

Частного профессионального образовательного учреждение
«Магнитогорский колледж современного образования»

Принят

методическим советом
ЧПОУ «Магнитогорский колледж
современного образования»

Протокол № 5 от 24 июня 2021г

УТВЕРЖДАЮ: _____

Кузьмина С.А., директор ЧПОУ
«Магнитогорский колледж
современного образования»

« 27 » 08 2021г.

СОГЛАСОВАНО: _____

ООО «Опт-Бизнес»,
директор Лопатин Юрий Андреевич

« 28 » 06 2021г.

**Комплект
контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ. 03 Управление ассортиментом, оценка качества и
обеспечение сохранности товаров**
(код и наименование ПМ)

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)
код и наименование специальности
(заочное форма обучения)

Магнитогорск, 2021

Разработчики:

Постникова Танзиля Шайхуллаевна преподаватель МКСО

Эксперты:

Кравченко Анна Владимировна зам.директора по УР.

Техническая экспертиза контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине

ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров пройдена.

Эксперт: Докукина Е.П. методист ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
1.1 Область применения комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	5
1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ППСЗ при освоении ПМ.....	6
1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.....	6
2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности.....	7
2.1 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	7
2.2 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	8
2.3 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий.....	16
3. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний.....	18
4. Рекомендуемая литература и иные источники.....	21

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**(базовой подготовки)в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров**

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

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

Таблица 1.1.1.

Профессиональные и общие компетенции	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Текущий контроль в форме: - защиты практических занятий; -дифференцированный зачёт по МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения», ПП.03
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	-экзамен по МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	-экзамен квалификационный по ПМ.03
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать	

участие в мероприятиях по контролю	
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.	
ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	
ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения	
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.	
ОК11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	

--	--

1.2 Освоение умений и усвоение знаний:

Практический опыт	Наименование элемента умений или знаний
<p>С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определения показателей ассортимента; -распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; -оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; -установления градаций качества; -расшифровки маркировки; -контроля режимов и сроков хранения товаров; -соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения 	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы товароведения; -формировать и анализировать торговый (или промышленный ассортимент); - оценивать качество товаров и устанавливать градации их качества; - рассчитывать товарные потери и списывать их; -идентифицировать товары; -соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним
	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> теоретические основы товароведения; -основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; -виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; -классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества и маркировку; -условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; -особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Таблица 1.2.1.

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения»	Дифференцированный зачет
МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»	Экзамен
ПП.03	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Текущий контроль результатов освоения модуля осуществляется в процессе изучения всех составляющих модуля. При освоении МДК систематически оцениваются показатели. Применяются такие методы оценивания как устный опрос, тестирование, решение ситуационных задач, оценка самостоятельной работы студента.

Рубежный контроль осуществляется в форме защиты практических заданий. Промежуточная аттестация по модулю ПМ.03. проводится в соответствии с учебным планом в форме дифференцированного зачёта по МДК 03.01, ПП 03 и экзамен по МДК 03.02.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания в соответствии с показателями, приведенными в таблице 1.1.1. Дифференцированные зачеты по МДК проводятся с учетом результатов текущего контроля, оформленных в классном журнале..

Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта, освоение общих (в аспекте модуля) и профессиональных компетенций. Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе характеристики и оценочных записей руководителей производственной практики (от колледжа и представителя базы практики) в аттестационном листе по производственной практике. В аттестационном листе отражаются все виды работ, выполненные обучающимся во время производственной практики, их объем, качество выполнения в соответствии с показателями, приведенными в таблице и «Положением о практике». Аттестационный лист и характеристика обучающегося с места прохождения практики составляется и визируется представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В аттестационном листе отражается степень освоения студентом профессиональных компетенций, в характеристике отражается степень освоения студентом общих (в аспекте модуля) компетенций, соответствие его деятельности требованиям организации, в которой проходила практика.

Промежуточная аттестация освоения вида профессиональной деятельности осуществляется на экзамене (квалификационном). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК

Специфика модуля определяет и форму экзамена (квалификационного). Свидетельства об оценке показателей, которые освоены в процессе освоения модуля, предоставляются студентом в составе портфолио. Поэтому рекомендуемая форма экзамена (квалификационного) - защита портфолио или защита проекта.

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».

