

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южно-Уральский государственный колледж»

**РАССМОТРЕНО**

Председатель ПЦК Коммерции

\_\_\_\_\_ М.А.Редреева

«08» июня 2023г

**Контрольно-оценочные средства  
по профессиональному модулю**

**ПМ.05. Организация розничной торговли**

основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ)

**по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

г. Челябинск, 2023

Разработчики:

ГБПОУ «ЮУГК»

преподаватель

Е.С.Устинова

Н.В.Гунько

Экспертыот работодателя:

ТД «ГАММА»

генеральный директор

Т.А.Норец

ФГАОУ ВО ЮУрГУ (НИУ)

доцент кафедры

Н.В. Науменко

«Пищевые и биотехнологии»

высшей медико-

биологической школы

ФГАОУ ВО ЮУрГУ (НИУ),

к.т.н.

## Содержание

1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-оценочных) средств.....	4
1.1. Область применения .....	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	15
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППССЗ при освоении профессионального модуля.....	15
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ	15
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности .....	16
2.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	16
3. Средства контроля для приобретения практического опыта.....	141
4. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний.....	144
Приложение 1. Форма аттестационного листа по практике	
Приложение 2. Оценочная ведомость по профессиональному модулю	

## 1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-оценочных) средств

### 1.1. Область применения комплекта оценочных (контрольно-оценочных) средств

Комплект оценочных (контрольно-оценочных) средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности СПО38.02.04 Коммерция (по отраслям)

в части овладения вида профессиональной деятельности (ВПД):

#### ПМ.05 Организация розничной торговли

**Комплект оценочных (контрольно-оценочных) средств позволяет оценивать:**

1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и элементов общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий, место, условия их выполнения)
1	2	4
		<b>Междисциплинарное электронное учебно-методическое пособие профессионального модуля ПМ.05 Организация розничной торговли по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (МЭУМППМ.03 Коммерция (по отраслям))</b> <b>Авторы содержания:</b> <b>1. Васильева Мая Павловна - преподаватель ГБОУ СПО (ССУЗ) "ЧКИПТиХП".</b> <b>2. Подин Максим Станиславович - инженер-программист ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЧКИПТиХП».</b>
ПК 5.1. Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной торговли	- обоснование установления вида и типа организации розничной торговли	Контрольные вопросы МДК 05.01. ПК 5.1. Раздел 1. Тема 1.1, 1.2 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 4. МДК 05.01. ПК 5.2. Раздел 1. Тема 1.3 Методическая разработка практического занятия № 1. МДК 05.01. ПК 5.1. Раздел 1. Тема 1.1 Методическая разработка практического занятия № 2. МДК 05.01. ПК 5.1. Раздел 1. Тема 1.1 Методическая разработка практического занятия № 3. МДК 05.01. ПК 5.1. Раздел 1. Тема 1.2 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 1, 2. МДК 05.01. ПК 5.1. Раздел 1. Тема 1.1 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 3. МДК 05.01. ПК 5.1. Раздел 1. Тема 1.2 Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.1. Раздел 1. Тема 1.1, 1.2 Тест МДК 05.01. ПК 5.1. Раздел 1. Тема 1.1, 1.2
ПК 5.2. Эксплуатировать	- демонстрация навыков правильной эксплуатации торгового оборудования;	Методическая разработка практического занятия № 4, 5. МДК 05.01. ПК 5.2. Раздел 1. Тема 1.3

торгово-технологическое оборудование в организациях розничной торговли	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков правильной работы на весоизмерительном оборудовании;</li> <li>- демонстрация работы на контрольно-кассовых машинах;</li> <li>- демонстрация скорости и качества анализа планировок торгового зала;</li> <li>- изложение требований к торговым зданиям и сооружениям</li> </ul>	<p>Методическая разработка практического занятия № 6. МДК 05.01. ПК 5.2. Раздел 1. Тема 1.3</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 5, 6. МДК 05.01. ПК 5.2. Раздел 1. Тема 1.3</p> <p>Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.2. Раздел 1. Тема 1.3</p> <p>Тест МДК 05.01. ПК 5.2. Раздел 1. Тема 1.3</p> <p>Контрольные вопросы МДК 05.01. ПК 5.2. Раздел 1.</p>
<p>ПК 5.3.</p> <p>Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации розничной торговли</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация точности и скорости определения вида товара по маркировке;</li> <li>- изложение порядка (последовательности) формирования ассортимента товаров в розничной торговле;</li> <li>- изложение технологии товароснабжения розничной торговой сети;</li> <li>- изложение организации перевозки грузов автомобильным транспортом;</li> <li>- демонстрация расчетов частоты завоза товаров и оптимальных размеров поставок;</li> <li>- демонстрация расчетов потребности в инвентарной таре и автотранспортных средствах;</li> <li>- изложение характеристики однородных групп продовольственных товаров</li> </ul>	<p>Контрольные вопросы МДК 05.01. ПК 5.3. Раздел 2. Тема 2.1</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 7. МДК 05.01. ПК 5.3. Раздел 2. Тема 2.1</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 8. МДК 05.01. ПК 5.3. Раздел 2. Тема 2.1</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 9. МДК 05.01. ПК 5.3. Раздел 2. Тема 2.1</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 7. МДК 05.01. ПК 5.3. Раздел 2. Тема 2.1</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 8. МДК 05.01. ПК 5.3. Раздел 2. Тема 2.1</p> <p>Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.3. Раздел 2. Тема 2.1</p> <p>МДК 05.01. ПК 5.3. Раздел 2. Тема 2.1</p>
<p>5.4.</p> <p>Работать с документами по подтверждению соответствия товаров розничной торговли</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков работы с документами по подтверждению соответствия продовольственных товаров (работа с сертификатами)</li> </ul>	<p>Тест МДК 05.01. ПК 5.4. Раздел 2. Тема 2.2</p> <p>Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.4. Раздел 2. Тема 2.2</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 10. МДК 05.01. ПК 5.4. Раздел 2. Тема 2.2</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 9. МДК 05.01. ПК 5.4. Раздел 2. Тема 2.2</p> <p>Контрольные вопросы МДК 05.01. ПК 5.4. Раздел 2. Тема 2.2</p>

