

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОЦЕНКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Продавец продовольственных товаров»

2 квалификационный разряд

ОДОБРЕН
Предметно-цикловой комиссией
Председатель ПЦК
_____ М.Н. Климпущ
Протокол от 28 ноября 2019 г. № 4

СОГЛАСОВАН
Директор ИП Воробьева С.В.
магазин «Солнышко»
_____ С.В. Воробьева
« ____ » _____ 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР

Н.С. Ванюкова
28 ноября 2019 г.

Комплект оценочных средств разработан для оценки профессиональной квалификации - «Продовольственных товаров» 2 квалификационный разряд

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчики:

Субботина Елена Петровна – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Галеева Нина Сергеевна – заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Эксперт:

С.В. Воробьева, директор ИП Воробьева С.В. магазин «Солнышко»

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт комплекта оценочных средств	4
1.1	Область применения	4
1.2	Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена	4
1.3	Инструменты для практического этапа экзамена	4
1.4	Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	6
2	Оценочные средства для профессионального экзамена	16
2.1	Оценочные средства для теоретического этапа профессионального экзамена	16
2.2	Эталон ответов к оценочным средствам для теоретического этапа профессионального экзамена	
2.3	Оценочные средства для практического этапа профессионального экзамена	33
3	Экспертные листы экзаменаторов	54
4	Задание для оформления портфолио	63
5	Заключение о присвоении квалификации	64

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки квалификации «*Продавец продовольственных товаров*» Код по ОКВЭД: 52.2 (Код 17353)

Уровень квалификации – 2 квалификационный разряд

1.2 Перечень проверяемых профессиональных компетенций

Вид деятельности (Код ОКВЭД 52, Подкласс 52.2) (группы, подгруппы)	Профессиональные компетенции (характеристика работ) (практический опыт – умения - знания)
Код ОКВЭД 52.21 Группа 1 Розничная торговля фруктами, овощами и картофелем Подгруппы: - розничную торговлю свежими фруктами, овощами, орехами и картофелем Эта группировка не включает: - розничную торговлю консервированными фруктами, овощами, орехами	Иметь практический опыт в реализации товара покупателю
	ПО 1.1 Реализация товара: - нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров; - подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки.
	ПО 1.2. Контроль: - своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности; - исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте.
	ПО 1.3. Подготовка товаров к продаже: - проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; - распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров.
	ПО 1.4. Подготовка рабочего места: - проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и правка инструмента; - установка весов.
	ПО 1.5. Получение и размещение упаковочного материала.
	ПО 1.6. Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
	ПО 1.7. Заполнение и прикрепление ярлыков цен.
	ПО 1.8. Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке.
	ПО 1.9. Уборка нереализованных товаров и тары.
	ПО 1.10. Подготовка товаров к инвентаризации.
	Уметь осуществлять обслуживание покупателей
	У 2.1. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров.
	У 2.2. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента.
	У 2.3. Участие в получении товаров.
	У 2.4. Уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости).
	У 2.5. Оформление на прилавочных и внутри магазинных витрин, контроль их состояния.
	У 2.6. Изучение спроса покупателей.
	Знать:
	З 1.1. Ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров
З 1.2. Нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок	

	их списания
	3 1.3. Правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования
	3 1.4. Приемы и методы обслуживания покупателей
	3 1.5. Методы сокращения товарных потерь и затрат труда.
Код ОКВЭД 52.22	Иметь практический опыт в реализации товара покупателю
Группа 2	ПО 2.1.1 Реализация товара:
Розничная торговля мясом, мясом птицы, продуктами и консервами из мяса и мяса птицы	- нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров; - подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки.
Подгруппы:	ПО 2.1.2. Контроль:
Розничную торговлю мясом животных и птиц, являющихся объектом охоты (мясом дичи)	- своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности; - исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте.
Розничную торговлю продуктами и консервами из мяса дичи	ПО 2.1.3. Подготовка товаров к продаже:
Розничная торговля мясом и мясом птицы, включая субпродукты	- проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; - распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров.
Розничная торговля продуктами из мяса и мяса птицы	ПО 2.1.4. Подготовка рабочего места:
Розничная торговля консервами из мяса и мяса птицы	- проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и правка инструмента; - установка весов.
	ПО 2.1.5. Получение и размещение упаковочного материала.
	ПО 2.1.6. Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
	ПО 2.1.7. Заполнение и прикрепление ярлыков цен.
	ПО 2.1.8. Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке.
	ПО 2.1.9. Уборка нереализованных товаров и тары.
	ПО 2.1.10. Подготовка товаров к инвентаризации.
	Уметь осуществлять обслуживание покупателей
	У 2.2.1. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров.
	У 2.2.2. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента.
	У 2.2.3. Участие в получении товаров.
	У 2.2.4. Уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости).
	У 2.2.5. Оформление на прилавочных и внутри магазинных витрин, контроль их состояния.
	У 2.2.6. Изучение спроса покупателей.
	Знать:
	З 2.1. Ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров
	З 2.2. Нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания
	З 2.3. Правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования
	З 2.4. Приемы и методы обслуживания покупателей
	З 2.5. Методы сокращения товарных потерь и затрат труда.
Код ОКВЭД 52.23	Иметь практический опыт в реализации товара покупателю
Группа 3	ПО 3.1.1 Реализация товара:
Розничная торговля рыбой, ракообразными и моллюсками	- нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров; - подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки.

<p>Подгруппы: Розничная торговля рыбой и морепродуктами Розничная торговля консервами из рыбы и морепродуктов</p>	<p>ПО 3.1.2. Контроль: - своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности; - исправности и правильности эксплуатации торгового-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте.</p>
	<p>ПО 3.1.3. Подготовка товаров к продаже: - проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; - распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров.</p>
	<p>ПО 3.1.4. Подготовка рабочего места: - проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и правка инструмента; - установка весов.</p>
	<p>ПО 3.1.5. Получение и размещение упаковочного материала.</p>
	<p>ПО 3.1.6. Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.</p>
	<p>ПО 3.1.7. Заполнение и прикрепление ярлыков цен.</p>
	<p>ПО 3.1.8. Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке.</p>
	<p>ПО 3.1.9. Уборка нереализованных товаров и тары.</p>
	<p>ПО 3.1.10. Подготовка товаров к инвентаризации.</p>
	<p>Уметь осуществлять обслуживание покупателей</p>
	<p>У 3.2.1. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров.</p>
	<p>У 3.2.2. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента.</p>
	<p>У 3.2.3. Участие в получении товаров.</p>
	<p>У 3.2.4. Уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости).</p>
	<p>У 3.2.5. Оформление на прилавочных и внутри магазинных витрин, контроль их состояния.</p>
	<p>У 3.2.6. Изучение спроса покупателей.</p>
	<p>Знать:</p>
	<p>З 3.1. Ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и различные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров</p>
	<p>З 3.2. Нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания</p>
<p>З 3.3. Правила эксплуатации обслуживаемого торгового-технологического оборудования</p>	
<p>З 3.4. Приемы и методы обслуживания покупателей</p>	
<p>З 3.5. Методы сокращения товарных потерь и затрат труда.</p>	
<p>Код ОКВЭД 52.24 Группа 4 Розничная торговля хлебом, хлебобулочными и кондитерскими изделиями</p>	<p>Иметь практический опыт в реализации товара покупателю</p>
<p>Подгруппы: Розничная торговля хлебом и хлебобулочными изделиями Розничная торговля кондитерскими изделиями</p>	<p>ПО 4.1.1 Реализация товара: - нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров; - подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки.</p>
	<p>ПО 4.1.2. Контроль: - своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности; - исправности и правильности эксплуатации торгового-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте.</p>
	<p>ПО 4.1.3. Подготовка товаров к продаже: - проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; - распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров.</p>
	<p>ПО 4.1.4. Подготовка рабочего места:</p>

Розничная торговля мучными кондитерскими изделиями Розничная торговля сахаристыми кондитерскими изделиями, включая шоколад Розничная торговля мороженым и замороженными десертами	- проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и правка инструмента; - установка весов.
	ПО 4.1.5. Получение и размещение упаковочного материала.
	ПО 4.1.6. Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
	ПО 4.1.7. Заполнение и прикрепление ярлыков цен.
	ПО 4.1.8. Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке.
	ПО 4.1.9. Уборка нереализованных товаров и тары.
	ПО 4.1.10. Подготовка товаров к инвентаризации.
	Уметь осуществлять обслуживание покупателей
	У 4.2.1. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров.
	У 4.2.2. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента.
	У 4.2.3. Участие в получении товаров.
	У 4.2.4. Уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости).
	У 4.2.5. Оформление на прилавочных и внутри магазинных витрин, контроль их состояния.
	У 4.2.6. Изучение спроса покупателей.
	Знать:
	З 4.1. Ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров
	З 4.2. Нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания
	З 4.3. Правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования
	З 4.4. Приемы и методы обслуживания покупателей
	З 4.5. Методы сокращения товарных потерь и затрат труда.
Код ОКВЭД 52.25 Группа 5 Розничная торговля алкогольными и другими напитками Подгруппы: Розничная торговля алкогольными напитками, включая пиво Розничная торговля безалкогольными напитками Эта группировка включает: - розничную торговлю фруктовыми и овощными соками, минеральной водой и прочими безалкогольными напитками	Иметь практический опыт в реализации товара покупателю
	ПО 5.1.1 Реализация товара: - нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров; - подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки.
	ПО 5.1.2. Контроль: - своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности; - исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте.
	ПО 5.1.3. Подготовка товаров к продаже: - проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; - распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров.
	ПО 5.1.4. Подготовка рабочего места: - проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и правка инструмента; - установка весов.
	ПО 5.1.5. Получение и размещение упаковочного материала.
	ПО 5.1.6. Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
	ПО 5.1.7. Заполнение и прикрепление ярлыков цен.
	ПО 5.1.8. Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке.
	ПО 5.1.9. Уборка нереализованных товаров и тары.
	ПО 5.1.10. Подготовка товаров к инвентаризации.

