



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СИБИРСКИЙ БИЗНЕС-КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрена на заседании
педагогического совета
Протокол № 3 от 27.03.2026 г.

Утверждаю:

Директор
_____ Н.С. Акарачкина
м.п.

Приказ № 12-од от 27.03.2026 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ
ПМ.01 «ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

Программа подготовки специалистов среднего звена

Профессия **38.01.02 «Продавец»**

на базе основного общего образования, **очная** форма обучения

квалификация «продавец-кассир»

Барнаул, 2026

Фонд оценочных средств профессионального модуля ПМ.01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров» составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 38.01.02 «Продавец», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 01.08.2024 № 518, и учебным планом.

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования «Сибирский бизнес-колледж».

Рекомендована к использованию в учебном процессе представителем работодателя:
« ____ » _____ 2026 г.

должность

подпись

ФИО

М.П.

© Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования «Сибирский бизнес-колледж», 2026 год.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	45

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров», общеобразовательной программы по профессии СПО 38.01.02. Продавец.

1.2 Результаты освоения профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля ПМ.01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС следующими умениями и знаниями:

Уметь	Знать/понимать
осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов; проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров; идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров; уметь расшифровывать штрих-коды и маркировку товаров и входящие в ее состав информационные знаки (символы по уходу для непродовольственных товаров);	состав сырья, товароведная характеристика товаров; требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров; принципы кодировки товаров, требования к маркировке товаров; условия хранения и сроки реализации; нормативно-техническая документация (ГОСТы, ТУ, Технические регламенты, Стандарты предприятия), инструкции по приемке товаров

<p>использовать органолептические методы оценки качества товаров; определять градации качества; выявлять фальсифицированные и контрафактные товары; обосновывать необходимость проведения товарных экспертиз; оценивать качество тары и упаковки; диагностировать дефекты товаров; определять причины их возникновения;</p> <p>оформлять документацию при приёмке, отгрузке/выдаче товара</p>	
<p>осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования для хранения товаров;</p> <p>создавать оптимальные условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p>соблюдать режим хранения и санитарно-гигиенические требования к хранению товаров;</p> <p>проверять сохранность потребительских свойств товаров в процессе хранения</p>	<p>требования к условиям хранения, сроки реализации товаров;</p> <p>факторы, обеспечивающие формирование и сохранение потребительских свойств товаров;</p> <p>виды потерь, причины их возникновения и меры предупреждения</p>
<p>осуществлять подготовку, размещение и выкладку товаров в торговом зале с применением основ мерчандайзинга;</p> <p>подготавливать рабочее место продавца, проверять наличие</p>	<p>классификация, ассортимент товаров; показатели идентификации товаров;</p> <p>основы мерчандайзинга</p>

<p>и исправность инвентаря, инструмента и оборудования;</p> <p>размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;</p> <p>подготавливать непродовольственные товары к продаже: распаковка, сборка, проверка комплектности, эксплуатационных свойств и др.;</p> <p>подготавливать продовольственные товары к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров;</p> <p>заполнять и размещать ценники на товары;</p> <p>осуществлять контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров;</p> <p>обеспечивать сохранность товаров, чистоту и порядок на рабочем месте</p>	
<p>производить подготовку к работе торгово-технологического оборудования;</p> <p>работать на торгово-технологическом оборудовании;</p> <p>работать на торгово-технологическом оборудовании;</p> <p>эксплуатировать торговый</p>	<p>классификация и характеристики, устройство и принципы работы торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструмента;</p> <p>правила эксплуатации оборудования;</p> <p>правила техники безопасности и охраны труда</p>

инвентарь и инструментарий	
<p>предоставлять покупателю полную и достоверную информацию о товарах, качестве, потребительских свойствах, правилах обмена и возврата отдельных видов товара;</p> <p>предлагать продовольственные товары различного ассортимента, предоставлять информацию о составе, пищевой ценности, условиях и сроках хранения, поставщиках;</p> <p>предлагать и осуществлять показ непродовольственных товаров, демонстрацию их в действии, оказывать помощь покупателю в выборе товаров, информировать о требованиях по безопасной эксплуатации;</p> <p>оформлять паспорт на непродовольственные товары, имеющие гарантийные сроки пользования;</p> <p>предлагать покупателям новые взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента;</p> <p>производить упаковку товаров, выдачу покупки или передачу ее на контроль;</p> <p>пользоваться программным обеспечением для оформления заказа покупателю;</p> <p>принимать участие в презентации товара и</p>	<p>методы продажи товаров;</p> <p>классификация, ассортимент товаров, характеристика, назначение, способы использования;</p> <p>расшифровка маркировки;</p> <p>розничные цены на товары;</p> <p>основные торговые марки производителей;</p> <p>Правила эксплуатации непродовольственных товаров и ухода за ними, гарантийные сроки эксплуатации;</p> <p>виды брака, правила обмена и возврата товаров;</p> <p>виды дополнительных услуг, предоставляемых торговым предприятием;</p> <p>методы работы с возражениями покупателей;</p> <p>основы психологии общения;</p> <p>основы межличностных отношений и деловой этики;</p> <p>основы законодательства Российской Федерации, Закон о защите прав потребителей. нормативно-техническая документация и другие нормативные акты, правила в сфере торговой деятельности, стандарты предприятия</p>

<p>предоставлять дополнительные услуги покупателям;</p> <p>разрешать конфликтные ситуации с покупателем;</p> <p>выявлять основные причины неудовлетворенности покупателя</p>	
<p>применять цифровые технологии при оформлении приемки и отпуска товаров, приеме и формировании заказов на товар, доставки товара до потребителя и др.;</p> <p>оформлять расчетные документы, чеки, сопроводительную документацию при различных формах продажи</p>	<p>основы цифровых технологий;</p> <p>основные положения Конституции РФ и других законодательных и нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности</p>
<p>формировать заявки, комплектовать товар согласно заказу;</p> <p>осуществлять выполнение заказа и доставку товара покупателю</p>	<p>основы цифровых технологий;</p> <p>признаки формирования ассортимента товаров;</p> <p>потребности торгового предприятия в товарах с учётом спроса покупателей;</p> <p>требования к упаковке различных групп товаров;</p> <p>правила возврата товара</p>

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерения и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения профессионального модуля.

В соответствии с учебным планом предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

2.1 Содержание профессионального модуля

Профессиональный модуль ПМ.01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров» включает в себя два междисциплинарных курса:

МДК 01.01 «Продажа продовольственных товаров»;

МДК 01.02 «Продажа непродовольственных товаров».

Каждый из междисциплинарных курсов предусматривает собственный фонд оценочных средств в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины

2.2 Типовые задания для оценки освоения профессионального модуля и критерии результатов их оценивания, эталоны решения заданий, ключи к тестам и т.п.

МДК 01.01 «ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2.2.1 Практические работы

Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы студенты приобретают умения, предусмотренные рабочей программой МДК 01.01 «Продажа продовольственных товаров», учатся применять различные методики решения практических задач, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Список практических работ (Приложение ПЗ ПМ.01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров»):

Раздел 1. Организация торговли продовольственными товарами

Практическая работа №1. Выполнение расчёта энергетической ценности продуктов питания.

Раздел 2. Организация продажи продовольственных товаров

Практическая работа №2. Идентификация и оценка качества ассортимента зерномучных товаров по предоставленным образцам и стандартам.

Практическая работа №3. Идентификация ассортимента и оценка качества хлеба и хлебных изделий по предоставленным образцам и стандартам.

Практическая работа №4. Идентификация и оценка качества плодоовощных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.

Практическая работа №5. Идентификация и оценка качества пищевых концентратов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.

Практическая работа №6. Идентификация ассортимента и оценка качества крахмала, сахара, мёда и кондитерских изделий по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.