В период сложной санитарно-эпидемиологической обстановки или других ситуациях невозможности очного обучения и проведения аттестации студентов колледж реализует образовательные программы или их части с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в предусмотренных законодательством формах обучения или при их сочетании, при проведении учебных занятий, практик, текущего контроля успеваемости, промежуточной, итоговой и (или) государственной итоговой аттестации обучающихся.

Формы и процедура текущего контроля и промежуточной аттестации знаний студентов определяются положениями «О текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся», «О применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ», «Об

организации образовательного процесса в ЧПОУ «МКСО» в связи с профилактическими мерами, связанными с угрозой коронавирусной инфекции»

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

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

Дифференцированный зачет по МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения»

Перечень вопросов для дифференцированного зачета

1. Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи.
2. Состояние и перспективы развития потребительского рынка.
3. Товар как объект товароведной деятельности. Товароведные характеристики товаров. Общая классификация товаров.
4. Субъекты товароведения: требования к ним и нормативные документы, их регламентирующие.
5. Классификация как метод товароведения: разновидности, структура, применимость, достоинства и недостатки разных методов.
6. Кодирование товаров: структура, разновидности метода, применимость.
7. Общегосударственные классификаторы: виды, назначение, структура.
8. Методы товароведения: научного познания и практические методы: разновидности, достоинства и недостатки, применимость.
9. Классификация потребительских товаров.
10. Ассортимент товаров. Основные понятия. Классификация ассортимента.
11. Свойства и показатели ассортимента.
12. Управление ассортиментом: понятие, составные факторы, влияющие на формирование ассортимента.
13. Элементы ассортиментной политики.
14. Качество товаров. Основные понятия. Классификация свойств и показателей качества.
15. Характеристика свойств и показателей назначения и надежности.
16. Эргономические и эстетические свойства, их краткая характеристика.
17. Экологичность и безопасность товаров, Виды безопасности.
18. Товароведные показатели качества. Деление на группы.
19. Градации качества товаров понятие, виды.
20. Сортамент. Группы сортов. Принципы деления на товарные сорта.
21. Дефекты товаров: понятие, классификация, диагностика.
22. Технологический цикл товаров; стадии и этапы, их назначение.
23. Контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
24. Формирование качества и количества товаров. Факторы. Корректирующие мероприятия.
25. Сохранение качества и количества товаров. факторов, влияющих на сохранность.
26. Упаковка: виды, требования к ней, эффективность.
27. Хранение: условия и сроки. Понятие. Составные элементы.
28. Режим хранения: виды. Показатели климатического режима, их влияние на сохранность.
29. Классификация товаров по температурному и влажностному режимам.

30. Санитарно-гигиенический режим хранения: показатели, их значимость. Мероприятия по созданию и поддержанию.
31. Размещение товаров. Принципы и правила размещения, их взаимосвязь.
32. Методы хранения. Классификация. Эффективность разных методов.
33. Сроки хранения, годности и эксплуатации (службы). Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации.
34. Товарные потери. Виды и разновидности. Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.
35. Количественные потери: разновидности, причины, возникновения, порядок списания.
36. Качественные потери: причин возникновения, порядок списания.
37. Меры по предупреждению и снижению потерь.

2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий

**Экзамен по МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»
№1**

Определите калорийность продуктов приведенных в таблице:

	<i>Продукт</i>
<i>Белки</i>	
<i>гр.</i>	
<i>Жиры</i>	
<i>гр.</i>	
<i>Углеводы</i>	
<i>гр.</i>	
<i>Калорийность,</i>	
<i>Ккал.</i>	
Мармелад	
0,1	
0	
79,4	
<u>Макароны из муки 1 сорта</u>	
11,2	
1,6	
68,4	
<u>Макароны из муки в/с</u>	
11	
1,3	
70,	
Шоколад молочный	
9,8	
34,7	
50,4	

№2

Условия и сроки хранения и транспортирования продовольственных товаров.

