

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области»

Комплект контрольно-оценочных средств

профессионального модуля

**ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих**

Разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области»

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля 04. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС разработан на основе:

- ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям),
- ФГОС НПО по профессии 38.01.04 Продавец, контролёр – кассир,
- Рабочей программы профессионального модуля 04.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Контролируемые компетенции:

Коды по ФГОС	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3	Обслуживать 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.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

В ходе освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

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

Перечень оценочных средств по разделам рабочей программы ПМ для текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации

Разделы (темы) программы (ПМ 04)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	Итоговый контроль
Тема 1.Общая классификация продовольственных товаров	ПК 2.3. ПК 2.4 ОК 1	Собеседование	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 2.Качество продовольственных товаров	ПК 2.4. ОК 1 ОК 7	Собеседование Сообщение	Вопросы и билеты для экзамена	

Тема 3. Особенности химического состава	ПК 2.6. ОК 1	Собеседование Тест	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 4. Пищевая ценность продуктов питания	ПК 2.3. ПК 2.4. ОК 1 ОК 2	Собеседование Реферат	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 5. Особенности хранения продовольственных товаров	ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.3 ОК 1	Собеседование. Задание для самостоятельной работы.	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 6. Товароведная характеристика зерномучных товаров	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1 ОК 2 ОК 7	Собеседование Задания для самостоятельной работы Задание для практической работы	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 7. Товароведная характеристика плодовоовощных товаров	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1 ОК 2 ОК 7	Собеседование Задания для самостоятельной работы Задание для практической работы	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 8. Товароведная характеристика вкусовых товаров	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1 ОК 2 ОК 7	Собеседование Задания для самостоятельной работы Задание для практической работы	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских товаров	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1 ОК 2 ОК 7	Собеседование Задания для самостоятельной работы Задание для практической работы	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 10. Товароведная характеристика	ПК 2.3 ПК 2.4	Собеседование Задания для	Вопросы и билеты для	

пищевых жиров	ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1 ОК 2 ОК 7	самостоятельной работы Задание для практической работы	экзамена	
Тема 11. Товароведная характеристика молочных товаров	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1 ОК 2 ОК 7	Собеседование Задания для самостоятельной работы Задание для практической работы	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 12. Товароведная характеристика яичных товаров	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1 ОК 2 ОК 7	Собеседование Задания для самостоятельной работы Задание для практической работы	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 13. Товароведная характеристика мясных товаров	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1 ОК 2 ОК 7	Собеседование Задания для самостоятельной работы Задание для практической работы	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 14. Товароведная характеристика рыбных товаров	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1 ОК 2 ОК 7	Собеседование Задания для самостоятельной работы Задание для практической работы	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 15. Товароведная характеристика продуктов детского питания	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1 ОК 2 ОК 7	Собеседование Задания для самостоятельной работы Задание для практической работы	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 16. Товароведная характеристика пищевых концентратов	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1 ОК 2 ОК 7	Собеседование Задания для самостоятельной работы Задание для практической работы	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 17. Товароведная характеристика табачных изделий	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6	Собеседование Задания для самостоятельной	Вопросы и билеты для экзамена	

	ПК 2.7 ОК 1 ОК 2 ОК 7	работы Задание для практической работы		
Тема 18. Товароведная характеристика вспомогательных товаров	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1 ОК 2 ОК 7	Собеседование Задания для самостоятельной работы Задание для практической работы	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 19. Классификация, назначение отдельных видов торгового оборудования. ККМ	ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 1	Собеседование Задания для самостоятельной работы Задание для практической работы	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 20. Технические требования предъявляемые торговому оборудованию	ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 1	Собеседование Задания для самостоятельной работы Задание для практической работы	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 21. Устройство и принцип работы оборудования. ККМ	ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 1	Тест Собеседование Задания для самостоятельной работы Задание для практической работы	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 22. Типовые правила эксплуатации оборудования. ККТ	ПК 2.5 ПК 2.6 ОК 1	Тест Собеседование Задания для самостоятельной работы	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 23. Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования	ОК 1 ОК 6 ОК 5	Тест Собеседование Задания для самостоятельной работы	Вопросы и билеты для экзамена	
Тема 24. Закон о защите прав потребителя. Правила охраны труда на предприятии	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 7	Тест. Собеседование. Задание для практической работы	Вопросы и билеты для экзамена	

Учебная практика	ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1 ОК 5 ОК 2 ОК 6 ОК 3 ОК 7 ОК 4		Вопросы и билеты для экзамена	
Производственная практика	ПК 2.1 ПК 2.4 ПК 2.2 ПК 2.5 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1 ОК 5 ОК 2 ОК 6 ОК 3 ОК 7 ОК 4		Вопросы и билеты для экзамена	

Кодификатор оценочных средств (примерный перечень и краткая характеристика оценочных средств)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
1	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Описание темы (проблемы), концепции, роли и ожидаемого результата игры
2	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий
3	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
4	Кейс-задания	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Комплект кейс-заданий
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач	Комплект контрольных

		определенного типа по теме или разделу	заданий по вариантам
6	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов
7	Портфолио	Целевая подборка работ обучающегося, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплинах.	Структура портфолио
8	Программы компьютерного тестирования Электронный практикум Виртуальные лабораторные работы	Средства, позволяющие оперативно получить объективную информацию об усвоении обучающимися контролируемого материала, возможность детально и персонализировано представить эту информацию	Перечень компьютерных тестов, электронных практикумов, виртуальных лабораторных работ
9	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных проектов
10	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.	Образец рабочей тетради
11	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) ознакомительного, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с	Комплект разноуровневых задач и заданий

		формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) продуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения, выполнять проблемные задания.	
12	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
13	Сообщение /Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
14	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам УД, ПМ
15	Типовое задание	Стандартные задания, позволяющие проверить умение решать как учебные, так и профессиональные задачи. Содержание заданий должно максимально соответствовать видам профессиональной деятельности	Комплект типовых заданий
16	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться индивидуально или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
17	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий

18	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика эссе
----	------	---	---------------

Текущий контроль

МДК 04.01.Теоретическое обучение по профессии продавец продовольственных товаров

Реферат

Тема «Товароведная характеристика кондитерских товаров»

Цель: осмысление выбранной темы, выработка навыков самостоятельной учебно-исследовательской работы, обобщение информации и проверка знаний студентов по теме

Продолжительность:6 часов.

Темы рефератов:

1. Характеристика ассортимента карамели.
2. Характеристика ассортимента конфет.
3. Характеристика ассортимента восточных сладостей.

Правила написания реферата

Общие положения

Реферат – это самостоятельная исследовательская работа, в которой автор раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Содержание реферата должно быть логичным; изложение материала носит проблемно-тематический характер.

Цель

Реферат как форма промежуточной (итоговой) аттестации стимулирует раскрытие исследовательского потенциала учащегося (выпускника), способность к творческому поиску, сотрудничеству, самораскрытию и проявлению возможностей.

Требования к реферату

Автор реферата должен продемонстрировать достижение им уровня мировоззренческой, общекультурной компетенции, т.е. продемонстрировать знания о реальном мире, о существующих в нем связях и зависимостях, проблемах, о ведущих мировоззренческих теориях, умении проявлять оценочные знания, изучать теоретические работы, использовать различные методы исследования, применять различные приемы творческой деятельности.

1. Необходимо правильно сформулировать тему, отобрать по ней необходимый материал.
2. Использовать только тот материал, который отражает сущность темы.

3. Во введении к реферату необходимо обосновать выбор темы.
4. После цитаты необходимо делать ссылку на автора, например [№произведения по списку, стр.].
5. Изложение должно быть последовательным. Недопустимы нечеткие формулировки, речевые и орфографические ошибки.
6. В подготовке реферата необходимо использовать материалы современных изданий не старше 5 лет.
7. Оформление реферата (в том числе титульный лист, литература) должно быть грамотным.
8. Список литературы оформляется с указанием автора, названия источника, места издания, года издания, названия издательства, использованных страниц.

Требования к оформлению реферата

- Изложение текста и оформление реферата выполняют в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32 – 2001, ГОСТ 2.105 – 95 и ГОСТ 6.38 – 90. Страницы текстовой части и включенные в нее иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 по ГОСТ 9327-60.
- Реферат должен быть выполнен любым печатным способом на пишущей машинке или с использованием компьютера и принтера на одной стороне бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков не менее 1.8 (шрифт TimesNewRoman, 14 пт.).
- Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее и нижнее — 20 мм, левое — 30 мм, правое — 10 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и составлять 1,25 см.
- Выравнивание текста по ширине.
- Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя выделение жирным шрифтом, курсив, подчеркивание.
- Перенос слов недопустим!
- Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.
- Подчеркивать заголовки не допускается.
- Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно 15мм (2 пробела).
- Название каждой главы и параграфа в тексте работы можно писать более крупным шрифтом, жирным шрифтом, чем весь остальной текст. Каждая глава начинается с новой страницы, параграфы (подразделы) располагаются друг за другом.
- В тексте реферат рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.
- Перечисления, встречающиеся в тексте реферата, должны быть оформлены в виде маркированного или нумерованного списка.
- Все страницы обязательно должны быть пронумерованы. Нумерация листов должна быть сквозной. Номер листа проставляется арабскими цифрами.
- Нумерация листов начинается с третьего листа (после содержания) и заканчивается последним. На третьем листе ставится номер «3».
- Номер страницы на титульном листе не проставляется!
- Номера страниц проставляются в центре нижней части листа без точки. Список использованной литературы и приложения включаются в общую нумерацию листов.

- Рисунки и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию листов и помещают по возможности следом за листами, на которых приведены ссылки на эти таблицы или иллюстрации. Таблицы и иллюстрации нумеруются последовательно арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать рисунки и таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы (рисунка) состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

Оформление литературы:

Каждый источник должен содержать следующие обязательные реквизиты:

- фамилия и инициалы автора;
- наименование;
- издательство;
- место издания;
- год издания.

Все источники, включенные в библиографию, должны быть последовательно пронумерованы и расположены в следующем порядке:

- законодательные акты;
- постановления Правительства;
- нормативные документы;
- статистические материалы;
- научные и литературные источники – в алфавитном порядке по первой букве фамилии автора.

В конце работы размещаются приложения. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его номера. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Критерии оценки:

- Актуальность темы
- Соответствие содержания теме
- Глубина проработки материала
- Правильность и полнота использования источников
- Соответствие оформления реферата стандартом.

На «отлично»:

1. присутствие всех вышеперечисленных требований;
2. знание студентами изложенного в реферате материала, умение грамотно и аргументировано изложить суть проблемы;
3. присутствие личной заинтересованности в раскрываемой теме, собственную точку зрения, аргументы и комментарии, выводы;
4. умение свободно беседовать по любому пункту плана, отвечать на вопросы по теме реферата;
5. умение анализировать фактический материал и статистические данные, использованные при написании реферата;

6. наличие качественно выполненного презентационного материала или (и) раздаточного, не дублирующего основной текст защитного слова, а являющегося его иллюстративным фоном. Т.е. при защите реферата показать не только «знание - воспроизведешь», но и «знание - понимание», «знание - умение».

На «хорошо»:

1. мелкие замечания по оформлению реферата;
2. незначительные трудности по одному из перечисленных выше требований.

На «удовлетворительно»:

1. тема реферата раскрыта недостаточно полно;
2. неполный список литературы и источников;
3. затруднения в изложении, аргументировании.

Тестирование по теме: «Особенности химического состава»

1. Задачи: контроль степени усвоения студентами темы «Особенности химического состава»

2. Формат контрольной работы:

Задание	Количество контролируемых элементов	Проверяемые элементы	Тип задания
Тест	10	Владение основными понятиями, содержанием материала	Заполнение пропусков имеющимися единицами. Выбор единиц

3. Продолжительность работы не более 30 минут.

4. Оценивание работы производится по ключам. За каждый правильный ответ студент получает 1 балл. Максимальное количество баллов — 10.