Практическая работа №7. Идентификация ассортимента и оценка качества вкусовых товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.

Практическая работа №8. Идентификация ассортимента и оценка качества молочных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.

Практическая работа №9. Идентификация ассортимента и оценка качества яиц и продуктов их переработки по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.

Практическая работа №10. Идентификация ассортимента пищевых жиров и продуктов их переработки по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка.

Практическая работа №11. Идентификация ассортимента и оценка качества мяса и мясных продуктов по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка к продаже, размещение и выкладка.

Практическая работа №12. Идентификация ассортимента и оценка качества рыбы и рыбных товаров по предоставленным образцам и стандартам. Подготовка к продаже, размещение и выкладка.

2.2.2 Контрольные работы

Контрольная работа проводится с целью контроля усвоенных умений и знаний и последующего анализа типичных ошибок и затруднений студентов в конце изучения темы или раздела. Согласно календарно-тематическому плану МДК 01.01 «Продажа продовольственных товаров» предусмотрено проведение следующих контрольных работ:

Задания для проведения входной контрольной работы

Инструкция по выполнению

Время выполнения одной контрольной работы: 90 мин.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны.

С целью экономии времени пропускайте задание, которое не удастся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, то можно вернуться к пропущенным заданиям. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий.

Контрольная работа №1

Тема. Общая часть товароведения.

1. Минеральные вещества в зависимости от содержания в продуктах подразделяются на две группы: и

2. Белки являются основным материалом, из которого строятся, и тела человека.

3. Совокупность свойств товара, которые делают его пригодным к употреблению это –

4. Основным документом, регламентирующим качеством продукции, является

5. – комплекс действий, в результате которых оформляется документ соответствия, подтверждающий, что данная продукция проверена и соответствует всем требованиям.

6. Какие продукты содержат много воды?

А) манная крупа, рис;

Б) огурцы, арбузы;

В) чай, кофе.

7. Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов?

А) натрий, хлор;

Б) кальций, фосфор;

- В) магний, калий.
8. В каких продуктах содержатся полноценные белки?
- А) в молоке, сливках;
- Б) в карамели, конфетах;
- В) в моркови, свекле.
9. Какие вещества содержатся в чесноке, луке, хрене, в цитрусовых, редьке и обладают бактерицидными свойствами.
- А) Дубильные вещества;
- Б) Алкалоиды;
- В) Фитонциды.
10. В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А)?
- А) в пастиле, мармеладе;
- Б) в дыне, апельсинах;
- В) в сосисках, Докторской колбасе.
11. При производстве каких пищевых продуктов используются ферменты?
- А) в хлебе, сыре;
- Б) в карамели, конфетах;
- В) в пиве, вине.
12. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус продуктов?
- А) ароматические;
- Б) дубильные;
- В) красящие вещества.
13. Продукция, прошедшая сертификацию, маркируется
- А) печатью производителя;
- Б) штриховым кодом;
- В) знаком соответствия.
14. Период, в течение которого продукт сохраняет свои свойства при соблюдении условий хранения, называется

- А) сроком хранения;
- Б) сроком реализации;
- В) сроком годности.

15. Период, по истечении которого продукт считается непригодным для использования,

называется

- А) сроком хранения;
- Б) сроком реализации;
- В) сроком годности.

Контрольная работа №2

Основные зерновые культуры.

1. Сорт муки зависит от соотношения частей: и
2. Чем ниже сорт ржаной муки, тем ее цвет, содержание отрубей – больше, усвояемость –, содержание крахмала – меньше, калорийность -, содержание витаминов и минералов -
3. Главным сырьем для производства макаронных изделий является и
4. Целые ядра гречневой крупы называются, а дробленые ядра -
5. - это сладкая вязкая жидкость, получаемую из крахмала, которую добавляют в хлебобулочные изделия придавая ему характерный вкус.
6. Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет?
 - А) Экстра;
 - Б) первый сорт;
 - В) второй сорт.
7. Какие крупы применяются в диетическом и детском питании?
 - А) горох, фасоль;

Б) манная, рисовая;

В) перловая, кукурузная.

8. Какая крупа варится дольше всех круп?

9. К какому типу макаронных изделий относят вермишель?

А) к трубчатым;

Б) к нитевидным;

В) к ленточным.

10. Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям?

А) вермишель, лапшу;

Б) ракушки, рожки;

В) перья, макароны.

11. Какие вводимые добавки используют для улучшенных сортов хлеба?

А) пшеничную, ржаную муку;

Б) жиры, молоко, сахар;

В) соль, воду, дрожжи.

12. Какой хлеб посыпают кориандром (тмином)?

А) «Горчичный»;

Б) «Бородинский»;

В) «Столичный».

13. Как подразделяют хлебобулочные изделия по рецептуре?

А) простые, формовые;

Б) простые, улучшенные, сдобные;

В) пшеничные, сдобные, формовые.

14. Какие изделия относят к бараночным?

А) калачи, баранки;

- Б) бублики, сушки;
- В) сушки, баранки, бублики.

15. Какие сухари обсыпают сахарным песком?

- А) ванильные, сливочные;
- Б) молочные, ореховые;
- В) с изюмом, с маком.

Контрольная работа №3

Тема 6. Плодоовощные товары.

1. Ценность заключается в большом содержании инулина, и рекомендован при сахарном диабете.

2. Капуста представляет собой длинный стебель, на котором растут мелкие кочанчики.

3. Кабачки и патиссоны отличаются друг от друга

4. Терн и алыча относится к плодам.

5. Папайя по форме, цвету и вкусу напоминает

6. Какие овощи содержат больше крахмала?

- А) морковь, свекла;
- Б) огурцы, кабачки;
- В) картофель.

7. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов?

- А) помидоры, баклажаны;
- Б) лук, чеснок;
- В) капуста, морковь.

8. Какие вещества обуславливают цвет моркови?

- А) хлорофилл;

Б) каротин;

В) антоцианы (фиолетовые).

9. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах?

А) свекла, арбузы;

Б) петрушка, укроп, сельдерей;

В) томаты, баклажаны.

10. Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус?

А) абрикосы, персики;

Б) айва, терн;

В) мандарины, вишня.

11. Какие плоды содержат больше витамин С (аскорбиновой кислоты)?

А) черная смородина, шиповник;

Б) черешня, вишня;

В) виноград, абрикос.

12. Какой сушеный виноград не имеет семян?

А) изюм; Б) кишмиш.

13. Что применяют при мариновании огурцов?

А) ванилин, шафран;

Б) уксусную кислоту;

В) молочную кислоту.

14. Из каких плодов получают курагу?

А) из винограда, вишни;

Б) из абрикосов, персиков;

В) из сливы, черешни.

15. Какие грибы (по строению) относятся к группе пластинчатых?

- А) грузди, рыжики;
- Б) белые грибы, подосиновики;
- В) лисички, сыроежки.

Контрольная работа №4

Молочные товары

1. - это молочный продукт, получаемый сепарированием молока.
2. - это молочный продукт, вырабатываемый из различных видов молока путем его сквашивания и отделения сыворотки.
3. Мороженное ароматическое производится из сахара, воды, агара, ароматизированных маслами и эссенциями и называется
4. Сыры получают из коровьего, и молока.
5. Колбасные сыры готовят из расплавленной массы, которой наполняют оболочки в виде колбасного батона, а затем
6. Какое молоко содержит 2,7 - 4,5% жира?
 - А) жирное;
 - Б) классическое;
 - В) высокожирное.
7. Какой кисломолочный продукт получают из топленого молока?
 - А) варенец;
 - Б) ряженка;
 - В) йогурт.
8. Какие условия хранения сметаны, сырков творожных?
 - А) при температуре 60С;
 - Б) при температуре 00С;
 - В) при температуре -60С;

9. Какие виды брожения происходят в кефире?
- А) спиртовое, молочнокислое, уксусное;
 - Б) молочнокислое, уксусное;
 - В) спиртовое, молочнокислое.
10. От чего зависит сроки хранения мороженого?
- А) от вида мороженого и упаковки;
 - Б) от вида добавок и наполнителей;
 - В) от температуры хранения.
11. К какой подгруппе сыров относят брынзу?
- А) твердым сырам;
 - Б) мягким;
 - В) рассольным.
12. Какие сыры относятся к плавленым?
- А) «Алтайский», «Советский»;
 - Б) «Школьный», «Янтарь»;
 - В) «Моцарелла», «Фета».
13. Какие сыры не имеют корочки на поверхности сыра?
- А) «Швейцарский», «Российский»;
 - Б) «Рокфор», «Дор-Блю»;
 - В) «Сулугуни», «Имеретинский».
14. Какие сыры созревают при участии плесени?
- А) «Голландский», «Костромской»;
 - Б) «Рокфор», «Сэнт-Агюр»;
 - В) «Сулугуни», «Осетинский».
15. Как маркируют твердые сычужные сыры жирностью 45%?