	<p>Уметь осуществлять обслуживание покупателей</p> <p>У 5.2.1. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров.</p> <p>У 5.2.2. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента.</p> <p>У 5.2.3. Участие в получении товаров.</p> <p>У 5.2.4. Уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости).</p> <p>У 5.2.5. Оформление на прилавочных и внутри магазинных витрин, контроль их состояния.</p> <p>У 5.2.6. Изучение спроса покупателей.</p> <p>Знать:</p> <p>З 5.1. Ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров</p> <p>З 5.2. Нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания</p> <p>З 5.3. Правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования</p> <p>З 5.4. Приемы и методы обслуживания покупателей</p> <p>З 5.5. Методы сокращения товарных потерь и затрат труда.</p>
<p>Код ОКВЭД 52.26 Группа 6 Розничная торговля табачными изделиями</p>	<p>Иметь практический опыт в реализации товара покупателю</p> <p>ПО 6.1.1 Реализация товара: - нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров; - подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки.</p> <p>ПО 6.1.2. Контроль: - своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности; - исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте.</p> <p>ПО 6.1.3. Подготовка товаров к продаже: - проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; - распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров.</p> <p>ПО 6.1.4. Подготовка рабочего места: - проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и правка инструмента; - установка весов.</p> <p>ПО 6.1.5. Получение и размещение упаковочного материала.</p> <p>ПО 6.1.6. Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.</p> <p>ПО 6.1.7. Заполнение и прикрепление ярлыков цен.</p> <p>ПО 6.1.8. Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке.</p> <p>ПО 6.1.9. Уборка нереализованных товаров и тары.</p> <p>ПО 6.1.10. Подготовка товаров к инвентаризации.</p> <p>Уметь осуществлять обслуживание покупателей</p> <p>У 6.2.1. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров.</p> <p>У 6.2.2. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента.</p> <p>У 6.2.3. Участие в получении товаров.</p> <p>У 6.2.4. Уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости).</p> <p>У 6.2.5. Оформление на прилавочных и внутри магазинных витрин,</p>

	контроль их состояния.
	У 6.2.6. Изучение спроса покупателей.
	Знать:
	З 6.1. Ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров
	З 6.2. Нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания
	З 6.3. Правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования
	З 6.4. Приемы и методы обслуживания покупателей
	З 6.5. Методы сокращения товарных потерь и затрат труда.
Код ОКВЭД 52.27	Иметь практический опыт в реализации товара покупателю
Группа 7	ПО 7.1.1 Реализация товара:
Прочая розничная торговля пищевыми продуктами в специализированных магазинах	- нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров;
Подгруппы:	- подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки.
Розничная торговля молочными продуктами и яйцами	ПО 7.1.2. Контроль:
Розничная торговля молочными продуктами	- своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности;
Розничная торговля яйцами	- исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте.
Розничная торговля пищевыми маслами и жирами	ПО 7.1.3. Подготовка товаров к продаже:
Розничная торговля животными маслами и жирами	- проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки;
Розничная торговля мукой и макаронными изделиями	- распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров.
Розничная торговля крупами	ПО 7.1.4. Подготовка рабочего места:
Розничная торговля консервированными фруктами, овощами, орехами и т.п.	- проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и правка инструмента;
Розничная торговля сахаром	- установка весов.
Розничная торговля солью	ПО 7.1.5. Получение и размещение упаковочного материала.
Розничная торговля чаем, кофе, какао	ПО 7.1.6. Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
	ПО 7.1.7. Заполнение и прикрепление ярлыков цен.
	ПО 7.1.8. Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке.
	ПО 7.1.9. Уборка нереализованных товаров и тары.
	ПО 7.1.10. Подготовка товаров к инвентаризации.
	Уметь осуществлять обслуживание покупателей
	У 7.2.1. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров.
	У 7.2.2. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента.
	У 7.2.3. Участие в получении товаров.
	У 7.2.4. Уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости).
	У 7.2.5. Оформление на прилавочных и внутри магазинных витрин, контроль их состояния.
	У 7.2.6. Изучение спроса покупателей.
	Знать:
	З 7.1. Ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров
	З 7.2. Нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания
	З 7.3. Правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования

	3 7.4. Приемы и методы обслуживания покупателей
	3 7.5. Методы сокращения товарных потерь и затрат труда.

II ЗАДАНИЕ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭТАПА

По характеристикам работ «Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров и сопутствующего ассортимента. Получение продовольственных товаров со склада, определение их качества по органолептическим признакам. Составление заявок на ремонт торгово-технологического оборудования. Составление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей. Участие в проведении инвентаризации. Разрешение спорных вопросов с покупателями в отсутствие представителей администрации»

2.1 Описание заданий экзамена

2.1.1 Тестовые задания сформированы в соответствии с проверяемыми декомпозициями трудовых функций

Трудовые функции	Необходимые знания	№ вопроса	Кол-во баллов
3.2.1 Продажа живой, охлажденной, мороженой рыбы	3 3.2.1.1 Товароведная характеристика	8	2
		9	8
		10	2
		11	1
		12	2
		14	4
		21	3
	3.3.2.1.1		22
	3 3.2.1.2 Органолептические показатели и дефекты	13	1
		15	1
		16	1
	3.3.2.1.2		3
	3 3.2.1.3 Расшифровка маркировки	20	12
		24	1
		25	1
	3.3.2.1.3		14
	3 3.2.1.4 Упаковка. Условия хранения и сроки реализации	17	2
		18	1
		19	2
	3.3.2.1.4		5
	3 3.2.1.5 Нормативно-техническая документация	28	4
		29	4
3.3.2.1.5		8	
	ИТОГО по ТФ 3.2.1		52
3.2.2 Продажа соленой, копченой,	3 3.2.2.1 Товароведная характеристика	1	2
		30	1
		31	1

вяленой, сушеной, маринованной рыбы		32	4
		33	1
		34	3
	3.3.2.2.1		12
	3 3.2.2.2 Органолептические показатели и дефекты	35	1
		36	1
		37	1
		38	3
	3.3.2.2.2		6
	3 3.2.2.3 Расшифровка маркировки	26	1
		27	1
	3.3.2.2.3		2
	3 3.2.2.4 Упаковка. Условия хранения и сроки реализации	39	5
		40	3
3 3.2.2.4		8	
3 3.2.2.5 Нормативно-техническая документация	41	6	
3 3.2.2.5		6	
	ИТОГО по ТФ 3.2.2		34
3.2.3 Продажа икры; нерыбного водного сырья	3 3.2.3.1 Товароведная характеристика	42	4
		43	3
		44	3
	3 3.2.3.1		10
	3 3.2.3.2 Органолептические показатели и дефекты	45	1
		3 3.2.3.2	
	3 3.2.3.3 Расшифровка маркировки	6	3
		3 3.2.3.3	
	3 3.2.3.4 Упаковка. Условия хранения и сроки реализации	46	2
		3 3.2.3.4	
	3 3.2.3.5 Нормативно-техническая документация	47	1
		48	1
3 3.2.3.5		2	
	ИТОГО по ТФ 3.2.3		18
3.2.4 Продажа консервов и пресервов	3 3.2.4.1 Товароведная характеристика	2	1
		49	1
		50	1
	3 3.2.4.1		3
	3 3.2.4.2 Органолептические показатели и дефекты	51	1
		52	4
	3 3.2.4.2		5
	3 3.2.4.3 Расшифровка маркировки	53	3
		3 3.2.4.3	
	3 3.2.4.4 Упаковка. Условия хранения и сроки реализации	54	1
3 3.2.4.4			1
3 3.2.4.5 Нормативно-техническая документация.	55	1	
3 3.2.4.5		1	
	ИТОГО по ТФ 3.2.4		13
3.2.5 Продажа кулинарных	3 3.2.5.1 Товароведная характеристика.	56	5
	3 3.2.5.1		5

изделий рыбы	из	3 3.2.5.2 Органолептические показатели и дефекты.	57	6	
		3 3.2.5.2		6	
		3 3.2.5.3 Расшифровка маркировки.	22	1	
			23	2	
		3 3.2.5.3		3	
		3 3.2.5.4 Упаковка. Условия хранения и сроки реализации.	58	1	
		3 3.2.5.4		1	
		3 3.2.5.5 Нормативно-техническая документация.	59	1	
		3 3.2.5.5		1	
		ИТОГО по ТФ 3.2.5		16	
3.2.6 Продажа балычных изделий		3 3.2.6.1 Товароведная характеристика	60	1	
		3 3.2.6.1		1	
		3 3.2.6.2 Органолептические показатели и дефекты	61	2	
			3 3.2.6.2		2
		3 3.2.6.3 Расшифровка маркировки	62	2	
			3 3.2.6.3		2
		3 3.2.6.4 Упаковка. Условия хранения и сроки реализации	63	3	
			3 3.2.6.4		3
		3 3.2.6.5 Нормативно-техническая документация	64	1	
		3 3.2.6.5		1	
		ИТОГО по ТФ 3.2.6		9	
3.2.7 Продажа свежих овощей, квашеных, соленых и маринованных овощей		3 3.2.7.1 Товароведная характеристика	65	2	
			3 3.2.7.1		2
		3 3.2.7.2 Органолептические показатели и дефекты	66	1	
			3 3.2.7.2		1
		3 3.2.7.3 Расшифровка маркировки	68	8	
			3 3.2.7.3		8
		3 3.2.7.4 Упаковка. Условия хранения и сроки реализации	67	3	
			3 3.2.7.4		3
		3 3.2.7.5 Нормативно-техническая документация	69	1	
		3 3.2.7.5		1	
		ИТОГО по ТФ 3.2.7		15	
3.2.8 Продажа свежих плодов		3 3.2.8.1 Товароведная характеристика	70	3	
			3 3.2.8.1		3
		3 3.2.8.2 Органолептические показатели и дефекты	71	1	
			3 3.2.8.2		1
		3 3.2.8.3 Расшифровка маркировки	73	1	
			3 3.2.8.3		1
		3 3.2.8.4 Упаковка. Условия хранения и сроки реализации	72	1	
			3 3.2.8.4		1
		3 3.2.8.5 Нормативно-техническая документация	74	3	
		3 3.2.8.5		3	
		ИТОГО по ТФ 3.2.8		9	
3.2.9 Продажа орехов		3 3.2.9.1 Товароведная характеристика	75	2	
			3 3.2.9.1		2
		3 3.2.9.2 Органолептические показатели и дефекты	76	1	
			3 3.2.9.2		1

	3 3.2.9.3 Расшифровка маркировки	79	1
	3 3.2.9.3		1
	3 3.2.9.4 Упаковка. Условия хранения и сроки реализации	78	1
	3 3.2.9.4		1
	3 3.2.9.5 Нормативно-техническая документация	77	1
	3 3.2.9.5		1
	ИТОГО по ТФ 3.2.9		6
3.2.10 Продажа овощных консервов	3 3.2.10.1 Товароведная характеристика	80	1
	3 3.2.10.1		1
	3 3.2.10.2 Органолептические показатели и дефекты	81	2
	3 3.2.10.2		2
	3 3.2.10.3 Расшифровка маркировки	82	1
	3 3.2.10.3		1
	3 3.2.10.4 Упаковка. Условия хранения и сроки реализации	83	1
	3 3.2.10.4		1
	3 3.2.10.5 Нормативно-техническая документация	84	1
	3 3.2.10.5		1
	ИТОГО по ТФ 3.2.10		6
3.2.11 Продажа грибов и способа их переработки	3 3.2.11.1 Товароведная характеристика	85	4
	3 3.2.11.1		4
	3 3.2.11.2 Органолептические показатели и дефекты	86	1
	3 3.2.11.2		1
	3 3.2.11.3 Расшифровка маркировки	87	10
	3 3.2.11.3		10
	3 3.2.11.4 Упаковка. Условия хранения и сроки реализации	88	1
	3 3.2.11.4		1
	3 3.2.11.5 Нормативно-техническая документация	89	1
	3 3.2.11.5		1
	ИТОГО по ТФ 3.2.11		17
3.2.12 Продажа спирта, водки, пуншей, напитков десертных, настоек, наливок, ликеров	3 3.2.12.1 Товароведная характеристика	3	1
		4	1
	3 3.2.12.1		2
	3 3.2.12.2 Органолептические показатели и дефекты	90	6
	3 3.2.12.2		6
	3 3.2.12.3 Расшифровка маркировки	91	11
	3 3.2.12.3		11
	3 3.2.12.4 Упаковка. Условия хранения и сроки реализации	5	2
3 3.2.12.4		2	
	3 3.2.12.5 Нормативно-техническая документация	92	1
	3 3.2.12.5		1
	ИТОГО по ТФ 3.2.12		22
3.2.13 Продажа виноградных, плодово-ягодных вин	3 3.2.13.1 Товароведная характеристика	93	1
	3 3.2.13.1		1
	3 3.2.13.2 Основное сырье, знания по показателям качества	94	1
	3 3.2.13.2		1
	3 3.2.13.3 Нормативно-техническая документация	100	1