Эталоны ответов тестового задания по теме «Особенности химического состава»

1 вариант

№ п/п	Решения и указания
1	Б
2	А
3	А
4	А
5	В
6	А
7	А
8	А
9	В

10	A
----	---

2 вариант

№ п/п	Решения и указания
1	В
2	Б
3	Б
4	Б
5	A
6	Б
7	Б
8	A
9	В
10	В

Критерии оценки тестовой работы по теме «Особенности химического состава»:

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля проводится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 90	4	Хорошо
70 - 79	3	Удовлетворительно
менее 70	2	Не удовлетворительно

Тестовое задание

Цель: определениестепени усвоения студентами содержания темы «Особенности химического состава»

Инструкция: Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в таблицу:

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

1 вариант

№ п/п балл	Текст задания	Варианты ответов
---------------	---------------	------------------

1 1балл	Какие продукты содержат много воды?	А. манная крупа, рис Б. огурцы, арбузы В. чай, кофе
2 1балл	Для каких пищевых продуктов нормируют содержание минеральных веществ (зольность)?	А. для муки, крупы Б. для помидоров, баклажанов В. для минеральных вод
3 1балл	В каких продуктах содержатся полноценные белки?	А. в молоке, сливках Б. в карамели, конфетах В. в моркови, свекле
4 1балл	В каких продуктах содержатся твердые тугоплавкие жиры?	А. в говяжьем, бараньем жире Б. в масле подсолнечном, оливковом В. в халве подсолнечной, шоколаде
5 1балл	Какова роль витаминов для организма человека?	А. принимают участие в процессе роста Б. в повышении пищевой ценности В. в защитных свойствах от инфекции
6 1балл	Выберите климатический режим хранения для чая, кофе, пряностей.	А. температура не выше 20°C, ОВВ не более 70 – 75% Б. температура не выше 22°C, ОВВ не более 70 – 75 % В. температура не выше 25°C, ОВВ не более 70 – 75%
7 1балл	Какая температура для хранения товаров считается наиболее благоприятной?	А. близкая к 0 Б. -1°C В. -2°C
8 1балл	Продолжите предложение: «Методы консервирования в зависимости от природы факторов, оказывающих консервирующее действие подразделяют на.....»	А. физические, физико-химические, биохимические, химические, комбинированные Б. физические, физико-химические, химические, комбинированные В. физические, физико-химические, биохимические, химические
9 1балл	Какое количество калорий образуется при окислении 1грамма белка?	А. 5 ккал Б. 4.2 ккал В. 4.0 ккал
10 1балл	Продолжите предложение: «При смешанном питании средняя усвояемость белков составляет»	А. 84.5% Б. 94% В. 95.6%

Тестовое задание

Цель:определения степени усвоения студентами содержания темы «Особенности химического состава»

Инструкция: Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в таблицу:

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

2 вариант

№ п/п балл	Текст задания	Варианты ответов
1 1 балл	Продолжите предложение: «При смешанном питании средняя усвояемость углеводов составляет»	А. 84.5% Б. 94% В. 95.6%
2 1 балл	Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов?	А. натрий, хлор Б. кальций, фосфор В. магний, калий
3 1 балл	Какой углевод содержится в молоке?	А. фруктоза Б. лактоза В. сахароза
4 1 балл	Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов?	А. ароматические Б. дубильные В. красящие
5 1 балл	При производстве, каких продуктов используют ферменты?	А. сычужных сыров Б. карамели, конфет В. пиво, вина
6 1 балл	В каких продуктах содержится растительный жир?	А. в мясе, сыре Б. в грецких орехах, фундуке В. в фундуке, сливочном масле
7 1 балл	Какое количество калорий образуется при окислении 1 грамма жира?	А. 9.1 ккал Б. 9 ккал В. 9.3 ккал
8 1 балл	Продолжите определение: «Пищевая ценность – это комплексное свойство продовольственных товаров, включающее энергетическую, биологическую, физиологическую, органолептическую ценности,....»	А. усвояемость, доброкачественность Б. усвояемость, сохраняемость В. усвояемость
9 1 балл	Выберите климатический режим хранения для крупы, муки.	А. температура 5-18°C, ОВВ 60-70% Б. температура 10-18°C, ОВВ 60-70% В. температура 12-18°C, ОВВ 60-70%

10 1 балл	Дополните предложение: «Климатический режим хранения включает требования.....»	А. к температуре, относительной влажности воздуха, воздухообмену, правилам товарного соседства, газовому составу Б. к температуре, относительной влажности воздуха, воздухообмену, правилам товарного соседства В. к температуре, относительной влажности воздуха, воздухообмену, газовому составу, освещенности
--------------	--	---

Собеседование

Тема1 «Общая классификация продовольственных товаров»

Вопросы по теме:

1. Дайте определение классификации продовольственных товаров
2. Что такое ассортимент?
3. Назовите группы товаров по учебной классификации
4. Что такое промышленный ассортимент?
5. Что такое торговый ассортимент?

Тема 2 «Качество продуктовых товаров»

Вопросы по теме:

1. Что понимают под термином качество?
2. Назовите и опишите свойства и показатели количества.
3. Охарактеризуйте органолептические показатели качества.
4. Что такое сохраняемость?

Тема 3«Химический состав продовольственных товаров»

Вопросы по теме:

1. Как влияет содержание воды на пищевую ценность и сроки хранения продуктов?
2. От чего зависит температура плавления жиров?
3. Назовите свойства воды.
4. Какой микроэлемент влияет на нормальную жизнедеятельность щитовидной железы?
5. Какова роль витамина А для организма человека?
6. В чем состоит значение консервирования для продуктов питания?
7. Что понимают под энергетической ценностью продуктов?
8. Чем обусловлена физиологическая ценность продуктов?
9. Какие продукты питания являются источниками полноценных белков?
10. Объясните, в чем состоит отличие срока годности от срока хранения продуктов?

Тема 4 «Пищевая ценность продуктов питания»

Вопросы по теме:

1. Дайте понятие пищевой ценности.
2. Какое значение имеет калорийность для характеристики пищевой ценности пищевых продуктов?
3. От чего зависит усвояемость пищевых продуктов?
4. Чем характеризуется доброкачественность пищевых продуктов?

Тема 5 «Особенности хранения продовольственных товаров»

Вопросы по теме:

1. Что понимают под термином хранение?
2. Какие процессы проходят при хранении?
3. Назовите возможные потери товаров.
4. Назовите виды естественной убыли.
5. Как и когда производится списание естественной убыли?

Тема 6 «Товароведная характеристика зерно-мучных товаров»

Вопросы по теме:

1. Из каких частей состоит зерно?
2. Дайте краткую характеристику каждого вида круп.
3. Какие процессы происходят при хранении круп, муки.
4. Какие требования предъявляются к качеству муки, крупы, макаронных изделий, хлеба?
5. Условия и сроки хранения муки и крупы, макаронных изделий, хлеба и хлебопродуктов.
6. Какие виды сырья используют для производства макаронных изделий?
7. Как классифицируются макаронные изделия?
8. Назовите основное и вспомогательное сырье для производства хлеба.
9. По каким признакам производится классификация хлеба?
10. Классификация и ассортимент бараночных изделий.

Тема 7 «Товароведная характеристика производственных товаров»

Вопросы по теме:

1. Охарактеризуйте пищевую ценность овощных продуктов.
2. Дайте классификацию овощей по различным признакам.
3. Каковы условия хранения свежих овощей в магазинах?
4. Каковы требования к качеству свежих овощей?
5. На какие группы подразделяют свежие плоды по строению?
6. Перечислите плоды относящиеся к косточковым, охарактеризуйте их пищевые достоинства.
7. Расскажите о видах и пищевой ценности орехов

8. Какие плоды относятся к тропическим.

Тема 8 «Товароведная характеристика вкусовых товаров»

Вопросы по теме:

1. Дайте понятие вкусовые товары
2. На какие группы подразделяются вкусовые товары
3. Ассортимент чая, кофе на предприятии розничной торговли
4. Назовите условия и сроки хранения вкусовых продуктов
5. Назовите требования предъявляемые к качеству вкусовых товаров.

Тема 9 «Товароведная характеристика кондитерских товаров»

Вопросы по теме:

1. Как классифицируются кондитерские изделия?
2. Как отличить варенье, джем, повидло, конфитюр?
3. Какие требования предъявляются к качеству кондитерских товаров?
4. Что такое карамель?
5. Назовите ассортимент карамели по видам начинки
6. Условия и сроки хранения кондитерских товаров.

Тема 10 «Товароведная характеристика пищевых жиров»

Вопросы по теме:

1. Как делятся растительные масла в зависимости от степени очистки?
2. С какими дефектами не допускаются к реализации растительные масла?
3. Что такое маргарин?
4. Назовите марки маргаринов и их назначения.
5. Какие требования предъявляются к качеству маргарина?
6. Чем отличаются кулинарные жиры от маргарина?
7. Условия и сроки хранения кулинарных жиров.

Тема 11 «Характеристика молочных товаров»

Вопросы по теме:

1. Что относится к молочным товарам?
2. По каким признакам производится классификация молока?
3. Назовите ассортимент сухих молочных консервов.
4. В каком ассортименте вырабатывается сметана?
5. Какие способы производства сливочного масла вам известно?
6. Отличие спредов от масла.
7. Чем объясняется название «сычужные сыры»?
8. На какие группы делятся мягкие сычужные сыры?
9. Какими показателями характеризуются рассольные сыры?

10. Назовите группы переработанных сыров.
11. Гарантийные сроки хранения молочных товаров в магазине.

Тема 12 «Товароведная характеристика яичных товаров»

Вопросы по теме:

1. На какие категории и по каким признакам делят куриные яйца?
2. С какими дефектами яйца не допускаются к реализации?
3. Условия и сроки хранения яичных товаров?

Тема 13 «Товароведная характеристика мясных товаров»

Вопросы по теме:

1. Особенности химического состава и пищевая ценность мяса
2. Классификация мяса убойных животных
3. Классификация субпродуктов
4. Сроки реализации мясных продуктов
5. Особенности маркировки мяса
6. Классификация мяса птицы по термическому состоянию
7. Какие изделия называют мясными полуфабрикатами?
8. Классификация и ассортимент натуральных мясных полуфабрикатов
9. Какие продукты называют мясными консервами?
10. Что понимают под термином «бомбаж консервов»?
11. Условия и сроки хранения мясных консервов

Тема 14 «Товароведная характеристика рыбных товаров»

Вопросы по теме:

1. Назовите классификацию промысловых рыб
2. Какие требования предъявляются к качеству солёной рыбы?
3. Чем отличается холодное копчение от горячего?
4. На какие виды подразделяются балычные изделия?
5. Назовите группировку и ассортимент рыбных кулинарных изделий
6. Дайте характеристику икры осетровых рыб
7. Назовите ассортимент рыбных товаров в магазине

Тема 15 «Товароведная характеристика продуктов детского питания»

Вопросы по теме:

1. Назовите классификация продуктов детского питания
2. Назовите ассортимент продуктов детского питания в предприятиях розничной торговли
3. Что содержит в себе маркировка?
4. Условия и сроки хранения продуктов детского питания

Тема 16 «Товароведная характеристика пищевых концентратов»

Вопросы по теме:

1. Значение пищевых концентратов в питании человека
2. По каким признакам классифицируют пищевые концентраты
3. Назовите ассортимент пищевых концентратов по группам
4. Условия и сроки хранения пищевых концентратов

Критерии оценки устного ответа студента:

При оценке устных ответов студентов учитываются следующие критерии:

1. Знание основных процессов изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия вопроса.
2. Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе.
3. Умение объяснить сущность явлений, событий, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Умение делать анализ по предложенной схеме.
5. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы, выражать свое мнение по обсуждаемой проблеме.

Отметкой "ОТЛИЧНО" оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

Отметкой "ХОРОШО" оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

Отметкой "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

Отметкой "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

Реферат

Тема «Особенности химического состава»

Цель: осмысление выбранной темы, выработка навыков самостоятельной учебно-исследовательской работы, обобщение информации и проверка знаний студентов по теме «Особенности химического состава»

Продолжительность: 6 часов.