- А) маркировка в виде круга;
- Б) маркировка в виде квадрата;
- В) маркировка в виде восьмиугольника.

Контрольная работа №5

Вкусовые товары

1. В чай добавляют листья, цветки, плоды душистых растений (жасмин, мята, бергамот, малина и др.).
2. Кофейные напитки – это смесь обжаренных и размолотых продуктов:,, и др.
3. Эта приправа представляет собой кашицеобразную массу, полученную из натертого корня с добавлением соли, сахара, уксуса.
4. В эмульсированные ликеры добавляют продукты животного происхождения:,,
5. Содержание сока и мякоти в должно быть не менее 50%.
6. Какой чай содержит больше витамина С?
 - А) зеленый;
 - Б) желтый;
 - В) черный.
7. Какие вещества обуславливают вяжущий вкус чая?
 - А) дубильные;
 - Б) ароматические;
 - В) красящие.
8. Какие вещества не входят в состав кофейных напитков?
 - А) ароматические;
 - Б) кофеин;
 - В) красящие.

9. К какой группе относится имбирь?
- А) цветочной;
 - Б) корневой;
 - В) коричной.
10. С какой целью выпускают кетчупы?
- А) для повышения пищевой ценности пищи;
 - Б) для придания особого вкуса и запаха пищи;
 - В) для расширения ассортимента приправ.
11. Для чего вырабатывают йодированную соль?
- А) для расширения ассортимента приправ;
 - Б) для улучшения вкуса пищи;
 - В) для предупреждения заболевания щитовидной железы.
12. Какие изделия относят к ликероводочным изделиям?
- А) горькие настойки;
 - Б) вермут, наливки;
 - В) аперитивы, шампанское.
13. Какие изделия выдерживают в дубовых бочках?
- А) ликеры;
 - Б) настойки;
 - В) коньяк.
14. От чего зависит цвет пива (светлое, полутемное или темное пиво)?
- А) от хмеля;
 - Б) от дрожжей;
 - В) от солода.
15. Какой сок выпускают только осветленным?

- А) виноградный;
- Б) персиковый;
- В) вишневый.

Контрольная работа №6

Крахмал, сахар и кондитерские изделия.

1. Патока – прозрачная вязкая жидкость, сладкая на вкус, используется в и производстве.
2. Конфитюр является разновидностью
3. К отсадным пастильным изделиям относят, который формуют в виде полушарий.
4. – это мелкие конфетные изделия округлой формы.
5. – это изделие из сдобного теста с изюмом в форме усеченного конуса,
пропитанного сиропом и ароматизатором.
6. Для каких изделий допустимо при поступлении в продажу «засахаривание»?
 - А) для варенья;
 - Б) для меда;
 - В) для джема, повидла.
7. К какой группе мармелада относят «Апельсиновые дольки»?
 - А) желейной;
 - Б) фруктово-ягодной.
8. Какие конфеты имеют сбивной (воздушный) корпус?
 - А) «Белочка», «Маска»;
 - Б) «Суфле», «Птичье молоко»;
 - В) «Весна», «Мир».

9. Какие восточные сладости относятся к типу карамели?
- А) нуга, сливочное полено;
 - Б) пахлава медовая;
 - В) козинаки, миндаль в сахаре.
10. Какое печенье относят к сухому печенью (крекер)?
- А) с вкусовыми добавками (тмин, сыр);
 - Б) сухарики с изюмом или цукатами;
 - В) миндально-ореховое.
11. Какой цвет мякиша сырцовых пряников?
- А) светлый;
 - Б) темный;
 - В) розовый.
12. Какие условия и сроки хранения заварных пряников?
- А) 250С – 60 дней;
 - Б) 180С – 25 дней;
 - В) 120С – 14 дней.
13. Какой полуфабрикат называют бисквитным?
- А) рассыпчатый, легко крошащийся;
 - Б) пышный, мелкопористый;
 - В) воздушный.
14. Какое пирожное получают без муки?
- А) песочное;
 - Б) белково-сбивное;
 - В) миндально-ореховое.
15. На поверхности какого печенья имеются проколы?

- А) затяжного;
- Б) сахарного;
- В) сухого (крекер).

Контрольная работа №7

Пищевые жиры и яичные товары.

1. Коровье масло подразделяется на сливочное и
2. Перед реализацией весовое коровье масло зачищают, снимая окислевшуюся кромку -
3. – жировой продукт, представляющий собой эмульсию типа «вода в жире».
4. В розничную торговлю поступают яйца куриные и
5. Яичные продукты выпускают сухими или
6. Какое масло содержит зернистую, мягкую консистенцию и не менее 99% жира?
 - А) топленое;
 - Б) сливочное;
 - В) спреда.
7. Какое сливочное масло имеет привкус и аромат орехов?
 - А) сливочное несоленое;
 - Б) крестьянское;
 - В) вологодское;
 - Г) бутербродное.
8. Какие виды маргарина используют для бутербродов?
 - А) столовые маргарины «Радуга», «Домашний»;
 - Б) «Шоколадный», «Малиновый»;

В) для получения хлебобулочных изделий.

9. Какой из перечисленных товаров относят к спредам?

А) масло из коровьего молока;

Б) сливочно-растительная (топленая) смесь;

В) эмульсионный жировой твердый продукт.

10. Какой из способов относится к механическому отжиму масла из сырья под высоким

давлением?

А) рафинирование;

Б) прессование;

В) экстрагирование.

11. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность?

А) вкусовые добавки, сахар, тмин, перец;

Б) содержание жира 40...67%;

В) эмульгаторы – молочные продукты.

12. Какое растительное масло получают из зародышей злаков?

А) соевое, рапсовое;

Б) кукурузное;

В) подсолнечное, арахисовое.

13. Какие вкусовые добавки добавляют в майонез?

А) чеснок, грибы, сыр;

Б) тмин, экстракт петрушки;

В) фруктово-ягодные эссенции.

14. Какой срок хранения у диетических яиц?

А) до 7 суток;

Б) от 8 до 25 суток;

В) до 30 суток.

15. Как называется замороженная смесь белков и желтков?

А) яичный омлет;

Б) яичная смесь;

В) меланж.

Контрольная работа №8.

Мясные товары.

1. – пищевой продукт в виде обработанных внутренних органов, головы, хвоста или конечностей животного.

2. Мясо и субпродукты всех видов животных и птиц подлежат обязательному которое проводят ветеринарные врачи после ветеринарно-санитарной экспертизы.

3. На ярлыке мяса бройлерных цыплят наносят маркировку из заглавных букв колбаса готовится из субпродуктов с добавлением вареного мяса.

5. Котлеты, шницель, бифштекс, фрикадельки, зразы и другие полуфабрикаты относятся к.....

6. Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства?

А) замороженное; Б) охлажденное; В) парное.

7. Какой цвет мяса и жира имеет телятина?