	З 3.2.13.3		1
	ИТОГО по ТФ 3.2.13		3
3.2.14 Продажа коньячных товаров, игристых и шипучих вин	З 3.2.14.1 Товароведная характеристика	7	1
	З 3.2.14.1		1
	З 3.2.14.2 Основное сырье, знания по показателям качества	95	1
	З 3.2.14.2		1
	З 3.2.14.3 Нормативно-техническая документация	101	2
	З 3.2.14.3		2
	ИТОГО по ТФ 3.2.14		4
3.2.15 Продажа безалкогольных напитков	З 3.2.15.1 Товароведная характеристика	96	1
	З 3.2.15.1		1
	З 3.2.15.2 Основное сырье, знания по показателям качеств	97	1
	З 3.2.15.2		1
	З 3.2.15.3 Нормативно-техническая документация	102	1
	З 3.2.15.3		1
	ИТОГО по ТФ 3.2.15		3
3.2.16 Продажа слабоалкогольных напитков: пива, кваса	З 3.2.16.1 Товароведная характеристика	98	2
	З 3.2.16.1		2
	З 3.2.16.2 Основное сырье, знания по показателям качества	99	6
	З 3.2.16.2		6
	З 3.2.16.3 Нормативно-техническая документация	103	4
	З 3.2.16.3		4
	ИТОГО по ТФ 3.2.16		12
3.2.17 Приемка, хранение и подготовка товаров к продаже	З 3.2.17.1 Правила приемки товаров	104	12
	З 3.2.17.1		12
	З 3.2.17.2 Размещение и хранение товаров и тары в подсобном помещении, организация рабочего места продавца, подготовка товаров к продаже, продажа товаров	105	7
	З 3.2.17.2		7
	З 3.2.17.3 Нормативно-техническая документация	106	6
	З 3.2.17.3		6
	ИТОГО по ТФ 3.2.17		25
3.2.18 Учёт товарно-материальных ценностей	З 3.2.18.1 Знать правила инвентаризации и соблюдать все требования при проведении инвентаризации.	107	4
	З 3.2.18.1		4
	З 3.2.18.2 Нормативно-техническая документация	108	4
	З 3.2.18.2		4
	ИТОГО по ТФ 3.2.18		8
	Итого по обобщенной трудовой функции 3.2		272

Варианты тестовых заданий представлены в Приложении А-1.

Форма вопроса «одиначный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором одного варианта ответа состоит из неполного утверждения с одним ключевым элементом и множеством допустимых заключений, одно из которых являются правильным.

Форма вопроса «множественный выбор» - вопрос закрытой формы с выбором нескольких вариантов ответа состоит из неполного утверждения с несколькими ключевым

элементами и множеством допустимых заключений, несколько из которых являются правильными.

Форма вопроса «установление правильной последовательности» - вопрос на установление правильной последовательности состоит из однородных элементов некоторой группы и четкой формулировки критерия упорядочения этих элементов.

Форма вопроса «установление соответствия» - вопрос на установление соответствия состоит из нескольких групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними. Соответствие устанавливается по принципу 1:1, но не более 1:4 (одному элементу первой группы соответствует от одного до четырех элемент второй группы). Внутри каждой группы все элементы однородные.

Выполнение задания «Тестирование» могут реализовываться посредством применения прикладных компьютерных программ, что обеспечивает возможность генерировать для каждого участника уникальную последовательность заданий, содержащую требуемое количество вопросов из каждого раздела и исключаящую возможность повторения заданий.

При выполнении задания «Тестирование» обучающемуся предоставляется возможность в течение всего времени, отведенного на выполнение задания, вносить изменения в свои ответы, пропускать ряд вопросов с возможностью последующего возврата к пропущенным заданиям.

Общая информация по структуре комплекта оценочных средств:

Количество заданий с одиночным выбором ответа - 56

Количество заданий с множественным выбором ответа - 32

Количество заданий на установление последовательности – 3

Количество заданий на установление соответствия – 17

Время выполнения теоретического этапа экзамена: 90 минут.

III ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭТАПА

3.1 В ходе оценки заданий квалификационного экзамена используются эталоны ответов, на теоретическом этапе – решение тестового задания

3.2 Шкала перевода баллов в оценку:

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	от 272 до 231	отлично
84 - 69	от 230 до 187	хорошо
68 - 53	от 186 до 144	удовлетворительно
Меньше 53 %	143 баллов и ниже	неудовлетворительно

К практической части профессионального экзамена допускаются соискатели, набравшие не менее 144 баллов из 272 возможных баллов.

IV ЗАДАНИЕ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЭТАПА

4.1. Тип задания

Практико-ориентированное задание на выполнение локальной профессиональной задачи в модельных условиях по обобщенной трудовой функции «Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной

ценности отдельных видов продовольственных товаров и сопутствующего ассортимента. Получение продовольственных товаров со склада, определение их качества по органолептическим признакам. Составление заявок на ремонт торгово-технологического оборудования. Составление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей. Участие в проведении инвентаризации. Разрешение спорных вопросов с покупателями в отсутствие представителей администрации».

Практико-ориентированное задание предполагает выполнение задания по четырем трудовым функциям: 3.2.4 Продажа консервов и пресервов, 3.2.7 Продажа свежих овощей, квашеных, солёных и маринованных овощей, 3.2.8 Продажа свежих плодов, 3.2.15 Продажа безалкогольных напитков

4.2. Максимальное время выполнения практического задания: 4,5 часа из них,

Приёмка, расшифровка маркировки, размещение, подготовка к продаже, выкладка продовольственных товаров – 1,5 час.

Продажа продовольственных товаров - 1 час.

Учёт продовольственных товаров, оформление документов – 2 часа.

V РЕГЛАМЕНТ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЭТАПА

5.1 Техника безопасности и охрана труда

В ходе проведения экзамена необходимо руководствоваться следующими нормативными документами, регламентирующими технику безопасности и требования к охране труда при проведении работ, соответствующих заданному виду деятельности, а также реальным условиям работы экзаменуемых:

- Техника безопасности по профессии «Продавец продовольственных товаров», включающая в себя инструкции по охране труда для обучающихся (экзаменуемых) и экспертов (экзаменаторов):

- Общие требования охраны труда
- Требования охраны труда перед началом работы, включающие требования к подготовке инструмента и оборудования к работе
- Требования охраны труда во время работы, включающие требования безопасности при использовании инструмента и оборудования
- Требования охраны труда в аварийных ситуациях
- Требования охраны труда по окончании работ

- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 302н1 от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

(обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

5.2 Сдача экзамена не достигшими совершеннолетия лицами

Продолжительность рабочего времени обучающихся при выполнении заданий квалификационного экзамена должна соответствовать времени, отведенному учебным планом и не превышать продолжительность рабочего дня, установленного трудовым законодательством для соответствующих категорий работников.

Выполнение производственного (физического) труда для обучающихся в возрасте до 16 лет – не более 24 часов в неделю (4 часа в день); в возрасте от 16 до 18 лет – не более 36 часов в неделю (6 часов в день) при 6 дневной рабочей неделе.

5.3 Материально-техническое обеспечение экзамена

Место для проведения экзамена: учебные лаборатории, соответствующее требованиям СНиП к производственным помещениям.

Набор технических средств и расходных материалов для одного экзаменуемого представлен в Приложении Б, обеспечивающий полную организацию рабочего места в учебной лаборатории.

- полный комплект специальной одежды, полностью соответствующий санитарным нормам.

Запрещено использование экзаменуемым собственных технических средств, инструмента и других средств, позволяющих выполнять задания КЭ качественно более просто, значительно усложнять процесс или влиять на валидность его результата каким-либо способом.

5.4 Кадровое обеспечение оценочных мероприятий

5.4.1 Состав экзаменационной комиссии формируется из 3-х человек:

№ п/п	Член экзаменационной комиссии	Требования к квалификации	Обязанности
1	Председатель экзаменационной комиссии, представитель из числа работодателей	Высшее образование по профилю специальности, осуществление соответствующего Профессиональному модулю вида профессиональной деятельности	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания
2	Преподаватель специальных дисциплин, осуществляющий ведение МДК в рамках данного ПМ	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»,	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания

		утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н. Наличие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;	
3	Мастер производственного обучения (руководитель практики), осуществляющий ведение практики по ПМ	Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н. Наличие документов, подтверждающих получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», по направлению подготовки 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций). Наличие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена;	Оценка качества выполнения заданий в соответствии с критериями оценки заявленного задания

5.4.2 Общее руководство и контроль за ходом выполнения экзамена осуществляет мастер производственного обучения /руководитель практики), который:

- осуществляет общее организационно-методическое сопровождение подготовки КЭ, формирует план мероприятий по подготовке и проведению экзамена;
- обеспечивает оснащение площадки для проведения КЭ оборудованием, инструментами и материалами, в соответствии с требованиями к материально-техническому обеспечению экзамена;
- обеспечивает подготовку документации организации и проведения КЭ по обобщенной трудовой функции «Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента» Организация деятельности ЭК осуществляется председателем ЭК.

На время проведения экзамена назначается Технический эксперт (лаборант), отвечающий за техническое состояние оборудования и соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности.

5.4.3 Члены экзаменационной комиссии при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности.

5.4.4 Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании профессионального стандарта (*Продавец продовольственных товаров*, уровень квалификации – 3), определяемых техническим описанием. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с оценочными ведомостями для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную.

5.4.5 Результаты КЭ подводятся путем сложения итоговой оценки каждого из 3-х членов экзаменационной комиссии и выведении среднего балла, который в свою очередь переводится в оценку.

5.4.6 Решение ЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ЭК и членами ЭК. В протоколе записываются: итоговая оценка за КЭ и количество набранных баллов.

5.5 Организация и проведение экзамена

5.5.1 Выполнение заданий КЭ по обобщенной трудовой функции «Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров и сопутствующего ассортимента. Получение продовольственных товаров со склада, определение их качества по органолептическим признакам. Составление заявок на ремонт торгово-технологического оборудования. Составление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей. Участие в проведении инвентаризации. Разрешение спорных вопросов с покупателями в отсутствие представителей администрации» осуществляется в течении 1 рабочего дня и составляет 4,5 часа, из них:

Приёмка, расшифровка маркировки, размещение, подготовка к продаже, выкладка продовольственных товаров – 1,5 час.