Темы рефератов:

1. Загадочные омега жиры.
2. Вода – источник жизни человека.
3. Функции белков.
4. Белки - основа жизни.
5. История открытия витаминов.
6. Азбука витаминов.

Правила написания реферата

Общие положения

Реферат – это самостоятельная исследовательская работа, в которой автор раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Содержание реферата должно быть логичным; изложение материала носит проблемно-тематический характер.

Цель

Реферат как форма промежуточной (итоговой) аттестации стимулирует раскрытие исследовательского потенциала учащегося (выпускника), способность к творческому поиску, сотрудничеству, самораскрытию и проявлению возможностей.

Требования к реферату

Автор реферата должен продемонстрировать достижение им уровня мировоззренческой, общекультурной компетенции, т.е. продемонстрировать знания о реальном мире, о существующих в нем связях и зависимостях, проблемах, о ведущих мировоззренческих теориях, умении проявлять оценочные знания, изучать теоретические работы, использовать различные методы исследования, применять различные приемы творческой деятельности.

1. Необходимо правильно сформулировать тему, отобрать по ней необходимый материал.
2. Использовать только тот материал, который отражает сущность темы.
3. Во введении к реферату необходимо обосновать выбор темы.
4. После цитаты необходимо делать ссылку на автора, например [№ произведения по списку, стр.].
5. Изложение должно быть последовательным. Недопустимы нечеткие формулировки, речевые и орфографические ошибки.
6. В подготовке реферата необходимо использовать материалы современных изданий не старше 5 лет.
7. Оформление реферата (в том числе титульный лист, литература) должно быть грамотным.
8. Список литературы оформляется с указанием автора, названия источника, места издания,

года издания, названия издательства, использованных страниц.

Требования к оформлению реферата

- Изложение текста и оформление реферата выполняют в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32 – 2001, ГОСТ 2.105 – 95 и ГОСТ 6.38 – 90. Страницы текстовой части и включенные в нее иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 по ГОСТ 9327-60.
- Реферат должен быть выполнен любым печатным способом на пишущей машинке или с использованием компьютера и принтера на одной стороне бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков не менее 1.8 (шрифт TimesNewRoman, 14 пт.).
- Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее и нижнее — 20 мм, левое — 30 мм, правое — 10 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и составлять 1,25 см.
- Выравнивание текста по ширине.
- Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя выделение жирным шрифтом, курсив, подчеркивание.
- Перенос слов недопустим!
- Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.
- Подчеркивать заголовки не допускается.
- Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно 15мм (2 пробела).
- Название каждой главы и параграфа в тексте работы можно писать более крупным шрифтом, жирным шрифтом, чем весь остальной текст. Каждая глава начинается с новой страницы, параграфы (подразделы) располагаются друг за другом.
- В тексте реферат рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.
- Перечисления, встречающиеся в тексте реферата, должны быть оформлены в виде маркированного или нумерованного списка.
- Все страницы обязательно должны быть пронумерованы. Нумерация листов должна быть сквозной. Номер листа проставляется арабскими цифрами.
- Нумерация листов начинается с третьего листа (после содержания) и заканчивается последним. На третьем листе ставится номер «3».
- Номер страницы на титульном листе не проставляется!
- Номера страниц проставляются в центре нижней части листа без точки. Список использованной литературы и приложения включаются в общую нумерацию листов.
- Рисунки и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию листов и помещают по возможности следом за листами, на которых приведены ссылки на эти таблицы или иллюстрации. Таблицы и иллюстрации нумеруются последовательно арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать рисунки и таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы (рисунка) состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

Оформление литературы:

Каждый источник должен содержать следующие обязательные реквизиты:

- фамилия и инициалы автора;
- наименование;
- издательство;
- место издания;
- год издания.

Все источники, включенные в библиографию, должны быть последовательно пронумерованы и расположены в следующем порядке:

- законодательные акты;
- постановления Правительства;
- нормативные документы;
- статистические материалы;
- научные и литературные источники – в алфавитном порядке по первой букве фамилии автора.

В конце работы размещаются приложения. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его номера. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Критерии оценки:

- Актуальность темы
- Соответствие содержания теме
- Глубина проработки материала
- Правильность и полнота использования источников
- Соответствие оформления реферата стандартом.

На «отлично»:

1. присутствие всех вышеперечисленных требований;
2. знание студентами изложенного в реферате материала, умение грамотно и аргументировано изложить суть проблемы;
3. присутствие личной заинтересованности в раскрываемой теме, собственную точку зрения, аргументы и комментарии, выводы;
4. умение свободно беседовать по любому пункту плана, отвечать на вопросы по теме реферата;
5. умение анализировать фактический материал и статистические данные, использованные при написании реферата;
6. наличие качественно выполненного презентационного материала или (и) раздаточного, не дублирующего основной текст защитного слова, а являющегося его иллюстративным фоном. Т.е. при защите реферата показать не только «знание - воспроизведешь», но и «знание - понимание», «знание - умение».

На «хорошо»:

1. мелкие замечания по оформлению реферата;
2. незначительные трудности по одному из перечисленных выше требований.

На «удовлетворительно»:

1. тема реферата раскрыта недостаточно полно;
2. неполный список литературы и источников;
3. затруднения в изложении, аргументировании.

Тестирование по теме: «Вспомогательные продовольственные товары»

1. Задачи: контроль степени усвоения студентами темы «Товароведная характеристика вспомогательных товаров»
2. Формат контрольной работы:

Задание	Количество контролируемых элементов	Проверяемые элементы	Тип задания
Тест	10	Владение основными понятиями, содержанием материала	Заполнение пропусков имеющимися единицами. Выбор единиц

3. Продолжительность работы не более 30 минут.

4. Оценивание работы производится по ключам. За каждый правильный ответ студент получает 1 балл. Максимальное количество баллов — 10.

Эталоны ответов тестового задания по теме «Вспомогательные продовольственные товары»
1 вариант

№ п/п	Решения и указания
1	г
2	в
3	г
4	б
5	г
6	в
7	а
8	б
9	г
10	б

2 вариант

№ п/п	Решения и указания
1	а
2	а
3	в
4	г

5	б
6	в
7	б
8	г
9	а
10	г

Критерии оценки тестовой работы по теме «Вспомогательные продовольственные товары»:
Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля проводится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 90	4	Хорошо
70 - 79	3	Удовлетворительно
менее 70	2	Не удовлетворительно

Тестовое задание

Цель: определение степени усвоения студентами содержания темы «Товароведная характеристика вспомогательных товаров»

Инструкция: Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в таблицу:

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

1 вариант

№ п/п балл	Текст задания	Варианты ответов
1 1балл	К какой группе пряностей относится перец?	А. К цветочным Б. К листовым В. К корневым. Г. К плодово-семенным
2 1балл	К какой группе пряностей относится имбирь?	А. К цветочным Б. К листовым В. К корневым. Г. К плодово-семенным

3 1балл	Какой вид пряностей окрашивает продукты в желтый цвет?	А. Корица Б. Ваниль В. Кориандр Г. Шафран
4 1балл	Какую пряность используют в кондитерском производстве?	А. Перец Б. Корицу В. Лавровый лист Г. Анис
5 1балл	Какой вид пряностей представляет собой нераспустившиеся почки дерева?	А. Корица Б. Ваниль В. Кориандр Г. Гвоздика
6 1балл	Какая из пряностей получена искусственно?	А. Корица Б. Ваниль В. Ванилин Г. Шафран
7 1балл	Какой хлеб при производстве посыпают пряностью?	А. Бородинский Б. Столичный В. Московский Г. Дарницкий
8 1балл	Стручки тропической лианы-орхидеи – это...	А. Имбирь Б. Ваниль В. Ванилин Г. Шафран
9 1балл	Как называется соль, залегаемая в недрах земли в виде пласта?	А. Выварочная Б. Садочная В. Самосадочная Г. Каменная
10 1балл	Какого вида перца не существует?	А. Красного Б. Желтого В. Душистого Г. Черного

Тестовое задание

Цель:определения степени усвоения студентами содержания темы «Товароведная характеристика вспомогательных товаров»

Инструкция: Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в таблицу:

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

2 вариант

№	Текст задания	Варианты ответов
1 1балл	Особенности химического состава черного перца:	А. Эфирные масла и алкалоид капсаицин Б. Гликозид синигрин В. Эфирные масла и алкалоид пеперин Г. Эфирные масла и алкалоид синигрин
2 1балл	Укажите вариант, в котором только обозначены плодовые пряности:	А. Черный перец, душистый перец, кориандр, кардамон Б. Черный перец, душистый перец, кориандр, кардамон, имбирь В. Черный перец, душистый перец, кориандр, кардамон, имбирь, ваниль Г. Черный перец, душистый перец, кориандр, кардамон, горчица
3 1балл	В чем отличие ванили от ванилина?	А. Ванилин натуральный вид пряности, ваниль заменитель ванилина Б. Нет отличия. Ваниль и ванилин – это натуральные пряности В. Ваниль натуральная пряность, ванилин - заменитель ванили Г. Ванилин – заменитель, получаемый из ванили
4 1балл	Назовите вид уксуса,полученный разбавлением уксусной эссенции(кислоты) водой:	А. Фруктовый Б. Спиртовой В. Винный Г. Столовый
5 1балл	Поваренная соль, полученная вывариванием морской или озерной воды солнечным теплом называется.....	А. Каменной Б. Садочной В. Самосадочной Г. Выварочной
6 1балл	К какойгруппе пряностей относят куркуму?	А. К цветочным Б. К листовым В. К корневым. Г. К плодово-семенным

7 1балл	Вещества, придающие пряностям жгучий вкус:	А. Эфирные масла Б. Гликозиды В. Алкалоиды Г. Органические кислоты
8 1балл	Выделите цветочные, коровые пряности:	А. Цветочные – гвоздика, шафран; коровые– имбирь Б. Цветочные – шафран, имбирь; коровые-корица В. Цветочные – гвоздика, имбирь; коровые - шафран Г. Цветочные – гвоздика, шафран; коровые - корица
9 1балл	Назовите сорта поваренной соли	А. Экстра, высший, первый, второй Б. Высший, первый, второй В. Первый, второй, третий Г. Экстра, высший, первый
10 1 балл	К какой группе пряностей относят горчицу?	А. К цветочным Б. К листовым В. К корневым. Г. К плодово-семенным

Реферат

Тема «Товароведная характеристика вспомогательных товаров»

Цель: осмысление выбранной темы, выработка навыков самостоятельной учебно-исследовательской работы, обобщение информации и проверка знаний студентов по теме «Товароведная характеристика вспомогательных товаров»

Продолжительность: 6 часов.

Темы рефератов:

- 1) История пряностей
- 2) Пряности в экономическом, социальном и юридическом разрезах
- 3) Пряности в литературе
- 4) Соль и здоровье человека
- 5) Соляные промыслы России
- 6) Добыча и использование поваренной соли
- 7) Соль- благо или зло, правда или вымысел

Правила написания реферата

Общие положения

Реферат – это самостоятельная исследовательская работа, в которой автор раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Содержание реферата должно быть логичным; изложение материала носит проблемно-тематический характер.

Цель

Реферат как форма промежуточной (итоговой) аттестации стимулирует раскрытие исследовательского потенциала учащегося (выпускника), способность к творческому поиску, сотрудничеству, самораскрытию и проявлению возможностей.

Требования к реферату

Автор реферата должен продемонстрировать достижение им уровня мировоззренческой, общекультурной компетенции, т.е. продемонстрировать знания о реальном мире, о существующих в нем связях и зависимостях, проблемах, о ведущих мировоззренческих теориях, умении проявлять оценочные знания, изучать теоретические работы, использовать различные методы исследования, применять различные приемы творческой деятельности.

