


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«ИРКУТСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Фонд оценочных средств
государственной итоговой аттестации
по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих
38.01.02 Продавец, контролер-кассир


Иркутск, 2022

Рассмотрено
на заседании Педагогического совета
Протокол №_47
от 01 декабря 2021 г.
Председатель ПК
 Н.В. Заря



Утверждаю:
Директор ГАПОУ ИО «ИТК»




О.А. Рудых
29 декабря 2021 г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
на фонд оценочных средств по Государственной итоговой аттестации
по профессиональной образовательной программе подготовки
квалифицированных рабочих и служащих
38.01.02Продавец, контролер - кассир

Государственная итоговая аттестация является объективной оценкой не только результатов освоения профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее ГИА) 38.01.02Продавец, контролер - кассир, но и готовности выпускника к успешному выполнению профессиональной деятельности продавца продовольственных товаров, продавца непродовольственных товаров, контролера – кассира.

Формой государственной итоговой аттестации выпускников профессии 38.01.02Продавец, контролер – кассир, является защита письменной экзаменационной работы. Этот вид испытаний позволяет проверить уровень освоения выпускником профессиональных компетенций, готовность выпускника к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации, отражает требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки выпускной письменной экзаменационной работы, является установленная комиссией степень освоения профессиональных компетенций, соответствующих теме работы.

Темы письменной экзаменационной работы, разработанные преподавателями колледжа с участием работодателей, отражают актуальные проблемы профессиональной деятельности в сфере торговли. Студентам предоставляется право выбора темы письменной экзаменационной работы или предложение своей темы с обоснованием ее целесообразности для практического применения. Тематика ПЭР носит практико-ориентированный характер и соответствует содержанию профессиональных модулей, входящих в образовательную программу подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 38.01.02Продавец, контролер - кассир.

Представленные контрольно-оценочные средства обеспечивают объективную оценку освоения студентами основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций, сформированных в процессе освоения профессиональной образовательной программы 38.01.02Продавец, контролер - кассир и рекомендуются для использования в процессе Государственной итоговой аттестации.

Рецензент:

Зам. директора по управлению
ООО «Стандарт»



Н.В. Заря

:

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
1.Паспорт программы государственной итоговой аттестации.....	8
2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации.....	10
3. Условия реализации государственной итоговой аттестации.....	14
4. Оценка результатов государственной итоговой аттестации.....	16
4.1 Оценка выпускной практической квалификационной работы.....	16
4.2 Оценка письменной экзаменационной работы.....	27
4.3 Оценка защиты письменной экзаменационной работы	29

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации выпускников по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир разработана в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.13 №968, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.11 2017 года №1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»; Федеральным государственным образовательным стандартом по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня освоения профессиональных и общих компетенций, степени соответствия их требованиям федерального государственного образовательного стандарта, готовности выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности.

Формой государственной итоговой аттестации по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир является защита выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в форме выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы.

Выпускная практическая квалификационная работа проводится в форме демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций по профессии 38.01.02 Продавец, контролер - кассир. Экзамен состоит из двух этапов: теоретического и практического.

На первом этапе (теоретическом) студенты выполняют задание в тестовой форме в программе MyTestX, где представлено 4 варианта в тестовой форме по 20 заданий: на выбор правильного ответа, на соответствие, на утверждение и дополнение. Компьютер методом случайного выбора выбирает варианты заданий для каждого студента.

На втором этапе (практическом) студенты выполняют решение профессиональной задачи (по вариантам).

Контроль и оценка по экзамену (квалификационному) осуществляются с использованием рейтинговой системы оценивания знаний, профессиональных и общих компетенций:

- выполнение заданий в тестовой форме;

- выполнение профессиональной задачи, является подтверждением освоения профессиональных и общих компетенций. Результаты экзамена выставляются в оценочную ведомость.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается методической комиссией, рассматривается на совместном с работодателями педсовете, утверждается директором колледжа.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется в торговом предприятии в сроки, отведенные для проведения государственной итоговой аттестации. Этот вид испытаний позволяет наиболее полно проверить освоение выпускниками профессиональных и общих компетенций и их готовность к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Темы выпускных практических квалификационных работ и их содержание разрабатывается преподавателями и мастерами производственного обучения, и соответствуют темам письменных экзаменационных работ. Результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы оценивается по пятибалльной системе в соответствии со следующими критериями:

«Отлично» выставляется, если:

- если студент демонстрирует освоение профессиональных компетенций, знание теоретического и практического материала по теме работы, соблюдает установленный алгоритм выполнения всех практических операций, имеет положительный отзыв руководителя практики (предприятия).

«Хорошо» выставляется, если:

- студент демонстрирует освоение профессиональных компетенций, используя знания теоретического материала по теме работы, соблюдает алгоритм выполнения практических операций, допуская незначительные неточности при выполнении не более 2-х операций выпускной практической квалификационной работы, имеет положительный отзыв руководителя практики (предприятия).

«Удовлетворительно» выставляется, если:

- студент демонстрирует освоение профессиональных компетенций, допуская при этом нарушение алгоритма и неточное или не полное выполнение не более 3-х операций практической квалификационной работы, в отзывах руководителя практики (предприятия) имеются замечания по содержанию профессиональной деятельности на предприятии.

«Неудовлетворительно» выставляется, если:

- студент затрудняется выполнить операции или нарушает алгоритм выполнения операций практической квалификационной работы, не владеет знаниями по теме выпускной практической квалификационной работы, в отзыве руководителя практики (предприятия) имеются существенные критические замечания.

Оценка за выпускную практическую квалификационную работу выставляется в протокол оценки результатов государственной итоговой аттестации студента и членами государственной экзаменационной комиссии.

Темы письменных экзаменационных работ разрабатываются преподавателями, рассматриваются на заседании методических комиссий и носят практико-ориентированный характер. Студенту предоставляется право выбора темы письменной экзаменационной работы или предложение своей темы с обоснованием ее целесообразности для практического применения. При этом тематика письменной экзаменационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в программу подготовки квалифицированных рабочих и служащих 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки выполнения и защиты письменной экзаменационной работы утверждаются директором колледжа после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий и доводятся до сведения студентов за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

При подготовке к ГИА студентам оказываются консультации руководителями ПЭР, назначенными приказом директора. Во время подготовки студенты должны быть обеспечены доступом в Интернет.

Результаты выполнения и защиты письменной экзаменационной работы оцениваются по пятибалльной системе в соответствии со следующими критериями:

«Отлично» выставляется, если:

- работа носит исследовательский характер, отражает хороший уровень освоения всех профессиональных компетенций, содержит грамотно, логически и последовательно изложенный теоретический материал, анализ проблемы, с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; по оформлению соответствует методическим указаниям, имеет положительный отзыв руководителя и рецензента.

- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов

темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению работы предприятия (организации), во время доклада использует электронную презентацию с таблицами, схемами, графиками и т. п. или раздаточный материал, правильно отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется, если:

- работа носит исследовательский характер, отражает требуемый уровень освоения всех профессиональных компетенций, содержит грамотно, логически и последовательно изложенный теоретический материал, анализ проблемы, однако с не вполне обоснованными предложениями; по оформлению, в основном, соответствует методическим указаниям, имеет положительный отзыв руководителя и рецензента.

- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации); во время доклада использует электронную презентацию или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется, если:

- работа носит исследовательский характер, отражает удовлетворительный уровень освоения общих и профессиональных компетенций, содержит теоретическую главу, практический материал, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), характеризуется непоследовательностью изложения материала, необоснованными предложениями; в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется, если:

- работа не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях; не имеет выводов либо они носят декларативный характер; в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания; в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные замечания по оформлению и содержанию работы.

- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме работы, не знает теоретического материала, при ответе

допускает существенные ошибки, не использует электронную презентацию или раздаточный материал.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Область применения фонда оценочных средств ГИА

Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (далее - программа ГИА) является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир

в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

- продажа непродовольственных товаров;
- продажа продовольственных товаров;
- работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПМ. 01: Продажа непродовольственных товаров

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 1.4. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПМ. 02: Продажа продовольственных товаров

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль наличия необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

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

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

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

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных

ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

ПМ.03: Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.

ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков.

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ПК 3.4. Оформлять документы по кассовым операциям.

ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

1.2. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию: всего –72 час., в том числе:

-выполнение выпускной практической квалификационной работы –36 час.

-подготовка и защита выпускной квалификационной работы–36 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации:

Вид – выпускная квалификационная работа.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы (включая ВПКР) –72 час.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы(включая ВПКР)-2недели: с 14 по 25 июня 2021 г.:

- выполнение ВПКР:14-18июня2021 г.
- подготовка и защита ПЭР: 21 - 25 июня 2021 г.