Продажа продовольственных товаров - 1 час.

Учёт продовольственных товаров, оформление документов – 2 часа.

5.5.2 Для всех обучающихся (экзаменуемых) предусмотрен единый вариант выполнения заданий, который предоставляется каждому экзаменуемому в печатном виде

2.5.3 Во время проведения КЭ обеденный перерыв не предусмотрен. В случае возникновения внепланового технического перерыва, время на выполнения заданий увеличивается на его срок.

2.5.4 В случае возникновения несчастного случая или болезни экзаменуемого председателем ЭК незамедлительно принимаются действия по привлечению ответственных лиц для оказания медицинской помощи. Далее принимается решение об отстранении

экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене или назначении ему дополнительного времени в пределах времени, предусмотренного планом проведения КЭ.

2.5.5 В случае отстранения экзаменуемого от дальнейшего участия в экзамене ввиду болезни или несчастного случая, ему начисляются баллы за любую завершённую работу.

2.5.6 Вышеуказанные случаи подлежат обязательной регистрации в протоколе учета времени и нештатных ситуаций Приложение Б.

2.5.7 Участник, нарушивший правила поведения на экзамене и чье поведение мешает процедуре проведения экзамена, получает предупреждение с занесением в протокол учета времени и нештатных ситуаций, который подписывается Председателем ЭК и всеми членами ЭК. Потерянное время при этом не компенсируется участнику, нарушившему правило.

2.5.8 После повторного предупреждения участник удаляется с площадки, вносится соответствующая запись в протоколе с подписями Председателя ЭК и всех членов ЭК.

2.5.9 В процессе выполнения заданий экзаменуемые обязаны неукоснительно соблюдать требования ОТ и ТБ. Несоблюдение экзаменуемыми норм и правил ОТ и ТБ может привести к потере баллов в соответствии с критериями оценки. Систематическое и грубое нарушение норм безопасности может привести к временному или окончательному отстранению экзаменуемого от выполнения экзаменационных заданий.

VI ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ЭКЗАМЕНА

6.1 Аспекты оценки «Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров и сопутствующего ассортимента. Получение продовольственных товаров со склада, определение их качества по органолептическим признакам. Составление заявок на ремонт торгово-технологического оборудования. Составление товарных отчетов, актов на брак, недостачу, пересортицу товаров и приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей. Участие в проведении инвентаризации. Разрешение спорных вопросов с покупателями в отсутствие представителей администрации»

В ходе оценки заданий КЭ каждый из критериев оценки оценивается как «1» в случае, если задание выполнено верно или как «0» в случае, если задание не выполнено или выполнено не верно.

Критерии оценки	Количество баллов
Продажа консервов и пресервов	
Показывает подготовку торгового прилавка	1
Показывает подготовку зоны для приемки товара	1
Показывает проверку наименования	1
Показывает проверку по количеству	1
Показывает проверку сорта	1
Показывает проверку цены	1
Показывает проверку состояния упаковки	1
Показывает проверку правильности маркировки	1
Показывает проверку осмотра внешнего вида	1
Показывает проверку расшифровки маркировки в соответствии с ГОСТ	1
Показывает размещение на хранение на торгово – технологическое оборудование с соблюдением правил товарного соседства	1

	У	11
	ПО	11
Показывает распаковку		1
Показывает осмотр внешнего вида		1
Показывает осмотр целостности этикетки		1
Показывает оформление ценника		1
Показывает оформление декоративной выкладки		1
Показывает составление товарного отчета		1
Показывает составление акта на брак		1
Показывает составление акта на недостачу		1
Показывает составление акта на пересортицу товаров		1
Показывает составление приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей		1
	У	10
	ПО	10
Показывает подготовку ККМ к работе		1
Показывает упаковку		1
Показывает подсчет стоимости покупки		1
Показывает проверку реквизитов чека		1
Показывает выдачу покупки		1
Показывает консультирование покупателя		1
Показывает разрешение спорных вопросов		1
Показывает выполнение техники безопасности и охраны труда		1
Показывает составление заявки на ремонт торгово-технологического оборудования		1
Показывает подготовку товаров к инвентаризации		1
Показывает оформление инвентаризационных ярлыков		1
Показывает оформление инвентаризационных описей		1
Показывает оформление акта результатов инвентаризации		1
	У	13
	ПО	13
Продажа свежих овощей, квашеных, соленых и маринованных овощей		
Показывает подготовку торгового прилавка		1
Показывает подготовку весоизмерительного оборудования		1
Показывает подготовку торгового инвентаря		1
Показывает подготовку торговых инструментов		1
Показывает подготовку упаковочного материала		1
Показывает подготовку зоны для приемки товара		1
Показывает подготовку холодильного оборудования		1
Показывает проверку наименования		1
Показывает проверку по количеству		1
Показывает проверку сорта		1
Показывает проверку цены		1
Показывает проверку состояния упаковки		1
Показывает проверку правильности маркировки		1
Показывает проверку осмотра внешнего вида		1
Показывает проверку расшифровки маркировки в соответствии с ГОСТ		1
Показывает размещение на хранение на торгово – технологическое оборудование с соблюдением правил товарного соседства		1
	У	16
	ПО	16
Показывает осмотр внешнего вида		1
Показывает осмотр целостности этикетки		1
Показывает оформление ценника		1
Показывает оформление декоративной выкладки		1
Показывает составление товарного отчета		1
Показывает составление акта на брак		1
Показывает составление акта на недостачу		1
Показывает составление акта на пересортицу товаров		1
Показывает составление приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей		1
	У	9
	ПО	9
Показывает подготовку ККМ к работе		1

Показывает упаковку	1
Показывает взвешивание	1
Показывает подсчёт стоимости покупки	1
Показывает проверку реквизитов чека	1
Показывает выдачу покупки	1
Показывает консультирование покупателя	1
Показывает разрешение спорных вопросов	1
Показывает выполнение техники безопасности и охраны труда	1
Показывает составление заявки на ремонт торгово-технологического оборудования	1
Показывает подготовку товаров к инвентаризации	1
Показывает оформление инвентаризационных ярлыков	1
Показывает оформление инвентаризационных описей	1
Показывает оформление акта результатов инвентаризации	1
	У 14
	ПО 14
Продажа свежих плодов	
Показывает подготовку торгового прилавка	1
Показывает подготовку весоизмерительного оборудования	1
Показывает подготовку торгового инвентаря	1
Показывает подготовку торговых инструментов	1
Показывает подготовку упаковочного материала	1
Показывает подготовку зоны для приемки товара	1
Показывает подготовку холодильного оборудования	1
Показывает проверку наименования	1
Показывает проверку по количеству	1
Показывает проверку сорта	1
Показывает проверку цены	1
Показывает проверку состояния упаковки	1
Показывает проверку правильности маркировки	1
Показывает проверку осмотра внешнего вида	1
Показывает проверку расшифровки маркировки в соответствии с ГОСТ	1
Показывает размещение на хранение на торгово – технологическое оборудование с соблюдением правил товарного соседства	1
	У 16
	ПО 16
Показывает осмотр внешнего вида	1
Показывает осмотр целостности этикетки	1
Показывает оформление ценника	1
Показывает оформление декоративной выкладки	1
Показывает составление товарного отчета	1
Показывает составление акта на брак	1
Показывает составление акта на недостачу	1
Показывает составление акта на пересортицу товаров	1
Показывает составление приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей	1
	У 9
	ПО 9
Показывает подготовку ККМ к работе	1
Показывает упаковку	1
Показывает взвешивание	1
Показывает подсчёт стоимости покупки	1
Показывает проверку реквизитов чека	1
Показывает выдачу покупки	1
Показывает консультирование покупателя	1
Показывает разрешение спорных вопросов	1
Показывает выполнение техники безопасности и охраны труда	1
Показывает составление заявки на ремонт торгово-технологического оборудования	1
Показывает подготовку товаров к инвентаризации	1
Показывает оформление инвентаризационных ярлыков	1
Показывает оформление инвентаризационных описей	1
Показывает оформление акта результатов инвентаризации	1
	У 14

	ПО	14
Продажа безалкогольных напитков		
Показывает подготовку торгового прилавка		1
Показывает подготовку зоны для приемки товара		1
Показывает проверку наименования		1
Показывает проверку по количеству		1
Показывает проверку сорта		1
Показывает проверку цены		1
Показывает проверку состояния упаковки		1
Показывает проверку правильности маркировки		1
Показывает проверку осмотра внешнего вида		1
Показывает проверку расшифровки маркировки в соответствии с ГОСТ		1
Показывает размещение на хранение на торгово – технологическое оборудование с соблюдением правил товарного соседства		1
	У	11
	ПО	11
Показывает распаковку		1
Показывает осмотр внешнего вида		1
Показывает осмотр целостности этикетки		1
Показывает оформление ценника		1
Показывает оформление декоративной выкладки		1
Показывает составление товарного отчета		1
Показывает составление акта на брак		1
Показывает составление акта на недостачу		1
Показывает составление акта на пересортицу товаров		1
Показывает составление приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей		1
	У	10
	ПО	10
Показывает подготовку ККМ к работе		1
Показывает упаковку		1
Показывает подсчет стоимости покупки		1
Показывает проверку реквизитов чека		1
Показывает выдачу покупки		1
Показывает консультирование покупателя		1
Показывает рекомендации покупателям		1
Показывает разрешение спорных вопросов		1
Показывает выполнение техники безопасности и охраны труда		1
Показывает составление заявки на ремонт торгово-технологического оборудования		1
Показывает подготовку товаров к инвентаризации		1
Показывает оформление инвентаризационных ярлыков		1
Показывает оформление инвентаризационных описей		1
Показывает оформление акта результатов инвентаризации		1
	У	14
	ПО	14

6.4. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий

Для прохождения теоретической части экзамена: аудитория, персональные компьютеры с доступом к интернету. В ряде случаев допускается использование бумажного варианта теста в соответствии с регламентом проведения независимой оценки квалификации.

Для прохождения практической части экзамена:

Место для проведения экзамена: помещение, соответствующее требованиям СНиП к учебным помещениям или к розничной торговле.

Торгово – технологическое оборудование, весоизмерительное оборудование, ККМ.