А) розовато-красный, подкожный жир белого цвета;

Б) от розовато-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета;

В) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого.

8. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории?

А) сердце, язык;

Б) селезенка, желудок;

В) ножки свиные, уши.

9. Какая маркировка соответствует тушке курицы потрошенной второй категории?

А) КЕ 2;

Б) КЕЕ 2;

В) КР 2.

10. Какие полуфабрикаты относят к порционным натуральным?

А) лангет, антрекот;

Б) гуляш, шашлык;

В) ромштекс, эскалоп.

11. Какие полуфабрикаты считают рублеными?

А) котлеты, шницели;

Б) азу, бефстроганов;

В) рагу, шашлык.

12. Какие из перечисленных изделий являются вареными колбасами?

А) сосиски, сардельки;

Б) колбаса «Докторская», «Любительская»;

В) колбаса «Одесская», «Охотничья колбаса».

13. Какие колбасы содержат меньше воды и дольше сохраняются?

А) полукопченые;

Б) варено-копченые;

В) сырокопченые.

14. На каких колбасах разрешен белый налет?

А) на полукопченых;

Б) на сырокопченых;

В) на варено-копченых.

15. К какой группе мясных консервов относятся паштет?

А) к консервам из колбасных изделий;

Б) к консервам из субпродуктов;

В) к консервам из мяса птицы. ___

Контрольная работа №9

Рыбные товары.

1. Рыбы семейства имеют плоское тело, нижняя сторона тела без чешуи, глаза находятся на верхней стороне головы.

2. Икра семейства осетровых состоит из мелких икринок цвета.

3. «Крабовые палочки» вырабатывают из промытого и перемолотого филе

4. Рыбные консервы изготавливают из сырой рыбы или рыбы подвергнутой предварительной обработке.

5. – это консервы, которые не подвергаются стерилизации.

6. Какие рыбы относят к семейству карповых?

А) карась, лещ, толстолобик;

Б) сазан, окунь, вобла;

В) севрюга, осетр, тарань.

7. Каких рыб используют для вяления?

А) осетр, севрюга, кета;

Б) лещ, тарань, вобла;

В) судак, треска, минтай.

8. Какую рыбу можно реализовать в живом виде?

А) карася, карпа, толстолобика;

Б) кильку, сельдь, щуку;

В) треску, судака, окуня.

9. Каких рыб используют для копчения?

А) осетра, окуня, ерша;

Б) камбалу, судака, чехонь;

В) севрюгу, сельдь, скумбрию.

10. Какие вещества используют для маринованного посола рыбы?

А) пряности и соль;

Б) уксус и соль;

В) сахар, пряности и соль.

11. Какую часть рыбы балычных изделий называют «теша»?

А) спинку;

Б) брюшную;

В) боковую.

12. Какие консервы относят к натуральным консервам?

А) «Шпроты в масле»;

Б) «Горбуша в собственном соку»;

В) «Килька в томатном соусе».

13. Из каких рыб получают красную икру?

А) белуги, осетра, севрюги;

Б) минтая, треска;

В) кеты, горбуши.

14. Какие изделия относят к рыбным полуфабрикатам?

А) рыбное филе, рыбный фарш;

Б) консервы «Сазан в томатном соусе»;

В) жареная рыба, котлеты рыбные жареные.

15. Какие морепродукты относятся к ракообразным?

А) кальмары, морские гребешки;

Б) омары, креветки, лангусты;

В) крабы, устрицы.

Контрольная работа №10

Подъемно-транспортное оборудование. Весоизмерительное

оборудование. Холодильное оборудование. Торговые автоматы.

1. кабинка устанавливается в магазинах торгующих верхней одеждой.

2. Торговый служит для облегчения торгового и подготовительного процесса в торговле.

3. Для измерения массы товаров на весах применяют

4. охлаждение – это отвод тепла от охлаждаемого предмета в окружающую среду.

5. Торговый - это устройство для приема платежных средств и выдачи товара покупателю без участия продавца.

6. Какое оборудование используется для отпуска товаров при индивидуальном обслуживании покупателей?

А) прилавки;

Б) витрины;

В) горки.

7. Какое оборудование используется для показа, выкладки, продажи, и хранения товаров?

А) прилавки;

Б) витрины;

В) горки.

8. Какое устройство обеспечивает полуавтоматическую или автоматическую нарезку

продукта на ломтики?

А) слайсеры;

Б) ленточные пилы;

В) электронож.

9. Как называется оборудование для ручного перемещения товаров в торговом зале?

А) конвейер;

Б) подъемник;

В) тележка.

10. Как называется оборудование для спуска грузов в подвальное помещение или

перемещения товаров из подсобного помещения в торговый зал?

А) конвейер;

Б) подъемник;

В) тележка.

11. Как называется устройство для проверки горизонтального положения весов?

А) уровень;

Б) демпфер;

В) успокоитель колебаний.

12. У каких из представленных марок весов наибольший предел взвешивания?

А) РН-10Ц13;

Б) ВР-1038;

В) Меркурий-315.

13. Какие из представленных марок весов являются рычажными?

А) РН-6Ц13;

Б) ВР-1038;

В) Меркурий-315.

14. Когда проводится проверка весоизмерительного оборудования?

А) 1 раз в 2 года;

Б) 2 раза в год;

В) 1 раз в год.

15. Какой тип холодильного оборудования предназначен для показа и продажи охлажденных продуктов?

А) холодильные камеры;

Б) холодильные витрины;

В) холодильные прилавки.

16. Какой из используемых охладителей при охлаждении из твердого состояния переходит в газообразное?

А) льдосоляная смесь;

Б) сухой лед;

В) водный лед.

17. Какой вид охлаждения распространен в торговой сети?

А) машинное охлаждение;

Б) естественное охлаждение;

В) искусственное охлаждение.

18. На сколько видов температурных режимов делится торговое холодильное

оборудование?

А) на 4 вида;

Б) на 3 вида;

В) на 2 вида.

19. На какие две группы подразделяются торговые автоматы?

А) дозирующие;

Б) весовые;

В) штучные.

20. Какие автоматы осуществляют продажу непродовольственных товаров?

А) автомат по продаже штучного товара;

Б) автомат по продаже средств личной гигиены;

В) автомат по продаже газет.

2.3 Типовые задания для оценки освоения профессионального модуля и критерии результатов их оценивания, эталоны решения заданий, ключи к тестам и т.п.

МДК 01.02 «ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2.3.1 Практические работы

Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы студенты приобретают умения, предусмотренные рабочей программой МДК 01.02 «Продажа непродовольственных товаров», учатся применять различные методики решения практических задач, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Список практических работ (Приложение ПЗ ПМ.01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров»):

Раздел 2. Текстильные товары

Практическая работа №1. Определение на образцах тканей нитей основы и утка, изучение видов переплетения и отделки тканей.

Раздел 3. Швейно-трикотажные товары

Практическая работа №2. Идентификация ассортимента верхней одежды и легкого платья по основным классификационным признакам. Идентификация ассортимента постельного и столового белья из тканей по видам, фасонам и тканям.

Раздел 4. Кожевенно-обувные товары

Практическая работа №3. Ознакомление с ассортиментом обувных материалов. Распознавание кожи хромового, хромрастительного и жирового дубления. Распознавание деталей обуви: детали верха (наружные, промежуточные, внутренние), детали низа обуви. Определение вида, фасона, цвета, размера обуви и половозрастной группы.

Практическая работа №4. Характеристика обуви по всем признакам классификации по натуральным образцам.

Раздел 5. Пушно-меховые товары

Практическая работа №5. Ознакомление с видами меха

Раздел 6. Парфюмерно-косметические товары

Практическая работа №6. Идентификация ассортимента и качества парфюмерных товаров. Идентификация ассортимента и качества средств ухода за кожей, мыла туалетного.

