продуктов; - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; -использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - особенности пищевой ценности пищевых продуктов; - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - показатели качества различных групп продовольственных товаров; - Закон «О защите прав потребителей»; - правила охраны труда.
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<ul style="list-style-type: none"> - иметь высокие результаты в осуществлении учебной и профессиональной деятельности; – иметь высокие результаты участия в конкурсах профессионального мастерства
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - иметь высокие результаты выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; – иметь высокие результаты планирования своей деятельности согласно поставленным целям
<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"> - иметь высокие результаты самоконтроля, оценки и коррекции собственной деятельности; - иметь высокие результаты разработки алгоритма достижения результата деятельности (составление плана действий логической последовательности); – правильно выбирать решения стандартных и нестандартных профессиональных задач
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рационально выбирать источники информации для выполнения профессиональных задач; -правильно работать с информацией; – иметь высокие результаты информационного поиска

<p>ОК. 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– использовать новые технологии в организации торгово-технологического процесса</p>
<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - иметь высокие результаты работы в группе, в бригаде; - правильно выстраивать взаимоотношения с коллегами, руководством, покупателями; - ясно и аргументированно излагать собственное мнение; – полно и доступно предоставлять рекомендации покупателю при обслуживании
<p>ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать технику безопасности, санитарные правила и нормы, технические условия в торгово-технологическом процессе; – осуществлять все методы продажи в соответствии с правилами торговли и закона о защите прав потребителей
<p>ОК 8. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний</p>	<ul style="list-style-type: none"> -применять полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности; – соблюдать дисциплину труда