Ассортимент продовольственных товаров согласно трудовых функций: 3.2.4 Продажа консервов и пресервов, 3.2.7 Продажа свежих овощей, квашеных, солёных и маринованных овощей, 3.2.8 Продажа свежих плодов, 3.2.15 Продажа безалкогольных напитков

2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА

2.1 Оценочные средства для теоретического этапа профессионального экзамена

Количество баллов _____

ЭКСПЕРТНЫЙ ЛИСТ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭТАПА

№ группы _____ Профессия/специальность (код) _____

ФИО обучающе(го)йся _____

1. Тип задания - множественный выбор

Выделяют виды посола солёной рыбы в зависимости от ёмкости

- А) вёдерный
- Б) бочковой
- В) баночный
- Г) смешанный

P=2

2. Тип задания - одиночный выбор

Отличие рыбных пресервов от рыбных консервов

- А) в различии состава сырья
- Б) в пресервы добавляют консерванты, а консервы стерилизуют
- В) ничем не отличаются

P=1

3. Тип задания - одиночный выбор

Отличие кремов от ликёров

- А) невысокой крепостью и большим содержанием сахара
- Б) густой вязкой консистенцией
- В) многокомпонентностью состава

P=1

4. Тип задания - одиночный выбор

В зависимости от способа производства вина подразделяют

- А) молодые, без выдержки, выдержанные, марочные, коллекционные
- Б) сортовые, купажные
- В) натуральные, специальные, игристые

P=1

5. Тип задания - множественный выбор

Факторы, от которых зависят требования к упаковке водки

- А) на бутылку наклеивается ценник
- Б) на бутылку наклеивается этикетка
- В) на бутылку наклеивается штрихкод
- Г) на бутылку наклеивается контрэтикетка

P=2

6. Тип задания - множественный выбор

Обязательная информация, которая должна присутствовать в маркировке банок с икрой

- А) дата изготовления
- Б) индекс рыбной промышленности
- В) группа
- Г) номер завода, смены
- Д) химический состав

P=3

7. Тип задания - одиночный выбор

В России название «шампанское» присваивается продукции, выпускаемой

- А) для всех рынков
- Б) для внешнего рынка
- В) для внутреннего рынка

P=1

8. Тип задания - множественный выбор

Живая рыба подразделяется

- А) прудовая
- Б) озёрно-речная
- В) морская

P=2

9. Тип задания - множественный выбор

Виды разделки мороженной рыбы

- А) неразделанная
- Б) обезглавленная
- В) потрошёная с головой
- Г) потрошёная без головы
- Д) кусок
- Е) спинка
- Ж) теша
- З) потрошенная семужной резки
- К) потрошенная жемчужной резки

P=8

10. Тип задания – установить соответствие

<i>Вид разделки</i>	<i>Вид рыбы</i>
1 – неразделанная	А) карповые рыбы, мелкая треска, пикша, навага
2 – потрошённая с головой	Б) осетровые рыбы

P=2

11. Тип задания - одиночный выбор

Рыбы, какого семейства имеют плоское широкое тело

- А) семейство тресковых
- Б) семейство окуневых
- В) семейство камбаловых

P=1

12. Тип задания - множественный выбор

Какие рыбы относят к семейству лососевых

- А) чавыча
- Б) севрюга
- В) пикша
- Г) навага

Д) кета

P=2

13. Тип задания - одиночный выбор

Какого цвета мясо у рыб семейства сельдевых

- А) белое
- Б) красное
- В) розовато-бежевое

P=1

14. Тип задания – установить соответствие

<i>Вид разделки</i>	<i>Характеристика</i>
1 – пласт с головой	А) потрошенная обезглавленная рыба без плавников и хвостовой части, разделанная вдоль позвоночника на две половинки
2 – боковник	Б) рыбу разделяют по спинке от рта до хвоста и удаляют внутренности
3 - кусок	В) тушка потрошёной рыбы, разрезанная поперек на куски
4 - теша	Г) брюшная часть рыбы

P=4

15. Тип задания - одиночный выбор

Рыбу слабую, плавающую на боку или брюшком вверх

- А) немедленно реализуют
- Б) замораживают
- В) солят
- Г) коптят
- Д) вялят

P=1

16. Тип задания - одиночный выбор

Сорта мелкой мороженой рыбы

- А) 1 сорт
- Б) 2 сорт
- В) 3 сорт
- Г) на сорта не делят

P=1

17. Тип задания - множественный выбор

Условия хранения живой рыбы в магазине

- А) два – три дня
- Б) один - два дня
- В) кормят один раз
- Г) кормят два раза
- Д) не кормят

P=2

18. Тип задания - одиночный выбор

При размораживании блока рыбы срок ее реализации

- А) не изменяется
- Б) увеличивается до 3 дней
- В) сокращается до 3 дней
- Г) сокращается до 2 дней

P=1

19. Тип задания - множественный выбор

Сроки хранения живой рыбы зависят

- А) от температуры хранения
- Б) от влажности воздуха
- В) от времени года
- Г) от квалификации работников торговли

P=2

20. Тип задания - множественный выбор

К обязательным основным реквизитам рыбных товаров, подлежащим маркировке в России относятся

- А) полное наименование и адрес производителя рыбного изделия
- Б) наименование продукции и название биологического вида рыбы
- В) полный состав продукции, его пищевая ценность
- Г) надпись «готово к употреблению»
- Д) масса нетто
- Е) дата производства и упаковки, подробный срок годности (дата окончания)
- Ё) условия хранения продукта
- Ж) условия хранения после вскрытия упаковки, срок употребления после вскрытия
- З) сведения о наличии в рыбе ГМО, если их доля более 0,9%
- И) единый знак ТС или ЕАС
- К) информация об упаковке
- Л) штрих-код
- М) информация о потребителе

P=12

21. Тип задания - множественный выбор

Пищевая ценность рыбных товаров определяется:

- А) калорийностью
- Б) содержанием в нём воды
- В) содержанием в нём основных химических веществ
- Г) содержанием в нём биологически активных основных полезных добавок

P=3

22. Тип задания - одиночный выбор

На потребительскую тару с продуктами из рыбы и морепродуктов, подвергающихся перед употреблением дополнительной обработке, наносят надпись

- А) с указанием способа хранения
- Б) с указанием способа изготовления
- В) с указанием способа приготовления

P=1

23. Тип задания – множественный выбор

На ящиках с кулинарными изделиями, полуфабрикатами, изготавливаемыми для торговой сети и других особо скоропортящихся продуктов приводят

- А) приводят условия потребления
- Б) приводят условия хранения
- В) приводят срок хранения

P=2

24. Тип задания - одиночный выбор

Маркировку на ящики со свежемороженой рыбой наносят

- А) на обе торцевые или боковые стенки

Б) на верхнюю крышку

P=1

25. Тип задания - одиночный выбор

На ящиках с охлажденной рыбной продукцией могут быть прикреплены

- А) ярлыки
- Б) ценники
- В) инструкции

P=1

26. Тип задания - одиночный выбор

Маркировку на бочки с продукцией наносят

- А) на дно
- Б) на боковые стенки

P=1

27. Тип задания - одиночный выбор

На ящики дощатые или из гофрированного картона с вяленой, сушеной, копченой, мороженой и другой невлажной продукцией, а также с продукцией, упакованной в пачки, пленочные пакеты, банки, бутылки и флаконы из стекла или полимерных материалов

- А) могут быть наклеены инструкции
- Б) могут быть наклеены этикетки
- В) могут быть наклеены памятки

P=1

28. Тип задания–множественный выбор

Приемка рыбных товаров по количеству и качеству производится в соответствии с

- А) Положением о поставках товаров народного потребления
- Б) Инструкциями о порядке приемки товаров народного потребления по количеству и качеству
- В) Особыми условиями поставки рыбы и рыбных товаров
- Г) ГОСТом 7631-73 "Рыба, продукты из рыбы, морских млекопитающих и беспозвоночных. Правила приемки.
- Д) Правилами реализации и хранения
- Е) Правилами реализации и потребления

P=4

29. Тип задания–множественный выбор

В сопроводительном документе для особо скоропортящихся рыбных товаров (охлажденная рыба, продукция горячего копчения, рыбная кулинария и полуфабрикаты не замороженные) должно быть указано

- А) дата выпуска
- Б) час выпуска
- В) срок реализации
- Г) условия хранения
- Е) условия потребления

P=4

30. Тип задания - одиночный выбор

У каких рыб улучшаются вкусовые качества после посола

- А) тресковые
- Б) сельдевые
- В) осетровые

P=1

31. Тип задания - одиночный выбор

Холодное копчение рыбы проводят при температуре

- А) 10-20 С
- Б) до 40 С
- В) 40-60 С

P=1

32. Тип задания – установить соответствие

<i>Группа ассортимента</i>	<i>Ассортимент рыбы</i>
1 – сельди солёные	А) скумбрия, ставрида, сардина
2 – мелкие сельдевые рыбы	Б) горбуша, кета
3 – лососевые солёные	В) черноспинка, каспийская
4 – прочие соленые рыбы	Г) анчоус, хамса

P=4

33. Тип задания - одиночный выбор

Вяленой называют рыбу

- А) подвергнутую посолу и медленному обезвоживанию в естественных условиях при температуре 15-25С в течение 15-30 суток
- Б) обработанную солью, дымом или специальной жидкостью

P=1

34. Тип задания–множественный выбор

В зависимости от температурного режима различают способы сушки рыбы

- А) холодный
- Б) горячий
- В) метод сублимации
- Г) пресно-сушеный
- Е) солено-сушеный

P=3

35. Тип задания - одиночный выбор

Сорта соленой сельди

- А) высший, 1, 2
- Б) 1, 2, 3
- В) 1,2
- Г) на сорта не делят

P=1

36. Тип задания - одиночный выбор

Допустимые дефекты соленой сельди

- А) лёгкая сбитость чешуи
- Б) пожелтение мяса и неприятный запах
- В) рыхлая, дряблая консистенция

P=1

37. Тип задания - одиночный выбор

Рыба какого копчения может дольше сохранять свои первоначальные качества

- А) горячего
- Б) полугорячего

В) холодного

P=1

38. Тип задания – установить соответствие

<i>Вид рыбы</i>	<i>Дефекты</i>
1 – вяленая, сушеная	А) рапа, сырость, увлажнение
2 – копченая	Б) белобочка, плесень, рапа
3 – соленая	В) ржавчина, загар, сырость

P=3

39. Тип задания–множественный выбор

Соленая рыба поступает в продажу

- А) в бочках
- Б) в металлических банках
- В) в стеклянных банках
- Г) упакованная в полиэтиленовые пакеты под вакуумом
- Д) упакованная в полиэтиленовые пакеты без вакуума
- Е) в лотках

P=5

40. Тип задания – установить соответствие

<i>Вид рыбы</i>	<i>Условия хранения</i>
1 – холодного копчения	А) от -2 до +2, 72 часа
2 – горячего копчения	Б) от 0 до -5, не более 2 месяцев
3 – соленая	В) от -2 до -4, от 5 суток

P=3

41. Тип задания–множественный выбор

К платежным документам на рыбные товары относят

- А) спецификация, подтверждающая, что товар поставлен по номенклатуре и в количестве, предусмотренном контрактом
- Б) сертификат качества, подтверждающий, что товар перед отгрузкой проверен поставщиком на соответствие техническим требованиям контракта
- В) упаковочный лист, в котором указывается, в каких грузовых упаковках содержится какой товар и в каком количестве. Действующими инструкциями рекомендуется все три вида перечисленных документов объединять в единый основной товаросопроводительный документ
- Г) счет-фактура (invoice), указывающий общую стоимость подлежащего оплате поставленного товара
- Д) транспортный документ, подтверждающий принятие товара к перевозке транспортным средством или экспедиторской компанией
- Е) страховой договор или страховой сертификат, подтверждающие, что товар застрахован от транспортных рисков в соответствии с условиями контракта
- Ё) лицензия на право реализации в магазине

P=6

42. Тип задания–множественный выбор

По способу обработки икру классифицируют на

- А) зернистую
- Б) паюсную
- В) ястычную

- Г) пробойную
Д) перебойную

P=4

43. Тип задания – установить соответствие

<i>Вид икры</i>	<i>Характеристика</i>
1 – паюсная	А) готовится из незрелых или перезрелых особей органов рыб-самок
2 – ястычная	Б) готовится из слабых икринок, которые солят в холщевых мешочках для отделения рассола и перемешивают для придания однородной консистенции
3 – соленая	В) от -2 до -4, от 5 суток

P=3

44. Тип задания – установить соответствие

<i>Вид нерыбного водного сырья</i>	<i>Характеристика</i>
1 – лангусты	А) длина 15-70 см, масса до 0,7 кг
2 – кальмары	Б) длина 1,5 м, масса до 40 кг
3 – осьминоги	В) длина 40-70 см, масса 4-5 кг.