1. Необходимо правильно сформулировать тему, отобрать по ней необходимый материал.
2. Использовать только тот материал, который отражает сущность темы.
3. Во введении к реферату необходимо обосновать выбор темы.
4. После цитаты необходимо делать ссылку на автора, например [№ произведения по списку, стр.].
5. Изложение должно быть последовательным. Недопустимы нечеткие формулировки, речевые и орфографические ошибки.
6. В подготовке реферата необходимо использовать материалы современных изданий не старше 5 лет.
7. Оформление реферата (в том числе титульный лист, литература) должно быть грамотным.
8. Список литературы оформляется с указанием автора, названия источника, места издания, года издания, названия издательства, использованных страниц.

Требования к оформлению реферата

- Изложение текста и оформление реферата выполняют в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32 – 2001, ГОСТ 2.105 – 95 и ГОСТ 6.38 – 90. Страницы текстовой части и включенные в нее иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 по ГОСТ 9327-60.
- Реферат должен быть выполнен любым печатным способом на пишущей машинке или с использованием компьютера и принтера на одной стороне бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков не менее 1.8 (шрифт TimesNewRoman, 14 пт.).
- Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее и нижнее — 20 мм, левое — 30 мм, правое — 10 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и составлять 1,25 см.
- Выравнивание текста по ширине.
- Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя выделение жирным шрифтом, курсив, подчеркивание.
- Перенос слов недопустим!
- Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их

разделяют точкой.

- Подчеркивать заголовки не допускается.
- Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно 15мм (2 пробела).
- Название каждой главы и параграфа в тексте работы можно писать более крупным шрифтом, жирным шрифтом, чем весь остальной текст. Каждая глава начинается с новой страницы, параграфы (подразделы) располагаются друг за другом.
- В тексте реферат рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.
- Перечисления, встречающиеся в тексте реферата, должны быть оформлены в виде маркированного или нумерованного списка.

- Все страницы обязательно должны быть пронумерованы. Нумерация листов должна быть сквозной. Номер листа проставляется арабскими цифрами.

- Нумерация листов начинается с третьего листа (после содержания) и заканчивается последним. На третьем листе ставится номер «3».

- Номер страницы на титульном листе не проставляется!

- Номера страниц проставляются в центре нижней части листа без точки. Список использованной литературы и приложения включаются в общую нумерацию листов.

- Рисунки и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию листов и помещают по возможности следом за листами, на которых приведены ссылки на эти таблицы или иллюстрации. Таблицы и иллюстрации нумеруются последовательно арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать рисунки и таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы (рисунка) состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

Оформление литературы:

Каждый источник должен содержать следующие обязательные реквизиты:

- фамилия и инициалы автора;
- наименование;
- издательство;
- место издания;
- год издания.

Все источники, включенные в библиографию, должны быть последовательно пронумерованы и расположены в следующем порядке:

- законодательные акты;
- постановления Правительства;
- нормативные документы;
- статистические материалы;
- научные и литературные источники – в алфавитном порядке по первой букве фамилии автора.

В конце работы размещаются приложения. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его номера. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы

отдельной строкой.

Критерии оценки:

- Актуальность темы
- Соответствие содержания теме
- Глубина проработки материала
- Правильность и полнота использования источников
- Соответствие оформления реферата стандартом.

На «отлично»:

1. присутствие всех вышеперечисленных требований;
2. знание студентами изложенного в реферате материала, умение грамотно и аргументировано изложить суть проблемы;
3. присутствие личной заинтересованности в раскрываемой теме, собственную точку зрения, аргументы и комментарии, выводы;
4. умение свободно беседовать по любому пункту плана, отвечать на вопросы по теме реферата;
5. умение анализировать фактический материал и статистические данные, использованные при написании реферата;
6. наличие качественно выполненного презентационного материала или (и) раздаточного, не дублирующего основной текст защитного слова, а являющегося его иллюстративным фоном. Т.е. при защите реферата показать не только «знание - воспроизведешь», но и «знание - понимание», «знание - умение».

На «хорошо»:

1. мелкие замечания по оформлению реферата;
2. незначительные трудности по одному из перечисленных выше требований.

На «удовлетворительно»:

1. тема реферата раскрыта недостаточно полно;
2. неполный список литературы и источников;
3. затруднения в изложении, аргументировании.

Тестирование по теме: «Товароведная характеристика зерномучных товаров»

1. Задачи: контроль степени усвоения студентами темы «Товароведная характеристика зерномучных товаров»

Задание	Количество контролируемых элементов	Проверяемые элементы	Тип задания
Тест	10	Владение основными понятиями, содержанием материала	Заполнение пропусков имеющимися единицами. Выбор единиц

3. Продолжительность работы не более 30 минут.

4. Оценивание работы производится по ключам. За каждый правильный ответ студент получает 1 балл. Максимальное количество баллов — 10.

Эталоны ответов тестового задания по теме «Зерномучные товары»

1 вариант

№ п/п	Решения и указания
1	в
2	б
3	б
4	а
5	в
6	а
7	а
8	а
9	а
10	в

2 вариант

№ п/п	Решения и указания
1	а
2	в
3	б
4	б
5	б
6	б
7	б
8	в
9	б
10	а

Критерии оценки тестовой работы по теме «Зерномучные товары»:

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля проводится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 90	4	Хорошо
70 - 79	3	Удовлетворительно
менее 70	2	Не удовлетворительно

Тестовое задание

Цель: определение степени усвоения студентами содержания темы «Товароведная характеристика зерномучных товаров»

Инструкция: Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в таблицу:

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

Закрытые задания

1 вариант

№	Текст задания	Варианты ответов
1	Хлеб, в рецептуру которого входит мука, вода, соль, дрожжи, сахар:	А. простой Б. сдобный В. улучшенный
2	Сорта пшеничной хлебопекарной муки:	А. высший, первый, второй Б. экстра, крупчатка, высший, первый, второй, обойная В. высший, первый
3	Из пшеницы получают крупу:	А. пшено шлифованное Б. манную В. перловую
4	Хлебобулочные изделия из 4 жгутов:	А. хала Б. плетенка В. витушка
5	Сорта ржаной муки:	А. высший, первый, второй Б. сеяная, обдирная, обойная В. сеяная, обдирная, обойная, особая
6	В каких условиях хлеб быстрее плесневеет?	А. при повышенной влажности воздуха Б. при пониженной температуре В. при пониженной влажности воздуха
7	Каков срок хранения хлеба пшеничного и сортовой муки?	А. 24 ч Б. 36 ч В. 16 ч
8	Крупа манная делится на:	А. марки Б. сорта В. номера

9	Из ячменя получают крупу:	А. перловую, ячневую Б. хлопья «Геркулес» В. «Полтавскую», Артек
10	К нитевидным макаронным изделиям относят:	А. рожки, перья, макароны Б. лапшу В. вермишель

Тестовое задание

Цель: определение степени усвоения студентами содержания темы «Товароведная характеристика зерномучных товаров»

Инструкция: Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в таблицу:

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

Закрытые задания

2вариант

№	Текст задания	Варианты ответов
1	Хлеб, в рецептуру которого входит мука, вода, соль, дрожжи:	А. простой Б. сдобный В. улучшенный
2	Крупу продел получают из:	А. проса Б. пшеницы В. гречихи
3	На какие группы подразделяют макаронные изделия?	А. Б В С Б. А Б В В. А Б
4	Хлебобулочные изделия из 3 жгутов теста:	А. хала Б. плетенка В. витушка
5	Сырье, используемое для производства макаронных изделий:	А. вода, мука, крахмал Б. вода, мука В. вода, мука, сода

6	Какие макаронные изделия имеют косой срез?	А. ракушки Б. перья В. макароны
7	Крупа овсяная плющенная делится на:	А. марки Б. сорта В. номера
8	Крупа кукурузная шлифованная делится на:	А. марки Б. сорта В. номера
9	Из проса получают:	А. перловую, ячневую Б. пшено шлифованное В. «Полтавскую», Артек
10	К трубчатым макаронным изделиям относят:	А. рожки, перья, макароны Б. лапшу В. вермишель

Тестирование по теме: «товароведная характеристика плодоовощных товаров»

1. Задачи: контроль степени усвоения студентами темы «Товароведная характеристика плодоовощных товаров»

2. Формат контрольной работы:

Задание	Количество контролируемых элементов	Проверяемые элементы	Тип задания
Тест	10	Владение основными понятиями, содержанием материала	Заполнение пропусков имеющимися единицами. Выбор единиц

3. Продолжительность работы не более 30 минут.

4. Оценивание работы производится по ключам. За каждый правильный ответ студент получает 1 балл. Максимальное количество баллов — 10.

Эталоны ответов тестового задания по теме «Плодоовощные товары»

1 вариант

№ п/п	Решения и указания
1	а
2	а
3	б
4	б

Закрытые задания
1 вариант

№	Текст задания	Варианты ответов
1 16	Пищевая ценность свежих плодов и овощей обусловлена наличием в них:	А. витаминов, минеральных веществ Б. легкоусвояемых жиров, белков В. фитонцидов, эфирных масел
2 16	К сложным ягодам относят:	А. малина, ежевика Б. виноград, смородину, крыжовник В. земляника, клубника
3 16	К ягодам настоящим относят:	А. малина Б. смородина В. клубника
4 16	К субтропическим плодам относят:	А. бананы Б. апельсины В. ананасы
5 16	Плоды, какого ореха созревают в земле?	А. кедровый Б. фисташки В. арахис
6 16	Укажите виды томатных овощей:	А. перец, баклажаны, томаты Б. кабачки, томаты, перец В. перец горький, баклажаны, огурцы
7 16	К десертным овощам относят:	А. ревень, спаржу, артишок Б. укроп, эстрагон, майоран В. салат, ревень, майоран
8 16	Природные сорта плодов называются:	А. хозяйственно – ботанические Б. товарные В. помологические
9 16	Виды капустных овощей:	А. артишок Б. кольраби В. ревень
10 16	Синюю окраску овощам придают:	А. антоцианы Б. соланин В. хлорофилл

Тестовое задание

Цель: определение степени усвоения студентами содержания темы «Товароведная характеристика плодовоовощных товаров»

Инструкция: Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и соответствующую букву впишите в таблицу:

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

Закрытые задания

2 вариант

№	Текст задания	Варианты ответов
1 16	Фитонциды овощей:	А. выводят из организма соли тяжелых металлов Б. обладают ядовитыми свойствами В. убивают микроорганизмы
2 16	К томатным овощам относят:	А. шпинат Б. артишок В. баклажаны
3 16	Какой из томатных овощей богат витамином С?	А. томаты Б. баклажаны В. перец сладкий
4 16	Признаки столового картофеля:	А. любой размер, много крахмала, глубокие глазки Б. средний размер, среднее содержание крахмала, мало неглубоких глазков В. крупный размер, мало крахмала неглубокие глазки
5 16	К какой группе относятся консервы «Зеленый горошек»?	А. закусочные Б. обеденные В. натуральные
6 16	Что такое бланширование ?	А. обработка паром Б. тонкое измельчение В. протирание
7 16	Причина появления дефекта «ржавление банки»?	А. хранение банок, плохо покрытых лаком, при высокой относительной влажности воздуха Б. хранение банок плохо покрытых лаком, при низкой относительной влажности воздуха В. некачественная стерилизация консервов
8 16	К какой группе консервов относится «Овощная икра»?	А. закусочные Б. обеденные В. для детского питания

9 16	Какое основное сырье используется при квашении?	А. капуста белокочанная, соль, сахар, морковь Б. капуста белокочанная, соль, морковь В. капуста белокочанная, соль, клюква, лавровый лист
10 16	Когда происходит потемнение квашеных и соленых овощей?	А. при замораживании капусты Б. при содержании большого количества соли В. при хранении без рассола

Комплект контрольно-оценочных средств «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

предназначен для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации результатов освоения «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» ОПОП в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД): работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями и позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК)