Практическая работа №7. Идентификация ассортимента средств гигиены полости рта, мыла туалетного.

Раздел 7. Галантерейные товары

Практическая работа №8. Характеристика ассортимента металлической и кожаной галантереи

Практическая работа №9. Характеристика ассортимента галантереи из пластмасс, определение товарной характеристики и потребительских свойств образцов.

Раздел 8. Пластические массы и изделия на их основе

Практическая работа №10. Идентификация различных видов пластмасс.

Практическая работа №11. Изучение ассортимента изделий из пластических масс.

Раздел 9. Бытовые химические товары

Практическая работа №12. Идентификация ассортимента синтетических моющих средств для стирки изделий: состав, классификация по признакам, назначению.

Практическая работа №13. Идентификация ассортимента, состав клеящих товаров.

Практическая работа №14. Идентификация лакокрасочных материалов.

Маркировка и хранение товаров бытовой химии.

Практическая работа №15. Ознакомление с ассортиментом посуды из стекла. Идентификация стеклянных изделий по виду стекла, способу изготовления, способу декорирования, назначению и видам.

Практическая работа №16. Ознакомление с ассортиментом керамических изделий. Идентификация изделий из керамики по виду керамики, способу производства и декорированию, назначению.

Раздел 11. Строительные товары

Практическая работа №17. Ознакомление с ассортиментом строительных материалов.

Раздел 12. Металлохозяйственные товары

Практическая работа №18. Изучение металлов, используемых в производстве посуды, способов обработки поверхности металлических изделий.

Практическая работа №19. Идентификация ассортимента металлической посуды и проверка качества эмалированной посуды. Определение вида, фасона, размеров, объема, материала, характера защитного покрытия образцов посуды.

Практическая работа №20. Идентификация ассортимента ножевых товаров и столовых приборов.

Раздел 13. Мебельные товары

Раздел 14. Электробытовые товары

Практическая работа №21. Идентификация ассортимента бытовых светильников, пылесосов. Правила эксплуатации бытовых электрических машин и приборов.

Практическая работа №22. Идентификация ассортимента холодильников. Правила охраны труда при работе с электробытовыми товарами. Правила продажи, транспортировки и правила обмена электробытовых товаров.

Практическая работа №23. Идентификация ассортимента и определение качества изделий из бумаги и картона по образцам. Идентификация ассортимента и определение качества игрушек.

Раздел 16. Ювелирные товары и часы

Практическая работа №24. Ознакомление с ассортиментом ювелирных изделий, определение пробы драгоценных металлов.

Раздел 17. Технология торговли непродовольственными товарами

Практическая работа №25. Изучение устройства электронных весов. Правила взвешивания на весах.

Практическая работа №26. Приобретение навыков взвешивания на электронных весах

Практическая работа №27. Приобретение навыков взвешивания на электронных весах

2.3.2 Контрольные работы

Контрольная работа проводится с целью контроля усвоенных умений и

знаний и последующего анализа типичных ошибок и затруднений студентов в конце изучения темы или раздела. Согласно календарно-тематическому плану МДК 01.02 «Продажа непродовольственных товаров» предусмотрено проведение следующих контрольных работ:

Задания для проведения входной контрольной работы

Инструкция по выполнению

Время выполнения одной контрольной работы: 90 мин.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны.

С целью экономии времени пропускайте задание, которое не удастся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, то можно вернуться к пропущенным заданиям. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий.

Контрольная работа №1

Тема: «Текстильные товары»

1. Назовите синтетические волокно:

- А) Волокно по своим свойствам и внешнему виду напоминает шерсть _____;
- Б) Волокно обладает высокой растяжимостью, до 800°С _____;

2. Назовите вид хлопчатобумажной ткани:

- А) для пряжи применяют волокна большей длины, получают пряжу с ровной поверхностью и высокой прочностью _____;
- Б) Для пряжи применяют волокна средневолокнистого хлопка _____;

3. Назовите виды нитей:

- А) Одиночная нить, не делящаяся в продольном направлении, _____;
- Б) Нить, структура которой изменена для повышения ее объемности и растяжимости, _____;

4. Назовите 4 класс переплетений:

_____, _____, _____, _____.

5. Какие свойства синтетических тканей могут оказывать на человека отрицательное воздействие: _____, _____ ?

6. Назовите ткани:

А) хлопчатобумажная ткань полотняного переплетения накардной пряжи средней толщины _____;

Б) хлопчатобумажная ткань саржевого переплетения с односторонним начесом _____;

В) полушерстяная ткань с рисунком в полоску или в клетку комбинированного переплетения _____.

7. В производстве нетканых материалов применяют технологические процессы:

_____, _____, _____.

8. Впишите пропущенные слова:

«маркируют ткани клеймом. Клеймо наносят контрастной краской с _____ стороны, клеймо содержит _____, _____, _____.»

9. Впишите пропущенные слова:

«Ткани хранят в складских помещениях при температуре _____ °С и относительной влажности _____ %»

Контрольная работа №2

Тема: «Меховые товары»

1. Назовите зимние виды пушнины:

А) Соболь, Б) сурок; В) куница Г) кролик Д) норка

2. Какая основная операция выделки придает кожевой ткани устойчивость к загниванию:

а) пикеливание; б) дубление; в) жирование г) сушка;?

3. Дополнит перечень основных свойств волосяного покрова: высота волоса, густота, мягкость, _____, _____, _____, _____.

4. Назовите свойства кожевой ткани: _____, _____, _____.

5. Впишите пропущенные слова: «площадь меховой шкурки определяется умножением _____ шкурки на _____ шкурки. Длина шкурки – от _____ до _____».
6. Назовите носкость меховых шкурок в %:
- а) выдра _____; б) норка _____; в) кролик _____.
7. Дополните ассортимент женских меховых уборов: пелерины, полупелерины _____, _____, _____.
8. Дополните ассортимент женской верхней одежды: пальто, полупальто, манто, _____, _____, _____.
9. Дополните реквизиты контрольной текстильной маркировочной ленты мехового изделия: товарный знак предприятия – изготовителя, сорт, _____, _____.
10. Впишите пропущенные слова «Меховые изделия лучше всего хранить в каменных складах, сухих, чистых, проветриваемых при t _____ °соотносительной влажности _____ %».

Контрольная работа №3

Тема: «Кожевенные обувные материалы»

1. Назовите кожи по способу и характеру отделки лицевой поверхности: _____, _____, _____.
2. Назовите основные способы дубления обувных кож: _____, _____, _____, _____.
3. Дополните перечень хромовых кож из шкур крупного рогатого скота: опоек, _____, _____, _____, _____.
4. Впишите пропущенные слова: «Шевро – тонкая, высококачественная кожа из шкур _____, площадью не боле _____ дм², отличается красивым узором _____».
5. Впишите пропущенные слова: «Шеврет – хромовая кожа из шкур _____, рыхлая, тягучая, имеет невысокую _____».

6. Свиная хромовая кожа грубая, жесткая, имеет не красивый узор _____, повышенную _____, часто бывает по отделке гладкая и _____.
7. Велюр – кожа _____ дубления, получают шлифованием _____, имеет много дефектов _____ слоя.
8. Нубук получают за счет тонкого _____ лицевой поверхности, имеющей _____, вырабатывают из _____, выростка, полукожника.
9. Юфть – кожа _____, с повышенным содержанием _____, имеют высокую _____.
10. Замшу получают из шкур олений, опойка, козлины _____ дублением; прочная, мягкая, не боится _____.