1. Какие товары могут храниться при температуре 18 °С и относительной влажности воздуха 75 %:
 - а) клубника, черешня;
 - б) сахар, соль;
 - в) молоко, творог?
2. В каком помещении хлеб плесневеет:
 - а) во влажном;
 - б) в сухом;
 - в) в холодильнике?
3. Какие товары быстро портятся при температуре 25 °С:
 - а) крупы, макароны;
 - б) огурцы, помидоры;
 - в) мясо, рыба?
4. Какие товары можно хранить без доступа кислорода:
 - а) макароны, соль;
 - б) яблоки, груши;
 - в) картофель, капусту?
5. На какие товары оказывает негативное влияние свет:
 - а) соль, сахар;
 - б) маргарин, масло сливочное;
 - в) картофель, лук репчатый?
6. Для каких товаров очень важным является товарное соседство:
 - а) для пряностей, чая;
 - б) для масла растительного;
 - в) для крупы, лапши?
7. С какой целью используют метод консервирования:
 - а) сократить сроки хранения;
 - б) уничтожить микробы;
 - в) сохранить вкусовые свойства?
8. Какие товары нельзя хранить при температуре 25 °С:
 - а) торты, пирожные;
 - б) рыбу, колбасы;
 - в) соль, сахар?
9. При получении каких товаров используют пастеризацию:
 - а) творога, сметаны;
 - б) молока, сливок;
 - в) кефира, ряженки?
10. Какая кислота образуется при квашении капусты:
 - а) уксусная;
 - б) молочная;
 - в) лимонная?

№3

Способы консервирования продовольственных товаров

1. Какие товары могут храниться при температуре 18 °С и относительной влажности воздуха 75 %:
 - а) клубника, черешня;
 - б) сахар, соль;
 - в) молоко, творог?
2. В каком помещении хлеб плесневеет:

- а) во влажном;
 - б) в сухом;
 - в) в холодильнике?
3. Какие товары быстро портятся при температуре 25 °С:
- а) крупы, макароны;
 - б) огурцы, помидоры;
 - в) мясо, рыба?
4. Какие товары можно хранить без доступа кислорода:
- а) макароны, соль;
 - б) яблоки, груши;
 - в) картофель, капусту?
5. На какие товары оказывает негативное влияние свет:
- а) соль, сахар;
 - б) маргарин, масло сливочное;
 - в) картофель, лук репчатый?
6. Для каких товаров очень важным является товарное соседство:
- а) для пряностей, чая;
 - б) для масла растительного;
 - в) для крупы, лапши?
7. С какой целью используют метод консервирования:
- а) сократить сроки хранения;
 - б) уничтожить микробы;
 - в) сохранить вкусовые свойства?
8. Какие товары нельзя хранить при температуре 25 °С:
- а) торты, пирожные;
 - б) рыбу, колбасы;
 - в) соль, сахар?
9. При получении каких товаров используют пастеризацию:
- а) творога, сметаны;
 - б) молока, сливок;
 - в) кефира, ряженки?
10. Какая кислота образуется при квашении капусты:
- а) уксусная;
 - б) молочная;
 - в) лимонная?

№4

Мясо и мясные товары

Заполните таблицу

Вид мяса

Отличительные особенности вида мяса

Мясо свиней

Мясо мелкого рогатого скота (баранина и козлятина)

Мясо лошадей

Оленина

Верблюжати́на

Буйволятина
Кролики

№5

«Молочные товары»

Заполните таблицу

Группа кисломолочных продуктов

Вид

кисломолочного продукта

Основные характеристики данного вида продукта

Требования к качеству данного вида продукта

творог, творожные изделия
сметана,
кефир
простокваша
ацидофильные продукты
кумыс
йогурт.

№6

«Молочные товары»

Заполните таблицу:

Кисломолочные продукты

Срок реализации

1. Сливки
2. Творог
3. Кефир
4. Варенец
5. Ряженка

№7

«Рыба и рыбные товары»

Заполните таблицу

Требования к качеству

Дефекты

Срок и способ хранения

Живая рыба
Рыба охлажденная.
Рыба мороженая
Соленая рыба
Сушеная рыба
Вяленая рыба
Копченая рыба

Балычные изделия
Икра
Рыбные пресервы

№8

«Пищевые жиры»

Заполните таблицу

Ассортимент растительных масел.

Способ получения

Сортность

Цвет, запах, вкус

Масло подсолнечное
Масло хлопковое
Масло кукурузное
Масло соевое
Масло оливковое
Масло арахисовое
Масло горчичное
Масло кунжутное, или сезамовое

№9

«Пищевые жиры»

Вставьте пропущенные слова.