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
1	2
ПК 3.1 Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями	- Выполнение действий и требований по подготовке и эксплуатации с учетом типа и вида ККТ, в соответствии с инструкциями и правил техники безопасности, действующими санитарными нормами, стандартами, Положением по применению ККТ, инструкцией ЦБР. - Определение причин мелких неисправностей ККТ и устранения их, в соответствии с требованиями нормативно-технической документацией и правил техники безопасности. - Соблюдение алгоритма правильности выполнения расчетных операций с покупателями, в соответствии со стандартом
ПК 3.2 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	- Выполнение действий по эксплуатации детектора подлинности купюр, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и правил техники безопасности. - Определение подлинности денежных знаков

	Госбанка России в соответствии с идентификационными признаками на основе установленного алгоритма действий, утвержденного Центробанком России
ПК 3.3 Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги	- Определение количества и оценки качества товаров по органолептическим показателям, согласно установленных стандартов. - Проведение операций по проверке наличия маркировки, правильности цен, целостности упаковки в соответствии с правилами продажи и стандартами обслуживания
ПК 3. 4 Оформлять документы по кассовым операциям	- Оформление документов по кассовым операциям, в соответствии с инструкцией их заполнения. - Подготовка, сортировка документов для составления кассового отчета, согласно установленному алгоритму. - Заполнение книги кассира-операциониста, расходных и приходных кассовых ордеров в соответствии с правилами ведения кассовых операций, на основании письма ЦБ РФ о порядке ведения кассовых операций. - Соблюдение порядка получения, хранения и выдачи денежных средств, в соответствии с ФЗ о бухгалтерском учете
ПК 3.5 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	- Выполнение действий по контролю сохранности товарно-материальных ценностей, в соответствии с требованиями нормативных документов. - Выполнение действий по использованию охранного противокражного оборудования в технологическом процессе в соответствии с инструкциями по эксплуатации
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Наличие информации об учебных достижениях (в паспорте портфолио). - Наличие материалов, документов, подтверждающих участие в студенческих мероприятиях (конференциях, олимпиадах, конкурсах)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- Рациональность распределение времени на всех этапах решения задач; - Своевременность сдачи созданных продуктов деятельности (творческих заданий, отчетов по

	практическим работам, выполнения курсовой работы) - Качество выполненных работ и заданий
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- Грамотность решения ситуационных задач; - Самоанализ и коррекция собственной деятельности на основании достигнутых результатов
ОК 4. Осуществлять поиск информации, для эффективного выполнения профессиональных задач	- Активность использования различных источников информации для решения профессиональных задач; - Эффективность использования в учебной деятельности и в ходе практики информационных и коммуникационных ресурсов - Создание продукта деятельности в виде электронной презентации, реферата, сообщения, кроссворда
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- Активность использования информационно-коммуникационных технологий в процессе обучения, профессиональной деятельности (в т.ч. во внеаудиторной работе); - Создание продукта деятельности в виде электронной презентации, реферата, сообщения, кроссворда
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- Моделирование профессиональной деятельности в соответствии с заданной ситуацией; - Эффективность, бесконфликтность, этичность норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики, - Материалы, документы, подтверждающие участие в коллективных мероприятиях (конкурсах, первенствах)
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров	- Демонстрация соблюдения правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- Способность и обоснованность применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы
---	---

2 Формы контроля и оценивания Эксплуатация контрольно-кассовой техники

Промежуточная аттестация «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» проводится в соответствии с учебным планом основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 38.01.04 Продавец, контролер-кассир и проводится с целью определения уровня освоения компетенций и сформированности практических умений и знаний по ПМ. Форма итоговой аттестации по модулю предусмотрена в форме экзамена (квалификационного).

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
Эксплуатация контрольно-кассовой техники	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения практических работ; Защита практических работ; Тестирование; Контрольные работы; Контроль выполнения самостоятельной и внеаудиторной работы
УП 03 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Наблюдение в ходе учебной практики. Наблюдение и проверка правильности подготовки ККТ с соблюдением техники безопасности. Проверка последовательности процесса работы по соответствующему алгоритму. Контроль за соблюдением норм обеспечения безопасности при выполнении работ. Оценка выполнения работ на учебной практике. Аттестационный лист по ученой практике и характеристика на обучающегося
ПП 03 Производственная	Текущий контроль	Наблюдение в ходе

практика		производственной практики. Контроль за соблюдение норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Контроль за качеством выполнения работ. Оценка выполнения работ на производственной практике Характеристика с производственной практики
----------	--	---

Формы отчетности, обязательные для сдачи отражены в образовательном маршруте «Эксплуатация контрольно-кассовой техники»

Образовательный маршрут по «Эксплуатация контрольно-кассовой техники»

Формы отчетности, обязательные для сдачи	Перечень
Практические занятия	14 работ
Точки рубежного контроля	устные опросы тестирование проекты 4 внеаудиторные самостоятельные работы
Промежуточная аттестация	экзамен (квалификационный)

**Образовательный маршрут по учебной практике
«Эксплуатация контрольно-кассовой техники»**

Формы отчетности, обязательные для сдачи	Перечень
Практические работы	- Выполнение расчетных операций на ККТ: - ЭКР 2102Ф; - ЭКР 3102Ф; - Касби 02М; - Кассовый терминал «Атолл» с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности. - Исследование платежеспособности государственных денежных знаков - Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильности цен на товары и услуги - Оформление документов по кассовым операциям (приходный и расходный кассовые ордера, отчет кассира, книга и журнал кассира-операциониста, акт о возврате денежных сумм покупателем по

	неиспользованным кассовым чекам, накладная и препроводительная ведомости при сдаче денежных средств в банк - Осуществление контроля сохранности товарно- материальных ценностей
Точки рубежного контроля	устные опросы самостоятельная работа студентов
Промежуточная аттестация	экзамен (квалификационный)

3 Порядок оценивания освоения «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

3.1. Перечень вопросов/ заданий

№ п/п	Проверяемый критерий освоения умений и знаний	№ п/п	Вид задания/вопрос	Оценивае мые компетен ции
1.	Иметь практический опыт: • Эксплуатации контрольно- кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей	1. 2. 3. 4. 5.	Эксплуатация контрольно-кассовой техники и выполнение расчетных операций с покупателями: - ЭКР 2102Ф; - ЭКР 3102Ф; - Касби 02М; - Кассовый терминал «Атолл». Проверка платежеспособности государственных денежных знаков. Проверка качества и количества продаваемых товаров, качества упаковки, наличие маркировки, правильности цен на товары и услуги. Оформление документов по кассовым операциям. Осуществление контроля товарно- материальных ценностей	У.1,2,3,45 ,7 3.2,3,4,5, 6,7 ПК 3.1- 3.5, ОК 1-7

1.	Знать: • документы, регламентирующие применение ККТ	1.	Основные документы, регламентирующие применение ККТ в Российской Федерации (ФЗ РФ от 22.05.2003 №54-ФЗ «О применении ККТ при осуществлении наличных денежных расчетов с использованием платежных карт», документ № 40 «Порядок ведения кассовых операций в РФ», Положение о правилах организации наличного денежного обращения на территории РФ).	У.6, 3.1 ПК 3.4, ОК 1-7
2.	• правила расчетов и обслуживания покупателей	2. 3. 4. 5. 6.	Способы расчетов с покупателями и их различие (через прилавок обслуживания, самообслуживание, через автоматы). Способы безналичных расчетов через операционные кассы (расчетный чек, чековая книжка, кредитная карточка). Правила и порядок обслуживания покупателей в узле расчета. Основные реквизиты кассового чека кассового чека. Сроки действия чека на приобретение товаров и условия возврата и оформления денежных сумм.	У.4, 3.2,3,7 ПК 3.1, 3.2, 3.3, ОК 1-7
3.	• типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации	7. 8. 9. 10. 11.	Документы, для регистрации ККМ (заявление на регистрацию ККМ, паспорт ККМ, договор на техническое обслуживание с ЦТО, свидетельство о регистрации предприятия). Правила допуска к работе на ККТ. Правила охраны труда кассиров в торговом зале и требования безопасности при эксплуатации ККМ. Правила эксплуатации и порядок работы на ККМ. Документы, составляемые при поломке ККМ и отправке ее в ремонт	У.2,3,5,7 3.3,4,5,6 ПК 3.1, ОК 1-7
4.	• классификацию	12.	Классификацию ККМ согласно их класса	У.1,2,3,5,7

	устройства ККТ	13. 14. 15. 16. 17. 18.	и отличие их друг от друга (автономные, пассивные, активные, фискальные регистраторы). Основное устройство ККМ и их характеристика. Правила и условия эксплуатации автономных, активных, пассивных ККМ и фискальных регистраторов. Значение оперативно-запоминающего устройства. Значение фискальной памяти. Значение электронной контрольной ленты запоминающей (ЭЗЛК) в ККТ. Назначение клавиш на ККМ. Значение X- и Z-отчетов и их отличие.	3.1,3,4,5,6 ПК 3.1, 3.2, 3.3 ОК 1-7
5.	• основные режимы ККТ	19. 20. 21. 22.	Виды режимов в кассовых машинах и их характеристика. Значение кассового режима. Значение режима отчетов на ККМ и правила входа в него: - ЭКР 2102Ф; - ЭКР 3102Ф; - Касби 02М; - Кассовый терминал. Порядок перехода от одного режима работы ККМ в другой.	У.1,2,3,45 ,7 3.3,4,5,6,7 ПК 3.1 ОК 1-7
6.	• особенности технического обслуживания ККТ	23. 24. 25. 26. 27. 28.	Техническое обслуживание ККМ и его значение. Документ, составляемый при отправке ККМ в ЦТО. Правила регистрации, эксплуатации и подготовки ККМ. Значение голограмм. Кассовые документы, печатаемые на ККМ. Обязанности кассира в начале, в течение и в конце рабочего дня. Правила при оформлении контрольной ленты (на начало дня, в конце дня, в случае обрыва).	У.1,2,3,57 3.1,3,6 ПК 3.1, 3.4 ОК 1-7
7.	• признаки платежеспособности	29.	Значение аппаратов для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки	У.4 3.2,7

	государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных средств, отличительные признаки платежных средств безналичного расчета	30. 31. 32.	купюр и монет. Отличительные особенности банкнот Банка России. Банковские правила определения платежеспособности (неплатежеспособности) банкнот. Порядок сдачи ветхих банкнот и монеты.	ПК 3.2 ОК 1-7
8.	правила оформления документов по кассовым операциям	33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40.	Значение учета кассовых операций. Правила и порядок оформления первичных кассовых документов. Правила определения и кассовой выручка. Основные правила ведения и заполнения книги и журнала кассира-операциониста. Назначение приходных и расходных денежных операций и их документальное оформление. Значение и порядок составления акта о возврате денежных сумм покупателям по неиспользованным кассовым чекам. Основные правила и порядок оформления накладной и препроводительной ведомости при сдаче денежных средств в банк. Сроки и порядок хранения кассовых документов и контрольной ленты на торговом предприятии.	У.4,5,6,7 3.7,8 ПК 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 ОК 1-7
1.	Уметь: осуществлять подготовку ККТ различных видов	1. 2.	Подготовить рабочее место контролера-кассира с учетом правил эксплуатации ККТ и техники безопасности. Подготовить к работе ККМ и произвести заправку контрольной и чековой ленты в соответствии с учетом правил эксплуатации и техники безопасности: - ЭКР 3102Ф; - ЭКР 2102Ф; - Касби 02М - кассовый терминал.	У.1,2,3,57 3.1,3,4,5,6 ПК 3.1, 3.2, 3.3 ОК 1-7