P=3

45. Тип задания - одиночный выбор

В икре лососевых рыб какого сорта допускается незначительное количество оболочек лопнувших икринок

- А) 1 сорта
Б) 2 сорта
В) 3 сорта

P=1

46. Тип задания - множественный выбор

Условия хранения икры

- А) при температуре от 0 до – 5С до 10 суток
Б) при температуре от 0 до – 5С до 5 суток
В) при температуре от - 4 до – 6С до 6 месяцев
Г) при температуре от - 4 до – 6С до 9 месяцев

P=2

47. Тип задания - одиночный выбор

Качество тары, маркировка и качество икры, поступившей на склад (базу или другие категории предприятий) или в магазин, проверяется товароведом или материально ответственным лицом

- А) органолептическими методами по показателям, предусмотренным в нормативно-технической документации
Б) физико-химическими методами по показателям, предусмотренным в нормативно-технической документации

P=1

48. Тип задания - одиночный выбор

В каких документах прописаны требования к качеству нерыбного водного сырья

- А) СНиП
Б) СанПиН

- В) ГОСТ
- Г) лицензия

P=1

49. Тип задания - одиночный выбор

Для приготовления консервов рыбу разделывают и удаляют несъедобные части с целью

- А) повышения пищевой ценности продукта
- Б) повышения вкусовых качеств продукта
- В) повышения качества продукта

P=1

50. Тип задания - одиночный выбор

Что входит в состав натуральных консервов кроме рыбы

- А) масло
- Б) масло и соль
- В) соль и специи или только соль

P=1

51. Тип задания - одиночный выбор

Рыбные консервы шпроты и сардины выпускают

- А) 1 сортом
- Б) 2 сортом
- В) высшим сортом
- Г) на сорта не делят

P=1

52. Тип задания - множественный выбор

К реализации не допускаются консервы и презервы, имеющие дефекты

- А) раковины
- Б) пробитые
- В) подтёчные
- Г) с черными пятнами
- Д) заусенции

P=4

53. Тип задания – установить соответствие

<i>Маркировочные ряды</i>	<i>Характеристика</i>
1 – 1 ряд	А) ассортиментный знак (одна-три цифры или буквы)
2 – 2 ряд	Б) смена (один знак), индекс рыбной промышленности буква «Р»
3 – 3 ряд	В) дата изготовления (день, месяц, год – по 2 цифры)

P=3

54. Тип задания - одиночный выбор

Оптимальными режимами хранения рыбных консервов является

- А) температура от 0 до 15С, относительная влажность воздуха 75%
- Б) температура от 5 до 15С, относительная влажность воздуха 75%
- В) температура от 0 до 15С, относительная влажность воздуха 85%

P=1

55. Тип задания - одиночный выбор

В какой нормативно-технической документации предусмотрены методы оценки качества рыбных консервов и презервов

- А) накладная
- Б) договор
- В) сертификат
- Г) лицензия
- Д) ГОСТ

P=1

56. Тип задания – установить соответствие

<i>Кулинарные рыбные изделия</i>	<i>Характеристика</i>
1 – натуральные	А) рыба фаршированная, котлеты жаренные
2 – рыбомучные	Б) пирожки, пончики, кулебяки
3 – продукция из рыбного фарша	В) запеканки
4- продукция из икры рыб	Г) жареная, отварная, печеная, заливная рыба, рулеты, крабовые палочки
5 - рыбомасленные	Д) масло селечное, икорное

P=5

57. Тип задания - множественный выбор

Характеризуя внешний вид кулинарных изделий из рыбы, обращают внимание на

- А) состояние поверхности
- Б) отделку
- В) состояние корочки
- Г) отсутствие отслоения корочки от мякиша
- Д) толщину изделия
- Е) форму изделия
- Ё) красоту оформления

P=6

58. Тип задания - одиночный выбор

Кулинарные изделия из рыбы хранят

- А) при температуре от 0 до -12°C от 12 часов до 1 месяца
- Б) при температуре от 0 до +12°C от 12 часов до 1 месяца

P=1

59. Тип задания - одиночный выбор

Наряду с действующими стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами

- А) Сборники рецептур
- Б) Сборники правил
- В) Сборники комплектующих

P=1

60. Тип задания - одиночный выбор

Отдельные части высокоценных рыб, обработанные посолом, вялением или холодным копчением

- А) балычные изделия
- Б) кулинарные рыбные изделия
- В) балыковые изделия

P=1

61. Тип задания – установить соответствие

<i>Изделия</i>	<i>Характеристика</i>
1 – балычные вяленые изделия из осетровых рыб	А) цвет темный с желтизной
2 – балычные копченые изделия из осетровых рыб	Б) цвет серый

P=2

62. Тип задания - множественный выбор

Изготовитель балычных изделий обязан указывать точные сроки хранения

- А) на маркировке
- Б) в товарно-транспортной накладной
- В) в сертификате соответствия
- Г) в товарном чеке

P=2

63. Тип задания - множественный выбор

Сроки годности изготовитель балычных изделий устанавливает в зависимости

- А) от вида изделия
- Б) температуры хранения
- В) вида упаковки
- Г) влажности воздуха
- Д) вида торгового предприятия

P=3

64. Тип задания - одиночный выбор

В нормативно-технической документации на балычные изделия прописаны

- А) требования к качеству
- Б) требования к количеству
- В) требования к приготовлению

P=1

65. Тип задания – установить соответствие

<i>Группа</i>	<i>Овощи</i>
1 – клубнеплоды	А) морковь, свекла, редис, редька, репа
2 – корнеплоды	Б) топинамбур, батат, картофель

P=2

66. Тип задания - одиночный выбор

Лук-репка и чеснок, поступающие в продажу, должны быть

- А) целыми, неповрежденными, сухими, чистыми, непроросшими, без повреждений и заболеваний с высушенной шейкой не более 5 см., определенного размера
- Б) целыми, неповрежденными, слегка влажными, чистыми, непроросшими, без повреждений и заболеваний с высушенной шейкой не более 5 см., определенного размера
- В) целыми, неповрежденными, сухими, чистыми, непроросшими, без повреждений и заболеваний с высушенной шейкой не более 7 см., определенного размера

P=1

67. Тип задания – установить соответствие

<i>Переработанные овощи</i>	<i>Условия хранения</i>
1 – быстрозамороженные	А) температура от – 1 до + 4С, относительная

	влажность 90-95%
2 – квашенные	Б) температура от -15 до -20С
3- сушеные	В) температура от 5 до 25С, относительная влажность 65-75%

P=3

68. Тип задания - множественный выбор

На этикетках брикетов, пакетов пачек и банок с сушеными фруктами и овощами должны быть обозначены

- А) наименование предприятия-изготовителя и его товарный знак
- Б) наименование и сорт продукта
- В) обозначение стандарта на продукт
- Г) рецептура смесей (для овощных смесей)
- Д) масса нетто
- Е) дата выработки
- Ё) номер смены
- Ж) информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта по нормативно-технической документации на продукцию.
- З) масса упаковки
- И) номер торгового предприятия
- К) номер контролирующей организации

P=8

69. Тип задания - одиночный выбор

При приёмке свежемороженых овощей обязательным документом является

- А) Гост
- Б) ТУ
- В) сертификат качества
- Г) СНиП

P=1

70. Тип задания – установить соответствие

<i>Природный сорт по ботаническим признакам</i>	<i>Название</i>
1 – Природные сорта овощей	А) помологические
2 – Природные сорта винограда	Б) ампелографические
3 – Природные сорта плодов	В) хозяйственно-ботанические

P=3

71. Тип задания - одиночный выбор

Сорта яблок

- А) осенние, зимние
- Б) летние, зимние
- В) летние, осенние, зимние

P=1

72. Тип задания - одиночный выбор

Семечковые плоды хранят при условиях

- А) температура от 10 до + 12С, относительная влажность 75%
- Б) температура от – 2 до - 4С, относительная влажность 85%
- В) температура от 0 до + 4С, относительная влажность 85-90%

P=1

73. Тип задания - одиночный выбор

Обязательна информация о генетически модифицированных плодоовощных продуктах, которую наносят на этикетку в виде надписи

- А) генетически модифицированный
- Б) генетически не модифицированный
- В) модифицированный

P=1

74. Тип задания–множественный выбор

Приемка свежих плодов по количеству и качеству производится в соответствии с

- А) Положением о поставках товаров народного потребления
- Б) Инструкциями о порядке приемки товаров народного потребления по количеству и качеству
- В) Особыми условиями поставки свежих плодов
- Г) ГОСТами
- Д) Правилами реализации и хранения
- Е) Правилами реализации и потребления

P=3

75. Тип задания – установить соответствие

<i>Вид ореха</i>	<i>Вид строения</i>
1 – фундук	А) настоящие
2 – миндаль	Б) костянковые

P=2

76. Тип задания - одиночный выбор

Орехи яйцевидной формы, светло-желтого цвета, с твердой скорлупой, растрескивающейся по шву при полном созревании плода

- А) арахис
- Б) миндаль
- В) фисташки

P=1

77. Тип задания - одиночный выбор

В каком нормативно-техническом документе определены следующие: При приемке в партии орехов допускается: в партии высшего сорта не более 5% орехов 1-го товарного сорта.