2.2.Тема и содержание выпускной квалификационной работы (ВКР):

2.2.1.Тема выпускной практической квалификационной работы (ВПКР):

№	Тема выпускной практической квалификационной работы
№1	Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Порядок расчетов с покупателями на контрольно-кассовой машине.
№2	Технология продажи товаров методом самообслуживания. Оформление журнала кассира-операциониста на начало и конец рабочего дня.
№3	Приемка непродовольственных товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов. Окончание работы на контрольно-кассовой машине.
№4	Организация обслуживания покупателей индивидуальным методом обслуживания. Порядок работы на контрольно-кассовой машине и расчета с покупателями за наличный и безналичный расчет.
№5	Технология продажи и порядок обслуживания покупателей при продаже непродовольственных товаров. Порядок изучения покупательского спроса на предприятии.
№6	Порядок обслуживания покупателей в зале самообслуживания, обмена недоброкачественных продовольственных товаров. Подготовка контрольно-кассовой машины к работе.
№ 7	Технология размещения и выкладки на торгово-технологическом оборудовании продовольственных товаров. Порядок инкассации денежной выручки.
№ 8	Размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале. Работа на контрольно-кассовой машине и расчеты с покупателями.

№ 9	Порядок эксплуатации торгово-технологического оборудования в розничном торговом предприятии в соответствии с его назначением. Порядок обслуживания покупателей индивидуальным способом обслуживания.
№ 10	Организация контроля сохранности товарно-материальных ценностей в торговом предприятии. Технология расчета с покупателями на кассовой машине.
№ 11	Эксплуатация торгово-технологического оборудования и торговой мебели при реализации продовольственных товаров в соответствии с его назначением. Организация сохранности денежных средств в кассе.
№ 12	Технология обслуживания покупателей при продаже непродовольственных товаров (по выбранной группе). Оформление журнала кассира-операциониста на начало и конец рабочего дня.
№ 13	Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству (по выбранной группе). Организация подготовки контрольно-кассовой машины к работе.
№ 14	Размещение и выкладка продовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании в торговом зале. Организация операций по окончании работы на контрольно-кассовой машине.
№ 15	Технология подготовки к продаже продовольственных товаров (на выбранную группу). Порядок обслуживания и расчета с покупателями на контрольно-кассовой машине.
№ 16	Формирование ассортимента отдельных групп продовольственных товаров в розничном торговом предприятии и мероприятия по его совершенствованию. Особенности подготовки к работе контрольно-кассовой машины.
№ 17	Особенности продажи непродовольственных товаров (на выбранную группу) в розничном торговом предприятии. Технология инкассации денежной выручки.
№ 18	Организация торговых услуг покупателям в розничном торговом предприятии. Порядок оформления журнала кассира-операциониста.
№ 19	Подготовка к продаже, размещение и выкладка продовольственных товаров (на выбранную группу) в супермаркете. Порядок подготовки контрольно-кассовой машины к работе.
№ 20	Правила продажи продовольственных товаров в розничном торговом предприятии. Порядок возврата покупателю денег из кассы.

2.2.2. Темы письменных экзаменационных работ (ПЭР):

1. Эксплуатация контрольно-кассовой техники и организация расчетов с покупателями(на примере торгового предприятия).
2. Особенности продажи электронагревательных приборов для приготовления, подогрева пищи и напитков (на примере торгового предприятия).
3. Особенности продажи спортивных товаров (на примере торгового предприятия).
4. Особенности продажи электробытовых товаров пылесосов и машин для механизации кухонных работ (на примере торгового предприятия).
5. Особенности продажи молока и молочных товаров (на примере торгового предприятия).
6. Особенности продажи рыбы и рыбных товаров (на примере торгового предприятия).
7. Особенности продажи холодильников, стиральных машин на примере торгового предприятия.
8. Особенности продажи фототоваров (на примере торгового предприятия).
9. Особенности продажи бытовой радиоэлектронной аппаратуры компьютеров, ноутбуков и планшетов (на примере торгового предприятия).
10. Особенности продажи товаров бытовой химии (на примере торгового предприятия).
11. Особенности продажи хлеба и хлебобулочных товаров (на примере торгового предприятия).
12. Эксплуатация контрольно-кассовой техники и организация расчетов с покупателями (на примере торгового предприятия).
13. Особенности продажи мебельных товаров (на примере торгового предприятия).
14. Особенности продажи кондитерских товаров (на примере торгового предприятия).
15. Особенности продажи плодоовощных товаров (на примере торгового предприятия).
16. Особенности продажи школьно-письменных и канцелярских товаров (на примере торгового предприятия).
17. Особенности продажи вкусовых товаров (на примере торгового предприятия).
18. Особенности продажи швейно-трикотажных товаров (на примере торгового предприятия).
19. Особенности продажи молока и молочных товаров (на примере торгового предприятия).

20. Особенности продажи зерномучных товаров (на примере торгового предприятия).
21. Особенности продажи строительных товаров (на примере торгового предприятия).
22. Анализ использования торгово-технологического оборудования и мебели для реализации непродовольственных товаров(на примере торгового предприятия).
23. Расчеты с покупателями как завершающий этап торгового обслуживания.
24. Способы расчетов с покупателями как фактор способствующий повышению культуры обслуживания покупателей (на примере предприятия).
25. Изучение покупательского спроса на товары (по выбору) и мероприятия по повышению его удовлетворенности(на примере торгового предприятия).
26. Организация приемки товаров по количеству и качеству (на примере торгового предприятия).
27. Дополнительные услуги, как необходимые условия функционирования современного торгового предприятия.
28. Дополнительные услуги, как необходимые условия как фактор повышения культуры обслуживания современного торгового предприятия.
29. Современные подходы к размещению и выкладке ассортимента круп и мероприятия по совершенствованию работы (на примере розничного предприятия).
30. Особенности продажи отдельных групп продовольственных товаров(по выбору) и мероприятия по совершенствованию форм и методов продажи (на примере розничного предприятия).
31. Формирования ассортимента товаров торгового предприятия в сельской местности, как фактор удовлетворения покупательского спроса (на примере торгового предприятия).
32. Современные методы продажи товаров как средство повышения успешности работы торгового предприятия.
33. Соответствие использования торгово-технологического оборудования и мебели для реализации разных групп продовольственных товаров в розничном торговом предприятии.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

- **для выполнения выпускной практической квалификационной работы.**

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется студентом в сроки, отведенные на проведение государственной итоговой аттестации. Выполнение практической квалификационной работы осуществляется в торговом предприятии на рабочем месте продавца, кассира при использовании необходимых видов торгово-технологического, весоизмерительного и кассового оборудования; бланков документов установленной формы для оформления внутренних и внешних операций продавца, кассира; комплекта учебно-методической документации.

Результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы оцениваются по пятибалльной системе в соответствии с критериями, указанными в пояснительной записке, и отражаются в оценочном листе.

- **для выполнения письменной экзаменационной работы студентам** предоставляется учебный кабинет.

Оборудование кабинета:

- рабочее место консультанта-преподавателя;
- компьютер, принтер; доступ в Интернет;
- рекомендации к выполнению письменных экзаменационных работ;
- рабочие места для студентов;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения;
- график проведения консультаций по письменным экзаменационным работам;
- график поэтапного выполнения письменных экзаменационных работ;
- комплект учебно-методической документации.

- **для защиты письменной экзаменационной работы** отводится специально подготовленный кабинет.

Оснащение кабинета:

- рабочее место для членов Государственной экзаменационной комиссии;
- рабочее место для выпускника;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран;
- лицензионное программное обеспечение общего и специального назначения.

К защите письменных экзаменационных работ допускаются лица, завершившие полый курс обучения и успешно прошедшие все

предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом и выполнившие работу в соответствии с Методическими рекомендациями по написанию, оформлению и защите письменных экзаменационных работ.

3.2. Информационное обеспечение ГИА

1. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации.
2. Методические рекомендации по выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной работы.
3. Справочник по профессии.
4. Литература по профессии.
5. Периодические издания по профессии.

3.3. Общие требования к организации и проведению ГИА

- для проведения государственной итоговой аттестации создается государственная экзаменационная комиссия в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 года №968, Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

- защита письменной экзаменационной работы включает:
 - доклад студента (не более 10-15 минут) с использованием презентации;
 - разбор отзыва руководителя и рецензии работодателя, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя письменной экзаменационной работы, а также рецензента.

3.4. Кадровое обеспечение ГИА

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих руководство выполнения письменных экзаменационных работ:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю специальности.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 ОЦЕНКА ВЫПУСКНОЙ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Фамилия, имя, отчество выпускника

Тема ВПКР № 1. Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов.

Порядок расчетов с покупателями на контрольно-кассовой машине.

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 02: ПК 2.1.	Соответствие операций приемки товаров требованиям Инструкции П6, П7	
ПМ 03: ПК 3.1.	Выполнение операций эксплуатации ККМ в соответствии с требованиями НТД, нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности.	
ПМ 03: ПК 3.4.	Соответствие правильности документального оформления кассовых операций установленным требованиям	
ПМ 03: ПК 3.5.	Соблюдение последовательности работы в соответствии с алгоритмом; соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов.	

Фамилия, имя, отчество выпускника

Тема ВПКР № 2. Технология продажи товаров методом самообслуживания.