2.	• работать на ККТ различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах - POS терминалах, фискальных регистраторах	3.	Выполнить действия кассира при обслуживании покупателя в кассовом режиме на ККТ: - ЭКР 3102Ф; - ЭКР 2102Ф; - Касби 02М - кассовый терминал.	У.1,2,3, 4,5,7 3.2,4,5,6, 7 ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 ОК 1-7
		4.	Выполнить действия при программировании на ККТ: - ЭКР 3102Ф; - ЭКР 2102Ф; - Касби 02М - кассовый терминал.	
		5.	Выполнить отчеты кассира при завершении работы на ККТ: - ЭКР 3102Ф; - ЭКР 2102Ф; - Касби 02М - кассовый терминал.	
		6.	Обслужить покупателя в соответствии с требованиями обслуживания при совершении: - одной покупки; - нескольких покупок; - с промежуточным итогом; - со сдачей; - при аннулировании денежных сумм; - при возврате товара в секцию.	
3.	• устранять мелкие неисправности при работе на ККТ	7.	Определить причины неисправности, возникающие при работе на ККТ: - ЭКР 3102Ф; - ЭКР 2102Ф; - Касби 02М - кассовый терминал (обрыв контрольной или чековой ленты, неясность печати, закончилась чековая и контрольная ленты и т.д.)	У.1,3,7 3.3,6 ПК 3.1 ОК 1-7
4.	• распознавать платежеспособность государственных	8.	Распознать платежеспособность государственных денежных знаков с учетом требования и инструкций по идентификационным признаками на основе установленного алгоритма	У.4,6,7 3.2,7 ПК 3.1, 3.2, 3.4 ОК 1-7

	денежных знаков		действий, утвержденного Центробанком России	
5.	осуществлять заключительные операции при работе на ККТ	9.	Выполнить действия по заключительным операциям при работе на ККТ: - войти в режим «Гашение» и выполнить финансовый (дневной) отчет кассира; - подсчитать денежную выручку за смену; - заполнить кассовые документов при сдаче денег.	У.1-7 3. 7,8 ПК 3.1, 3.4 ОК 1-7
6.	оформлять документы по кассовым операциям	10. 11. 12. 13. 14. 15. 16.	Оформить приходный кассовый ордер. Оформить расходный кассовый ордер. Сделать и оформить отчет кассира. Заполнить покупную опись при сдаче денег в банк. Заполнить препроводительную ведомость при сдаче денежных сумм в банк. Заполнить журнал кассира-операциониста. Заполнить акт о возврате денежных сумм покупателю из кассы	У.4,6 3.7,8 ПК 3.4 ОК 1-7
7.	соблюдать правила техники безопасности	17.	Выполнить заключительные операции при окончании работы на ККТ с учетом правил эксплуатации ККТ и техники безопасности: - ЭКР 3102Ф; - ЭКР 2102Ф; - Касби 02М - кассовый терминал	У.1,2,3,7 3.3,4,5,6 ПК 3.1, 3.3, 3.4 ОК 1-7

3.2 Форма проведения экзамена (квалификационного)

Текущий контроль знаний осуществляется на занятиях в форме оценивания устных ответов, наблюдения и оценки выполнения практических работ, контрольных работ, оценки выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Итоговый контроль освоенных умений и усвоенных знаний осуществляется на дифференцированном зачете. Условием допуска к дифференцированному зачету является положительная текущая аттестация по всем практическим работам ключевым теоретическим вопросам и выполненным внеаудиторным самостоятельным работам.

Дифференцированный зачет проводится в форме тестового зачета, который включает в себя тест, состоящий из 32 вопросов. Зачет проводится в кабинете информатики в программе MyTestX. На решение тестового задания отводится 45 мин.

Итоговый контроль освоенных умений проводится на дифференцированном зачете по результатам учебной практики, где обучающиеся выполняют практическое задание в лабораториях «Торгово-технологического оборудования» и «Учебный магазин» на кассовых аппаратах и терминале.

Итоговый контроль практического опыта «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» осуществляется на экзамене (квалификационном). Экзамен (квалификационный) представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен (квалификационный) проводится по результатам освоения программы профессионального модуля и проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности, а также сформированность у него компетенций. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная текущая аттестация по всем практическим работам по, ключевым теоретическим вопросам, прошедшие и выполнившие все виды работ по учебной практике и сдавшие дифференцированный зачет по учебной практике, а также прошедшие и выполнившие все виды работ по производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится с участием работодателей на торговых предприятиях, где обучающимся необходимо выполнить практическое задание, состоящее из пяти заданий.

Итоговая оценка за экзамен (квалификационный) по ПМ. 04 складывается из суммы баллов, полученных на экзамене. Общее количество баллов, пользуясь процентным соотношением, переводится в оценку.

При положительном заключении по всем профессиональным компетенциям принимается решение «вид профессиональной деятельности освоен»

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

По результатам экзамена (квалификационного) на каждого обучающегося заполняется оценочная ведомость по профессиональному модулю.

3.3.Критерии оценки на экзамене (квалификационном)

3.3.1. Критерии оценки тестового задания обучающегося на дифференцированном зачете

Оценка теста выставляется с учетом ответа обучающегося, в результате чего обучающийся должен ответить на 32 вопроса и набрать 54 балла:

«5» (отлично) – 85-100%	- 54-46 правильных ответов
«4» (хорошо) – 70-84%	- 45-38 правильных ответа
«3» (удовлетворительно) - 69-51%	- 37-27 правильных ответов
«2» (неудовлетворительно) менее 50%	- менее 27 правильных ответов

3.3.2. Критерии оценки выполнения практического задания по дифференцированному зачету на учебной практике

№ п/п	Показатели оценивания	Критерии оценки
1	Подготовить рабочее место контролера-кассира с учетом правил эксплуатации и техники безопасности: - надеть спецодежду; - включить машину в сеть; - включить тумблер; - заправить чековую ленту	0 – 5 баллов
2	Обслужить покупателя в соответствии с требованиями обслуживания: - соблюдение правил расчета с покупателями; - правильность подсчета покупки и суммы сдачи; - проверка платежеспособности денежных средств; - проверка маркировки товара (сроки годности, соответствие вида и веса); - решение задач в нестандартных ситуациях	0 – 10 баллов
3	Выполнить следующие кассовые операции: 1. оформить чек на одну покупку; 2. оформить чек на несколько покупок; 3. оформить чек на несколько покупок с промежуточным итогом по чеку; 4. оформить чек на несколько покупок со сдачей; 5. сделать повтор чека; 6. оформить чек на покупку товара с учетом ввода количества товара; 7. оформить чек с аннулированием денежной суммы; 8. сделать выплату товара из секции; 9. сделать финансовый отчет без гашения; 10. сделать отчет без гашения по секциям	0 – 10 баллов
4.	Оформление кассовых документов на специальном бланке: - заполнение адресной части; - заполнение бланка (внесение данных из приходных и расходных документов согласно правил заполнения); - подсчет сумм приходной и расходной части; - правильность заполнения бланка; - наличие ошибок и исправлений	0 – 10 баллов

Исходя из полученной суммы баллов, пользуясь процентным соотношением, получаем 35 баллов:

«5» (отлично) – 85-100% - 35-30 баллов
 «4» (хорошо) – 70-84% - 29-24 балла
 «3» (удовлетворительно) - 69-51% - 23- 18 баллов
 «2» (неудовлетворительно) менее 50% - 17 баллов и ниже

3.3.3.Критерии оценки выполнения практического задания на экзамене (квалификационном) Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

№ п/п	Показатели оценивания	Критерии оценки
1	Организовать рабочее место контролера-кассира с учетом техники безопасности: - надеть спецодежду; - соблюдение правил по ТБ и санитарно-гигиенических норм	0 – 5 баллов
2	Подготовить контрольно-кассовую машину к работе: - заправить чековую ленту; - оформление контрольной ленты; - снятие показаний на начало дня; - занесение показаний в книгу кассира-операциониста	0 – 10 баллов
3	Произвести расчет с покупателями: - соблюдение правил расчета с покупателями; - правильность подсчета покупки и суммы сдачи; - проверка платежеспособности денежных средств; - проверка маркировки товара (сроки годности, соответствие вида и веса); - решение задач в нестандартных ситуациях	0 – 10 баллов
4	Оформление кассовых документов на специальных бланках: - заполнение адресной части; - заполнение бланка (внесение данных из приходных и расходных документов согласно правил заполнения); - подсчет сумм приходной и расходной части; - правильность заполнения бланка; - наличие ошибок и исправлений	0 – 10 баллов

Исходя из полученной суммы баллов, пользуясь процентным соотношением, получаем 35 баллов:

«5» (отлично) – 85-100% - 35-30 баллов
 «4» (хорошо) – 70-84% - 29-24 балла
 «3» (удовлетворительно) - 69-51% - 23- 18 баллов
 «2» (неудовлетворительно) менее 50% - 17 баллов и ниже

Тест

для проведения дифференцированного зачета
Эксплуатация контрольно-кассовой техники

№ п/п	Содержание вопроса	Варианты ответа	Правильный ответ	Кол-во баллов
1	Какие способы расчетов с покупателями существуют?	а) через кассира-операциониста б) через кондуктора в) через продавца-кассира г) через контролера-кассира д) через автомат е) через администратора ж) через операциониста		
2	Как называется основной документ, регламентирующий применение ККТ?	а) Закон о защите прав потребителя б) Закон о применении ККТ в) Налоговый кодекс		
3	Какой кассовый документ является документом строгой отчетности?	а) отчет кассира-операциониста б) журнал кассира-операциониста в) расходный кассовый ордер		
4	Какие документы должны быть при вводе ККМ в эксплуатацию?	а) паспорт, журнал кассира-операциониста, отчетная ведомость б) отчетная ведомость в) паспорт		
5	Что такое «фискальная память»?	а) запоминающее устройство для хранения даты и времени работы машины б) запоминающее устройство для долговременного хранения денежной информации в) запоминающее устройство для обработки всех данных		
6	Назовите классы ККМ, применяемые на предприятиях торговли?	а) автономные б) адаптированные в) пассивные г) активные д) фискальные регистраторы е) оборотные ж) актуальные		
7	Кто производит подготовку к работе ККМ?	а) директор магазина б) администратор в) контролер-кассир		

		г) продавец		
8	В каком режиме работает кассир при обслуживании покупателя?	а) программирование б) кассовый в) режим отчета г) тестовый режим		
9	Кто имеет доступ к режиму «Фискализация»?	а) директор магазина б) администратор в) контролер-кассир г) налоговый инспектор		
10	Как определяется выручка кассира за смену?			
11	Какие документы оформляет кассир в конце смены?	а) составляет покупную опись б) отчет кассира в) журнал кассира-операциониста г) расходный кассовый ордер д) заявление о регистрации ККМ		
12	Перечислите реквизиты чека		а) б) в) г) д) е)	
13	Перечислите все виды режимов в ККМ ЭКР2102Ф		а) б) в) г)	
14	После какой операции следует выполнить режим программирования?	а) после проведения аннуляции б) после проведения повтора чека в) после финансового отчета с гашением г) после финансового отчета без гашения		
15	Дополните предложение: «При подготовке кассовой машины к работе кассир обязан:		а) б) в)	

16	В течение какого времени действительны чеки на приобретение товара?	а) 5 суток б) 3 суток в) в день их выдачи		
17	В течение какого времени хранятся использованные контрольные ленты и отчеты на предприятии?	а) не менее 5 лет б) не менее 3 года в) до инвентаризации		
18	С какого возраста допускаются лица работе на ККМ?	а) с 16 лет б) с 21 года в) с 18 лет		
19	Какие действия необходимо выполнить кассиру при возврате кассового чека?		а) б) в)	
20	Назовите виды касс в магазине:	а) операционная б) секционная в) общая		
21	Можно ли заводить журнал кассира-операциониста на несколько кассовых машин?	а) можно б) нельзя в) на усмотрение администрации		
22	Кто несет материальную ответственность за операционную кассу?	а) продавец б) контролер- кассир в) директор магазина		
23	Сколько времени сохраняется фискальная память?	а) 6 лет б) долгосрочно в) 10 дней		
24	Назовите историческую достопримечательность на купонном поле номинала банкноты «100»:	а) часовня в Красноярске б) здание Большого театра в Москве в) памятник Петру I в Архангельске г) памятник Ярославу Мудрому в Ярославле д) Софийский собор в Новгороде е) памятник Н. Муравьеву-Амурскому в Хабаровске ж) Петропавловский собор в Санкт-Петербурге		
25	Назовите цвет купюры	а) коричневый		

	номиналом «100»:	б) синий в) зеленый г) голубой		
26	Элементом защиты банкнот России является текст:	а) Билет Банка РСФСР б) Билет Банка России в) Билет Банка СНГ г) Билет Банка Европы д) Билет Банка Сибири		
27	Банкноты Банка России, не вызывающие сомнения, являются:	а) защитными б) прибыльными в) платежными г) платежеспособными д) подлинными		
28	Каким документом оформляется сдача выручки за смену администратору (старшему кассиру)?	а) расходным кассовым ордером б) приходным кассовым ордером в) препроводительной ведомостью		
29	Какие документы составляются при сдаче денег инкассатору?	а) покупная опись б) препроводительная ведомость в) расходный кассовый ордер		
30	Нулевой чек позволяет кассиру проверить...	а) качество печати б) выручку в) состояние регистра		
31	При выводе какого отчета происходит сброс выручки в фискальную память?	а) отчет с гашением б) фискальный отчет в) отчет без гашения		
32	Как поступить при наличии неиспользованных кассовых чеков?	а) составить акт б) заполнить расходный кассовый ордер в) заполнить приходный кассовый ордер		
			Итого	

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание теста.
2. Прочитайте варианты ответов.
3. В графе «правильный ответ» поставьте выбранную букву (буквы) из варианта ответа.
4. Если не предложены варианты ответа, то в графе «правильный ответ» дать свои варианты ответа.
5. Исправления не допускаются.

