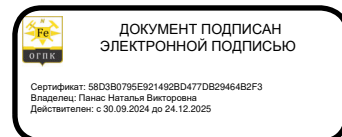


Министерство образования и науки Мурманской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области
«Оленегорский горнопромышленный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Зам директора
по учебной работе

_____ И.Р.Машнина
_____ 20__ г.



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

учебной дисциплины

ПМ 02 Продажа продовольственных товаров

по специальности/профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/специальности СПО *38.01.02 Продавец, контролер-кассир*

Организация – разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

РАЗРАБОТЧИК (-И):

преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» Манцера В.А

ЭКСПЕРТ ОТ

РАБОТОДАТЕЛЯ: _____ (должность, ФИО)

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

на заседании цикловой методической комиссии

_____ (наименование ЦМК)

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель _____
подпись (инициалы, фамилия)

Комплект КОС рекомендован к переутверждению на _____ - _____ учебный год

_____ с изменениями без изменений)

(лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе).

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

на заседании цикловой методической комиссии

_____ (наименование ЦМК)

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель _____
подпись (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

I.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
1.1	Результаты освоения программы профессионального модуля подлежащие проверке
1.2	Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю
II.	Комплект контрольно-оценочных средств для проведения экзамена
2.1	Задания для проведения квалификационного экзамена
2.2.	Пакет экзаменатора при оценивании задания
III.	Оценочная ведомость по ПМ
IV.	Перечень используемых источников
V.	Лист согласования

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

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

1.1.Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02 Продажа продовольственных товаров

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1.Комплексная оценка результатов освоения профессионального модуля

Объекты оценивания	Показатели	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ОК 01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.	ПМ.2 Квалификационный экзамен Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в	ПМ.2 Квалификационный экзамен Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике

	контексте профессиональной деятельности	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	ПМ.2 Квалификационный экзамен Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	ПМ.2 Квалификационный экзамен Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	ПМ.2 Квалификационный экзамен Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	ПМ.3 Квалификационный экзамен Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	ПМ.3 Квалификационный экзамен Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	ПМ.3 Квалификационный экзамен Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике

ОК 09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	ПМ.3 Квалификационный экзамен Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7.	<p>Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.</p> <p>Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.</p> <p>Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.</p> <p>Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.</p> <p>Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.</p> <p>Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.</p> <p>Изучать спрос покупателей.</p>	ПМ.3 Квалификационный экзамен Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике

1.2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для составных элементов профессионального модуля по усмотрению образовательного учреждения может быть дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 02.01.	<i>ЗАЧЕТ, ЭКЗАМЕН</i>
УП	<i>ЗАЧЕТ</i>
ПП	<i>ЗАЧЕТ</i>
ПМ	<i>Экзамен (квалификационный)</i>

2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

2.1. Задания для проведения квалификационного экзамена

Задание № 1

Текст задания: Обслужить покупателя зерномучных товаров.

Условия выполнения задания:

1. Произведите приемку зерно-мучных товаров по количеству и качеству.
2. Разместите на хранение зерно-мучные товары, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя зерно-мучных товаров;

Задание № 2

Текст задания: Обслужить покупателя вкусовых товаров.

Условия выполнения задания:

1. Произведите приемку вкусовых товаров по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение плодоовощные товары, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя вкусовых товаров;

Задание № 3

Текст задания: Обслужить покупателя вкусовых товаров (чая, кофе).

Условия выполнения задания:

1. Произведите приемку вкусовых товаров (чая, кофе). по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение вкусовые товары (чай, кофе), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя вкусовых товаров (чая, кофе);

Задание № 4

Текст задания: Обслужить покупателя вкусовых товаров (алкогольных напитков)

Условия выполнения задания:

1. Произведите приемку вкусовых товаров (алкогольных напитков) по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение вкусовые товары (алкогольные напитки), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя вкусовых товаров (алкогольных напитков);

Задание № 5

Текст задания: Обслужить покупателя молочных товаров (кисломолочных продуктов)

Условия выполнения задания:

1. Произведите приемку молочных товаров (кисломолочных продуктов) по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение молочные товары (кисломолочные продукты), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя молочных товаров (кисломолочных продуктов);

Задание № 6

Текст задания: Обслужить покупателя молочных товаров (молока и молочных консервов)

Условия выполнения задания:

1. Произведите приемку молочных товаров (молока и молочных консервов) по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение молочные товары (молоко и молочные консервы), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя молочных товаров (молока и молочных консервов);

Задание № 7

Текст задания: Обслужить покупателя кондитерских товаров (шоколад, конфеты, карамель)

Условия выполнения задания:

1. Произведите приемку кондитерских товаров (шоколад, конфеты, карамель) по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение кондитерские товары (шоколад, конфеты, карамель), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя кондитерских товаров (шоколад, конфеты, карамель);

Задание № 8

Текст задания: Обслужить покупателя кондитерских товаров (мучные кондитерские изделия)

Условия выполнения задания:

1. Произведите приемку кондитерских товаров (мучные кондитерские изделия) по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение кондитерские товары (мучные кондитерские изделия), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;

3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя кондитерских товаров (мучные кондитерские изделия);

Задание № 9

Текст задания: Обслужить покупателя товарами группы пищевые жиры (маргарин, растительное масло, животные, топленные жиры)

Условия выполнения задания:

1. Произведите приемку товаров по количеству и качеству;
2. Разместите товары на хранение, соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя товаров группы пищевые жиры;

Задание № 10

Текст задания: Обслужить покупателя мясных товаров (колбасные изделия)

Условия выполнения задания:

1. Произведите приемку мясных товаров (колбасные изделия) по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение мясные товары (колбасные изделия), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя мясных товаров (колбасные изделия);

Задание № 11

Текст задания: Обслужить покупателя мясных товаров (мясные консервы)

Условия выполнения задания:

1. Произведите приемку мясных товаров (мясные консервы) по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение мясные товары (мясные консервы), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя мясных товаров (мясные консервы);

Задание № 12

Текст задания: Обслужить покупателя рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы)

Условия выполнения задания:

1. Произведите приемку рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы) по количеству и качеству;
2. Разместите на хранение рыбные товары (рыбные консервы и пресервы), соблюдая нормы складирования и правила товарного соседства;
3. Подготовьте товар к продаже и разместите на торгово-технологическом оборудовании;
4. Проконсультируйте покупателя рыбных товаров (рыбные консервы и пресервы);

2.2.Пакет экзаменатора при оценивании задания

Таблица 3. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание №1-12			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 2.1.	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	+	-
ПК 2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	+	-
ПК 2.3	Обслуживать 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.	+	-
Условия выполнения задания: Время выполнения задания: 2 часа Оборудование: торгово-технологическое оборудование Дополнительная литература для экзаменатора: Учебник «Товароведение продовольственных товаров» Дубцов Г.Г., Издательский центр «Академия», 2020.			

Основные печатные издания

1. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие. Ч.1, Ч.2 – Ростов н/Д: Феникс, 2017.
2. Неверов А.Н., Чалых Т.И., Пехташева Е.Л. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб.пособие для сред. пед. образования. М. Академия. 2018.
3. Памбухиянц О.В. Технология розничной торговли. М. Маркетинг, 2017.
4. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий. М. ПрофОбрИздат., 2018.
5. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в мелком бизнесе и быту. М. Академия, 2017.
6. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза товаров. Р на/Д. Феникс, 2019.

Справочники:

1. Золотова С.В. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 3 т.Т. 1 (1-е изд.) учеб.пособие, 2019.
2. Золотова С.В. Справочник по товароведению товаров: В 3 т.Т. 3 (1-е изд.) учеб.пособие, 2019.
3. Самарин В.И. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 3 т.Т. 2 (1-е изд.) учеб.пособие, 2019.
4. Кочуров А.М., Каранян К.А., Справочник продавца -М.:, 2018г.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Аладьева Г.И., Учет и отчетность: уч. пособие, М.:, 2016г.
2. Голубкина Т.С. , Торговые вычисления, М, 2016г

5. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

5.1 Дополнения и изменения к рабочей программе ПМ

_____ на _____ учебный год

В рабочую программу ПМ внесены следующие дополнения/изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе ПМ обсуждены на заседании МК

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

5.2 Дополнения и изменения к рабочей программе ПМ

_____ на _____ учебный год.

В рабочую программу ПМ внесены следующие дополнения/ изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе ПМ обсуждены на заседании МК

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).