Контрольная работа №4

Тема: «Кожаная галантерея»

1. Назовите основные виды дубления кож для галантерейных изделий:
_____, _____, _____, _____.
2. Назовите виды кож, применяемых для галантерейных изделий:
- А)кожа из шкур коз площадью до 60 дм² -- _____;
- Б)кожа из шкур овец, отличающаяся малой прочностью и плотностью, - _____;
- В) кожа жирового метода дубления, мягкая, эластичная, устойчива к воде - _____;
- Г) кожа алюминиевого дубления, применяется для перчаток - _____.
3. Назовите подгруппы кож галантерейных товаров:
_____, _____.
4. Ассортимент сумок по конструкции:
_____, _____, _____, _____.
5. Впишите пропущенные слова: «Размер перчаток и рукавиц определяют по обхвату _____ _____ по середине между основаниями _____ и _____»

_____ пальцев»

6. Назовите принадлежности для хранения документов, ценных бумаг, денег:

_____, _____, _____.

7. Какое изделие предназначено для хранения разменной монеты: _____?

8. Чемоданы выпускают с 1-го номера по номер _____. Длина 1-го - _____, разница между номерами _____.

9. Ассортимент несессеров по назначению:

_____, _____, _____, _____.

10. На какие две группы делят дефекты кожгалантерейных изделий:

_____, _____?

Контрольная работа №5

Тема: «Парфюмерные товары»

1. Дополните показатели эстетических свойств парфюмерного изделия: прозрачность, внешний вид, цвет, _____, _____.

2. Измельченные пахучие растения или смесь душистых веществ с наполнителями применяют для ароматизации белья: _____.

3. Назовите духи по характеру запаха _____, _____.

4. Как подразделяют духи по качеству: _____, _____, _____, _____?

5. Назовите парфюмерные изделия по половозрастному признаку: _____, _____, _____, _____.

6. Назовите серию отечественных туалетных вод, выпущенных фирмой «Северное сияние»: _____.

7. Назовите парфюмерные товары по консистенции: _____, _____, _____, _____.

8. Дополните перечень маркировочных обозначений парфюмерных изделий: наименование изделия, наименование предприятия – изготовителя, _____, _____, _____, _____.

9. Назовите условия хранения парфюмерных товаров: температура от _____ до _____ 0 С, относительная влажность _____ %

10. Укажите срок годности парфюмерных товаров: духи, одеколоны, душистые воды, - _____ месяцев, духи, одеколоны группы «Экстра» _____ месяцев, французская парфюмерия до _____.

Контрольная работа №6

Тема: «Металлохозяйственные товары»

1. Чугун и сталь – это сплав железа с углеродом; в чугуне углерода до _____ %, а стали до _____ %.

2. Назовите сплавы меди:

А) медь и олово - _____;

Б) медь и никель - _____.

3. Групповой ассортимент металлической посуды по исходному материалу: _____, _____, _____, _____.

4. Ассортимент стальной посуды по защитному покрытию: _____, _____, _____, _____, _____, _____.

5. Ассортимент ножей: _____, _____, _____, _____.

6. Ассортимент столовых принадлежностей: _____, _____, _____.

7. Классификация инструментов по назначению: _____, _____, _____, _____.

8. Инструмент, применяющийся для измерений наружных и внутренних размеров изделий: _____.

9. Впишите пропущенные слова: «Перед упаковкой металлические части инструментов подвергаются временной _____».

10. Впишите пропущенные слова:

«При хранении металлохозяйственных товаров не допускаются _____ температур во избежание конденсации влаги. Относительная влажность _____%»

Контрольная работа №7

Тема: «Товары из пластмасс»

1. Классификация пластмасс по отношению к нагреванию: _____, _____.
2. Назовите виды пластмасс:
 - А) горит сильно коптящим пламенем -- _____;
 - Б) при ударе издает глухой звук, горит медленно, с потрескиванием - _____;
 - В) горит слабым пламенем, оплавляется, выделяет цветочно-сладковатый запах - _____.
3. Назовите пластмассы, которые применяют:
 - А) как антипригарное покрытие кастрюль, сковородок - _____;
 - Б) как заменители для изготовления оконных стекол - _____;
 - В) для изготовления корпусов авторучек - _____;
 - Г) для изготовления посуды, пленок, труб, по свойствам сходен полиэтиленом - _____.
4. Назовите пластмассу, на ощупь похожую на парафин, непригодную для изготовления пищевой посуды, - _____.
5. Назовите вид пластмассы, которая применяется:
 - А) в качестве материалов для низа обуви - _____;
 - Б) для сидения в мягкой мебели - _____.
6. Из какого вида пластмасс вырабатывают:
 - А) Крышки для стеклянных консервных банок - _____;
 - Б) Ворс для одежных щеток -- _____;
 - В) салфетки и скатерти - _____, _____?

7. Назовите пластмассы, которые получают путем их вспенивания парами или газами при нагревании, - _____, _____.

8. Впишите пропущенные слова:

«Изделия из пластмасс должны использоваться _____ по назначению, с учетом _____, указанных в маркировке».

9. Условия хранения пластмасс: температура воздуха _____; относительная влажность _____%.

10. Дополните маркировочные обозначения на потребительской таре пластмассовых изделий: товарный знак, номер партии, количество изделий, номер _____ и фамилия _____ упаковщика _____, _____, _____.

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация междисциплинарных курсов МДК 01.01 «Продажа продовольственных товаров» и МДК 01.02. «Продажа непродовольственных товаров» – другие формы контроля, спецификация которого содержится в данном комплекте ФОС.

3.1 Назначение промежуточной аттестации

Оценить уровень подготовки студентов по ПМ.01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров» с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению профессии 38.01.02. Продавец.

МДК 01.01 «ПРОДАЖА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

3.1.1 Структура промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по МДК 01.01 «Продажа продовольственных товаров» проводится в форме устного опроса на поставленные теоретические вопросы и итогового тестирования.

Промежуточная аттестация включает вопросы, составляющие необходимый и достаточный минимум усвоения знаний и умений в соответствии с требованиями ФГОС СПО, рабочей программы УД.

Теоретические вопросы:

1. Какой хлеб посыпают кориандром?
2. Чем отличается ядрица от продела?
3. Как классифицируют макаронные изделия?
4. Назовите овощи, относящиеся к тыквенным.
5. На какие виды подразделяют сушеные абрикосы?
6. Что является консервантом при мариновании?
7. Что собой представляют кофейные напитки?
8. Чем отличаются конфеты от карамели?
9. Какие продукты называются субпродуктами?

10. Как классифицируются колбасные изделия от термической обработки?

Итоговое тестирование

1. Из приведенных вариантов выберите правильный ответ на вопрос «Какие крупы получают из пшеницы?»

А) пшено;

Б) манную;

В) «Артек».

2. Что является сырьем для получения сахара?

А) сахарная свекла;

Б) сахарный тростник;

В) пальма.

Г) сахарная кукуруза

3. Какой мед остается жидким длительное время?

А) подсолнечный и гречишный;

Б) горный и степной;

В) из белой акации и кипрейный.

14. Какое фруктово-ягодное изделие получают варкой ягод в сиропе с добавлением желирующих веществ?

А) желе;

Б) конфитюр;

В) джем.

15. Что относят к фруктово-ягодным изделиям?

А) мармелад;

Б) пастила;

В) цукаты.

16. Из чего изготавливают мармелад?

А) из соков;

Б) из пюре;

В) из цельных ягод.

17. По способу формования зефир относится к

А) отсадным;

Б) резным.

18. К каким пряникам по способу приготовления относятся замешанные на холодном сахаропаточном сиропе?

А) заварные;

Б) сырцовые;

В) коврижки.

19. Какие вещества придают чаю терпкий вкус, обуславливают жаждоутоляющие свойства, цвет и аромат?

А) алкалоиды;

Б) дубильные;

В) эфирные масла.

20. Конфеты, состоящие из молочно-шоколадной оболочки и начинки относятся к

А) глазурированные шоколадом;

Б) неглазированные шоколадные;

В) типа ассорти.

21. Конфеты, состоящие из молочно-шоколадной оболочки и начинки, относятся к

А) глазурированные шоколадом;

Б) неглазированные шоколадные;

В) типа ассорти

22. К какой группе пряностей относится тмин?