Время выполнения задания - 45 мин.

Эталон ответа к тестовому заданию

для проведения экзамена (квалификационного)
Профессия: 38.01.04 Продавец, контролер – кассир

№ п/п	Правильный ответ	Кол-во баллов
1	а) через кассира-операциониста в) через продавца-кассира г) через контролера-кассира д) через автомат	
2	б) Закон о применении ККТ	
3	б) журнал кассира-операциониста	
4	а) паспорт, журнал кассира-операциониста, отчетная ведомость	
5	б) запоминающее устройство для долговременного хранения денежной информации	
6	а) автономные в) пассивные г) активные д) фискальные регистраторы	
7	в) контролер-кассир	
8	б) кассовый	
9	г) налоговый инспектор	
10	Он.д + П – Р = Ок.д.	
11	а) составляет покупную опись б) отчет кассира в) журнал кассира-операциониста	
12	а) наименование организации б) ИНН организации в) заводской номер ККМ г) порядковый номер чека д) дата и время покупки е) стоимость покупки	
13	а) кассовый б) программирование в) отчет с гашением г) отчет без гашения	
14	в) после финансового отчета с гашением	
15	а) заправить чековую ленту; б) напечатать нулевой чек; в) установить табличку со стороны покупателя со своей фамилией.	
16	в) в день их выдачи	
17	а) 5 лет	
18	в) с 18 лет	
19	а) клавиша «ВЗ» б) сумма товара в) № секции	
20	а) операционная	
21	б) нельзя	
22	б) контролер- кассир	
23	а) 6 лет	
24	б) здание Большого театра в Москве	
25	а) коричневый	
26	б) Билет Банка России	
27	в) платежными д) подлинными	
28	б) приходным кассовым ордером	
29	а) покупная опись б)препроводительная ведомость	

30	а) качество печати	
31	а) отчет с гашением	
32	а) составить акт	

- «5» (отлично) – 85-100% - 54-46 правильных ответов
«4» (хорошо) – 70-84% - 45-38 правильных ответа
«3» (удовлетворительно) 69-50% - 37-27 правильных ответов
«2» (неудовлетворительно) менее 50% - менее 27 правильных ответов

Практическое задание № 1

для дифференцированного зачета по учебной практике

1. Подготовить рабочее место контролера-кассира с учетом техники безопасности (заправить чековую ленту).
2. Обслужить покупателя в соответствии с требованиями обслуживания.
3. Выполнить следующие кассовые операции:
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 6-00 по второй секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 121- 45 по первой секции и 20-80 по второй секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 12-00 по второй секции и 25-00 по первой секции с промежуточным итогом по чеку;
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 52-33 по второй секции и вычислить сдачу с учетом того, что покупатель внес 100-00;
 - сделать повтор чека;
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 12-00 по первой секции и другого товара по той же цене в третьей секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 100-00 по первой секции, 200-00 по второй секции и аннулировать 5-00 по первой секции;
 - сделать выплату на 55-00 из первой секции;
 - сделать финансовый отчет без гашения;
 - сделать отчет без гашения по первой секции.
4. Заполнить приходный кассовый ордер на денежные средства, полученные 25 сентября 2013 года от Т.И.Пивоваровой (торговая выручка палатки «Мороженое») в сумме 5850-00 по магазину «Магнит» ЗАО Тандер

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Выполняйте задание, соблюдая требования ОТ.
- Время выполнения задания - 30 мин.

Практическое задание № 2

для дифференцированного зачета по учебной практике

Эксплуатация контрольно-кассовой техники

1. Подготовить рабочее место контролера-кассира с учетом техники безопасности (заправить чековую ленту).
2. Обслужить покупателя в соответствии с требованиями обслуживания.

3. Выполнить следующие кассовые операции:

- оформить чек на покупку товара стоимостью 63-45 по второй секции;
- оформить чек на покупку товаров стоимостью 130-15 по первой секции и 28-80 по второй секции;
- оформить чек на покупку товаров стоимостью 112-00 по второй секции и 250-00 по первой секции с промежуточным итогом по чеку;
- оформить чек на покупку товара стоимостью 32-50 по второй секции и вычислить сдачу с учетом того, что покупатель внес 100-00;
- сделать повтор чека;
- оформить чек на покупку товара стоимостью 120-00 по первой секции и другого товара по той же цене в третьей секции;
- оформить чек на покупку товаров стоимостью 300-00 по первой секции, 250-00 по второй секции и аннулировать 50-00 по первой секции;
- сделать выплату на 85-00 из первой секции;
- сделать финансовый отчет без гашения;
- сделать отчет без гашения по второй секции.

4. Заполнить приходный кассовый ордер по магазину «Севан» ООО АМИКО на поступившую выручку от продавца Семеновой Т.Ю. отдела «Игрушки» - 220150-00 от 17 октября 2013 г.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполняйте задание, соблюдая требования ОТ.

Время выполнения задания - 30 мин.

Практическое задание № 3

для дифференцированного зачета по учебной практике

Эксплуатация контрольно-кассовой техники

1. Подготовить рабочее место контролера-кассира с учетом техники безопасности (заправить чековую ленту).
2. Обслужить покупателя в соответствии с требованиями обслуживания.
3. Выполнить следующие кассовые операции:
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 36-00 по третьей секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 61-30 по первой секции и 73-80 по третьей секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 19-00 по второй секции и 33-00 по первой секции с промежуточным итогом по чеку;
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 84-73 по второй секции и вычислить сдачу с учетом того, что покупатель внес 500-00;
 - сделать повтор чека;
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 23-00 по первой секции и другого товара по той же цене в третьей секции;

- оформить чек на покупку товаров стоимостью 90-00 по первой секции, 230-00 по второй секции и аннулировать 30-00 по второй секции;
 - сделать выплату на 45-00 из первой секции;
 - сделать финансовый отчет без гашения;
 - Сделать отчет без гашения по третьей секции.
4. Оформите на специальном бланке акт о возврате денежных сумм покупателю из кассы ЭКР 2102Ф по магазину «Гастроном» ООО Бриз за 21 октября 2013 г. от кассира Савиной Т.Ю. по следующим секциям:
1. «Бакалея» - на сумму 45-00, номер чека 12;
 2. «Фрукты-овощи» - на сумму 207-25, номер чека 21;
 3. «Вино-водка» - на сумму 850-90, номер чека 33;
 4. «Гастрономия» - на сумму 402-50, номер чека 84.

Фамилия, имена и отчества возьмите произвольные.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполняйте задание, соблюдая требования ОТ.

Время выполнения задания - 30 мин.

Практическое задание № 4

для дифференцированного зачета по учебной практике

Эксплуатация контрольно-кассовой техники

1. Подготовить рабочее место контролера-кассира с учетом техники безопасности (заправить чековую ленту).
2. Обслужить покупателя в соответствии с требованиями обслуживания.
3. Выполнить следующие кассовые операции:
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 66-00 по четвертой секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 141-25 по первой секции и 40-40 по второй секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 112-00 по второй секции и 53-00 по первой секции с промежуточным итогом по чеку;
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 94-73 по второй секции и вычислить сдачу с учетом того, что покупатель внес 1000-00;
 - сделать повтор чека;
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 82-00 по первой секции и другого товара по той же цене в третьей секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 130-00 по первой секции, 90-00 по второй секции и аннулировать 15-00 по первой секции;
 - сделать выплату на 85-00 из первой секции;
 - сделать финансовый отчет без гашения;
 - сделать отчет без гашения по четвертой секции.
4. Оформите на специальном бланке акт о возврате денежных сумм покупателю из кассы ЭКР 2102Ф по магазину «Малинка» ООО Успех за 25 октября от кассира Кочетовой А.А. по следующим секциям:
 1. «Бакалея» - на сумму 85-00, номер чека 11;

2. «Фрукты-овощи» - на сумму 107-35, номер чека 19;
3. «Вино-водка» - на сумму 450-50, номер чека 33;
4. «Гастрономия» - на сумму 432-38, номер чека 84.

Фамилия, имена и отчества возьмите произвольные.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Выполняйте задание, соблюдая требования ОТ.
- Время выполнения задания - 30 мин.

Практическое задание № 5
для дифференцированного зачета по учебной практике
Эксплуатация контрольно-кассовой техники

1. Подготовить рабочее место контролера-кассира с учетом техники безопасности (заправить чековую ленту).
2. Обслужить покупателя в соответствии с требованиями обслуживания.
3. Выполнить следующие кассовые операции:
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 35-00 по второй секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 114-70 по первой секции и 84-80 по второй секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 38-50 по второй секции и 25-00 по первой секции с промежуточным итогом по чеку;
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 352-33 по второй секции и вычислить сдачу с учетом того, что покупатель внес 500-00;
 - сделать повтор чека;
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 36-00 по первой секции и другого товара по той же цене в третьей секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 99-00 по первой секции, 399-00 по второй секции и аннулировать 99-00 по первой секции;
 - сделать выплату на 352-33 из второй секции;
 - сделать финансовый отчет без гашения;
 - сделать отчет без гашения по секциям.
4. Выполнить отчеты кассира по следующим данным:
 - остаток на начало дня – 236-50;
 - выручка отдела «Гастрономия» - 7324-20;
 - «Кондитерский» - 4244-93;
 - «Ликероводочный» - 11733-20;
 - «Сопутствующие товары» - 1350-24;
 - выдана заработная плата продавцу Чичиковой Г.П. – 1200-00;
 - выданы отпускные уборщице Люлькиной И.П. – 650-00;
 - сдано в банк – 26000-00;
 - покупка электролампочек, моющих средств – 90-00;
 - внесена недостача продавцом Бузиной Г.А. – 56-00;

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Выполняйте задание, соблюдая требования ОТ.
- Время выполнения задания - 30 мин.