1. Основной масленичной культурой в нашей стране является - _____.
2. Растительное масло содержит _____ % воды, _____ %жира.
3. Для сохранения пищевой ценности животных топленых жиров и повышения стойкости при хранении их обрабатывают _____.
4. Высокодисперсная водножировая эмульсия - _____.
5. Жир, в состав которого входит до 20% бараньего жира - _____.
6. Жир, ароматизированный вытяжкой из лука - _____.
7. Для повышения биологической ценности маргарина в него добавляют витамины _____, _____.

№10

Зерномучные товары

1. Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет:
 - а) Экстра;
 - б) первый сорт;
 - в) второй сорт?
2. От чего зависит сорт муки:
 - а) от содержания отрубей;
 - б) от вкуса и запаха;
 - в) от количества клейковины?

3. Какая мука содержит больше витаминов:
 - а) пшеничная обойная;
 - б) ржаная сеяная;
 - в) пшеничная сорта Экстра?
4. Какая из перечисленных круп - пшеничная:
 - а) рисовая, гречневая ядрица;
 - б) «Полтавская», «Артек»;
 - в) перловая, ячневая?
5. Какие крупы применяются в диетическом и детском питании:
 - а) горох, фасоль;
 - б) манная, рисовая;
 - в) перловая, кукурузная?
6. Какая крупа варится дольше всех круп:
 - а) фасоль, перловая;
 - б) манная, рисовая;
 - в) пшено шлифованное, ядрица гречневая?
7. Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям (ГОСТ Р 51865-2002):
 - а) вермишель, лапшу;
 - б) ракушки, рожки;
 - в) перья, макароны?
8. К какому типу макаронных изделий относят вермишель:
 - а) к трубчатым;
 - б) к нитевидным;
 - в) к ленточным?
9. Из какой муки вырабатывают макаронные изделия:
 - а) из хлебопекарной пшеничной муки;
 - б) из муки высшего сорта (из твердой пшеницы);
 - в) из муки мягкой стекловидной пшеницы?
10. В рецептуру какого пищевого концентрата входит крахмал:
 - а) в желе сухое клубничное;
 - б) в кисель вишневый;
 - в) в крем ванильный сухой?

№11

Вставьте пропущенные слова.

1. Наибольшим содержанием крахмала отличается крупа из _____, _____.
2. Из ячменя вырабатывают _____ и _____.
3. Муку с сильной клейковиной используют для _____, _____, _____ изделий.
4. Пшеничный хлеб вырабатывают _____, _____ и _____.
5. Тесто для хлеба из ржаной муки ставят на закваске или используют заварной способ, при этом хлеб приобретает особый _____, долго _____.
6. Чем выше сорт муки, тем _____ в ней витаминов и минеральных веществ.
7. Сыном солнца и воды с древних времен называют _____, родина его _____.

№12

Заполните таблицу:

Характеристика макаронных изделий**Наименование изделия**

1. Трубки с прямым срезом, длиной 45-50см. и толщиной не более 1,5 мм.
2. Трубки с косым срезом, длиной 3-10см.
3. Прогнутые или прямые трубки с прямым срезом, длиной 1,5-4см.
4. Обрезки макарон длиной от 5-13,5см.

№13*Флодоовощные товары*

1. Какие овощи содержат больше крахмала:
 - а) морковь, свекла;
 - б) огурцы, кабачки;
 - в) картофель?
2. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:
 - а) помидоры, баклажаны;
 - б) лук, чеснок;
 - в) капуста, морковь?
3. Какие вещества обуславливают цвет моркови:
 - а) хлорофилл;
 - б) каротин;
 - в) антоцианы (фиолетовые)?
4. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:
 - а) свекла, арбузы;
 - б) петрушка, укроп, сельдерей;
 - в) томаты, баклажаны?
5. Какие из этих сортов яблок относятся к летним сортам (для средней полосы):
 - а) антоновка, богатырь;
 - б) белый налив, грушовка;
 - в) джонатан, ренет шампанский?
6. Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус:
 - а) абрикосы, персики;
 - б) айва, терн;
 - в) мандарины, вишня?
7. Какие плоды содержат больше витамина С (аскорбиновой кислоты):
 - а) черная смородина, шиповник;
 - б) черешня, вишня;
 - в) виноград, абрикосы?

8. Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира:
- ананасы;
 - авокадо;
 - бананы?
9. Какой сушеный виноград не имеет семян:
- изюм;
 - кишмиш?
10. Что применяют при мариновании огурцов:
- ванилин, шафран;
 - уксусную кислоту;
 - молочную кислоту?

№14

«Флодоовощные товары»

Вставьте пропущенные слова.

- Морковь, свёкла, брюква относятся к классу _____.
- Вздутие крышек или доньшек банок в результате накопления газов внутри банки - _____.
- Уваренное с сахаром фруктовое пюре - _____.
- Консервы изготовленные из разнообразных овощей, предварительно обжаренные в жире и залитые томатным соусом - _____.
- «Винная ягода» - _____.
- Разновидностью редьки является _____ - это зеленая редька, родиной которой считают Японию.
- Сладкий картофель - _____.

№15

«Кондитерские изделия»

Заполните таблицу:

Использование в кулинарии

Вид кондитерского изделия

- Используют для начинок и в пироги.
- Добавляют в тесто для кексов, в кремы, украшают торты и пирожные.
- Используют для приготовления горячего напитка, добавляют в тесто, кремы, помаду.
- Используют для сладких блюд, теста, соусов, кремов.
- Используют для приготовления хлеба, безалкогольных напитков, фруктовых консервов.

2.3 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий

Экзамен по ПП.03 Производственная практика

Форма дифференцированного зачета-защита портфолио

Тип портфолио: портфолио смешанного типа

Основные требования

Требования к структуре и оформлению портфолио:

1. Титульный лист: наименование образовательного учреждения; сведения об авторе (ФИО, специальность, группа, курс)
2. Содержание (наименование разделов) портфолио
3. Сопроводительное письмо автора с кратким описанием портфолио: определение его цели и задач; наименование профессионального модуля (вида профессиональной деятельности); перечень наименований ПК и ОК, формируемых в процессе освоения профессионального модуля
4. Оценочный лист Портфолио
5. Материалы портфолио:

Раздел I. Портфолио профессионального развития

1.1. Портфолио документов

1.1.1. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

1.1.2. Аттестационные листы по практике, характеристики по практике, дневник по практике

1.1.3. Грамоты, дипломы, сертификаты

Раздел 2. Портфолио личностных достижений

2.1. Результаты участия во внеурочной деятельности по профессиональному модулю

2.2. Грамоты, дипломы, сертификаты, благодарственные письма

Обновление и дополнение материалов Портфолио производится в соответствии с видами учебной деятельности, а также по мере выполнения различных видов работ.

Дополнительные материалы портфолио:

- Отзывы преподавателей, методистов, руководителей практики, работодателей
- Экспертные листы внешних экспертов;
- Фото- и видеоматериалы;

При оформлении должны соблюдаться следующие требования:

- Формирование портфолио студент осуществляет самостоятельно.
- Портфолио ведется систематично и регулярно.
- В Портфолио должны быть представлены достоверные сведения.
- Каждое своё достижение студент фиксирует в Содержании - перечне основных разделов с указанием страниц начала разделов, все страницы нумеруются (нумерация начинается с титульного листа, номер на первой странице не ставится).
- Содержание целесообразно вести в электронном виде.
- Материалы Портфолио должны быть напечатаны.
- Текстовые документы представляются в формате Word 2003 (doc.) или в формате .pdf.
- Параметры текстового редактора: поля – верхнее, нижнее – 2.0 см, левое – 2.0 см, правое – 2 см, шрифт Times New Roman, высота 14, межстрочный интервал одинарный, выравнивание по ширине, красная строка 1.25;

- Документы, содержащие подписи и печати, сканируются в формате JPG или PDF. Отсканированный текст, подписи и печати должны читаться без затруднений в масштабе 1:1.
- Материалы Портфолио должны быть аккуратно и эстетично оформлены.
- Электронные материалы должны быть представлены на диске, находящемся в slim case box (тонких коробочках для дисков) с указанием на них полного имени студента, наименования образовательного учреждения и перечня материалов.