<p>ПК 5.5 На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение в розничной торговле</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация знаний понятия, целей и задач товарных запасов;</li> <li>- изложение последовательности действий по организации работы на складе по размещению товарных запасов;</li> <li>- демонстрация умений расчета товарных запасов розничного предприятия;</li> <li>- демонстрация умений анализа и учета товарных запасов торгового предприятия по результатам оперативного учета</li> </ul>	<p>Контрольные вопросы МДК 05.01. ПК 5.5. Раздел 3. Тема 3.1  Методическая разработка практического занятия № 11. МДК 05.01. ПК 5.5. Раздел 3. Тема 3.1  Методическая разработка практического занятия № 12. МДК 05.01. ПК 5.5. Раздел 3. Тема 3.1  Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 10, 11. МДК 05.01. ПК 5.5. Раздел 3. Тема 3.1  Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 12. МДК 05.01. ПК 5.5. Раздел 3. Тема 3.1  Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.5. Раздел 3. Тема 3.1  Тест МДК 05.01. ПК 5.5. Раздел 3. Тема 3.1</p>
<p>ПК 5.6 Контролировать условия и сроки хранения товаров, обеспечивать их сохранность в организациях розничной торговли</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изложение требований к хранению товаров в магазине: размещению товаров, их укладке; срокам хранения, режимам хранения;</li> <li>- демонстрация умений осуществлять контроль за условиями и сроками хранения товаров;</li> <li>- демонстрация навыков расчета товарных потерь</li> </ul>	<p>Раздел 4. Обеспечение сохранности товароматериальных ценностей Лекция  Контрольные вопросы МДК 05.01. ПК 5.6. Раздел 4. Тема 4.1  Методическая разработка практического занятия № 13. МДК 05.01. ПК 5.6. Раздел 4. Тема 4.1  Методическая разработка практического занятия № 14. МДК 05.01. ПК 5.6. Раздел 4. Тема 4.1  Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 13. МДК 05.01. ПК 5.6. Раздел 4. Тема 4.1  Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.6. Раздел 4. Тема 4.1  Тест МДК 04.01. ПК 5.6. Раздел 4. Тема 4.1</p>
<p>ПК 5.7 Оказывать основные и дополнительные услуги в розничной торговле</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изложение последовательности действий в торговом-технологическом процессе торгового предприятия;</li> <li>- демонстрация приемки товаров по количеству и качеству;</li> <li>- изложение требований по размещению и выкладке товаров в торговом зале;</li> <li>- демонстрация укладки и выкладки товаров в торговом зале;</li> <li>- демонстрация организации розничной продажи товаров</li> </ul>	<p>Контрольные вопросы МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.1  Контрольные вопросы МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.2, 5.3  Методическая разработка практического занятия № 15. МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.1  Методическая разработка практического занятия № 16. МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.1  Методическая разработка практического занятия № 17, 18. МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.1  Методическая разработка практического занятия № 19. МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.2  Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 14. МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.1  Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 15. МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.1  Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 16. МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.1  Методические рекомендации для выполнения</p>

		самостоятельной работы № 17. МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.2 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 18. МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.3 Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.1 Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.2, 5.3 Тест МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.1 Тест МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.2, 5.3
ПК 5.8 Осуществлять информирование клиентов об изменениях в ассортименте, ценах, акциях по стимулированию спроса в розничной торговле	- демонстрация разработанной рекламы продовольственных товаров; - демонстрация разработанного проекта оформления интерьера магазина; - демонстрация разработанного текста для информирования клиентов магазина об изменениях в ассортименте, акциях по стимулированию спроса	Контрольные вопросы МДК 05.01. ПК 5.8. Раздел 6. Методическая разработка практического занятия № 20, 21. МДК 05.01. ПК 5.8. Раздел 6. Тема 6.1 Методическая разработка практического занятия № 22. МДК 05.01. ПК 5.8. Раздел 6. Тема 6.2 Методическая разработка практического занятия № 23. МДК 05.01. ПК 5.8. Раздел 6. Тема 6.2 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 19, 20. МДК 05.01. ПК 5.8. Раздел 6. Тема 6.1 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 21, 22. МДК 05.01. ПК 5.8. Раздел 6. Тема 6.2 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 23. МДК 05.01. ПК 5.8. Раздел 6. Тема 6.2 Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.8. Раздел 6. Тест МДК 05.01. ПК 5.8. Раздел 6.
ПК 5.9 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество товаров в соответствии с установленными требованиями.	- демонстрация умений работать с инструкцией по санитарно-эпидемиологическим требованиям к товарам и упаковке; - демонстрация умений оценивать качество товаров	Контрольные вопросы МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1. Методическая разработка практического занятия № 1. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1. Тема 1.4 Методическая разработка практического занятия № 2. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1. Тема 1.4 Методическая разработка практического занятия № 3. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1. Тема 1.4 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 1. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1. Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 2. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1. Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 3 МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1. Тренажер МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1. Тест МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике, квалификационный экзамен
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области организации розничной торговли; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике, квалификационный экзамен
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике, квалификационный экзамен
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач и личного развития	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике, квалификационный экзамен
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике, квалификационный экзамен
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, потребителями	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике, квалификационный экзамен



с коллегами, руководством, потребителями		
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимися повышения личного и квалификационного уровня; - организация самостоятельных занятий при освоении профессионального модуля	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике, квалификационный экзамен
ПК 5.3-5.6, 5.9.  МДК 05.02 Товароведение однородных групп продовольственных товаров	- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно- эпидемиологические требования к ним - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества - идентифицировать товары	Контрольные вопросы МДК 05.02 ПК5.3-5.6,5.9 Раздел 1. Методическая разработка практического занятия № 1. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1. Тема 1.4 Методическая разработка практического занятия № 2. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1. Тема 1.4 Методическая разработка практического занятия № 3. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1. Тема 1.4 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 1. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1. Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 2. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1. Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 3 МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1. Тренажер МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1.Тест МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1. Контрольные вопросы МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 2. Методическая разработка практического занятия № 4. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 2. Тема 2.2 Методическая разработка практического занятия № 5. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 2. Тема 2.3 Методическая разработка практического занятия № 6. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 2. Тема 2.3 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 4-5. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 2. Тема 2.4 Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 6. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 2. Тренажер МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 2.Тест МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 2.