Практическое задание № 6
для дифференцированного зачета по учебной практике
Эксплуатация контрольно-кассовой техники

1. Подготовить рабочее место контролера-кассира с учетом техники безопасности (заправить чековую ленту).
2. Обслужить покупателя в соответствии с требованиями обслуживания.
3. Выполнить следующие кассовые операции:
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 76-00 по второй секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 21-25 по первой секции и 120-50 по второй секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 120-00 по второй секции и 125-00 по первой секции с промежуточным итогом по чеку;
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 152-13 по второй секции и вычислить сдачу с учетом того, что покупатель внес 1000-00;
 - сделать повтор чека;
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 32-00 по первой секции и другого товара по той же цене в третьей секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 220-00 по первой секции, 99-00 по второй секции и аннулировать 45-00 по первой секции;
 - сделать выплату на 155-00 из первой секции;
 - сделать финансовый отчет без гашения;
 - сделать отчет без гашения по первой секции.
4. Заполните препроводительную ведомость и покупную опись сдаваемых наличных денег в банк, используя следующие данные:

Сумка № 123/45;
Дата - на текущий день;
От кого - бухгалтер (свои фамилия, имя, отчество), Магазин "СПАР", ООО "Сладкая жизнь", Счет № 20202810100000000010;
Получатель - ООО "МММММ", счет 40702810700000000550; ИНН - 7713127718, КПП 771301001, р/счет № 40702810700000000550, ОКATO 1145277568;
Наименование банка-вносителя - ЗАО АКБ «ПРОМСТРОЙБАНК», БИК 04452126;
Наименование банка-получателя - ЗАО АКБ «ПРОМСТРОЙБАНК», БИК 04452126;
Сумма прописью -;
Источник поступления - Продажа товара за день
1000-00 – 176 листов; 100-00 – 178 листов;
50-00 – 634 листа; 10-00 – 1239 листов;
5000-00 – 102 листа; 500-00 – 112 листов;

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Выполняйте задание, соблюдая требования ОТ.
- Время выполнения задания - 30 мин.

Практическое задание № 7
для дифференцированного зачета по учебной практике
Эксплуатация контрольно-кассовой техники

1. Подготовить рабочее место контролера-кассира с учетом техники безопасности (заправить чековую ленту).
2. Обслужить покупателя в соответствии с требованиями обслуживания.
3. Выполнить следующие кассовые операции:
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 17-00 по второй секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 21-15 по первой секции и 202-27 по второй секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 82-00 по второй секции и 250-00 по первой секции с промежуточным итогом по чеку;
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 502-99 по второй секции и вычислить сдачу с учетом того, что покупатель внес 5000-00;
 - сделать повтор чека;
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 19-00 по первой секции и другого товара по той же цене в третьей секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 110-00 по первой секции, 299-00 по второй секции и аннулировать 75-00 по первой секции;
 - сделать выплату на 500-00 из первой секции;
 - сделать финансовый отчет без гашения;
 - сделать отчет без гашения по секциям.
4. Заполните журнал кассира-операциониста по магазину «Калинка» ООО Бриз, используя ваши данные, полученные при выполнении отчета без гашения. Дату, фамилию, имя, отчество кассира выберите самостоятельно.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Выполняйте задание, соблюдая требования ОТ.
- Время выполнения задания - 30 мин.

Практическое задание № 8
для дифференцированного зачета по учебной практике
Эксплуатация контрольно-кассовой техники

1. Подготовить рабочее место контролера-кассира с учетом техники безопасности (заправить чековую ленту).
2. Обслужить покупателя в соответствии с требованиями обслуживания.
3. Выполнить следующие кассовые операции:
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 29-00 по второй секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 341-45 по первой секции и 220-90 по второй секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 112-00 по второй секции и 325-00 по первой секции с промежуточным итогом по чеку;

- оформить чек на покупку товара стоимостью 252-33 по второй секции и вычислить сдачу с учетом того, что покупатель внес 1000-00;
 - сделать повтор чека;
 - оформить чек на покупку товара стоимостью 102-00 по первой секции и другого товара по той же цене в третьей секции;
 - оформить чек на покупку товаров стоимостью 10-00 по первой секции, 100-00 по второй секции и аннулировать 10-00 по первой секции;
 - сделать выплату на 55-00 из первой секции;
 - сделать финансовый отчет без гашения;
 - сделать отчет без гашения по второй секции
4. Оформите расходный кассовый ордер по магазину «Все для вашего хозяйства» ЗАО «ХозТорг» для экспедитора Н.Г.Иващенко в сумме 3500-00 на приобретение канцтоваров от 19 ноября 2015 г.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Выполняйте задание, соблюдая требования ОТ.
- Время выполнения задания - 30 мин.

Практическое задание № 1 для экзамена (квалификационного)

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

1. Организовать рабочее место контролера-кассира с учетом техники безопасности.
2. Подготовить контрольно-кассовую машину к работе (заправить чековую ленту).
3. Произвести расчет с покупателями:
 - йогурт «Фрогурт» 1/150гр. – 2 упаковки по цене 19-00;
 - молоко 2,5 % жирности 1 литр – 2 пакета по цене 38-70;
 - сметана 1/500 – 3 упаковки по цене 32-70;

Деньги покупателя – 500-00
4. Выполнить отчета кассира по следующим данным:
 - остаток на начало дня – 236-50;
 - выручка отдела «Гастрономия» - 7324-20;
 - «Кондитерский» - 4244-93;
 - «Ликероводочный» - 11733-20;
 - «Сопутствующие товары» - 1350-24;
 - выдана заработная плата продавцу Чичиковой Г.П. – 1200-00;
 - выданы отпускные уборщице Люлькиной И.П. – 650-00;
 - сдано в банк – 23000-00;
 - покупка электролампочек, моющих средств – 90-00;
 - внесена недостача продавцом Бузиной Г.А. – 56-00;
5. Заполнить приходный кассовый ордер по магазину «Севан» ООО АМИКО на поступившую выручку от продавца Семеновой Т.Ю. отдела «Игрушки» - 220150-00 от 17 октября 2013 г.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Выполняйте задание, соблюдая требования ОТ.
- Время выполнения задания - 30 мин.

Практическое задание № 2
для экзамена (квалификационного)

Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

1. Организовать рабочее место контролера-кассира с учетом техники безопасности.
2. Подготовить контрольно-кассовую машину к работе (заправить чековую ленту).
3. Произвести расчет с покупателями:
 - масло растительное «Слобода» - 2 бутылки по цене 58-00;
 - горошек зеленый - 2 банки по цене 34-80;
 - сахар-песок 2 кг по цене 27-80Деньги покупателя – 1000-00.
4. Оформите на специальном бланке акт о возврате денежных сумм покупателю из кассы ЭКР 2102Ф по магазину «Калинка» ООО «Бриз» за 21 декабря 2013 г. от кассира Савиной Т.Ю. по следующим секциям:
 - «Бакалея» - на сумму 45-00, номер чека 12;
 - «Фрукты-овощи» - на сумму 207-25, номер чека 21;
 - «Вино-водка» - на сумму 850-90, номер чека 33;
 - «Гастрономия» - на сумму 402-50, номер чека 84.Фамилия, имена и отчества возьмите произвольные.
5. Оформите расходный кассовый ордер по магазину «Все для вашего хозяйства» ООО «НижХозТорг» для экспедитора Н.Г.Иващенко в сумме 3500-00 на приобретение канцтоваров от 19 декабря 2013 г.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Выполняйте задание, соблюдая требования ОТ.
- Время выполнения задания - 30 мин.

Практическое задание № 3
для экзамена (квалификационного)

Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

1. Организовать рабочее место контролера-кассира с учетом техники безопасности.
2. Подготовить контрольно-кассовую машину к работе (заправить чековую ленту).
3. Произвести расчет с покупателями:
 - колбаса «Краковская» - 0,750кг по цене 315 -00;
 - сыр «Российский» - 0,300кг по цене 284-00;
 - минеральная вода «Сарова» 1,5 л.- 3 бутылки по цене 22-00Деньги покупателя – 1000-00
4. Оформить расходный кассовый ордер на выдачу в подотчет денежной суммы 2500-00 по магазину «Магнит» ООО «Тандер» на приобретение канцтоваров экспедитору

Иващенко Н.Г. (датой считать день выписки).

5. Заполните журнал кассира-операциониста по магазину «Калинка» ООО «Бриз» по кассовой машине ЭКР 2102Ф, используя данные:

Показания суммирующих денежных счетчиков в начале смены составили	00-00
Показания суммирующих денежных счетчиков в конце смены составили	45000-00
Вы дано по расходному ордеру	3500-00
По возвращенным чекам выплачено	1200-00
Номер контрольного счетчика	0001

Дату, фамилию, имя, отчество кассира выберите самостоятельно.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
 2. Выполняйте задание, соблюдая требования ОТ.
- Время выполнения задания - 30 мин.

Практическое задание № 4
для экзамена (квалификационного)

Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

1. Организовать рабочее место контролера-кассира с учетом техники безопасности.
2. Подготовить контрольно-кассовую машину к работе (заправить чековую ленту).
3. Произвести расчет с покупателями:
 - батон нарезной – 2 батона по цене 23-00;
 - макароны- 2, 270кг по цене 32-60;
 - крупа рисовая -1,200кг по цене 39-80Деньги покупателя– 5000-00
4. Заполнить покупную опись, подсчитать сумму выручки по следующим данным:
100рублей – 265 шт., 50рублей – 243 шт., 10рублей – 1175 шт., 500рублей – 115 шт.,
1000рублей – 362 шт.
5. Оформите на специальном бланке акт о возврате денежных сумм покупателю из кассы ЭКР 2102Ф по магазину «Малинка» ООО Успех за 25 октября от кассира Кочетовой А.А. по следующим секциям:
 - «Бакалея» - на сумму 85-00, номер чека 11;
 - «Фрукты-овощи» - на сумму 107-35, номер чека 19;
 - «Вино-водка» - на сумму 450-50, номер чека 33;
 - «Гастрономия» - на сумму 432-38, номер чека 84.

Фамилия, имена и отчества возьмите произвольные.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполняйте задание, соблюдая требования ОТ.

Время выполнения задания - 30 мин.

Практическое задание № 5
для экзамена (квалификационного)
по ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

1. Организовать рабочее место контролера-кассира с учетом техники безопасности.
2. Подготовить контрольно-кассовую машину к работе (заправить чековую ленту).
3. Произвести расчет с покупателями:
 - творог – 3 пачки по цене 31-00;
 - кефир – 2 пакета по цене 29-50;
 - маргарин сливочный – 5 шт. по цене 7-90;

Деньги покупателя – 500-00

4. Выполнить отчета кассира по следующим данным:
 - остаток на начало дня – 236-50;
 - выручка отдела «Гастрономия» - 7324-20;
 - «Кондитерский» - 4244-93;
 - «Ликероводочный» - 11733-20;
 - «Сопутствующие товары» - 1350-24;
 - выдана заработная плата продавцу Чичиковой Г.П. – 1200-00;
 - выданы отпускные уборщице Люлькиной И.П. – 650-00;
 - сдано в банк – 23000-00;
 - покупка электролампочек, моющих средств – 90-00;
 - внесена недостача продавцом Бузиной Г.А. – 56-00;
5. Оформить приходный кассовый ордер по следующим данным:
Поступила выручка отдела «Гастрономия», магазина «Весна» ООО «Водолей» в сумме 12626-24 руб. от контролера-кассира Ивановой Н.Г. (датой считать день выписки)

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполняйте задание, соблюдая требования ОТ.

Время выполнения задания - 30 мин.

Практическое задание № 6
для экзамена (квалификационного)
по ПМ.03 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

1. Организовать рабочее место контролера-кассира с учетом техники безопасности.
2. Подготовить контрольно-кассовую машину к работе (заправить чековую ленту).
3. Произвести расчет с покупателями:
 - творог – 3 пачки по цене 31-00
 - кефир – 2 пакета по цене 29-50
 - маргарин сливочный – 5 шт. по цене 7-90

Деньги покупателя – 1000-00

4. Выполнить отчета кассира по следующим данным:

- остаток на начало дня – 130-00;
- выручка отдела «Гастрономия» - 17324-00;
 - «Кондитерский» - 14244-00;
 - «Ликероводочный» - 21733-00;
 - «Сопутствующие товары» - 1350-00;
- выдана заработная плата продавцу Чичиковой Г.П. – 4200-00;
- выданы отпускные уборщице Люлькиной И.П. – 2650-00;
- сдано в банк – 42000-00;
- покупка электролампочек, моющих средств – 290-00;
- внесена недостача продавцом Бузиной Г.А. – 356-00;

5. Заполнить покупную опись, подсчитать сумму выручки по следующим данным:

100рублей – 265 шт., 50рублей – 243 шт., 10рублей – 1175 шт., 500рублей – 115 шт.,
1000рублей – 362 шт.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполняйте задание, соблюдая требования ОТ.

Время выполнения задания - 30 мин.