Требования к презентации и защите портфолио:

- Презентация должна содержать достаточное количество слайдов (от 15 до 25 слайдов).
- Презентации сохранены в формате Power Point 2003 (.ppt).
- Фотоизображения на презентациях должны быть адаптированные (для электронной почты и Интернета – 96 пикс. на дюйм).
- Размер фото не более 100 кб, расширение не менее 800 x 600, видео – не более 200 мб.
- Слайды должны раскрывать содержание каждого раздела портфолио.
- Количества и параметра текста на слайдах должны быть оптимально подобраны, грамотно оформлены, рационально использованы текстовые поля
- Текст и иллюстрации должны соответствовать друг другу.
- Все слайды выполняются в едином стиле, правильно подобран размер и цвет шрифтов, интересные иллюстрации, авторский дизайн.
- Целесообразность использования анимации (обоснованность выбора смены, скорости анимации)
- Защита портфолио происходит в ходе итогового междисциплинарного экзамена по ПМ.
- При защите портфолио следует придерживаться соотношения содержания презентации и комментария. Устная информация шире информации, представленной на слайде.
- Свободное, ясное, четкое и выразительное изложение материала.
- В выступлении присутствую выводы, их обоснование.
- Грамотность, культура и выразительность речи, владение профессиональной лексикой.

Критерии оценки портфолио

Оценка выполнения задания	Оценка (да / нет)
1. участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. (сертификаты, дипломы, публикации)	
2. Участие в олимпиадах, курсах, семинарах (сертификаты, дипломы, публикации, др. подтверждающие документы);	
3. аттестационный лист по итогам прохождения учебной и производственной практик	
4. участие в мероприятиях военно-патриотической и спортивной направленности (для юношей)	

Критерии оценки:

Процент результативности по одной компетенции	Качественная оценка уровня освоения компетенции	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог

(правильных ответов)		
90 – 100%	5	Освоен
80 – 89%	4	
70 – 79%	3	
менее 70%	2	Не освоен

3. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний Экзамен квалификационный по ПМ.03

Задание 1

Текст задания: торговая ситуация.

К продавцу обращается молодой человек, чтобы продать ему 2 бутылки пива. Продавец подаёт пиво, берёт деньги и пробивает кассовый чек.

Вопрос: объясните, правильно ли действует продавец, каков алгоритм его правильных действий? Какой нормативный документ регламентирует продажу спиртных напитков?

Задание 2

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель, усомнившись в качестве покупаемого им сыра, потребовал у продавца сертификат качества, но получил отказ.

Вопрос: прав продавец или нет? Какой нормативный документ регламентирует права покупателей?

Задание 3

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель приобрел 15.05.12 в отделе «Молочные товары» кефир, изготовленный 04.05.12, сроком годности 10 дней.

Вопрос: правильно ли осуществлена продажа этого продукта? Какой нормативный документ определяет срок продажи (использования) молочных продуктов?

Задание 4

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель усомнился в весе проданной ему колбасы и решил проверить вес на контрольных весах, но их в торговом зале не оказалось.

Вопрос: должны ли быть в торговом зале контрольные весы или нет? Какой документ определяет наличие контрольных весов в торговом зале?

Задание 5

Текст задания: торговая ситуация.

Продавец взвесил покупателю апельсины в картонной таре и подсчитал стоимость покупки по весу брутто.

Вопрос: правильно ли поступил продавец или нет, каков алгоритм его правильных действий?

Задание 6

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель приобретает рыбу в вакуумной упаковке, продавец взвешивает её и называет стоимость покупки.

Вопрос: правильно ли действие продавца(или нет)? Ответ обосновать.

Задание 7

Текст задания: торговая ситуация.

Продавец, взвесив покупателю колбасу, отрезает лишний вес по его просьбе на весах.

Вопрос: правильно ли действие продавца(или нет)? Ответ обосновать.

Задание 8

Текст задания: торговая ситуация.

В магазине самообслуживания покупатель обратил внимание на выставленные консервы с искривленным закаточным швом и ржавчиной.

Вопрос: разрешается ли торговля такими консервами или нет? Какой документ регламентирует продажу консервов?

Задание 10

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель принес в хлебный магазин, приобретенный им батон для возврата, т.к. в нём оказались посторонние включения.

Вопрос: какие дальнейшие действия работников магазина? Какой нормативный документ регламентирует права покупателей?

Задание 11:

Текст задания: торговая ситуация.

При продаже сметаны в банку покупателя, продавец слил лишнюю сметану из банки в общую тару.

Вопрос: как Вы оцениваете действие продавца? Какой нормативный документ регламентирует санитарно-гигиенические нормы?