Оформление журнала кассира-операциониста на начало и конец рабочего дня.

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 02: ПК 2.3.	Соответствие характеристики продовольственных товаров при обслуживании покупателей требованиям стандарта.	
ПМ 02: ПК 2.4.	Соответствие качества товаров требованиям стандарта и Правилам торговли.	
ПМ 03: ПК 3.4.	Правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ.	
ПМ 03: ПК 3.5.	Соблюдение последовательности работы на ККМ в соответствии с алгоритмом; соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов.	

Фамилия, имя, отчество выпускника

Тема ВПКР № 3. Приемка непродовольственных товаров по количеству и качеству, оформление сопроводительных документов.
Окончание работы на контрольно-кассовой машине.

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 01: ПК 1.1	Соответствие выполнения операций приемки товаров по количеству и качеству требованиям Инструкций П 6, П 7.	
ПМ 02: ПК 2.1.	Соответствие приемки и наличия сопроводительных документов	
ПМ 03: ПК 3.1.	Выполнение операций эксплуатации ККМ в соответствии с требованиями НТД, нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности.	
ПМ 03: ПК 3.4.	Правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ.	

Фамилия, имя, отчество выпускника

Тема ВПКР № 4. Организация обслуживания покупателей индивидуальным методом обслуживания.

Порядок работы на контрольно-кассовой машине и расчета с покупателями за наличный и безналичный расчет.

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 02: ПК 2.2.	Соответствие размещения и выкладки товаров плану графика торгового предприятия, принципам мерчандайзинга.	
ПМ 02: ПК 2.3.	Соответствие характеристики продовольственных товаров при обслуживании покупателей требованиям стандарта.	
ПМ 02: ПК 2.4.	Соответствие качества товаров требованиям стандарта и Правилам торговли.	
ПМ 03: ПК 3.4.	Правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ	
ПМ 03: ПК 3.1,	Соблюдение последовательности работы на ККМ в соответствии с алгоритмом;	
ПМ 03: ПК 3.5.	Соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов.	

Фамилия, имя, отчество выпускника

Тема ВПКР № 5. Технология продажи и порядок обслуживания покупателей при продаже непродовольственных товаров.

Порядок изучения покупательского спроса на предприятии.

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 01: ПК 1.1.	Соответствие проверки качества непродовольственных товаров требованиям ГОСТ.	
ПМ 01: ПК 1.3.	Соответствие предоставленной покупателям характеристики непродовольственных товаров требованиям стандарта; консультирование – алгоритму, обслуживания покупателей - требованиям Правил торговли.	
ПМ 01:ПК 1.2.	Соответствие размещения и выкладки товаров плануграмме торгового предприятия, принципам мерчандайзинга.	
ПМ 02: ПК 2.7.	Обоснованность выбора методов исследования покупательского спроса.	

Фамилия, имя, отчество выпускника

Тема ВПКР № 6. Порядок обслуживания покупателей в зале самообслуживания, обмена недоброкачественных продовольственных товаров.

Подготовка контрольно-кассовой машины к работе.

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 02: ПК 2.3.	Соответствие характеристики продовольственных товаров требованиям стандарта, обслуживания покупателей требованиям Правил торговли.	
ПМ 02: ПК 2.4.	Соответствие качества товаров требованиям стандарта и Правилам торговли.	
ПМ 02: ПК 2.5.	Соответствие эксплуатации торгово-технологического оборудования требованиям нормативно-технической документации	
ПМ 03: ПК 3.1.	Выполнение операций эксплуатации ККМ в соответствии с требованиями НТД, нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности.	
ПМ 03: ПК 3.4.	Правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ.	
ПМ 03: ПК 3.5.	Соблюдение последовательности работы на ККМ в соответствии с алгоритмом; соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов.	

Фамилия, имя, отчество выпускника

Тема ВПКР № 7. Технология размещения и выкладки на торговом-технологическом оборудовании продовольственных товаров.

Порядок инкассации денежной выручки.

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 02: ПК2.2.	Соответствие подготовки продовольственных товаров Правилам торговли.	
ПМ 02: ПК2.4.	Установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму	
ПМ 02: ПК 2.5.	Соответствие эксплуатации торгового-технологического оборудования требованиям нормативно-технической документации	
ПМ 03: ПК 3.4.	Правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ.	
ПМ 03: ПК 3.5.	Соблюдение последовательности работы в соответствии с алгоритмом; соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов.	

Фамилия, имя, отчество выпускника

Тема ВПКР № 8. Размещение и выкладка непродовольственных товаров в торговом зале.

Работа на контрольно-кассовой машине и расчеты с покупателями.

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 01: ПК 1.1.	Соответствие проверки качества непродовольственных товаров требованиям ГОСТ.	
ПМ 01: ПК 1.2.	Соответствие размещения и выкладки непродовольственных товаров принципам мерчандайзинга.	
ПМ 03: ПК 3.2.	Соответствие банкнот банка России признакам подлинности	
ПМ 03: ПК 3.5.	Соблюдение последовательности работы в соответствии с алгоритмом; соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов.	

Фамилия, имя, отчество выпускника

**Тема ВПКР № 9. Порядок эксплуатации торгово-технологического оборудования в розничном торговом предприятии в соответствии с его назначением.
Порядок обслуживания покупателей индивидуальным способом обслуживания.**

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 02: ПК 2.2.	Соответствие подготовки продовольственных товаров Правилам торговли.	
ПМ 02: ПК 2.3.	Соответствие характеристики продовольственных товаров требованиям стандарта, обслуживания покупателей требованиям Правил торговли.	
ПМ 02: ПК 2.5.	Соответствие эксплуатации торгово-технологического оборудования требованиям нормативно-технической документации	
ПМ 03: ПК 3.1.	Выполнение операций эксплуатации ККМ в соответствии с требованиями НТД, нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности.	
ПМ 03: ПК 3.2.	Соответствие банкнот банка России признакам подлинности	

Фамилия, имя, отчество выпускника

Тема ВПКР № 10. Организация контроля сохранности товарно-материальных ценностей в торговом предприятии.

Технология расчета с покупателями на кассовой машине.

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 02: ПК 2.3 .	Соответствие характеристики продовольственных товаров требованиям стандарта, обслуживания покупателей требованиям Правил торговли	
ПМ 02: ПК 2.4.	Установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму.	
ПМ 02: ПК 2.6.	Соответствие операций по сохранности товарно-материальных ценностей (оформление сопроводительных документов, товарного отчета, проведение инвентаризации) требованиям нормативно технической документации.	
ПМ 03: ПК 3.1.	Выполнение операций эксплуатации ККМ в соответствии с требованиями НТД, нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности.	
ПМ 03: ПК 3.2.	Соответствие банкнот банка России признакам подлинности	

Фамилия, имя, отчество выпускника

Тема ВПКР № 11. Эксплуатация торгово-технологического оборудования и торговой мебели при реализации продовольственных товаров в соответствии с его назначением.

Организация сохранности денежных средств в кассе.

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 02: ПК 2.2.	Соответствие подготовки продовольственных товаров Правилам торговли.	
ПМ 02: ПК 2.5.	Соответствие эксплуатации торгово-технологического оборудования требованиям нормативно-технической документации.	
ПМ 03: ПК 3.4.	Правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ.	
ПМ 03: ПК 3.5.	Соблюдение последовательности работы в соответствии с алгоритмом; соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов.	

Фамилия, имя, отчество выпускника

Тема ВПКР № 12. Технология обслуживания покупателей при продаже непродовольственных товаров (по выбранной группе).

Оформление журнала кассира-операциониста на начало и конец рабочего дня

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 01: ПК1.1.	Соответствие выполнения операций приемки товаров по количеству и качеству требованиям Инструкций П 6, П 7.	
ПМ 01: ПК 1.2.	Соответствие размещения и выкладки непродовольственных товаров принципам мерчандайзинга.	
ПМ 01: ПК 1.3.	Соответствие характеристики непродовольственных товаров требованиям стандарта; обслуживания покупателей - требованиям Правил торговли	
ПМ 03: ПК 3.1.	Выполнение операций эксплуатации ККМ в соответствии с требованиями НТД, нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности.	
ПМ 03: ПК 3.2.	Соответствие банкнот банка России признакам подлинности	
ПМ 03: ПК 3.4.	Правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ	
ПМ 03: ПК 3.5.	Соблюдение последовательности работы в соответствии с алгоритмом; соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов.	

Фамилия, имя, отчество выпускника

Тема ВПКР № 13. Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству (по выбранной группе).

Организация подготовки контрольно-кассовой машины к работе

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 02: ПК 2.2.	Соответствие выполнения операций приемки товаров по количеству и качеству требованиям Инструкций П 6, П 7.	
ПМ 02: ПК 2.4.	Установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму.	
ПМ 03: ПК 3.1.	Выполнение операций эксплуатации ККМ в соответствии с требованиями НТД, нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности.	
ПМ 03: ПК 3.4.	Правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ	

Фамилия, имя, отчество выпускника

Тема ВПКР № 14. Размещение и выкладка продовольственных товаров (по выбранной группе) на торгово-технологическом оборудовании в торговом зале.
Организация операций по окончании работы на контрольно-кассовой машине

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 02: ПК 2.2.	Соответствие подготовки продовольственных товаров Правилам торговли.	
ПМ 02: ПК 2.4.	Установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму.	
ПМ 02: ПК 2.5.	Соответствие эксплуатации торгово-технологического оборудования требованиям нормативно-технической документации.	
ПМ 03: ПК 3.1.	Выполнение операций эксплуатации ККМ в соответствии с требованиями НТД, нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности.	
ПМ 03: ПК 3.5.	Соблюдение последовательности работы в соответствии с алгоритмом; соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов.	
ПМ 03: ПК 3.4.	Правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ	

Фамилия, имя, отчество выпускника

Тема ВПКР № 15. **Технология подготовки к продаже продовольственных товаров (по выбранной группе).**

Порядок обслуживания и расчета с покупателями на контрольно-кассовой машине

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 02: ПК 2.2.	Соответствие подготовки продовольственных товаров Правилам торговли.	
ПМ 02: ПК 2.4.	Установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму.	
ПМ 03: ПК 3.1.	Выполнение операций эксплуатации ККМ в соответствии с требованиями НТД, нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности.	
ПМ 03: ПК 3.2.	Соответствие банкнот банка России признакам подлинности	
ПМ 03: ПК 3.4.	Правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ	

Фамилия, имя, отчество выпускника

Тема ВПКР № 16. **Формирование ассортимента отдельных групп продовольственных товаров в розничном торговом предприятии и мероприятия по его совершенствованию.**

Особенности подготовки к работе контрольно-кассовой машины

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 02: ПК 2.6.	Соответствие операций по сохранности товарно-материальных ценностей (оформление сопроводительных документов, товарного отчета, проведение инвентаризации) требованиям нормативно технической документации.	
ПМ 02: ПК 2.7.	Обоснованность выбора методов исследования покупательского спроса.	
ПМ 03: ПК 3.1.	Выполнение операций эксплуатации ККМ в соответствии с требованиями НТД, нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности.	
ПМ 03: ПК 3.5.	Соблюдение последовательности работы в соответствии с алгоритмом; соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов.	
ПМ 03: ПК 3.4.	Правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ	

Фамилия, имя, отчество выпускника

**Тема ВПКР № 17. Особенности продажи непродовольственных товаров (по выбранной группе) в розничном торговом предприятии.
Технология инкассации денежной выручки**

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 01: ПК 1.1.	Соответствие выполнения приемки товаров по количеству и качеству требованиям Инструкций П 6, П 7.	
ПМ 01: ПК 1.2.	Соответствие размещения и выкладки непродовольственных товаров принципам мерчандайзинга	
ПМ 01: ПК 1.3.	Соответствие характеристики непродовольственных товаров требованиям стандарта; обслуживания покупателей - требованиям Правил торговли	
ПМ 03: ПК 3.2.	Соответствие подлинности банкнот банка России признакам подлинности	
ПМ 03: ПК 3.5.	Соблюдение последовательности работы в соответствии с алгоритмом; соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов.	
ПМ 03: ПК 3.4.	Правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ	

Фамилия, имя, отчество выпускника

Тема ВПКР № 18. Организация торговых услуг покупателям в розничном торговом предприятии.

Порядок оформления журнала кассира-операциониста

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 01: ПК 1.3.	Соответствие характеристики непродовольственных товаров требованиям стандарта; обслуживания покупателей - требованиям Правил торговли	
ПМ 02: ПК 2.3.	Соответствие характеристики продовольственных товаров требованиям стандарта, обслуживания покупателей требованиям Правил торговли	
ПМ 03: ПК 3.1.	Выполнение операций эксплуатации ККМ в соответствии с требованиями НТД, нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности.	
ПМ 03: ПК 3.4.	Правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ	
ПМ 03: ПК 3.5.	Соблюдение последовательности работы в соответствии с алгоритмом; соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов.	

Фамилия, имя, отчество выпускника

**Тема ВПКР № 19. Подготовка к продаже, размещение и выкладка продовольственных товаров (по выбранной группе) в супермаркете.
Порядок подготовки контрольно-кассовой машины к работе**

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 02: ПК 2.2.	Соответствие подготовки продовольственных товаров Правилам торговли.	
ПМ 02: ПК 2.4.	Установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму.	
ПМ 03: ПК 3.1.	Выполнение операций эксплуатации ККМ в соответствии с требованиями НТД, нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности.	
ПМ 03: ПК 3.4.	Правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ	

Фамилия, имя, отчество выпускника

**Тема ВПКР № 20. Правила продажи продовольственными товарами в розничном торговом предприятии.
Порядок возврата покупателю денег из кассы**

Коды проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 02: ПК 2.3.	Соответствие характеристики продовольственных товаров требованиям стандарта, обслуживания покупателей требованиям Правил торговли	
ПМ 02: ПК 2.4.	Установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму.	
ПМ 03: ПК 3.1.	Выполнение операций эксплуатации ККМ в соответствии с требованиями НТД, нормативно-правовой базы охраны труда и техники безопасности.	
ПМ 03: ПК 3.5.	Соблюдение последовательности работы в соответствии с алгоритмом; соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов.	
ПМ 03: ПК 3.4.	Правильность оформления документов, регламентирующих применение ККТ	

Комплект оценочных средств в форме демонстрационного экзамена

по профессии 38.01. 02 Продавец, контролер - кассир

1.1. Сведения о материально-техническом обеспечении

Сведения о материально-техническом обеспечении, необходимом для проведения экзамена квалификационного по профессии 38.01. 02 Продавец, контролер - кассир с использованием механизма демонстрационного экзамена:

- Закрытое отапливаемое помещение, оборудованное отдельными автоматизированными рабочими местами для каждого студента.
- Отдельное рабочее место, оснащённое персональным компьютером (стационарным или мобильным), с установленной операционной системой и офисным программным обеспечением MicrosoftOffice, программным обеспечением, позволяющим проводить теоретический этап профессионального экзамена в форме компьютерного тестирования.
- Канцелярские принадлежности (шариковые ручки и бумага в достаточном количестве).
- Типовые бланки документов для решения практического этапа экзамена.
- Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий соответствует требованиям охраны труда, техники безопасности, санитарных норм и правил.
- В процессе проведения экзамена не допускается использование соискателями средств связи, информационно-телекоммуникационной сети Интернет, а также помощи третьих лиц.

1.2. Сведения о кадровом обеспечении

Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для проведения экзамена квалификационного:

Для проведения демонстрационного экзамена по профессии 38.01. 02 Продавец, контролер - кассир назначается комиссия. В состав комиссии входят председатель комиссии (незаинтересованное лицо), представители и преподаватели, имеющие высшее образование, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели проходят повышение квалификации, в том числе стажировку в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года.

На время проведения профессионального экзамена привлекается специалист по информационным технологиям, оказывающий членам комиссии и студентам помощь в рамках своей компетенции.

2.1.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Область применения

Комплект оценочных средств по промежуточной аттестации для проведения экзамена (демонстрационного) предназначен для оценки освоения профессиональных компетенций по профессии 38.01. 02 Продавец, контролер - кассир, разработан в соответствии с ФГОС СПО по по профессии 38.01. 02 Продавец, контролер – кассир.

3.Комплект контрольно-оценочных материалов для аттестации по квалификации Продавец продовольственных товаров, продавец непродовольственных товаров контролер - кассир

3.1 Оценочные средства для практического этапа профессионального экзамена.

ЗАДАЧА №1

1. Код и наименование специальности: 38.01.02Продавец, контролер - кассир
2. Профессиональный модуль: ПМ.02Продажа продовольственных товаров
3. Проверяемые компетенции при выполнении профессиональной задачи

Предмет оценивания	Объект оценивания
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Процесс приемки товара. Соответствие приёмки товаров требованиям нормативной документации.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Процесс подготовки товара к продаже. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технической документацией.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Процесс обслуживания покупателей. Предоставление полной информации о товаре в соответствии с Правилами торговли.
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Выполнение санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией(СанПиН) Правильность соблюдения условий, сроков и хранение товаров

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Соответствие подбора и использования инструмента, оборудования правилам ведения технологического процесса.
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Соблюдение правил размещения, укладки товаров и ухода за ними, осуществление ротации.
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	Встреча и выявление спроса покупателя. Анкетирование покупателей.

4. Время выполнения задания: Рекомендуемое максимальное время, отводимое на выполнение практического задания 1 академический час.

5. Содержание задания

Типовое задание:

Приёмка товаров. Подготовка к продаже рыбных товаров. Обслуживание покупателей.

Условие:

Со склада ООО «Стандарт» в структурное подразделение универсам «Берег-1» на основании сопроводительных документов поступили рыбные товары:

1. горбуша свежемороженая, коробок- бпо1кг по цене 250 руб. за 1 кг.;
2. сайра в масле, коробок - 4 по 48 банок в каждой по цене 160 руб. за банку;
3. шпроты в масле, количество коробок 10 по 36 банок в каждой по цене 170 руб. за банку.

Приёмку осуществила заведующая отделом Прокопьева О.В.

Сотрудники универсама произвели подготовку товара к продаже, размещение и выкладку на торгово- технологическом оборудовании. Оформили ценники.

В течении рабочего дня обслуживают покупателей, предоставляют информацию о товаре, решают производственные ситуации, изучают покупательский спрос.

Задание:

1. Укажите перечень нормативных документов, используемых при приемке товаров.
2. Подготовьте к продаже рыбные товары, произведите выкладку товаров в соответствии с планограммой и учетом покупательского спроса
3. Оформите ценник в соответствии требований Правил торговли. Проверить наличие ценников на товаре.
4. Проконсультируйте покупателя о качестве, свойствах рыбных товаров, хранении.
5. Обслужите покупателей с соблюдением правил продажи и предоставлении достоверной информации.
6. Предложите несколько видов рыбных консервов(новинки). Дайте сравнительную характеристику.
7. Произведите расчет с покупателем, соблюдая правила.
8. Выявите спрос покупателей на рыбные консервы. Проведите анкетирование покупателей. Сделайте выводы.
9. Подсчитайте количество и сумму поступившего товара.

10. Решите торговую ситуацию.

6. Критерии оценивания

Объект оценивания	Критерий оценивания	Шкала оценивания
Процесс деятельности. Приёмка продовольственных товаров.	Приемка по количеству и качеству проведена в соответствии с инструкциями П-6, П-7. Ценники оформлены в соответствии с требованиями. При обслуживании покупателя, предоставлена полная информация о товаре	5 баллов - Студент уверенно и точно владеет приемами работ; качественно выполняет практическую работу в соответствии с нормативно-технической документацией; знает и умеет правильно обращаться с торговым оборудованием и контрольно-кассовой техникой и применяет рациональные приемы труда; решает ситуационные и проблемные задачи; правильно организует рабочее место; не нарушает правила безопасности труда.
Выкладка продовольственных товаров	Подготовка товара к продаже выполнена в соответствии с Правилами торговли. Осуществляет выкладку товаров в соответствии с требованиями нормативных документов.	4 балла ставится в том случае, если студент качественно выполняет практическую работу в соответствии с нормативно – технической документацией, но имеет одну ошибку или два - три недочета; знает и умеет правильно обращаться с торговым оборудованием и контрольно-кассовой техникой; работу выполняет самостоятельно (возможна незначительная помощь мастера); соблюдает требования безопасности труда; правильно организует рабочее место.
Обслуживание покупателей	Выполняет обслуживание покупателей: консультирует покупателей о качестве, потребительских свойствах товара.	3 балла Студент недостаточно владеет приемами выполнения задания, присутствуют ошибки при выполнении, исправляемые им при подсказке, допущены незначительные ошибки в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда.
Расчет с покупателями	Выполняет расчетные операции с покупателями	0 баллов – Студент не смог выполнить задание, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

ЗАДАЧА №2

1. Код и наименование специальности: 38.01.02Продавец, контролер - кассир
2. Профессиональный модуль: ПМ.02Продажа продовольственных товаров
3. Проверяемые компетенции при выполнении профессиональной задачи

Предмет оценивания	Объект оценивания
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Процесс приемки товара. Соответствие приёмки товаров требованиям нормативной документации.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Процесс подготовки товара к продаже. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технической документацией.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Процесс обслуживания покупателей. Предоставление полной информации о товаре в соответствии с Правилами торговли.
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Выполнение санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией(СанПиН) Правильность соблюдения условий, сроков и хранение товаров
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Соответствие подбора и использования инструмента, оборудования правилам ведения технологического процесса.
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Соблюдение правил размещения, укладки товаров и ухода за ними, осуществление ротации.
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	Встреча и выявление спроса покупателя. Анкетирование покупателей.

4. Время выполнения задания: Рекомендуемое максимальное время, отводимое на выполнение практического задания 1 академический час.

5. Содержание задания

Типовое задание:

Приёмка товаров. Подготовка к продаже мясных товаров. Обслуживание покупателей.

Условие:

Со склада ООО «Стандарт» в структурное подразделение универсам «Берег-2» на основании сопроводительных документов поступили мясные товары:

1. колбаса вареная Докторская, 30 кг по цене 410 руб. за 1 кг;
2. колбаса вареная Русская, 15 кг по цене 425 руб.;
3. колбаса вареная Молочная, 17 кг по цене 390 руб.

Приёмку осуществила заведующая отделом Матвеева О.В

Сотрудники универсама произвели подготовку товара к продаже, размещение и выкладку на торгово- технологическом оборудовании. Оформили ценники.

В течении рабочего дня обслуживают покупателей, предоставляют информацию о товаре, решают производственные ситуации, изучают покупательский спрос.

Задание:

1. Укажите перечень нормативных документов, используемых при приемке товаров.
2. Подготовьте к продаже мясные товары, произведите выкладку товаров в соответствии с планограммой и учетом покупательского спроса
3. Оформите ценник в соответствии требований Правил торговли. Проверить наличие ценников на товаре.
4. Проконсультируйте покупателя о качестве, свойствах рыбных товаров, хранении.
5. Обслужите покупателей с соблюдением правил продажи и предоставлении достоверной информации.
6. Предложить несколько видов рыбных консервов(новинки). Дать сравнительную характеристику.
7. Произведите расчет с покупателем, соблюдая правила.
8. Выявите спрос покупателей на рыбные консервы. Проведите анкетирование покупателей. Сделайте выводы.
9. Подсчитайте количество и сумму поступившего товара.
10. Решите торговую ситуацию.

6. Критерии оценивания

Объект оценивания	Критерий оценивания	Шкала оценивания
Процесс деятельности. Приёмка продовольственных товаров.	Приемка по количеству и качеству проведена в соответствии с инструкциями П-6, П-7 Ценники оформлены в соответствии с требованиями. При обслуживании покупателя, предоставлена полная информация о товаре	5 баллов -Студент уверенно и точно владеет приемами работ; качественно выполняет практическую работу в соответствии с нормативно-технической документацией; знает и умеет правильно обращаться с торговым оборудованием и контрольно-кассовой техникой и применяет рациональные приемы труда; решает ситуационные и проблемные задачи; правильно

Выкладка продовольственных товаров	Подготовка товара к продаже выполнена в соответствии с Правилами торговли. Осуществляет выкладку товаров в соответствии с требованиями нормативных документов.	организует рабочее место; не нарушает правила безопасности труда. 4 балла ставится в том случае, если студент качественно выполняет практическую работу в соответствии с нормативно – технической документацией, но имеет одну ошибку или два - три недочета; знает и умеет правильно обращаться с торговым оборудованием и контрольно-кассовой техникой; работу выполняет самостоятельно (возможна незначительная помощь мастера); соблюдает требования безопасности труда; правильно организует рабочее место.
Обслуживание покупателей	Выполняет обслуживание покупателей: консультирует покупателей о качестве, потребительских свойствах товара.	3 балла Студент недостаточно владеет приемами выполнения задания, присутствуют ошибки при выполнении, исправляемые им при подсказке, допущены незначительные ошибки в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда.
Расчет с покупателями	Выполняет расчетные операции с покупателями	0 баллов – Студент не смог выполнить задание, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

ЗАДАЧА №3

1. Код и наименование специальности: 38.01.02Продавец, контролер - кассир
2. Профессиональный модуль: ПМ.02Продажа продовольственных товаров
3. Проверяемые компетенции при выполнении профессиональной задачи

Предмет оценивания	Объект оценивания
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Процесс приемки товара. Соответствие приёмки товаров требованиям нормативной документации.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Процесс подготовки товара к продаже. Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технической документацией.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Процесс обслуживания покупателей. Предоставление полной информации о товаре в соответствии с Правилами торговли.
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	Выполнение санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией(СанПиН) Правильность соблюдения условий, сроков и хранение товаров
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Соответствие подбора и использования инструмента, оборудования правилам ведения технологического процесса.
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Соблюдение правил размещения, укладки товаров и ухода за ними, осуществление ротации.
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.	Встреча и выявление спроса покупателя. Анкетирование покупателей.

4. Время выполнения задания: Рекомендуемое максимальное время, отводимое на выполнение практического задания 1 академический час.

5. Содержание задания

Типовое задание:

Приёмка товаров. Подготовка к продаже молочных товаров. Обслуживание покупателей.

Условие:

Со склада ООО «Стандарт» в структурное подразделение универсам «Берег-3» на основании сопроводительных документов поступили молочные товары:

1. молоко пастеризованное, жирность 2,5% , объем 1л, количество ящиков 15 по 18 пакетов в ящике, цена пакета молока 35 руб.;
2. кефир жирностью 2,5%, объем 1л, количество ящиков 10 по 15 пакетов в ящике, цена пакета кефира 44 руб.
3. творог нежирный, 30 кг по цене 170 руб. за 1 кг.;

Приёмку осуществила заведующая отделом Савельева О.Н..

Сотрудники универсама произвели подготовку товара к продаже, размещение и выкладку на торгово- технологическом оборудовании. Оформили ценники.

В течении рабочего дня обслуживают покупателей, предоставляют информацию о товаре, решают производственные ситуации, изучают покупательский спрос.

Задание:

1. Укажите перечень нормативных документов, используемых при приемке товаров.

2. Подготовьте к продаже молочные товары, произведите выкладку товаров в соответствии с планограммой и учетом покупательского спроса
3. Оформите ценник в соответствии с требованиями Правил торговли. Проверить наличие ценников на товаре.
4. Проконсультируйте покупателя о качестве, свойствах рыбных товаров, хранении.
5. Обслуживайте покупателей с соблюдением правил продажи и предоставлении достоверной информации.
6. Предложить несколько видов рыбных консервов (новинки). Дать сравнительную характеристику.
7. Произведите расчет с покупателем, соблюдая правила.
8. Выявите спрос покупателей на рыбные консервы. Проведите анкетирование покупателей. Сделайте выводы.
9. Подсчитайте количество и сумму поступившего товара.
10. Решите торговую ситуацию.

6. Критерии оценивания

Объект оценивания	Критерий оценивания	Шкала оценивания
Процесс деятельности. Приёмка продовольственных товаров.	Приемка по количеству и качеству проведена в соответствии с инструкциями П-6, П-7 Ценники оформлены в соответствии с требованиями. При обслуживании покупателя, предоставлена полная информация о товаре	5 баллов -Студент уверенно и точно владеет приемами работ; качественно выполняет практическую работу в соответствии с нормативно-технической документацией; знает и умеет правильно обращаться с торговым оборудованием и контрольно-кассовой техникой и применяет рациональные приемы труда; решает ситуационные и проблемные задачи; правильно организует рабочее место; не нарушает правила безопасности труда.
Выкладка продовольственных товаров	Подготовка товара к продаже выполнена в соответствии с Правилами торговли. Осуществляет выкладку товаров в соответствии с требованиями нормативных документов.	4 балла ставится в том случае, если студент качественно выполняет практическую работу в соответствии с нормативно – технической документацией, но имеет одну ошибку или два - три недочета; знает и умеет правильно обращаться с торговым оборудованием и контрольно-кассовой техникой; работу выполняет самостоятельно

Обслуживание покупателей	Выполняет обслуживание покупателей: консультирует покупателей о качестве, потребительских свойствах товара.	(возможна незначительная помощь мастера); соблюдает требования безопасности труда; правильно организует рабочее место. 3 балла Студент недостаточно владеет приемами выполнения задания, присутствуют ошибки при выполнении, исправляемые им при подсказке, допущены незначительные ошибки в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда.
Расчет с покупателями	Выполняет расчетные операции с покупателями	0 баллов – Студент не смог выполнить задание, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

ЗАДАЧА №4

1. Код и наименование специальности: 38.01.02 Продавец, контролер - кассир
2. Профессиональный модуль: ПМ.01 Продажа непродовольственных товаров ПМ 03 Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями.
3. Проверяемые компетенции при выполнении профессиональной задачи

Предмет оценивания	Объект оценивания
ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> - алгоритм приемки швейных товаров в соответствии с требованиями Инструкций № П6; П7; - правильность использования стандартных показателей при определении качества отдельных групп товаров; - правильность определения качества швейных товаров; - правильность и точность определения количества и комплектности поступившего товара; - правильность расшифровки содержания товарной маркировки непродовольственных товаров.
ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании	<ul style="list-style-type: none"> - правильность распаковки тары и проверки качества и комплектности непродовольственных товаров; - соблюдение этапов подготовки непродовольственных товаров к реализации; - соответствие размещения и выкладки непродовольственных товаров на торговом технологическом оборудовании с технологией предприятия. - соответствие использования и эксплуатации торгового технологического оборудования требованиям Правилам эксплуатации.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	- лаконичность и достоверность представленной информации о качестве и потребительских свойствах швейных товаров; - решение профессиональных задач в соответствии требований ФЗ «О защите прав потребителя» и Правилам продажи непродовольственных товаров.
ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	- правильность выполнения вычислительных операций на калькуляторе; - анализ реализации швейных товаров.
ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.	- соблюдение правил эксплуатации контрольно – кассовой техники. - правильность выполнения расчетных операций с покупателями
ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	- правильность распознавания средств защиты государственных денежных знаков в соответствии с требованиями нормативно-технической документации; - правильность определение признаков платежеспособности государственных денежных знаков в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	- правильность определения качества и количества продаваемых товаров; - качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары проанализированы в соответствии с требованиями к маркировке и Закона РФ «О защите прав потребителей»
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- соблюдение операций по сохранности денежных средств на ККТ соответствии с требованиями нормативно технической документации.

4. Материально-техническое обеспечение

Для проведения экзамена (квалификационного) предусмотрен кабинет оснащенный оборудованием:

доской учебной, рабочим местом мастера производственного обучения, столами, стульями (по числу студентов); техническими средствами обучения: компьютером, комплектами учебно-методической документации, учебно-методическим комплексом и раздаточным дидактическим материалом, натуральными образцами, измерительным оборудованием, контрольно – кассовой техникой.

5. Время выполнения задания: Рекомендуемое максимальное время, отводимое на выполнение практического задания 1 академический час.

6. Содержание задания

Типовое задание:

Осуществление приемки и продажи швейных товаров, документальное оформление, расчет с покупателем на ККТ.

Условие:

В магазин «Премьер» доставлены швейные товары. Грузоотправителем является ООО «ВИД».

Сведения о товаре:

- костюм мужской классический, 1 сорт, 10 штук по цене 9500-00 рублей.
- брюки мужские классические на поясе, 20 штук по цене 3000-00 рублей.
- сорочка мужская, 20 штук по цене 1500-00 рублей.

Товар отпустила зав. складом Тарбеева С.Н., товар приняла заведующая отделом Соловьева О.В. При приемке обнаружена недостача одной сорочки мужской по цене 1500-00 рублей.

В течение рабочего дня к сотруднику торгового зала обратилась покупательница с просьбой подобрать мужской костюм молодому человеку в возрасте 40 лет на торжественный случай.

На следующий день в универмаге «Ручей» проводилась выставка-продажа швейных товаров ООО «ВИД».

После проведения выставки продавцы проанализировали сумму реализации швейных изделий.

Анализ реализации швейных товаров

№п/п	Наименование товара	Сумма реализации		Изменения суммы реализации в день выставки (в руб)	Уровень суммы реализации в день выставки-продажи (в%)
		Будний день	День выставки-продажи		
1.	Костюм мужской классический	34000-00	95000-00		
2.	Брюки мужские классические на поясе	15000-00	24000-00		
3.	Сорочка мужская	9000-00	16500-00		

На основе исходных данных выполните следующие задания:

1. Укажите перечень нормативных документов, используемых при приемке товаров.
2. Назовите правила приемки товаров по качеству и показатели качества швейных товаров.
3. Оформите накладную.
4. Оформите документ на недостачу швейных товаров.
5. По товарной маркировке образцов швейных товаров определите производителя, сорт, состав сырья, размер, рост, способы ухода.
6. Проконсультируйте покупателя о потребительских свойствах мужского костюма.
7. По внешним признакам определите качество предложенного образца.
8. Произведите регистрацию покупки за предложенный товар на контрольно-кассовой технике.
9. Определите изменения суммы реализации швейных товаров в день выставки по отношению к буднему дню, используя данные таблицы.
10. Определите уровень суммы реализации в день выставки-продажи
11. Сравните данные покупательского спроса на швейные изделия в будний день и день выставки-продажи. Сделайте выводы.

7. Критерии оценивания

Три балла выставляется при условии правильности выполнения не менее 8 практических заданий профессиональной задачи.

Четыре балла выставляется при условии правильности выполнения не менее девяти заданий профессиональной задачи.

Пять баллов выставляется при условии правильности выполнения всех заданий профессиональной задачи.

8. Максимальное количество баллов Практическое задание на применение ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.5, в экзаменационном билете одно, поэтому можно максимально получить 5 баллов. Это соответствует в традиционной системе

7. Критерии оценивания

Объект оценивания	Критерий оценивания	Шкала оценивания
1.Перечень нормативных документов и алгоритм приемки товаров правила приемки товаров по качеству и показатели качества обувных товаров	Соответствие перечня нормативных документов и алгоритм приемки товаров перечислены верно.	5 баллов -Соответствие перечня нормативных документов и алгоритм приемки товаров правилам торговли. - Соответствие показателей качества установленной номенклатуре
Соответствие показателей качества установленной номенклатуре;	Соответствие показателей качества установленной номенклатуре	4 баллов – Соответствие перечня нормативных документов правилам торговли - допущена незначительная ошибка при разработке алгоритма приемки товаров.
Соответствие условий и сроков хранения требованиям стандартам и правилам торговли;	Условия и сроков хранения требованиям стандартам и правилам торговли определены верно	3 балла – допущены многочисленные (более 2) ошибки при группировке ассортимента товаров по группам, в соответствии показателей качества, - условиях и сроках хранения, студент не смог обосновать.
правильность нанесения маркировки на товар в соответствии со стандартом; - соответствие товарных и манипуляционных знаков установленным нормативам;	Нанесение маркировки манипуляционных знаков на товар в соответствии со стандартом и установленным нормативом определены верно	0 баллов – студент не смог Сгруппировать в соответствии с ассортиментной принадлежностью и общепринятой классификацией, - определить и обосновать качество, условия и сроки хранения в предложенной практической задаче, и логически обосновать.

ЗАДАЧА №5

1. Код и наименование специальности: 38.01.02Продавец, контролер - кассир
2. Профессиональный модуль: ПМ.01Продажа непродовольственных товаров
ПМ 03 Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями.
3. Проверяемые компетенции при выполнении профессиональной задачи

Предмет оценивания	Объект оценивания
<p>ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров</p>	<ul style="list-style-type: none"> - алгоритм приемки косметических товаров в соответствии с требованиями Инструкций № П6; П7; - правильность использования стандартных показателей при определении качества отдельных групп товаров; - правильность определения качества косметических товаров; - правильность и точность определения количества и комплектности поступившего товара; - правильность расшифровки содержания товарной маркировки непродовольственных товаров.
<p>ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность распаковки тары и проверки качества и комплектности непродовольственных товаров; - соблюдение этапов подготовки непродовольственных товаров к реализации; - соответствие размещения и выкладки непродовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании с технологией предприятия. -соответствие использования и эксплуатации торгово-технологического оборудования требованиям Правилам эксплуатации.
<p>ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - лаконичность и достоверность представленной информации о качестве и потребительских свойствах косметических товаров; - решение профессиональных задач в соответствии требований ФЗ «О защите прав потребителя» и Правилам продажи непродовольственных товаров.
<p>ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения вычислительных операций на калькуляторе; -анализ реализации косметических товаров.
<p>ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил эксплуатации контрольно – кассовой техники. - правильность выполнения расчетных операций с покупателями
<p>ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность распознавания средств защиты государственных денежных знаков в соответствии с требованиями нормативно-технической документации; -правильность определение признаков платежеспособности государственных денежных знаков в соответствии с установленными требованиями

ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.	- правильность определения качества и количества продаваемых товаров; - качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары проанализированы в соответствии с требованиями к маркировке и Закона РФ «О защите прав потребителей»
ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	- соблюдение операций по сохранности денежных средств на ККТ соответствии с требованиями нормативно технической документации.

4. Материально-техническое обеспечение

Для проведения экзамена (квалификационного) предусмотрен кабинет оснащенный оборудованием:

доской учебной, рабочим местом мастера производственного обучения, столами, стульями (по числу студентов); техническими средствами обучения: компьютером, комплектами учебно-методической документации, учебно-методическим комплексом и раздаточным дидактическим материалом, натуральными образцами, измерительным оборудованием, контрольно – кассовой техникой.

5. Время выполнения задания: Рекомендуемое максимальное время, отводимое на выполнение практического задания 1 академический час.

6. Содержание задания

Типовое задание:

Осуществление приемки и продажи косметических товаров, документальное оформление, расчет с покупателем на ККТ.

Условие:

Со склада магазина в отдел ООО «Маяк» поступили косметические товары.

Сведения о товаре:

- крем «Черный жемчуг», дневной , 25 штук по цене 450-00 рублей.
- крем «Черный жемчуг», ночной, 25 штук по цене 550-00 рублей.
- тональный крем Балет (тон натуральный) , 30 штук по цене 250-00 рублей.

Товар отпустила зав. складом Кузнецова В.П., товар приняла заведующая отделом Абрамова Т.П.

К сотруднику торгового зала обратилась покупательница с просьбой подобрать набор средств по уходу за кожей лица и рук женщине средних лет в подарок.

На следующий день в ООО «Маяк» проводилась выставка-продажа косметических товаров фабрики «Свобода» г. Москва. После проведения выставки продавцы, работающие в зоне продажи косметических товаров, проанализировали сумму реализации косметических товаров.

Анализ реализации косметических товаров.

№п/п	Наименование товара	Сумма реализации		Изменения суммы реализации в день выставки (в руб)	Уровень суммы реализации в день выставки-продажи (в%)
		Будний день	День выставки-продажи		

1.	Питательный крем для лица «Люкс» Цена 120-00	960-00	1920-00		
2.	Крем для век и лица «Вечер» Цена 150-00	1350-00	2250-00		
3.	Тональный крем Балет (тон натуральный) Цена 250- 00	1500-00	3250-00		
4	Тональный крем Балет (тон бежевый) Цена 250- 00	1000-00	2000-00		

На основе исходных данных выполните следующие задания:

1. Укажите перечень нормативных документов, используемых при приемке товаров.
2. Назовите правила приемки товаров по качеству и показатели качества косметических товаров.
3. Оформите накладную.
4. По маркировке образцов косметических товаров определите производителя, назначение, состав, емкость, дату изготовления, срок годности.
5. Проконсультируйте покупателя о потребительских свойствах одного образца косметических товаров.
6. По внешним признакам определите качество предложенного образца.
7. Произведите регистрацию покупки за предложенный товар на контрольно - кассовой технике.
8. Определите изменения суммы реализации швейных товаров в день выставки по отношению к буднему дню, используя данные таблицы.
9. Определите уровень суммы реализации в день выставки-продажи
10. Сравните данные покупательского спроса на швейные изделия в будний день и день выставки-продажи. Сделайте выводы.

7. Критерии оценивания

Три балла выставляется при условии правильности выполнения не менее 7 практических заданий профессиональной задачи.

Четыре балла выставляется при условии правильности выполнения не менее 8 заданий профессиональной задачи.

Пять баллов выставляется при условии правильности выполнения всех заданий профессиональной задачи

8. Максимальное количество баллов Практическое задание на применение ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.5, в экзаменационном билете одно, поэтому можно максимально получить 5 баллов. Это соответствует в традиционной системе

9. Критерии оценивания

Объект оценивания	Критерий оценивания	Шкала оценивания
1. Перечень нормативных документов и алгоритм приемки товаров,	Соответствие перечня нормативных документов и алгоритм приемки товаров перечислены, верно.	5 баллов - соответствие перечня нормативных документов и алгоритм приемки товаров Правилам торговли.

правила приемки товаров по качеству и показатели качества косметических товаров		- соответствие показателей качества установленной номенклатуре установлены; - соответствие выполнения расчетных операций.
Соответствие показателей качества установленной номенклатуре;	Соответствие показателей качества установленной номенклатуре	верно. 4 баллов – соответствие перечня нормативных документов Правилам торговли - допущена незначительная ошибка при разработке алгоритма приемки товаров.
Соответствие условий и сроков хранения требованиям стандартам и правилам торговли;	Условия и сроков хранения требованиям стандартам и правилам торговли определены, верно	- допущена ошибка при расчете с покупателями на ККТ
Правильность нанесения маркировки на товар в соответствии со стандартом; - соответствие товарных и манипуляционных знаков установленным нормативам;	Нанесение маркировки манипуляционных знаков на товар в соответствии со стандартом и установленным нормативом определены верно	3 балла – допущены многочисленные (более 2) ошибки при группировке ассортимента товаров по группам, в соответствии с показателями качества, - условия и сроки хранения, студент не смог обосновать. - при расчете с покупателями на ККТ
Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнение расчетных операций с покупателями.		0 баллов – студент не смог сгруппировать в соответствии с ассортиментной принадлежностью и общепринятой классификацией, - определить и обосновать качество, условия и сроки хранения в предложенной практической задаче, и логически обосновать.
Правильность определения признаков платежеспособности государственных денежных знаков в соответствии с установленными требованиями		

ЗАДАЧА №6

1. Код и наименование специальности: 38.01.02Продавец, контролер - кассир
2. Профессиональный модуль: ПМ.01Продажа непродовольственных товаров ПМ 03 Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями.
3. Проверяемые компетенции при выполнении профессиональной задачи

Предмет оценивания	Объект оценивания
ПК 1.1.	- алгоритм приемки товаров бытовой химии в соответствии

<p>Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров</p>	<p>с требованиями Инструкций № П6; П7;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность использования стандартных показателей при определении качества отдельных групп товаров; - правильность определения качества товаров бытовой химии; - правильность и точность определения количества и комплектности поступившего товара; - правильность расшифровки содержания товарной маркировки непродовольственных товаров.
<p>ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность распаковки тары и проверки качества и комплектности непродовольственных товаров; - соблюдение этапов подготовки непродовольственных товаров к реализации; - соответствие размещения и выкладки непродовольственных товаров на торгово-технологическом оборудовании с технологией предприятия. - соответствие использования и эксплуатации торгово-технологического оборудования требованиям Правилам эксплуатации.
<p>ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - лаконичность и достоверность представленной информации о качестве и потребительских свойствах товаров бытовой химии; - решение профессиональных задач в соответствии требований ФЗ «О защите прав потребителя» и Правилам продажи непродовольственных товаров.
<p>ПК 1.4. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения вычислительных операций на калькуляторе; - анализ реализации швейных товаров.
<p>ПК 3.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил эксплуатации контрольно – кассовой техники. - правильность выполнения расчетных операций с покупателями
<p>ПК 3.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность распознавания средств защиты государственных денежных знаков в соответствии с требованиями нормативно-технической документации; - правильность определение признаков платежеспособности государственных денежных знаков в соответствии с установленными требованиями
<p>ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность определения качества и количества продаваемых товаров; - - качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары проанализированы в соответствии с требованиями к маркировке и Закона РФ «О защите прав потребителей»
<p>ПК 3.5. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение операций по сохранности денежных средств на ККТ соответствии с требованиями нормативно технической документации.

4. Материально-техническое обеспечение

Для проведения экзамена (квалификационного) предусмотрен кабинет оснащенный оборудованием:

доской учебной, рабочим местом мастера производственного обучения, столами, стульями (по числу студентов); техническими средствами обучения: компьютером, комплектами учебно-методической документации, учебно-методическим комплексом и раздаточным дидактическим материалом, натуральными образцами, измерительным оборудованием, контрольно – кассовой техникой.

5. Время выполнения задания: Рекомендуемое максимальное время, отводимое на выполнение практического задания 1 академический час.

6. Содержание задания

Типовое задание:

Осуществление приемки и продажи товаров бытовой химии, документальное оформление, расчет с покупателем на ККТ.

Условие:

Со склада магазина в отдел ООО «Маяк» поступили синтетические моющие средства.

Сведения о товаре:

- СМС стиральный порошок «МИФ» 1/3кг, 20ед. упак. по 490-00руб.
- СМС стиральный порошок «ЛОСК» 1/3кг, 25 ед. упак. по 650-00руб.
- СМС стиральный порошок «Ушастый Нянь» 1/2,4 кг, 30ед .упак. по 810-00руб.

Товар приняла - заведующая отделом Савельева Э.В., через зав. складом Иванову Н.Г.

В течение дня к сотруднику торгового зала обратилась покупательница с просьбой подобрать ей синтетическое моющее средство для стирки хлопчатобумажных изделий.

На следующий день в ООО «Маяк» проводилась выставка-продажа товаров бытовой химии.

После проведения выставки продавцы, работающие в зоне продажи товаров бытовой химии, проанализировали сумму реализации стиральных порошков.

Анализ реализации СМС

№п/п	Наименование товара	Сумма реализации		Изменения суммы реализации в день выставки (в руб)	Уровень суммы реализации в день выставки-продажи (в%)
		Будний день	День выставки-продажи		
1.	стиральный порошок «ЛОСК» 1/3кг	5200-00	14300-00		
2.	стиральный порошок «МИФ» 1/3кг	4410-00	7840-00		
3.	стиральный порошок «Ушастый Нянь» 1/2,4 кг	8100-00	15390-00		

На основе исходных данных выполните следующие задания:

1. Укажите перечень нормативных документов, используемых при приемке товаров.
2. Назовите правила приемки товаров по качеству и показатели качества товаров бытовой химии.
3. Оформите накладную.
4. По маркировке образцов товаров бытовой химии определите производителя, способ применения, состав, меры предосторожности, массу, дату изготовления, срок годности.
5. Проконсультируйте покупателя о потребительских свойствах одного образца товаров бытовой химии.
6. По внешним признакам определите качество предложенного образца.
7. Произведите регистрацию покупки за предложенный товар на контрольно - кассовой технике.
8. Определите изменения суммы реализации синтетических моющих средств товаров в день выставки по отношению к буднему дню, используя данные таблицы.
9. Определите уровень суммы реализации в день выставки-продажи.
10. Сравните данные покупательского спроса в будний день и день выставки-продажи. Сделайте выводы.

6. Критерии оценивания

Три балла выставляется при условии правильности выполнения не менее 7 практических заданий профессиональной задачи.

Четыре балла выставляется при условии правильности выполнения не менее 8 заданий профессиональной задачи.

Пять баллов выставляется при условии правильности выполнения всех заданий профессиональной задачи.

8. Максимальное количество баллов Практическое задание на применение ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.5, в экзаменационном билете одно, поэтому можно максимально получить 5 баллов. Это соответствует в традиционной системе

9. Критерии оценивания

Объект оценивания	Критерий оценивания	Шкала оценивания
1. Перечень нормативных документов и алгоритм приемки товаров правила приемки товаров по качеству и показатели качества обувных товаров	Соответствие перечня нормативных документов и алгоритм приемки товаров перечислены, верно.	5 баллов - соответствие перечня нормативных документов и алгоритм приемки товаров Правилам торговли. - соответствие показателей качества установленной номенклатуре установлены верно.
Соответствие показателей качества установленной номенклатуре;	Соответствие показателей качества установленной номенклатуре	4 баллов – соответствие перечня нормативных документов Правилам торговли - допущена незначительная

Соответствие условий и сроков хранения требованиям стандартов и правилам торговли;	Условия и сроков хранения требованиям стандартов и правилам торговли определены, верно	ошибка при разработке алгоритма приемки товаров. 3 балла – допущены многочисленные (более 2) ошибки при группировке ассортимента товаров по группам, в соответствии показателей качества, - условия и сроки хранения, студент не смог обосновать.
Правильность нанесения маркировки на товар в соответствии со стандартом; - соответствие товарных и манипуляционных знаков установленным нормативам;	Нанесение маркировки манипуляционных знаков на товар в соответствии со стандартом и установленным нормативам определены верно	0 баллов – студент не смог сгруппировать в соответствии с ассортиментной принадлежностью и общепринятой классификацией, - определить и обосновать качество, условия и сроки хранения в предложенной практической задаче, и логически обосновать.

4.2 ОЦЕНКА ЗАЩИТЫ

Практического этапа демонстрационного экзамена

Фамилия, имя, отчество выпускника

Коды прове- ряемых профессиональн ых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПМ 01: ПК 1.1.	- соответствие выполнения операций приемки товаров по количеству и качеству требованиям Инструкций П 6, П 7.	
ПМ 01: ПК 1.2.	- соответствие размещения и выкладки непродовольственных товаров принципам мерчандайзинга.	
ПМ 01: ПК 1.3.	- соответствие характеристики непродовольственных товаров требованиям стандарта; - соответствие обслуживания покупателей - требованиям Правил торговли.	
ПМ 01: ПК 1.4.	- соответствие выполнения учета товарно-материальных ценностей требованиям нормативно-технической документации; - соответствие оформления и ведения отчетных документов сопроводительных, товарного отчета, инвентаризационной описи, результатов инвентаризации) требованиям нормативно-технической документации.	
ПМ 02: ПК 2.1.	- соответствие приемки товаров требованиям Инструкции П6, П7	
ПМ 02: ПК 2.2.	- соответствие подготовки продовольственных товаров Правилам торговли	
ПМ 02: ПК 2.3.	- соответствие характеристики продовольственных товаров требованиям стандарта; - соответствие обслуживания покупателей требованиям Правил торговли, ФЗ «О защите прав потребителя».	
ПМ 02: ПК 2.4.	- установление соответствия условий хранения товаров требуемому режиму.	
ПМ 02: ПК 2.5.	- соблюдение последовательности работы в соответствии с алгоритмом; - соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов.	
ПМ 02: ПК 2.6.	- соответствие выполнения учета товарно-материальных ценностей требованиям нормативно-технической документации; - соответствие оформления и ведения отчетных документов сопроводительных, товарного отчета, инвентаризационной описи, результатов инвентаризации) требованиям нормативно-технической документации.	

ПМ 02: ПК 2.7.	обоснованность выбора методов исследования покупательского спроса, анализ результатов исследования покупательского спроса,	
ПМ 03: ПК 3.1.	- выполнение операций эксплуатации ККМ в соответствии с требованиями НТД, нормативно-правовой базы охраны	
ПМ 03: ПК 3.2.	- соответствие подлинности банкнот банка России признакам подлинности	
ПМ 03: ПК 3.3.	- соблюдение правил подготовки и сдачи денежной выручки в главную кассу; - соответствие оформления контрольной кассовой ленты на начало и конец рабочего дня правилам применения контрольно-кассовой техники; - оформление журнала кассира-операциониста правилам применения контрольно-кассовой техники; - заполнение приходного кассового ордера в соответствии с требованиями нормативно-технической документации; - выполнение возврата денежных сумм покупателям по неиспользованным кассовым чекам в соответствии с Правилами расчета с покупателями; - осуществление безналичных расчетов с покупателями в соответствии с Правилами безналичного расчета с покупателями.	
ПМ 03: ПК 3.4.	- соответствие правильности оформления документов требованиям, регламентирующим применение контрольно-кассовой техники.	
ПМ 03: ПК 3.5.	- соблюдение последовательности работы в соответствии с алгоритмом; - соответствие условий и сроков хранения кассовой документации требованиям налоговых органов.	
	1. Соответствие структуры и содержания доклада (презентации) установленным требованиям.	
	2. Формулировка, аргументация и обоснованность выводов.	
	3. Качество ответов на поставленные вопросы.	