Если в партии высшего сорта содержится более 5% 1-го товарного сорта, всю партию переводят в 1-й товарный сорт; в партии 1-го товарного сорта не более 10% орехов 2-го товарного сорта. Если в партии 1-го товарного сорта содержится более 10% 2-го товарного сорта, всю партию переводят во 2-й товарный сорт

- А) накладная
- Б) счёт-фактура
- В) ГОСТ
- Г) сертификат качества

P=1

78. Тип задания - одиночный выбор

Условия хранения орехов

- А) хорошо вентилируемые, сухие помещения, при температуре 15С, относительная влажность 70%
- Б) хорошо вентилируемые, сухие помещения, при температуре 20С, относительная влажность 75%

В) хорошо вентилируемые, сухие помещения, при температуре 15С, относительная влажность 60%

P=1

79. Тип задания - одиночный выбор

Маркировка орехоплодных товаров позволяет

- А) узнать требования к упаковке
- Б) сравнить различные продукты и понять разницу между ними
- В) выявить недостатки

P=1

80. Тип задания - одиночный выбор

К натуральным консервам относятся

- А) солянка грибная
- Б) рагу овощное
- В) кукуруза сахарная

P=1

81. Тип задания – множественный выбор

Дефекты овощных консервов, допускаемые к продаже

- А) бомбаж
- Б) деформация
- В) ржавление
- Г) легкая деформация
- Д) легкая ржавчина
- Е) хлопуша

P=2

82. Тип задания - одиночный выбор

Маркировка импортных овощных консервов дается по правилам

- А) страны-изготовителя
- Б) страны-покупателя
- В) страны-посредника

P=1

83. Тип задания - одиночный выбор

Хранят овощные консервы

- А) при температуре 15С, относительная влажность 70%
- Б) при температуре 20С, относительная влажность 75%
- В) при температуре до 18 С, относительная влажность не более 75%

P=1

84. Тип задания - одиночный выбор

Овощные консервы с недопустимые для реализации дефектами подлежат списанию по

- А) накладной
- Б) счет - фактуры
- В) договора поставки
- Г) акта

P=1

85. Тип задания – установить соответствие

<i>Категория</i>	<i>Вид гриба</i>
1 – категория 1	А) подберезовики, подосиновики, маслята

2 – категория 2	Б) лисички, опята, сыроежки
3 – категория 3	В) свинушки, вешенки, зеленушки
4 – категория 4	Г) белые, грузди, рыжики, трюфели

P=4

86. Тип задания - одиночный выбор

Грибы следует перерабатывать в течение

- А) суток
- Б) дня
- В) 8 часов
- Г) 3 суток

P=1

87. Тип задания - множественный выбор

Маркировка грибов должна содержать

- А) наименование продукта.
- Б) наименование и местонахождение изготовителя
- В) товарный знак изготовителя (при наличии)
- Г) массы нетто
- Д) принадлежность к ботаническому сорту
- Е) товарный сорт (при наличии)
- Ё) дату сбора и дату упаковывания
- Ж) срок хранения
- З) обозначение настоящего стандарта
- И) информацию о подтверждении соответствия
- К) информацию о потребителе

P=10

88. Тип задания - одиночный выбор

Требования к качеству и условиям хранения грибов

- А) аналогичны соответствующих видов плодов
- Б) аналогичны соответствующих видов овощей
- В) аналогичны соответствующих видов плодов и овощей

P=1

89. Тип задания - одиночный выбор

При возникновении недостачи при приемке грибов, в адрес поставщика направляют

- А) рекламу
- Б) договор
- В) претензию

P=1

90. Тип задания - множественный выбор

Не допускается в продажу водка

- А) в грязных бутылках
- Б) с поврежденной этикеткой
- В) с поврежденной укупоркой
- Г) с неровно приклеенной этикеткой
- Д) с осадком
- Е) мутью
- Ё) без аннотации
- Ж) без прокламации

P=6

91. Тип задания - множественный выбор

Обязательными элементами маркировки водок являются:

- А) наименование продукта
- Б) торговая марка
- В) наименование, местонахождение (адрес) изготовителя, упаковщика, экспортера, импортера, наименование страны и места происхождения
- Г) товарный знак изготовителя (при наличии)
- Д) крепость (объемная доля этилового спирта), %
- Е) объем, л
- Ё) наличие ароматизаторов, красителей, подсластителей (при использовании)
- Ж) дата изготовления указывается на оборотной или лицевой стороне этикетки, или контрэтикетки, или на потребительской таре, и срок использования
- З) обозначение нормативного или технического документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт
- И) информация о сертификации
- К) содержание вредных для здоровья веществ по сравнению с обязательными требованиями стандартов и противопоказания к их применению
- Л) масса нетто

P=11

92. Тип задания - одиночный выбор

При реализации водочных изделий торговое предприятие должно иметь

- А) ГОСТ
- Б) договор
- В) претензию
- Г) лицензию

P=1

93. Тип задания - одиночный выбор

Отличие купажных вин от сортовых

- А) крепость
- Б) состав
- В) срок выдержки

P=1

94. Тип задания - одиночный выбор

Сырьем для розового вина является

- А) розовый виноград
- Б) красный виноград
- В) смесь светлого и темного сортов винограда

P=1

95. Тип задания - одиночный выбор

Сырьем для коньяка является

- А) этиловый спирт
- Б) виноградное вино
- В) коньячный спирт

P=1

96. Тип задания - одиночный выбор

По какому признаку подразделяют минеральные воды на столовые, лечебно-столовые, лечебные

- А) по месту производства
- Б) по составу
- В) по назначению и составу

P=1

97. Тип задания - одиночный выбор

Отличие нектара от сока

- А) содержит воду
- Б) содержит пюре, сахар и воду
- В) всегда купажированный

P=1

98. Тип задания – установить соответствие

<i>Вид пива</i>	<i>Характеристика</i>
1 – светлое	А) вкус более сладкий с выраженным привкусом солода
2 – тёмное	Б) отличается выраженным солодовым вкусом с тонкой хмелевой горечью

P=2

99. Тип задания –установление правильной последовательности

Этапы процесса пивоварения

- А) приготовление солода из ячменя
- Б) сбраживание
- В) получение сусла
- Г) выдержка
- Д) розлив
- Е) обработка

P=6

100. Тип задания - одиночный выбор

Сборник основных правил, технологических инструкций и нормативных материалов по производству винодельческой продукции после кризиса 90-х годов в России был разработан в

- А) 1998
- Б) 1995
- В) 2000

P=1

101. Тип задания - множественный выбор

Цель технического регламента на винодельческую продукцию

- А) защита жизни и здоровья граждан
- Б) предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей винодельческой продукции
- В) повышение качества винодельческой продукции

P=2

102. Тип задания - одиночный выбор

Обязательный документ на безалкогольные напитки, правила получения которого регламентированы нормативными актами Таможенного Союза, без которого компании и частные предприниматели не вправе продавать свои изделия в России или ввозить их из-за границы

- А) ГОСТ
- Б) декларация
- В) лицензия

P=1

103. Тип задания - множественный выбор

Значение нормативно-технической и нормативной документации на слабоалкогольные напитки

- А) способствуют всеобщей стандартизации и унификации производства.
- Б) способствуют регламентации деятельности тех или иных служб предприятия
- В) способствуют обеспечению охраны труда на предприятии
- Г) стандартизируют все виды деятельности
- Д) улучшают качество продукции
- Е) улучшают качество жизни

P=4

104. Тип задания –установление правильной последовательности

Действия торговых работников при приёмке товара

- А) Проверить совпадение цен в ТСД и в прайсах.
- Б) Ознакомиться с ТСД и проверить правильность их реквизитов.
- В) Проверить соблюдение температурного режима хранения принимаемого товара.
- Г) Пересчитать количество мест, проверить состояние упаковки и тары.
- Д) Пересчитать или взвесить поочередно весь принимаемый товар, а затем проверить соответствие полученных данных сведениям, указанным в документах.
- Е) Подтвердить приемку, указав на товарных накладных ФИО и подпись сотрудника магазина, поставив печать и дату.
- Ё) При необходимости провести выборочное вскрытие тары и проверить качество и комплектацию продукции.
- Ж) При выявлении недостачи нужно приостановить процесс приемки, ещё раз пересчитать товар и оформить, при необходимости, соответствующий акт.
- З) Проверить маркировку продукции или тары.
- И) Отобразить оприходование продукции в учетной ИТ-системе.
- К) Передать принятую продукцию в зону хранения.
- Л) Ввести в базу штрих коды товаров.

P=12

105. Тип задания – установить соответствие

Метод продажи	Характеристика метода
1- Индивидуальное обслуживание покупателей или продажа товаров через прилавки	А) Покупатели имеют свободный доступ к товарам, открыто выложенным на рабочем месте продавца, самостоятельно отбирают их, пользуясь консультацией и помощью продавца, оплачивают товары в столе упаковок или непосредственно на рабочем месте продавца
2 - Самообслуживание	Б) Покупатели делают предварительный заказ на необходимые им товары через стол заказов или по телефону; в обусловленное время получают товары в магазине или товары им доставляют на дом. Оплата заказов проводится либо предварительно, либо в момент получения заказа
3 - Продажа товаров с открытой выкладкой	В) Все операции по обслуживанию покупателей выполняет продавец

4 - Продажа товаров по заказам	Г) Покупатели имеют свободный доступ к товарам, открыто выложенным в торговом зале, самостоятельно отбирают их в инвентарные корзины или тележки, оплачивают покупки в узле расчета при выходе из магазина (секции)
5 - Продажа товаров по образцам	Д) Покупатели самостоятельно или с помощью продавцов-консультантов выбирают товары по представленным в торговом зале образцам и после оплаты покупки получают их непосредственно в магазине либо им доставляют товары на дом (за дополнительную плату или без нее)
6 - Продажа товаров по каталогам	Е) Вместо натуральных образцов товаров предлагается каталог с их фотографиями и описанием; после выбора товаров и расчетов за него товар доставляется покупателю по почте или завозится курьером
7 - Электронная торговля	Ё) Совершение покупки товаров электронным путем, т.е. с использованием компьютерно-сетевых технологий. Оплаченные товары доставляются либо по почте, либо курьером

P=7

106. Тип задания - множественный выбор

Нормативные документы, регулирующие правила торговли розничных предприятий

- А) Гражданский кодекс РФ
- Б) Закон РФ от 07.02.1992г. N 2300-1 «О защите прав потребителей»
- В) Постановление Правительства РФ от 19 января 1998 г. N 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации»;
- Г) ГОСТ Р 51773-2001 «Розничная торговля. Классификация предприятий»
- Д) ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги розничной торговли, общие требования»
- Е) ГОСТ Р 51305-99 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу»
- Ё) ГОСТы на продовольственные и непродовольственные товары
- Ж) ТУ на продовольственные и непродовольственные товары
- З) Инструкции по охране труда

P=6

107. Тип задания – установление правильной последовательности

Основные этапы проведения инвентаризации

- А) Оформление результатов инвентаризации. На этом этапе данные бухгалтерского учета приводятся в соответствие с результатами инвентаризации, лица, виновные в неправильном учете имущества, привлекаются к административной ответственности.
- Б) Сопоставление данных инвентаризационных описей с данными бухгалтерского учета: выявляются расхождения, составляются сличительные ведомости и определяются причины расхождений.
- В) Взвешивание, обмеривание, подсчет, выявление и проверка фактического наличия имущества и обязательств, а также составление инвентаризационных описей.
- Г) Подготовительный этап

P=4

108. Тип задания - множественный выбор

Нормативное регулирование инвентаризации

2.2 Эталон ответов к оценочным средствам для теоретического этапа профессионального экзамена

Номер вопроса по порядку	Количество баллов (P=)
1	2
2	1
3	1
4	1
5	2
6	3
7	1
8	2
9	8
10	2
11	1
12	2
13	1
14	4
15	1
16	1
17	2
18	1
19	2
20	12
21	3
22	1
23	2
24	1
25	1
26	1
27	1
28	4
29	4
30	1
31	1
32	4
33	1
34	3
35	1
36	1
37	1
38	3
39	5
40	3
41	6
42	4
43	3
44	3
45	1
46	2
47	1
48	1
49	1
50	1
51	1
52	4
53	3
54	1
55	1
56	5

57	6
58	1
59	1
60	1
61	2
62	2
63	3
64	1
65	2
66	1
67	3
68	8
69	1
70	3
71	1
72	1
73	1
74	3
75	2
76	1
77	1
78	1
79	1
80	1
81	2
82	1
83	1
84	1
85	4
86	1
87	10
88	1
89	1
90	6
91	11
92	1
93	1
94	1
95	1
96	1
97	1
98	2
99	6
100	1
101	2
102	1
103	4
104	12
105	7
106	6
107	4
108	4
Всего баллов	272

К практической части профессионального экзамена допускаются соискатели, набравшие не менее 144 балла из 272 возможных баллов.

3. ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ

Критерии оценки	Баллы		Примечания
	1 балл при правильном выполнении условий / или при наличии субкритерия	0 баллов невыполнение условий / или при отсутствии субкритерия	
Продажа консервов и пресервов			
Показывает подготовку торгового прилавка			
Показывает подготовку зоны для приемки товара			
Показывает проверку наименования			
Показывает проверку по количеству			
Показывает проверку сорта			
Показывает проверку цены			
Показывает проверку состояния упаковки			
Показывает проверку правильности маркировки			
Показывает проверку осмотра внешнего вида			
Показывает проверку расшифровки маркировки в соответствии с ГОСТ			
Показывает размещение на хранение на торговом – технологическом оборудовании с соблюдением правил товарного соседства			
Показывает распаковку			
Показывает осмотр внешнего вида			
Показывает осмотр целостности этикетки			
Показывает оформление ценника			
Показывает оформление декоративной выкладки			
Показывает составление товарного отчета			
Показывает составление акта на брак			
Показывает составление акта на недостачу			
Показывает составление акта на пересортицу товаров			
Показывает составление приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей			
Показывает подготовку ККМ к работе			
Показывает упаковку			
Показывает подсчет стоимости покупки			
Показывает проверку реквизитов чека			
Показывает выдачу покупки			
Показывает консультирование покупателя			
Показывает разрешение спорных вопросов			
Показывает выполнение техники безопасности и охраны труда			
Показывает составление заявки на ремонт торгового-технологического оборудования			
Показывает подготовку товаров к инвентаризации			
Показывает оформление инвентаризационных ярлыков			
Показывает оформление инвентаризационных описей			
Показывает оформление акта результатов инвентаризации			

Продажа свежих овощей, квашеных, соленых и маринованных овощей			
Показывает подготовку торгового прилавка			
Показывает подготовку весоизмерительного оборудования			
Показывает подготовку торгового инвентаря			
Показывает подготовку торговых инструментов			
Показывает подготовку упаковочного материала			
Показывает подготовку зоны для приемки товара			
Показывает подготовку холодильного оборудования			
Показывает проверку наименования			
Показывает проверку по количеству			
Показывает проверку сорта			
Показывает проверку цены			
Показывает проверку состояния упаковки			
Показывает проверку правильности маркировки			
Показывает проверку осмотра внешнего вида			
Показывает проверку расшифровки маркировки в соответствии с ГОСТ			
Показывает размещение на хранение на торговое – технологическое оборудование с соблюдением правил товарного соседства			
Показывает осмотр внешнего вида			
Показывает осмотр целостности этикетки			
Показывает оформление ценника			
Показывает оформление декоративной выкладки			
Показывает составление товарного отчета			
Показывает составление акта на брак			
Показывает составление акта на недостачу			
Показывает составление акта на пересортицу товаров			
Показывает составление приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей			
Показывает подготовку КKM к работе			
Показывает упаковку			
Показывает взвешивание			
Показывает подсчет стоимости покупки			
Показывает проверку реквизитов чека			
Показывает выдачу покупки			
Показывает консультирование покупателя			
Показывает разрешение спорных вопросов			
Показывает выполнение техники безопасности и охраны труда			
Показывает составление заявки на ремонт торгового-технологического оборудования			
Показывает подготовку товаров к инвентаризации			
Показывает оформление инвентаризационных ярлыков			
Показывает оформление инвентаризационных описей			
Показывает оформление акта результатов инвентаризации			
Продажа свежих плодов			
Показывает подготовку торгового прилавка			
Показывает подготовку весоизмерительного оборудования			
Показывает подготовку торгового инвентаря			

Показывает подготовку торговых инструментов			
Показывает подготовку упаковочного материала			
Показывает подготовку зоны для приемки товара			
Показывает подготовку холодильного оборудования			
Показывает проверку наименования			
Показывает проверку по количеству			
Показывает проверку сорта			
Показывает проверку цены			
Показывает проверку состояния упаковки			
Показывает проверку правильности маркировки			
Показывает проверку осмотра внешнего вида			
Показывает проверку расшифровки маркировки в соответствии с ГОСТ			
Показывает размещение на хранение на торговом – технологическое оборудование с соблюдением правил товарного соседства			
Показывает осмотр внешнего вида			
Показывает осмотр целостности этикетки			
Показывает оформление ценника			
Показывает оформление декоративной выкладки			
Показывает составление товарного отчета			
Показывает составление акта на брак			
Показывает составление акта на недостачу			
Показывает составление акта на пересортицу товаров			
Показывает составление приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей			
Показывает подготовку ККМ к работе			
Показывает упаковку			
Показывает взвешивание			
Показывает подсчет стоимости покупки			
Показывает проверку реквизитов чека			
Показывает выдачу покупки			
Показывает консультирование покупателя			
Показывает разрешение спорных вопросов			
Показывает выполнение техники безопасности и охраны труда			
Показывает составление заявки на ремонт торгового-технологического оборудования			
Показывает подготовку товаров к инвентаризации			
Показывает оформление инвентаризационных ярлыков			
Показывает оформление инвентаризационных описей			
Показывает оформление акта результатов инвентаризации			
Продажа безалкогольных напитков			
Показывает подготовку торгового прилавка			
Показывает подготовку зоны для приемки товара			
Показывает проверку наименования			
Показывает проверку по количеству			
Показывает проверку сорта			
Показывает проверку цены			
Показывает проверку состояния упаковки			
Показывает проверку правильности маркировки			
Показывает проверку осмотра внешнего вида			

Показывает проверку расшифровки маркировки в соответствии с ГОСТ			
Показывает размещение на хранение на торговое – технологическое оборудование с соблюдением правил товарного соседства			
Показывает распаковку			
Показывает осмотр внешнего вида			
Показывает осмотр целостности этикетки			
Показывает оформление ценника			
Показывает оформление декоративной выкладки			
Показывает составление товарного отчета			
Показывает составление акта на брак			
Показывает составление акта на недостатку			
Показывает составление акта на пересортицу товаров			
Показывает составление приемосдаточных актов при передаче материальных ценностей			
Показывает подготовку ККМ к работе			
Показывает упаковку			
Показывает подсчет стоимости покупки			
Показывает проверку реквизитов чека			
Показывает выдачу покупки			
Показывает консультирование покупателя			
Показывает рекомендации покупателям			
Показывает разрешение спорных вопросов			
Показывает выполнение техники безопасности и охраны труда			
Показывает составление заявки на ремонт торгового-технологического оборудования			
Показывает подготовку товаров к инвентаризации			
Показывает оформление инвентаризационных ярлыков			
Показывает оформление инвентаризационных описей			
Показывает оформление акта результатов инвентаризации			
Максимально - 147 баллов			

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	147 – 125	отлично
84 - 69	124 – 101	хорошо
68 - 53	100 - 78	удовлетворительно
Меньше 53 %	77 баллов и ниже	неудовлетворительно

Эксперт _____ / _____
подпись Ф.И.О.

Дата «__» _____ 20__ г.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям профессионального стандарта в части трудовых функций:

- приёмка, хранение и подготовка товаров к продаже
- продажа товаров
- учёт товарно – материальных ценностей, **принимается при 78 баллах при возможных 147 баллах.**

4 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ ПОРТФОЛИО

На основании представленного портфолио обучающийся допускается к квалификационному экзамену, демонстрируя уровень освоения общей компетенции «ОК 08 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации» за определенный период обучения по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров»

Типовое задание:

Соберите, оформите и представьте портфолио работ (результатов работ), отражающих выполнение трудовых функций профессиональной квалификации «Продавец продовольственных товаров».

Требования к структуре и оформлению портфолио:

1. Указывается перечень профессиональных конкурсов и мероприятий, в которых соискатель принимал участие в течение обучения на дату предоставления портфолио в виде таблицы:

1	2	3	4	5	6
Дата проведения мероприятия	Название мероприятия	Вид мероприятия	Роль соискателя в мероприятии	Уровень мероприятия	Статус мероприятия
	Осенняя рапсодия	Творческий конкурс		Внутри колледжа	Грамота за участие
	Лучший по профессии	Профессиональный конкурс		Внутри колледжа	Диплом за 3 место
	Профессиональная олимпиада	Профессиональная олимпиада		Групповое, внутри колледжа, областное, российское	Диплом за 2 место
	Славим человека труда	Профессиональный конкурс			
	Конкурс молодые профессионалы	Профессиональный конкурс	Участник, волонтер, победитель		Сертификат участника
		Обучающий семинар			Сертификат

***Примечание к таблице:**

Ст. 3. «Вид мероприятия»: профессиональный конкурс, выставка, обучающие семинары и пр.

Ст. 4. «Роль соискателя в мероприятии»: организатор, модератор, член жюри, спикер, участник, победитель и пр.

Ст. 5. «Уровень мероприятия»: международный, федеральный, региональный.

Ст. 6. «Статус мероприятия»: наличие документально подтвержденного признания данного мероприятия профессиональным сообществом и объединениями работодателей в индустрии гостеприимства (предприятий общественного питания) с точки зрения полезности для профессионального развития повара (соответствие профессиональному стандарту).

В случае, если отсутствует документальное подтверждение, дополнительно прикладываются к портфолио паспорт мероприятия (цели, задачи, организаторы, участники, описание) или указывается ссылка на сайт данного мероприятия.

2. Прикладываются копии именных документов, подтверждающих участие соискателя в профессиональных мероприятиях поваров (дипломы, свидетельства, сертификаты, благодарности и пр.).

3. Портфолио предоставляется в виде сброшюрованного документа в печатном виде и в электронном виде в формате pdf.

5. ЗАКЛЮЧЕНИЕ О ПРИСВОЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	419 – 356	отлично
84 - 69	355 – 289	хорошо
68 - 53	288 - 222	удовлетворительно
Меньше 53 %	221 баллов и ниже	неудовлетворительно

Примечание: если обучающийся на всех этапах экзамена квалификационного в сумме набрал от 289 до 419 баллов, то экзаменационная комиссия имеет право присвоить 3 квалификационный разряд.

В случае, если обучающийся набрал менее 288 баллов, но более 221 баллов экзаменационная комиссия присваивает ему 2 квалификационный разряд.