А) цветочные;

Б) коровые;

В) корневые.

С) плодово-семенные

23. Какие вина имеют терпкий, вяжущий вкус?

- А) белые;
- Б) розовые;
- В) красные.

24. Какое вино подают к рыбным блюдам?

- А) белое натуральное сухое;
- Б) крепкое специальное;
- В) шампанское.

25. По каким особенностям получения молоко вырабатывают?

- А) натуральное; Б) нормализованное; В) восстановленное.

26. Какой кисломолочный продукт получают из топленого молока?

- А) варенец;
- Б) ряженка;
- В) йогурт.

27. От чего зависит сроки хранения мороженого?

- А) от вида мороженого;
- Б) от вида упаковки;
- В) от температуры хранения.

28. Сухое молоко вырабатывают из

- А) молоко цельное;
- Б) молоко обезжиренное;
- В) сливки сухие;
- Г) сливки с сахаром;
- Д) простокваша сухая.

29. Расшифруйте маркировку M108761 151213 30

. Как маркируют сыры 50% жирности?

- А) квадратом;
- Б) восьмиугольником;
- В) треугольником.

31. К какому типу относятся сыры прессуемые, низкой температурой второго нагрева, имеют много сыворотки, мягкие, глазков много и мелких?

- А) типа Швейцарского;
- Б) типа Голландского;
- В) типа Чеддер;
- Г) типа Латвийский.

32. Какой формы ветеринарное клеймо?

- А) круглое;
- Б) овальное;
- В) квадратное.

33. Что относится к рубленным полуфабрикатам?

- А) котлеты;
- Б) фарш;
- В) котлеты отбивные.

34. Что относится к субпродуктам 2 категории?

- А) легкие;
- Б) ножки;
- В) головы;
- Г) желудки.

35. В чем пищевая ценность рыбы?

- А) в жире;
- Б) в витаминах (А, Д, Е, В);
- В) в минеральных веществах (Р, Са, Mg, J).

36. У какого семейства рыб высокое тело с утолщенной спинкой, один спинной плавник, крупная чешуя с очень хорошо заметной боковой линией?

- А) осетровые;
- Б) лососевые;
- В) карповые.

37. Какая рыба называется снулой?

- А) слабую;
- Б) плавающую на боку или брюхом вверх

38. С какой целью проводят глазирование рыбы?

- А) для предотвращения усушки;
- Б) для предупреждения окисления жира у жирных рыб.

39. От какого семейства рыб получаем красную икру?

- А) осетровых;
- Б) лососевых;
- В) тресковых.

40. К какой группе относятся кальмары?

- А) головоногие моллюски;
- Б) двустворчатые моллюски;
- В) иглокожие;
- Г) ракообразные.

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

3.2 Назначение промежуточной аттестации

Оценить уровень подготовки студентов по ПМ.01 «Продажа продовольственных и непродовольственных товаров» с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению профессии 38.01.02. Продавец.

МДК 01.02 «ПРОДАЖА НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

3.1.1 Структура промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по МДК 01.02 «Продажа непродовольственных товаров» проводится в итоговые тестирования по вариантам.

Промежуточная аттестация включает вопросы, составляющие необходимый и достаточный минимум усвоения знаний и умений в соответствии с требованиями ФГОС СПО, рабочей программы УД.

Вариант № 1.

УРОВЕНЬ А. Выбрать правильный ответ.

A1. Расстояние от товаров, размещенных на стеллажах, до пола составляет:

- а) 15 см
- б) 10см
- в) 20см
- г) 35см

A2. Как называется способ выкладки товаров, который предусматривает расположение однородных групп товаров в несколько рядов на всех полках горки сверху вниз?

- а) декоративная выкладка
- б) вертикальная выкладка
- в) горизонтальная выкладка
- г) демонстрационная выкладка

А3. Как называются знаки, по которым можно отличить товар одного производителя от другого?

- а) товарные
- б) эксплуатационные
- в) манипуляционные
- г) предупредительные

А4. К синтетическим волокнам относятся:

- а) кенаф
- б) асбест
- в) вискоза
- г) капрон

А5. В чём достоинство хлопковых тканей?

- а) высокие гигиенические свойства
- б) несминаемость
- в) устойчивость к действию кислот
- г) мало загрязняются

А6. Поясная одежда различных форм и различной длины, на поясе, обычно с застёжкой спереди или с боков:

- а) ремень
- б) платье
- в) пиджак
- г) брюки

А7. Как хранят швейные изделия?

- а) при 20оС-25оС, влажность 85%-90%
- б) при 30оС-35оС, влажность 35%-40%
- в) при 10оС-30оС, влажность 50%-70%
- г) при -10оС- 0оС, влажность 50%-70%

А8. Грубая, сухая лицевая поверхность, недостаточная эластичность, повышенная водопроницаемость, на бахтарме заметны следы от щетины – это кожа:

а) велюр

б) свиная

А9. Размер отечественной обуви определяется:

а) по метрической системе;

б) по штихмассовой системе;

в) по дюймовой системе;

г) по смешанной системе

А10. Метод дублирования, преимущественно используемый для получения кож для верха обуви:

а) жировой;

б) хромовый;

в) алюминиевый;

г) растительный.

А.11 Конструкция заготовки, степень охвата верхом обуви стопы и голени, степень открытости заготовки определяют:

а) фасон обуви

б) модель обуви

в) вид обуви

г) сложность модели обуви

А12. Наиболее высокую стойкость запаха имеют (согласно ГОСТ 17237-93):

а) лосьон

б) душистые воды

в) духи концентрированные

г) духи группы "экстра"

А13. Полнота одежды для мужчин определяется (в см):

а) обхватом по линии талии

б) обхватом по линии бедер

в) полуобхватом по линии бедер

г) полуобхватом по линии талии

A14. Назовите основное сырьё для производства стеклоизделий:

- а) оксид меди
- б) осветители
- в) кварцевый песок
- г) стеклобой

A15. Украшения стеклоизделий, наносимые в холодном состоянии:

- а) пузырьки, кракле
- б) гравировка, алмазная грань
- в) матовая лента, окрашивание
- г) номерная шлифовка, «мороз»

A16. Какой цвет клейма имеет фарфоровая посуда 1 сорта?

- а) зелёный
- б) синий
- в) фиолетовый
- г) красный

A17. Как называется сплав железа с углеродом, в котором содержание углерода от 2,14% до 6,7%?

- а) сталь
- б) бронза
- в) чугун
- г) нейзильбер

A18. На моющую способность синтетических моющих средств влияют:

- а) поверхностно-активные вещества
- б) нейтральные соли
- в) оптические отбеливатели
- г) отдушки

A19. Масляные краски представляют собой смесь:

- а) пигментов, наполнителей, пластификаторов, затёртых на лаках
- б) растворы плёнкообразующих веществ в органических растворителях
- в) плёнкообразующих веществ, связующих веществ на основе природных

и синтетических масел

г) пигментов, олифы, наполнителей

A20. Назовите типы холодильников по принципу действия:

а) компрессионные, электрические, аммиачные

б) компрессионные, абсорбционные, термоэлектрические

в) абсорбционные, аммиачные, термоэлектрические

г) фреоновые, электрические, компрессионные

УРОВЕНЬ В.

B1. Какая пластмасса горит синим слабым пламенем без копоти, у основания пламя синеватое, имеет запах горящего парафина, поверхность жирная на ощупь?

B2. Продажа швейных и трикотажных товаров осуществляется в специализированных отделах, оборудованных

B3. Ассортимент хозяйственного мыла по составу жирных кислот:

B4. Игрушки должны быть в санитарно-гигиеническом отношении
....., хорошо, поверхность
игрушек,

окраска игрушек

B5. Расшифруйте эксплуатационные знаки на маркировке товаров:

УРОВЕНЬ С.

C1. Перечислите отличия кожи от голья.