	<p>Контрольные вопросы МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 3. Задание</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 7. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 3. Тема 3.1 Задание</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 8. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 3. Тема 3.2 Задание</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 9. МДК 05.02.ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 3. Тема 3.5 Задание</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 7. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 3.</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 8. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 3.</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 9. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 3.</p> <p>Тренажер МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 3.</p> <p>Тест МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 3.</p> <p>Контрольные вопросы МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 4.</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 10. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 4. Тема 4.9</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 11. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 5. Тема 4.9</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 12. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 5. Тема 4.10</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 10. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 5. Раздел 4.</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 11. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 4.</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 12. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 4.</p> <p>Тренажер МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 4.Тест МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 4.</p> <p>Контрольные вопросы МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 5.</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 13. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 5. Тема 5.7</p> <p>Методическая разработка практического занятия № 14. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 5. Тема 5.8</p>
--	--

		<p>Методическая разработка практического занятия № 15. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 5. Раздел 5. Тема 5.4, 5.5, 5.6</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 13. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 5. Тема 5.1, 5.2</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 14. МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 5. Тема 5.6</p> <p>Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы № 15. МДК 05.02.ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 5. Тема 5.8</p> <p>Тренажер МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 5. Тест МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 5. Итоговый тест МДК 05.02. ПК 5.1 - 5.9. Раздел 1 - 2</p> <p>Итоговый тест ПМ.05. ПК 5.1 - 5.9. В-1 Тест Итоговый тест ПМ.05. ПК 5.1 - 5.9. В-2 Тест</p>
--	--	---

### 1.1.2. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Таблица 2.

<b>Иметь практический опыт</b>	<b>Виды работ на производственной практике и требования к их выполнению</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
— приемки товаров по количеству и качеству	- осуществить приемку товаров по количеству и качеству
— соблюдения правил торговли	- соблюдать правила торговли
— выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации	- выполнять технологические операции по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации
— эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдения правил охраны труда	- эксплуатировать торгово-техническое оборудование в соответствии с назначением, соблюдать правила охраны труда
— контроля режима и сроков хранения товаров	- контролировать режим и сроки хранения товаров
— соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения	- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке, условиям их хранения

### 1.1.3. Освоение умений и усвоение знаний

Таблица 3.

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
<b>Освоенные умения:</b>		
		<b>МЭУМП ПМ.05 Коммерция (по отраслям)</b>
— оказывать услуги розничной торговли с соблюдением Правил торговли, действующего законодательства, санитарно-эпидемиологических требований к организации розничной торговли	- осуществление приемки товаров по количеству и качеству -оказание услуг розничной торговли с соблюдением правил торговли действующего законодательства и соблюдение санитарно- эпидемиологических требований к организации розничной торговли	- практические занятия - задания в рабочей тетради
— устанавливать вид и тип организаций розничной торговли	-правильность установления - вида и типа организаций розничной торговли	- практические занятия - задания в рабочей тетради
— эксплуатировать торгово-технологическое оборудование	- правильность эксплуатации торгово-технологического оборудования	- практические занятия - задания в рабочей тетради
— определять глубину, полноту, сбалансированность и коэффициент обновления ассортимента товаров розничной торговли	- точность определения глубину, полноты, сбалансированности и коэффициента обновления ассортимента товаров розничной торговли	- практические занятия - задания в рабочей тетради
— применять Правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику	- применение правил охраны труда и оказание экстренныхспособов помощи пострадавшим	- практические занятия - задания в рабочей тетради
— соблюдать оптимальные условия и сроки хранения, транспортирования продовольственных товаров	- соответствие оптимальных условий и сроков хранения, транспортирования продовольственных товаров	- практические занятия - задания в рабочей тетради
— осуществлять информирование клиентов об изменениях в ассортименте, ценах, акциях по стимулированию спроса	- своевременное информирование клиентов об изменении в ассортименте, ценах, акциях по стимулированию	- практические занятия - задания в рабочей тетради
— управлять товарными запасами и потоками, организовать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение	- точность расчета товарных запасов, организованная работа на складе	- практические занятия - задания в рабочей тетради

— работать с документами по подтверждению соответствия продовольственных товаров	- организованная работа с документами по подтверждению соответствия продовольственных товаров	- практические занятия - задания в рабочей тетради
— оценивать качество товаров в соответствии с установленными требованиями	- соответствие показателей качества товаров требованием стандартов	- практические занятия - задания в рабочей тетради
— проводить акции по стимулированию продаж на предприятиях розничной торговли	- осуществление акций по стимулированию продаж на предприятиях розничной торговли	- практические занятия - задания в рабочей тетради
<b>Усвоенные знания:</b>		
		<b>МЭУМП ПМ.03 Коммерция (по отраслям)</b>
— организацию торговли в организациях розничной торговли, их классификацию	- правильность организации торговли в организациях розничной торговли	- контрольные вопросы - практические работы -самостоятельная работа - тесты - тренажеры - задания в рабочей тетради
– услуги розничной торговли: основные и дополнительные;	- оказание услуг розничной торговли	- контрольные вопросы - практические работы -самостоятельная работа - тесты - тренажеры - задания в рабочей тетради
— правила торговли	- соответствие правил торговли розничной продажи	- контрольные вопросы - практические работы -самостоятельная работа - тесты - тренажеры - задания в рабочей тетради
— классификацию торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации	- знание классификации торгово-технического оборудования и правила его эксплуатации	- контрольные вопросы - практические работы -самостоятельная работа - тесты - тренажеры - задания в рабочей тетради
— организационные и правовые нормы охраны труда	- знание организационных и правовых норм охраны труда	- контрольные вопросы - практические работы -самостоятельная работа - тесты - тренажеры - задания в рабочей тетради
— технику безопасности условий	- соблюдение техники	- контрольные вопросы

труда, пожарную безопасность	безопасности условий труда и пожарной безопасности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практические работы</li> <li>-самостоятельная работа</li> <li>- тесты</li> <li>- тренажеры</li> <li>- задания в рабочей тетради</li> </ul>
— товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку, условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним	- точность и полнота знаний о продовольственных товарах однородных групп, оценка их качества, маркировка, соответствие условий и сроков транспортирования и хранения, санитарно- эпидемиологические требования к ним	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контрольные вопросы</li> <li>- практические работы</li> <li>-самостоятельная работа</li> <li>- тесты</li> <li>- тренажеры</li> <li>- задания в рабочей тетради</li> </ul>

## 1.2. Система контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

### 1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ППСЗ при освоении профессионального модуля

Таблица 4.

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 05.01«Технология розничной торговли»	<i>Итоговая оценка</i>
МДК 05.02«Товароведение однородных групп продовольственных товаров»	<i>Итоговая оценка</i>
ПП	<i>Дифференцированный зачет</i>
ПМ	<b>Экзамен (квалификационный)</b>

### 1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности: **организация розничной торговли** осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная итоговая оценка по МДК и дифференцированный зачет по производственной практике, (по заочной форме обучения МДК05.01 и МДК05.02 – дифференцированный зачет).

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практических заданий, имитирующих профессиональные ситуации. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении дифференцированного зачета по производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Система накопительного оценивания по МДК: тренажеры, тесты, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта. Студенты предоставляют аттестационный лист по производственной практике. Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

## **2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности**

### **2.1. Комплект материалов для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий**

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта).



**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 1**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**Организация розничной торговли реализует продовольственные товары узкого ассортимента, с индивидуальным обслуживанием через прилавок. Торговая площадь- 100м<sup>2</sup>**

**Определите, к какому типу относится указанная организация розничной торговли.**

- 1. Определите тип розничной торговой организации, обоснуйте свой выбор.*
- 2. Определите вид и класс торговой организации.*
- 3. Продемонстрируйте знания розничной торговли : понятие розничной торговли, ее задачи и характеристика.*
- 4. Дайте товароведную характеристику сахара.*
- 5. Какой документ подтверждает качество продукции?*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 2**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**Организация розничной торговли реализует продовольственные товары широкого ассортимента методом самообслуживания, торговой площадь более 500м<sup>2</sup>. Установите вид и тип организации розничной торговли.**

- 1. Определите вид и класс организации розничной торговли.*
- 2. Определите тип организации розничной торговли, обоснуйте свой выбор.*
- 3. Продемонстрируйте знания основных принципов размещения розничной торговой сети.*
- 4. Дайте товароведную характеристику мучных и кондитерских изделий.*
- 5. Расшифруйте маркировку рыбных консервов (по предложенному образцу) и определите их качество по органолептическим показателям.*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 3**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**Торговое предприятие с индивидуальным обслуживанием покупателей через прилавок, реализует продовольственные товары универсального ассортимента, торговой площадью от 400м<sup>2</sup>. Установите вид и тип организации розничной торговли.**

- 1. Установите тип организации розничной торговли, обоснуйте свой выбор.*
- 2. Определите вид и класс организации розничной торговли, к которым относится указанное торговое предприятие.*
- 3. Продемонстрируйте знания факторов, влияющих на имидж торговой организации, дайте им характеристику.*
- 4. Дайте товароведную характеристику карамели и конфетным изделиям.*
- 5. Продемонстрируйте навыки правильной работы на весоизмерительном оборудовании.*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 4**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**В жилом микрорайоне находится 5 специализированных магазинов, 3 универсальных и 6 комбинированных магазинов. Определите уровень специализации розничной торговой сети микрорайона.**

*1. Найдите необходимую информацию с помощью ПК и определите уровень специализации торговой сети микрорайона.*

*2. Сделайте вывод по характеристике розничной торговой сети микрорайона.*

*3. Продемонстрируйте знания видов и классификации торговых зданий и сооружений. Перечислите требования к торговым зданиям и сооружениям.*

*4. Дайте товароведную характеристику жиров, рассмотрите свойства и пищевую ценность жиров, классификацию жиров.*

*5. При проверке выкладки товара 25 марта в магазине обнаружены молочные продукты с датой изготовления: 25.03; 20.03 и 15.03. Сделайте выводы о годности товара, если срок реализации – 7 суток.*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 5**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**По предложенной планировке торгового магазина.**

- 1. Проведите анализ планировки торгового зала.*
- 2. Сделайте вывод по проведенному плану.*
- 3. Продемонстрируйте знания состава и взаимосвязи помещений магазина.*
- 4. Дайте товароведную характеристику растительных масел;  
рассмотрите сырье, технологию получения, основные виды растительных масел.*
- 5. Сделайте заключение о качестве реализуемой продукции по предложенным сертификатам соответствия.*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 6**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**В магазин поступило печенье «Юбилейное» в пачках 200г в количестве 4<sup>х</sup> коробок, общей массой 40кг. Контрольное взвешивание показало массу 1 пачки 198г,199г,200г и 201г. Осуществите приемку печенья по количеству и качеству.**

- 1. Осуществите приемку печенья по количеству. Проанализируйте результаты контрольного взвешивания и сделайте выводы.*
- 2. Осуществите приемку товара по качеству. Какие документы подлежат контролю?*
- 3. Продемонстрируйте знания устройства и планировки торгового зала магазина. Перечислите виды планировок торгового зала.*
- 4. Дайте характеристику весоизмерительному оборудованию с используемому в розничной торговле.*
- 5. Какой документ направлен на защиту прав потребителей?*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 7**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**В кондитерском магазине в ассортименте товаров имеется 18 наименований шоколадных конфет, 26 наименований карамели и 5 видов мармелада. Рассчитайте показатели ассортимента и определите коэффициент новизны (обновления), если среди конфет и мармелада имеются 7 новых видов.**

- 1. Рассчитайте показатели ассортимента.*
- 2. Определите коэффициент новизны (обновления) ассортимента и сделайте выводы.*
- 3. Продемонстрируйте знания классификации продовольственных товаров. Дайте характеристику химическому составу и пищевой ценности продовольственных товаров.*
- 4. Дайте товароведную характеристику маргарина.*
- 5. Продемонстрируйте навыки работы с документами по подтверждению соответствия продовольственных товаров (по предложенным сертификатам)*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 8**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**В магазине самообслуживания с площадью торгового зала 600м<sup>2</sup> демонстрационная площадь занимает 450м<sup>2</sup>. Определите коэффициент демонстрационной площади и сделайте выводы.**

- 1. Определите коэффициент демонстрационной площади.*
- 2. Проанализируйте полученный результат и сделайте выводы.*
- 3. Продемонстрируйте знания организации и технологии хранения товаров и подготовки товаров к продаже.*
- 4. Дайте товароведную характеристику молока : пищевая ценность, химический состав молока, ассортимент молока.*
- 5. Перечислите методы изучения покупательского спроса.*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.



**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 9**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**Из 60 наименований продуктов в магазин розничной торговли поступило 10 новых видов. Рассчитайте степень обновления, коэффициент широты и устойчивости ассортимента, если максимально возможное количество товаров у данного вида магазина 120, а постоянным спросом пользуется 32 наименования товара.**

- 1. Рассчитайте степень обновления ассортимента.*
- 2. Определите коэффициент широты и устойчивости ассортимента и сделайте соответствующие выводы.*
- 3. Продемонстрируйте знания понятия торгового ассортимента и последовательности формирования ассортимента товаров в розничной торговле.*
- 4. Дайте товароведную характеристику кисломолочным продуктам.*
- 5. Какой документ подтверждает качество кисломолочных продуктов?*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 10**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**В магазине самообслуживания молочная продукция размещена по видам продукции без учета производителя, укладка произведена в несколько рядов.**

- 1. Проанализируйте выкладку и укладку молочной продукции в магазине.*
- 2. Какие рекомендации можно дать руководству по улучшению работы.*
- 3. Продемонстрируйте знания технологии хранения товаров в магазине : размещение товаров, укладка товаров, сроки хранения и режимы хранения товаров.*
- 4. Дайте товароведную характеристику маслу коровьему.*
- 5. Раскройте особенности сертификации продовольственных товаров.*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 11**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**Товарные запасы в продовольственном магазине на начало анализируемого периода составили 50 тыс.рублей, поступление товаров за анализируемый период – 980 тыс.рублей , товарооборот за анализируемый период составил 870 тыс. рублей, документированный расход товаров за этот период – 120 рублей.**

**Используя эти результаты, проведите анализ товарных запасов предприятия розничной торговли.**

- 1. Проведите анализ товарных запасов предприятия розничной торговли.*
- 2. На основании анализа сделайте выводы и примите решение.*
- 3. Продемонстрируйте знания товарных запасов розничного торгового предприятия : понятия, цели и задачи, классификация по местонахождению, срокам и назначению.*
- 4. Дайте товароведную характеристику сыру.*
- 5. Расшифруйте маркировку продовольственного товара 28.03.2013*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 12**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики;**
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**Определите вид товара по маркировке**

**210313**

**010Г43**

**Р1**

*1. Определите вид товара по маркировке.*

*2. Расшифруйте маркировку товара.*

*3. Продемонстрируйте знания сущности и значения закупочной работы.*

*Охарактеризуйте этапы планирования закупок.*

*4. Дайте товароведную характеристику мясу : раскройте химический состав и пищевую ценность мяса.*

*5. Продемонстрируйте умение работать с инструкцией по санитарно-эпидемиологическим требованиям к товарам*

*- каковы санитарные правила торговых организаций.*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 13**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**Проанализируйте реализованный спрос кондитерских товаров в магазине за месяц, если за анализируемый период поступление товаров составило 4,5т; было возвращено товара поставщику 20кг , на конец 500кг.**

**Определить реализованный спрос.**

- 1. Используя исходные данные, определите реализованный спрос кондитерских товаров за месяц. Каким методом возможно это сделать?*
- 2. Проанализируйте полученный результат и сделайте выводы.*
- 3. Продемонстрируйте знания технологии закупки товаров.*
- 4. Дайте товароведную характеристику мяса и мясных товаров: раскройте факторы, влияющие на качество мяса.*
- 5. Расшифруйте маркировку товара*

*30 11 13*

*101BA12*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 14**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**По предложенному натурному образцу определите вид товара и дайте органолептическую оценку качества.**

- 1. Расшифруйте маркировку товара по предложенному образцу.*
- 2. Продемонстрируйте умения определять качество товара органолептическим методом.*
- 3. Продемонстрируйте знания технологии товароснабжения розничной торговой сети.*
- 4. Раскройте товароведную характеристику мяса и мясных товаров в части требований к качеству, клеймение и товарную маркировку мяса.*
- 5. Перечислите цели и принципы подтверждения соответствия. Какой документ может быть выдан по результатам сертификации?*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 15**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**В течении анализируемого периода реализовано товаров в магазине на 2млн.рублей. Определите реализованный спрос, если отчетный период составляет 15 дней.**

- 1. Определите реализованный спрос за анализируемый период.*
- 2. Какими путями можно изучать реализованный спрос?*
- 3. Продемонстрируйте знания требований к хранению отдельных видов товаров.*
- 4. Дайте товароведную характеристику колбасных изделий.*
- 5. При каких условиях должно храниться мясо и мясные товары?*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 16**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**На холодильник 1 августа поступила партия сыра голландского брускового парафинированного в количестве 5100кг. Сыр хранился в камере при  $t=4^{\circ}\text{C}$ . Партия сыра реализована в количестве 5085кг. В течение 1 месяца. Определите размер фактических потерь сыра. Норма естественной убыли за первый месяц хранения – 0,15%**

- 1. Определите размер фактических потерь сыра. Рассчитайте величину потерь по нормам естественной убыли.*
- 2. Проанализируйте, за счет каких факторов могут быть потери. Как их уменьшить?*
- 3. Продемонстрируйте знания сущности и содержания торгово-технологического процесса.*
- 4. Рассмотрите товароведную характеристику мясных консервов.*
- 5. Дайте заключение о качестве товара по органолептическим показателям (по натурному образцу)*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.



**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 17**

**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**В магазин поступил на реализацию виноград трех марок в количестве 150кг. Определите возможную естественную убыль.**

- 1. Используя нормативный материал (ПК), определите естественную убыль винограда.*
- 2. По каким причинам этот показатель может быть выше? Ваши действия: как вы поступите если потери превысили естественную убыль?*
- 3. Продемонстрируйте знания по организации перевозки грузов автомобильным транспортом.*
- 4. Рассмотрите требования к упаковке, маркировке и хранению мясных консервов.*
- 5. В скольких экземплярах составляется «Акт о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей» и кем подтверждается утверждается?*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 18**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**Вам, как менеджеру по продажам, нужно широко информировать население о режиме работ магазина, поступление новых товаров, скидках на цены. Разработайте текст радиорекламы.**

- 1. Разработайте текст радиорекламы в соответствии с заданием.*
- 2. От чего зависит успех радиорекламы?*
- 3. Продемонстрируйте знания товарных потерь в магазине: понятие, виды потерь, причины возникновения, порядок списания.*
- 4. Дайте товароведную характеристику молочных консервов.*
- 5. Как поступить с товарами пришедшими в полную негодность?*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 19**

**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики;**
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**Потребитель через 10 дней обратился в магазин с вопросом о замене недоброкачественного товара, предъявив кассовый чек.**

**Администрация магазина отказала потребителю в его просьбе.**

**Правильно ли поступила администрация магазина?**

- 1. Рассмотрите правомерность действия администрации магазина.*
- 2. Какой нормативный документ позволяет покупателям защитить их права?*
- 3. Продемонстрируйте знания требований к размещению и выкладке товаров в торговом зале.*
- 4. Перечислите и раскройте содержание операций по приемке товара.*
- 5. Расшифруйте маркировку товара*

*М40 763*

*06 11 12*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 20**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**В магазин поступило на реализацию нерафинированное подсолнечное масло в бочке емкостью 250 литров. Дайте органолептическую оценку качества масла.**

- 1. Какие показатели качества подсолнечного масла можно определить органолептическим методом?*
- 2. Назовите документ и определите показатели качества растительных масел.*
- 3. Продемонстрируйте знания организации розничных продаж товаров.*
- 4. Дайте товароведную характеристику живой товарной рыбе.*
- 5. Перечислите условия транспортирования и содержания живой рыбы.*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 21**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**Для вновь открывающего продовольственного магазина самообслуживания розничной торговли, разработайте фрагмент интерьера для выбранной Вами группы однородных товаров.**

*1. Выберите однородную группу продовольственных товаров.*

*Разработайте фрагмент интерьера для выбранной Вами группы.*

*2. Какова основная задача интерьера магазина? Выполнят ли Ваше решение эту задачу?*

*3. Продемонстрируйте знания технологии предварительной подготовки товара к продаже.*

*4. Дайте товароведную характеристику охлажденной рыбе, рассмотрите влияние холодной обработки на качество рыбы и рыбных продуктов.*

*5. Используя ПК, продемонстрируйте умения работать с инструкцией по пожарной безопасности.*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 22**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики;**
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**В целях увеличения объема продаж и привлечения объема продаж и привлечения покупателей в магазин самообслуживания, как средство рекламы, используются объявления в печати.**

**Подготовьте текст рекламы о проведении акции о скидках на цены ряда товаров.**

- 1. Подготовьте рекламный текст для объявления в печати.*
- 2. Какие задачи решает реклама в печати?*
- 3. Продемонстрируйте знания основных элементов процесса продажи товаров и изложите последовательность действий в торгово-технологическом процессе торгового предприятия.*
- 4. Перечислите услуги производственного характера, оказываемые покупателям в магазинах розничной торговли.*
- 5. Проверьте подлинность сертификатов качества на реализуемый товар.*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 23**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**Одним из средств привлечения покупателей и увеличения объема продаж является реклама. Разработайте текст для информирования клиентов от изменения в ассортименте и акциях по стимулированию спроса.**

- 1. Разработайте текст рекламы для информирования покупателей об изменениях в ассортименте и проводимых акциях.*
- 2. Как этот вид рекламы влияет на увеличение количества продаж?*
- 3. Продемонстрируйте знания стимулирования продаж товаров, дайте им характеристику.*
- 4. Продемонстрируйте умения произвести расчет с покупателем.*
- 5. Расшифруйте маркировку товара*

*M24 542*

*28.10.13*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 24**  
**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1.÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**На складе 3 тонны говядины мороженой хранилось 15 суток. Норма естественной убыли говядины мороженой при 3-суточном сроке хранения установлена в размере 0,08%. За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличилась на 0,01%, а после 10-суточного хранения – за каждые сутки норма увеличивается на 0,05%. Определите естественную убыль говядины мороженой.**

*1. Рассчитайте норму естественной убыли говядины при хранении ее в течении 15 суток.*

*2. Определите товарные потери вследствие естественной убыли.*

*Сделайте соответствующий вывод.*

*3. Продемонстрируйте знания видов услуг, оказываемых покупателям.*

*Дайте им пояснения.*

*4. Изложите требования к хранению товара в магазине:*

- к размещению товара и его укладке;
- к срокам хранения и режимам хранения.

*5. Продемонстрируйте умения работать с инструкцией по санитарно-эпидемиологическим требованиям к товару.*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.



**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 25**

**количество вариантов 1**

**Оцениваемые компетенции:** ПК5.1÷ПК5.9.; ОК1÷ОК7

**Условия выполнения задания:**

- задание выполняется в производственной аудитории, оснащенной персональными компьютерами;
- время выполнения задания- **по окончании производственной практики**;
- используемое оборудование (инвентарь) : бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.

**Вариант № 1**

Текст задания:

**В магазине реализуют продовольственные товары достаточно широкого ассортимента. Используя нормативную документацию (ПК), определите возможную естественную убыль продовольственных товаров.**

- 1. Выберите группу продовольственных товаров.*
- 2. Используя нормативную документацию, определите возможную естественную убыль продовольственных товаров. Результаты представьте в виде таблицы.*
- 3. Продемонстрируйте знания рекламных средств и дайте им характеристику.*
- 4. Изложите последовательность действий при контроле за условиями и сроками хранения товаров.*
- 5. В магазине на реализацию выставлена продукция, имеющая срок годности 2 года и имеющая маркировку.*

*30 10 11*

*М2Н*

*Сделайте вывод о ее качестве.*

**Инструкция :**

1. Внимательно прочитайте задание
2. С помощью ПК найдите нормативные документы для выполнения задания
3. В соответствии с нормативной документацией выполните П.1 задания, сделайте соответствующие выводы.
4. Последовательно ответьте на поставленные вопросы.
5. Аккуратно оформите выполненное задание.
6. Максимальное время выполнения задания- 40 минут.

## ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Номер и краткое содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата (требования к выполнению задания)
<p><b>Организация розничной торговли реализует продовольственные товары узкого ассортимента, с индивидуальным обслуживанием через прилавок. Торговая площадь-100м<sup>2</sup></b></p> <p><b>Определите, к какому типу относится указанная организация розничной торговли.</b></p> <p><i>1. Определите тип розничной торговой организации, обоснуйте свой выбор.</i></p> <p><i>2. Определите вид и класс торговой организации.</i></p> <p><i>3. Продемонстрируйте знания розничной торговли : понятие розничной торговли, ее задачи и характеристика.</i></p> <p><i>4. Дайте товароведную характеристику сахара.</i></p> <p><i>5. Какой документ подтверждает качество продукции?</i></p>	<p>ПК 5.1. Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной торговли</p> <p>ПК 5.2. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование в организациях розничной торговли</p> <p>ПК 5.3. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации розничной торговли</p>	<p>- обоснование установления вида и типа организации розничной торговли</p> <p>- демонстрация навыков правильной эксплуатации торгового оборудования;</p> <p>- демонстрация навыков правильной работы на весоизмерительном оборудовании;</p> <p>- демонстрация работы на контрольно-кассовых машинах;</p> <p>- демонстрация скорости и качества анализа планировок торгового зала;</p> <p>- изложение требований к торговым зданиям и сооружениям</p> <p>- демонстрация точности и скорости определения вида товара по маркировке;</p> <p>- изложение порядка (последовательности) формирования ассортимента товаров в розничной торговле;</p> <p>- изложение технологии товароснабжения розничной торговой сети;</p> <p>- изложение организации перевозки грузов автомобильным транспортом;</p> <p>- демонстрация расчетов частоты завоза товаров и оптимальных размеров поставок;</p>

	<p>5.4. Работать с документами по подтверждению соответствия товаров розничной торговли</p> <p>ПК 5.5 На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение в розничной торговле</p> <p>ПК 5.6 Контролировать условия и сроки хранения товаров, обеспечивать их сохранность в организациях розничной торговли</p> <p>ПК 5.7 Оказывать основные и дополнительные услуги в розничной торговле</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация расчетов потребности в инвентарной таре и автотранспортных средствах;</li> <li>- изложение характеристики однородных групп продовольственных товаров</li> <li>- демонстрация навыков работы с документами по подтверждению соответствия продовольственных товаров (работа с сертификатами)</li> <li>- демонстрация знаний понятия, целей и задач товарных запасов;</li> <li>- изложение последовательности действий по организации работы на складе по размещению товарных запасов;</li> <li>- демонстрация умений расчета товарных запасов розничного предприятия;</li> <li>- демонстрация умений анализа и учета товарных запасов торгового предприятия по результатам оперативного учета</li> <li>- изложение требований к хранению товаров в магазине: размещению товаров, их укладке; срокам хранения, режимам хранения;</li> <li>- демонстрация умений осуществлять контроль за условиями и сроками хранения товаров;</li> <li>- демонстрация навыков расчета товарных потерь</li> <li>- изложение последовательности действий в торгово-технологическом процессе торгового предприятия;</li> <li>- демонстрация приемки</li> </ul>
--	---	---

	<p>ПК 5.8 Осуществлять информирование клиентов об изменениях в ассортименте, ценах, акциях по стимулированию спроса в розничной торговле</p> <p>ПК 5.9 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество товаров в соответствии с установленными требованиями в розничной торговле</p>	<p>товаров по количеству и качеству;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изложение требований по размещению и выкладке товаров в торговом зале;</li> <li>- демонстрация укладки и выкладки товаров в торговом зале;</li> <li>- демонстрация организации розничной продажи товаров</li> <li>- демонстрация разработанной рекламы продовольственных товаров;</li> <li>- демонстрация разработанного проекта оформления интерьера магазина;</li> <li>- демонстрация разработанного текста для информирования клиентов магазина об изменениях в ассортименте, акциях по стимулированию спроса</li> <li>- демонстрация умений работать с инструкцией по санитарно-эпидемиологическим требованиям к товарам и упаковке;</li> <li>- демонстрация умений оценивать качество товаров</li> </ul>
--	---	---

**Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменующихся:**

**Задание № 1** вариантов **1**

**Время выполнения** каждого задания: **40 минут**

**Условия выполнения заданий**

Задание 1.

Требования охраны труда: *инструктаж по технике безопасности*

Оборудование: *бумага, ручки, ПК, нормативные документы, ГОСТы, натурные образцы.*

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) :

1. Технические регламенты на продовольственные товары.
2. ГОСТы и ТУ, нормативно-технические стандарты на продовольственные товары.
3. Закон «О защите прав потребителей».
4. Рубцова Л.И., Тимофеева В.А. Основы организации торговли продовольственными товарами. Ростов-на-Дону, Феникс, 2013.
5. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли, М.: Маркетинг, 2013.

6. Торговое дело (под ред. Л.А. Брагина и др.). М.: Инфра-М, 2013
7. Щур Д.Л., Труханович Л.В. Основы торговли. Розничная торговля. 2-е издание. – М.: «Дело и сервис», 2013.
8. Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К. Коммерция и технология торговли. Учебник. – М.: Дашков и К, 2013.
9. Дашков Л.П. Правила торговли и защита прав потребителей: правовое обеспечение. – М.: Дашков и К, 2013.
10. Подхолзин Б.А. Торговля продовольственными и непродовольственными товарами. – М.: Бератор-Пресс, 2013.
11. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий (торговли). Учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2013.

**12. Васильева Мая Павловна - преподаватель ГБОУ СПО (ССУЗ) "ЧКИПТиХП".**

***Подин Максим Станиславович - инженер-программист ГБОУ СПО (ССУЗ) "ЧКИПТиХП". Междисциплинарное электронное учебно-методическое пособие профессионального модуля ПМ.05 по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) Организация розничной торговли***

**Рекомендации по проведению оценки:**

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки.
2. Ознакомьтесь с оборудованием для каждого задания. Создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход выполнения задания.

### 3. Средства контроля для приобретения практического опыта

Таблица 9.

Требования к практическому опыту и коды формируемых профессиональных компетенций	Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений	Виды работ на производственной практике, требования к их выполнению и / или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3	4
— приемка товаров по количеству и качеству	ПК 5.1. Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной торговли ПК 5.3. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации розничной торговли	-осуществить приемку товаров по количеству и качеству -участие в формировании ассортимента торгового предприятия в соответствии с ассортиментной политикой организации розничной торговли	аттестационный лист о прохождении практики
— соблюдение правил торговли	ПК 5.4. Работать с документами по подтверждению соответствия товаров розничной торговли ПК 5.5 На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение в розничной торговле ПК 5.8 Осуществлять информирование клиентов об изменениях в ассортименте, ценах,	- соблюдать правила торговли - защита прав потребителей -оказывать услуги покупателя(производственного характера, по комплектованию покупок, по продаже товаров) - транспортные и погрузо-разгрузочные услуги - консультации покупателям	аттестационный лист о прохождении практики

	акциях по стимулированию спроса в розничной торговле		
— выполнение технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации	ПК 5.7 Оказывать основные и дополнительные услуги в розничной торговле ПК 5.5 На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение в розничной торговле	- выполнять технологические операции по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации	аттестационный лист о прохождении практики
— эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдения правил охраны труда	ПК 5.2. Эксплуатировать торговое-технологическое оборудование в организациях розничной торговли	- эксплуатировать торговое-техническое оборудование в соответствии с назначением, соблюдать правила охраны труда	аттестационный лист о прохождении практики
— контроля режима и сроков хранения товаров	ПК 5.6 Контролировать условия и сроки хранения товаров, обеспечивать их сохранность в организациях розничной торговли	- контролировать режим и сроки хранения товаров	аттестационный лист о прохождении практики
— соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения	ПК 5.9 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество товаров в соответствии с установленными требованиями в розничной торговле	- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке, условиям их хранения - оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями в розничной торговле	аттестационный лист о прохождении практики

#### **4. Задания для оценки умений и усвоения знаний**

Междисциплинарное электронное учебно-методическое пособие  
профессионального модуля ПМ.05 **Организация розничной торговли**  
по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

##### **Тестовые задания для итоговой оценки умений и усвоения знаний МДК 05.01 Технология розничной торговли**

Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.1. Раздел 1. Тема 1.1, 1.2  
Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.2. Раздел 1. Тема 1.3  
Тест МДК 05.01. ПК 5.1. Раздел 1. Тема 1.1, 1.2  
Тест МДК 05.01. ПК 5.2. Раздел 1. Тема 1.3  
Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.3. Раздел 2. Тема 2.1  
Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.4. Раздел 2. Тема 2.2  
Тест МДК 05.01. ПК 5.3. Раздел 2. Тема 2.1  
Тест МДК 05.01. ПК 5.4. Раздел 2. Тема 2.2  
Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.5. Раздел 3. Тема 3.1  
Тест МДК 05.01. ПК 5.5. Раздел 3. Тема 3.1  
Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.6. Раздел 4. Тема 4.1  
Тест МДК 04.01. ПК 5.6. Раздел 4. Тема 4.1  
Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.1  
Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.2, 5.3  
Тест МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.1  
Тест МДК 05.01. ПК 5.7. Раздел 5. Тема 5.2, 5.3  
Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.8. Раздел 6.  
Тест МДК 05.01. ПК 5.8. Раздел 6.  
Тренажёр МДК 05.01. ПК 5.9. Раздел 7. Тема 7.1  
Тест МДК 05.01. ПК 5.9. Раздел 7. Тема 7.1  
Итоговый тест МДК 05.01. ПК 5.1 - 5.9. Раздел 1-7.

##### **Тестовые задания для итоговой оценки умений и усвоения знаний МДК 05.02 Товароведение однородных групп продовольственных товаров**

Тренажер МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1.  
Тест МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 1.  
Тренажер МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 2.  
Тест МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 2.  
Тренажер МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 3.  
Тест МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 3.  
Тренажер МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 4.  
Тест МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 4.  
Тренажер МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 5.  
Тест МДК 05.02. ПК 5.3-5.6, 5.9. Раздел 5.  
Итоговый тест МДК 05.02. ПК 5.1 - 5.9. Раздел 1 - 2  
Итоговый тест ПМ.05. ПК 5.1 - 5.9. В-1 Тест



**Экзаменационные вопросы  
по профессиональному модулю ПМ.05  
«Организация розничной торговли»  
специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)  
МДК 05.02 Товароведение однородных групп продовольственных товаров  
2016/2017 учебный год**

1. Шоколад и какао-порошок.
2. Карамель.
3. Конфетные изделия.
4. Мучные кондитерские изделия.
5. Растительные масла.
6. Маргарин.
7. Животные топленые жиры. Кулинарные жиры.
8. Кисломолочные продукты. Творог.
9. Молочные консервы.
10. Мороженое.
11. Масло коровье.
12. Сыры.
13. Химический состав и пищевая ценность мяса.
14. Классификация мяса.
15. Факторы, влияющие на качество мяса. Требования к качеству мяса.
16. Клеймение и товарная маркировка мяса.
17. Субпродукты. ^
18. Мясо домашней птицы.
19. Мясные полуфабрикаты.
20. Мясные копчености.
21. Товароведная характеристика колбасных изделий.
22. Мясные консервы. Упаковка, маркировка, хранение.
23. Строение рыбы. Классификация рыб. Химический состав и пищевая ценность рыбы.
24. Семейство промысловых рыб.
25. Живая товарная рыба.
26. Классификация, технология транспортирования и содержания живой рыбы.
27. Охлажденная рыба. Влияние холодильной обработки на качество рыбы и рыбных продуктов.
28. Вяленая, сушеная, копченая рыба. Балычные изделия.
29. Икра. Икра из осетровых. Икра лососевых.
30. Рыбные консервы и пресервы. Классификация, характеристика, требования к качеству, маркировка.

Преподаватель

\_\_\_\_\_ Васильева М.П.

**Экзаменационные вопросы  
по профессиональному модулю ПМ.05  
«Организация розничной торговли»  
специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)  
МДК 05.01 Технология розничной торговли  
2016/2017 учебный год**

1. Виды розничной торговой сети.
2. Технологический процесс товародвижения.
3. Понятие розничной торговли. Виды розничной торговли.
4. Специализация и типизация розничных торговых предприятий.
5. Имидж розничного торгового предприятия.
6. Технология планировки торгового предприятия. Торговое оборудование.
7. Виды и классификация торговых зданий и сооружений.
8. Состав и взаимосвязь помещений магазина.
9. Устройство и планировка торгового зала магазина.
10. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле.
11. Задачи и методы изучения покупательского спроса.
12. Особенности сертификации продовольственных товаров.
13. Товарные запасы розничного торгового предприятия.
14. Сущность и значение закупочной работы. Технология закупки товаров.
15. Технология товароснабжения розничной торговой сети.
16. Обеспечение сохранности товароматериальных ценностей.
17. Технология хранения товаров в магазине.
18. Технология предварительной подготовки товаров к продаже.
19. Организация торгово-технологического процесса торгового предприятия.
20. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Технология размещения товаров в торговом зале.
21. Организация розничной продажи товаров. Основные элементы процесса продажи товаров. Технология розничной продажи товаров.
22. Продажа отдельных видов продовольственных товаров.
23. Организация расчёта с покупателями.
24. Правила продажи товаров.
25. Защита прав потребителей.
26. Услуги торговых предприятий.
27. Стимулирование продаж.
28. Рекламно-информационная работа в магазине.
29. Оформление интерьера магазина.
30. Информирование клиентов магазина об изменениях в ассортименте, акциях по стимулированию спроса.

Преподаватель

\_\_\_\_\_ Васильева М.П.

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

\_\_\_\_\_,  
ФИО обучающегося

Обучающийся (аяся) на \_\_\_\_ курсе по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.05 «Организация розничной торговли» в объеме 36 часов с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
в организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
наименование организации, юридический адрес

### Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
<p>Задание 1. приемки товаров по количеству и качеству;</p> <p>Задание 2. соблюдения правил торговли;</p> <p>Задание 3. выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации;</p> <p>Задание 4. эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдения правил охраны труда;</p> <p>Задание 5. контроля режима и сроков хранения товаров;</p> <p>Задание 6. соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;</p>	

**Сформированность общих компетенций обучающегося по результатам производственной практики**

Код	Наименование компетенции	Уровень сформированности компетенции на основании педагогических наблюдений (уровни: отсутствует, низкий, ниже среднего, средний, выше среднего, высокий)
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	

**Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата «\_\_» \_\_\_\_ 201\_\_ Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/

## ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

### ПМ 05 Организация розничной торговли

код и наименование профессионального модуля

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_ курсе по специальности СПО

### 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

код и наименование специальности

освоил(а) программу профессионального модуля

в объеме 270 часа с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

результатом промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 05.01. Технология розничной торговли	Итоговая оценка	
МДК 05.02. Товароведение однородных групп продовольственных товаров	Итоговая оценка	
ПП 05 Производственная практика	Дифференцированный зачет	

Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) (если предусмотрено учебным планом; если защита проекта входит в экзамен квалификационный – пункт переносится ниже).

Тема « \_\_\_\_\_ »

Оценка \_\_\_\_\_.

Итоги экзамена (квалификационного) по компетенциям

Коды проверяемых компетенций	Оценка (да / нет)
ПК 5.1. Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной торговли.	
ПК 5.2. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование в организациях розничной торговли.	
ПК 5.3. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации розничной торговли.	
ПК 5.4. Работать с документами по подтверждению соответствия товаров розничной торговли.	
ПК 5.5. На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение в розничной торговле.	
ПК 5.6. Контролировать условия и сроки хранения товаров, обеспечивать их сохранность в организациях розничной торговли.	
ПК 5.7. Оказывать основные и дополнительные услуги в розничной торговле.	
ПК 5.8. Осуществлять информирование клиентов об изменениях в ассортименте, ценах, акциях по стимулированию спроса в розничной торговле.	
ПК 5.9. Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество товаров в соответствии с установленными требованиями.	

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.		
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
_____		
Дата ____ . ____ . 202__	Подписи членов экзаменационной комиссии _____	
	_____	
	_____	