Задание 12

Текст задания: торговая ситуация.

На витрине для продажи выставлены спелые бананы хорошего качества и потемневшие.

Вопрос: как должны реализовываться потемневшие бананы? Какой нормативный документ регламентирует права покупателей?

Задание 13:

Текст задания: торговая ситуация.

При покупке нового сорта сыра покупатель попросил продавца дать ему попробовать сыр на вкус, продавец в просьбе отказал.

Вопрос: прав продавец или нет? Какой нормативный документ регламентирует права покупателей?

Задание 14:

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель, купив в магазине расфасованное мясо свинины массой 1 кг, обратил внимание на 2 довеска по 50 гр. к основному куску мяса.

Вопрос: соблюдались ли правила продажи мяса при расфасовки или нет? Какой нормативный документ регламентирует продажу расфасованного мяса?

Задание 15:

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель, приобретая макаронные изделия на развес, сделал замечание продавцу, что вместе с хорошими макаронами ему взвешивают лом. На что продавец ответил, что лом ему нужно продать.

Вопрос: прав продавец или нет? Какой нормативный документ регламентирует права покупателей?

Задание 16:

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель через 1 ч после покупки молока принёс в магазин открытый пакет с дефектом молока: молоко в пакете оказалось кислое.

Вопрос: как вы поступите в данном случае?

Задание 17:

Текст задания: торговая ситуация.

В продаже имеются сгущённые молочные консервы с сахаром, в состав которых вместо молока входят растительные жиры (ощущаются во вкусе и запахе). Покупатель возвращает открытую банку.

Вопрос: как вы поступите в данном случае?

Задание 18:

Текст задания: торговая ситуация.

На крышке металлической банки в штампе знаков консервов «Сгущённое молоко с сахаром» не указан номер предприятия изготовителя.

Вопрос: будите ли вы принимать такие консервы в продажу?

Задание 19:

Текст задания: торговая ситуация.

В продаже имеется майонез, консистенция его расслаивается, неоднородная.

Вопрос: почему это произошло? Как вы поступите в данном случае?

Задание 20:

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель возвращает в магазин сливочное масло в открытой упаковке, на поверхности масла образовался жёлтый слой (штафф).

Вопрос: как вы поступите? Проверите ли вы условия и сроки хранения?

Задание 21:

Текст задания: торговая ситуация.

В продаже в магазине имеется охлаждённое мясо говядины.

Вопрос: какую часть мяса вы предложите покупателю для первых блюд и почему?

Задание 22:

Проверяемые результаты обучения:

Текст задания: торговая ситуация.

Как вы поступите, если покупатель через 1 ч после покупки предоставляет чек и возвращает в магазин солёную сельдь с дефектом: лопнувшее брюшко? (Сорт сельди не указан).

Задание 23:

Проверяемые результаты обучения:

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель спрашивает, в чём отличие пресервов от рыбных консервов и как используют пресервы? Что вы посоветуете?

Задание 24:

Проверяемые результаты обучения:

Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель после открытия пакета со сметаной обнаружил дефект: сыворотка на дне пакета.

Вопрос: почему образовалась сыворотка в пакете со сметаной? Как хранили этот пакет со сметаной?

Задание 25:

Проверяемые результаты обучения: Текст задания: торговая ситуация.

Покупатель возвращает пельмени с открытой упаковкой, в которой пельмени деформированные, имеются комки.

Вопрос: как вы поступите в данном случае?

4. Рекомендуемая литература и иные источники

Основная литература:

- 1.«О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 г. с изменениями и дополнениями, 2019
- 2.Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 № 55 с изменениями и дополнениями), 2018
- 3.Неверов, А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник/ Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева - М.: МЦФЭР, 2019. – 464 с.
- 4.Николаева, М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учебник. - М.: Норма, 2019, 283с.
- 5.Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник - 5-е изд, доп. и перераб.- Ростов на Дону: Феникс, 2019 38

Дополнительные источники:

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник - М.: Академия, 2016. – 464 с.
2. Коник Н.В., Товароведение продовольственных товаров: учебник – 3-е изд.,- М.: Альфа - М, 2019. - 400с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник - М.: Академия, 2015. – 224 с.
4. Журналы: «Товаровед продовольственных товаров»; «Товаровед непродовольственных товаров»