C2. Рассчитайте контрольную цифру: 4602984006021

C3. Решить ситуацию.

Покупательница приобрела сыну куртку. Дома он померил, куртка оказалась мала. Может ли женщина обменять куртку в магазине?

ВАРИАНТ 2.

УРОВЕНЬ А. Выбрать правильный ответ.

А1. Расстояние от товаров, размещенных на стеллажах и в штабелях до отопительных устройств должно быть:

- а) 0,7м
- б) 0,2м
- в) не менее 1м
- г) не менее 0,5м

А2. Как называется способ выкладки товаров, который предусматривает расположение однородных групп товаров вдоль по всей длине оборудования, когда каждый товар занимает одну – две полки?

- а) декоративная выкладка
- б) вертикальная выкладка
- в) горизонтальная выкладка
- г) демонстрационная выкладка

А3. Как называются знаки, которые информируют покупателя о правилах управления сложнотехническими товарами, о технике монтажа и наладки, о способах ухода за товаром?

- а) товарные
- б) эксплуатационные
- в) манипуляционные
- г) предупредительные

А4. К искусственным волокнам относятся:

- а) кенаф
- б) асбест
- в) вискоза
- г) капрон

А5. В чём недостатки шерстяных тканей?

- а) высокие теплозащитные свойства
- б) высокие гигиенические свойства

в) устойчивость к действию кислот

г) свойлачиваемость

А6. Поясная одежда различных форм и различной длины, с поясом широким, узким или на корсаже, с застёжкой или с запахом, на подкладке или без подкладки:

а) юбка

б) платье

в) ремень

г) жилет

А7. Как хранят трикотажные изделия?

а) при 20°C-25°C, влажность 85%-90%

б) при 30°C-35°C, влажность 35%-40%

в) при 10°C-30°C, влажность 50%-70%

г) при -10°C- 0°C, влажность 50%-70%

А8. Кожа, полученная из шкур оленей, опойка, коз жировым дублением; прочная, мягкая, не боится влаги:

а) шедро

б) велюр

в) нубук

г) замша

А9. К особо высокому относится каблук высотой свыше:

а) 60мм;

б) 70мм;

в) 80мм;

г) 100мм.

А10. Метод дубления, имеющий ограниченное применение; кожи этого дубления имеют белый цвет, отличаются большой мягкостью и тягучестью; при намокании они раздубливаются, а при последующем высушивании становятся жёсткими и грубыми:

а) жировой;

- б) хромовый;
- в) алюминиевый;
- г) растительный.

А11. На сколько групп по половозрастному признаку подразделяют обувь?

- а) 3
- б) 10
- в) 5
- г) 15

А12. Наиболее высокую стойкость запаха имеют (согласно ГОСТ 17237-93):

- а) лосьоны
- б) душистые воды
- в) одеколоны группы «экстра»
- г) духи концентрированные

А13. Полнота одежды для женщин определяется (в см):

- а) обхватом по линии талии
- б) обхватом по линии бедер
- в) полуобхватом по линии бедер
- г) полуобхватом по линии талии

А14. Назовите основное сырьё для производства керамики:

- а) глины, каолины
- б) осветители, красители
- в) оксид меди, оксид бария
- г) стеклбой, мел

А15. Назовите способы декорирования керамических изделий:

- а) пузырьки, кракле
- б) гравировка, алмазная грань
- в) крытьё, живопись
- г) трафарет, «мороз»

A16. Какой цвет клейма имеет фарфоровая посуда 2 сорта?

- а) зелёный
- б) синий
- в) фиолетовый
- г) красный

A17. Как называется сплав железа с углеродом, в котором содержание углерода до 2,14%?

- а) сталь
- б) бронза
- в) чугун
- г) нейзильбер

A18. Моющая способность шампуней зависит от содержания:

- а) поверхностно-активных веществ
- б) нейтральных солей
- в) витаминов
- г) отдушек

A19. Эмали представляют собой смесь:

- а) пигментов, олифы, наполнителей
- б) растворы плёнообразующих веществ в органических растворителях
- в) плёнообразующих веществ, связующих веществ на основе природных и синтетических масел
- г) пигментов, наполнителей, пластификаторов, затёртых на лаках

A20. Наилучшая отстирываемость (эффективной стирки) обеспечивается в стиральных машинах:

- а) барабанных;
- б) активаторных;
- в) с возвратно-поворотной мешалкой
- г) с гидродинамическим излучателем

УРОВЕНЬ В.

непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Продавец, контролер-кассир: 10 плакатов: учебное издание / - Москва: Академия, 2023. - 10 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> -Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-library». - Текст: электронный

2. Костенко, Е.М. Торговое оборудование: учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальностям "Коммерческая деятельность", "Товароведение и торговое предпринимательство" - Издательство: БГЭУ, 2020 г. ISBN 9789855642887. - Текст: непосредственный.

3. Магомедов, Ш. Ш. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров: учебник для бакалавров / Ш. Ш. Магомедов. — 4-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 322 с. ISBN 978-5-394-04948-4. - Текст: непосредственный.

4. Товароведение непродовольственных товаров: учеб. пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. - Минск: РИПО, 2020. - 450 с.: ил. - ISBN 978-985-7234-20-2. - Текст: непосредственный

5. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник / О. А. Косарева. - Москва: Университет "Синергия", 2020. - 452 с. - ISBN 978-5-4257-0453-5. - Текст: непосредственный.

6. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов:

Профобразование, 2023. — 226 с. — ISBN 978-5-4488-1053-4. - Текст: непосредственный.

Дополнительные источники

1. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары / В. М. Позняковский, Е. А. Тыщенко, В. П. Ермакова. - 1. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. - 396 с. - ISBN 978-5-16-011028-8: Б. ц. - Текст: непосредственный.

2. Продажа продовольственных товаров: учебник: для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии "Продавец, контролер-кассир" / Г. С. Косарева. - Москва: Академия, 2017. - 287, [1] с.: ил., табл.; 22 см. - (Профессиональное образование. Профессиональный модуль). - Библиогр.: с. 283 (8 назв.). - 500 экз. - ISBN 978-5-4468-3025-1 (в пер.) - Текст: непосредственный.

3. Грибанова, И. В. Организация и технология торговли: учебное пособие / И. В. Грибанова, Н. В. Смирнова. — 3-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 203 с. — ISBN 978-985-503-549-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93405> (дата обращения: 04.12.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Журнал "Товаровед продовольственных товаров": [сайт]/ Издатель © Издательский Дом «Панорама». – Москва, 2004 - . - Выходит ежемесячно. – URL: <https://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html#> (дата обращения: 4.12.2023). – Текст: электронный.

5. Журнал «Мое дело. Магазин - всероссийское торговое издание» ": [сайт]/Издатель «Издательский дом «Деловой подход». Москва, 2021- . Выходит, 10 раз в год. – URL: <https://mdmag.ru/about/> (дата обращения: 4.12.2023). – Текст: электронный.

6. Информационный ресурс ЭБС "ПРОФБиблиотека.by" Сакерина

А.В. Торговое дело. Производственное обучение: учеб. пособие / А.В. Сакерина, Ю.Л. Курганович, Ю.А. Усеня. – Минск: РИПО, 2016. – 320 с.; ил. – Текст: электронный. – URL: <https://profbiblioteka.by/viewer/?bookinfo=91> (дата обращения: 04.12.2023). – Режим доступа: по подписке для зарегистрированных пользователей. ISBN 978-985-503-616-7

7. «Новые правила торговли». Сборник нормативно-правовых актов. Применяются с 01.01.2021 г. Издательство «Прспект». 2023, – 48 с. ISBN 978-5-39-237395-6. - Текст: непосредственный.

8. Филиппова, К. В. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / К. В. Филиппова. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 264 с. — ISBN 978-985-895-059-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134156> (дата обращения: 04.12.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей