

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя  
Генеральный директор ООО «Тави»

 В.В. Волохова

«21» марта 2018 г.

#### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего -  
продавец

Специальность 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

Красноярск  
2018

Выполнение работ по профессии рабочего - продавец: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и учебным планом специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

Разработчик



Е.С. Микова

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ.....	16
2.1 Опросы: устный, письменный, блиц-опрос.....	16
2.2 Доклады и выступления.....	18
2.3 Экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач.....	20
2.4 Тесты текущего контроля знаний.....	20
2.5 Рубежный контроль знаний по семестрам.....	21
2.7 Производственная практика (по профилю специальности).....	22
2.7 Квалификационный экзамен.....	22
3 МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ВЛАДЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ.....	26
3.1 МДК 04.01. Санитария и гигиена .....	26
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	33

# 1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Курс	Семес тр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
1	2	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- аргументированность преимущества выбора профессии;</li> <li>- предмет, цели и задачи микробиологии;</li> <li>- основные понятия о микроорганизмах и их роль в живом мире;</li> <li>- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> <li>- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;</li> <li>- требования к личной гигиене;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- действующие санитарные нормы и требования по организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания</li> </ul> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> <li>- соблюдать санитарные правила для организации торговли</li> <li>- применять действующие санитарные нормы и требования по организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания на предприятии общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос</li> <li>- тематика докладов, выступлений</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач;</li> <li>- тестовые задания</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</li> <li>- билеты зачета</li> <li>- билеты квалификационного экзамена</li> </ul>

		<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</li> <li>– анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</li> <li>– осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> <li>– работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессиональным поведением;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видеть перспективу своего личностного развития;</li> <li>- интерпретировать собственные психические состояния, индивидуально- и социально-психологические свойства личности;</li> <li>- выделять и диагностировать социально-психологические качества личности;</li> <li>- разбираться в основных методах коммуникаций;</li> <li>- обосновать выбор приемов и методов выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>- обосновать выбор и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели;</li> <li>- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> <li>- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос</li> <li>- тематика докладов, выступлений</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач;</li> <li>- тестовые задания</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</li> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики;</li> <li>- оценка активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики;</li> <li>- билеты зачета</li> <li>- билеты квалификационного экзамена</li> </ul>
--	--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать требований к устройству предприятий торговли, к оборудованию, инвентарю, посуде, к транспортировке продуктов и к их отпуску.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля режима и сроков хранения товаров;</li> <li>- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;</li> <li>- использует на практике нормативные правовые документы, необходимые для профессиональной деятельности</li> <li>- приемов самопознания, самоконтроля, самооценки, саморегуляции и саморазвития;</li> <li>- приемов снятия эмоционального напряжения;</li> </ul>	
	<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пути представления эффективной обратной информации; возможности сдерживания эмоций и нагнетания обстановки;</li> <li>- пути управления конфликтными ситуациями,</li> <li>- требования действующих стандартов, правил торговли, Технических Регламентов;</li> <li>- нормативные документы по правилам приёмки товаров;</li> <li>- алгоритмы решения профессиональных задач;</li> <li>- описание основных методов подавления развития микроорганизмов и основных факторов внешней среды, влияющих на их развитие;</li> <li>- изложение алгоритма действий по предупреждению и оказанию первой помощи при пищевом отравлении.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос</li> <li>- тематика докладов, выступлений</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач;</li> <li>- тестовые задания</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</li> <li>- интерпретация результатов</li> </ul>

	<p>ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.</p>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>- использовать нормативные документы, используемые в профессиональной практике;</li> <li>- анализировать актуальные проблемы торговли и бизнеса;</li> <li>- принимать динамичные решения;</li> <li>- анализировать результаты проверок и пути решения;</li> <li>- соблюдать культуру общения;</li> <li>- проводить анализ производственной ситуации и определять наиболее приемлемые для нее управленческие решения;</li> <li>- эффективно использовать стратегии поведения в конфликтных ситуациях и способы разрешения конфликтов;</li> <li>- выявлять социально-психологические проблемы и находить пути их решения</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- простейших приемами регуляции поведения в процессе межличностного общения;</li> <li>- методики снятия напряженности;</li> <li>- навыками по разрешению, преодолению и предупреждению конфликтов в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- - оценка активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- - наличие положительных отзывов по итогам практики;</li> </ul> <p>- билеты зачета - билеты квалификационного экзамена</p>
	<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>- основные регламентирующие документы;</li> <li>- основные профессиональные термины и понятия;</li> <li>- информационные профессиональные источники;</li> <li>- объективные компоненты личностной оценки;</li> <li>- современные информационные технологии, позволяющие осуществлять поиск, выбор и использование актуальной информации в области санитарии и гигиены</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос</li> <li>- тематика докладов, выступлений</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач;</li> <li>- тестовые задания</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по</li> </ul>

		<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отслеживать изменения в нормативных документах;</li> <li>- ориентироваться в источниках информации будущего специалиста;</li> <li>- анализировать результаты проверок и находить пути решения;</li> <li>- добросовестно учиться;</li> <li>- использовать современные информационные технологии, позволяющие осуществлять поиск, выбор и использование актуальной информации в области санитарии и гигиены</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поиском информации на сайтах Росстандарта, Роспотребнадзора, Консультант-плюс;</li> <li>- навыками аналитического исследования нормативных документов;</li> <li>- владения современными информационными технологиями, которые позволяют осуществлять поиск, выбор и использование актуальной информации в области санитарии и гигиены;</li> <li>- владение различными способами поиска информации;</li> <li>- результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;</li> <li>- самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач;</li> <li>- обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач</li> </ul>	<p>практике</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики;</li> <li>- - оценка активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- - наличие положительных отзывов по итогам практики;</li> <li>- билеты зачета</li> <li>- билеты квалификационного экзамена</li> </ul>
		<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пути представления эффективной обратной информации; возможности сдерживания эмоций и нагнетания обстановки;</li> <li>- пути управления конфликтными ситуациями;</li> <li>- эффективные методы решения профессиональных задач;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выстраивать вертикальные и горизонтальные отношения в коллективе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка конструктивности взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями на практике, при решении профессиональных задач;</li> <li>- оценка четкости выполнения обязанностей при работе в</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать вербальные и невербальные способы общения;</li> <li>- аргументировано отстаивать точку зрения;</li> <li>- не поддаваться конформизму при решении профессиональных задач;</li> <li>- цивилизованно и аргументировано решать профессиональные задачи;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- толерантным отношением к отдельным индивидам социума;</li> <li>- налаживать коммуникативные отношения в социуме;</li> <li>- определять интересы социума в целом и отдельного коллектива;</li> <li>- определять критерии оценки выполненной работы;</li> </ul>	<p>команде и/или выполнении задания в группе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение норм профессиональной этики при обучении;</li> <li>- построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации при проведении деловых игр;</li> <li>- оценка учёта мнения других для достижения совместного результата.</li> </ul>
	<p>ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность социального регулирования, организации и самоорганизации социума, понятия «лидерство», «руководство», «управление»;</li> <li>- методы и стили руководства;</li> <li>- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>- способы размещения товаров на складах и в магазинах;</li> <li>- условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп;</li> <li>- основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров;</li> <li>- нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила);</li> <li>- действующие санитарные нормы и требования по организации и осуществлению технологического процесса</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос</li> <li>- тематика докладов, выступлений</li> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач;</li> <li>- тестовые задания</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</li> <li>- наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</li> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики;</li> <li>- оценка активности,</li> </ul>

	коррекции физического развития и телосложения	<p>производства продукции питания обязанности работников в области охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять профессиональные знания для анализа рабочих ситуаций, логично формулировать и грамотно излагать мысли, аргументировано отстаивать убеждения;</li> <li>- использовать навыки критического, рационального мышления;</li> <li>- соблюдать культуру общения;</li> <li>- анализировать, обобщать, делать выводы на основе проведённого анализа;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами полемики и использования аргументированной доказательной базы;</li> <li>- методами и приемами логического анализа;</li> <li>- способностью критического и объективного мышления;</li> <li>- методами эмпирическими: органолептическими и измерительными;</li> </ul>	<p>инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительных отзывов по итогам практики;</li> <li>- билеты зачетов</li> <li>- билеты квалификационного экзамена</li> </ul>
	ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;</li> <li>- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов;</li> <li>- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</li> <li>- рассчитывать товарные потери и списывать их;</li> <li>- идентифицировать товары;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики;</li> <li>- оценка практической аудиторной работы;</li> <li>- оценка письменной работы в форме реферата;</li> <li>- билеты для проведения экзаменов в форме тестирования и в форме устных ответов.</li> </ul>

		<p>негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.</p> <p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> <li>- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>- легко обучаться новым технологиям научно-технического прогресса;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;</li> <li>- навыками расшифровки маркировки;</li> <li>- способностью контроля режима и сроков хранения товаров;</li> <li>- навыками соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;</li> <li>- методами и приемами логического анализа.</li> </ul>	
		<p>ПК 1.3 Принимать товары по количеству и качеству.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовые документы по приемке товаров по количеству и качеству</li> <li>- особенности приемки импортных товаров</li> <li>- приемку товаров от различных видов транспорта</li> <li>- сроки и порядок приемки товаров</li> <li>- сроки вызова представителя поставщика</li> <li>- порядок оформления актов приемки</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Работать с нормативными документами регулирующие приемку товаров по количеству и качеству</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</li> <li>- расчета необходимого количества оборудования и персонала;</li> <li>- применения специальных методов и форм обслуживания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса;</li> <li>- билеты для проведения экзаменов в форме тестирования и в форме устных ответов квалификационных экзаменов.</li> <li>- применение полученных навыков в практических и лабораторных занятиях, конференциях,</li> <li>- проверка знаний при индивидуальном собеседовании;</li> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики;</li> </ul>

			клиентов; точного распределения численности работников в соответствии с заказом;	-результативность при решении ситуационных задач;
		ПК 1.10. Эксплуатировать торговое технологическое оборудование.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию торгового-технологического оборудования, правила его эксплуатации;</li> <li>- организационные и правовые нормы охраны труда;</li> <li>- причины возникновения, способы предупреждения производственного травматизма и профзаболеваемости, принимаемые меры при их возникновении;</li> <li>- технику безопасности условий труда, пожарную безопасность.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатировать торговое-технологическое оборудование;</li> <li>- применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику;</li> <li>- определять потребности в различных видах оборудования.</li> <li>- рассчитывать эксплуатационную производительности оборудования.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдения правил охраны труда;</li> <li>- Приобретение навыков эксплуатации различных видов торгового-технологического оборудования.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса;</li> <li>- билеты для проведения экзаменов в форме тестирования и в форме устных ответов квалификационных экзаменов.</li> <li>- применение полученных навыков в практических и лабораторных занятиях, конференциях,</li> <li>- проверка знаний при индивидуальном собеседовании;</li> <li>-интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики;</li> <li>-наблюдение при проведении деловых игр;</li> <li>-результативность при решении ситуационных задач;</li> </ul>
		ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии установленными требованиями.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы товароведения:</li> <li>- основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;</li> <li>- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать товары;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса;</li> <li>- билеты для проведения экзаменов в форме тестирования и в форме устных ответов квалификационных экзаменов.</li> <li>- применение полученных навыков в практических и лабораторных</li> </ul>

			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;</li> <li>- расшифровки маркировки;</li> </ul>	<p>занятиях, конференциях,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка знаний при индивидуальном собеседовании;</li> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики;</li> <li>- наблюдение при проведении деловых игр;</li> <li>- результативность при решении ситуационных задач;</li> </ul>
		<p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества;</li> <li>- идентификационные признаки групп товаров и отдельных видов;</li> <li>- групповые характеристики;</li> <li>- методы классификации: иерархический и фасетный;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы товароведения;</li> <li>- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;</li> <li>- идентифицировать товары;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определения показателей ассортимента;</li> <li>- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса;</li> <li>- билеты для проведения экзаменов в форме тестирования и в форме устных ответов квалификационных экзаменов.</li> <li>- применение полученных навыков в практических и лабораторных занятиях, конференциях,</li> <li>- проверка знаний при индивидуальном собеседовании;</li> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики;</li> <li>- наблюдение при проведении деловых игр;</li> <li>- результативность при решении ситуационных задач;</li> </ul>
		<p>ПК 3.5. Контролирова</p>	<p><i>Знать:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- комплект тестов для текущего</li> </ul>

		<p>ть условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;</li> <li>- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;</li> <li>- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять методы товароведения;</li> <li>- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;</li> <li>- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</li> <li>- рассчитывать товарные потери и списывать их;</li> <li>- идентифицировать товары;</li> <li>- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;</li> <li>- расшифровки маркировки;</li> <li>- контроля режима и сроков хранения товаров;</li> </ul>	<p>контроля знаний по разделам курса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- билеты для проведения экзаменов в форме тестирования и в форме устных ответов квалификационных экзаменов.</li> <li>- применение полученных навыков в практических и лабораторных занятиях, конференциях,</li> <li>- проверка знаний при индивидуальном собеседовании;</li> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики;</li> <li>- наблюдение при проведении деловых игр;</li> <li>- результативность при решении ситуационных задач;</li> </ul>
		<p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> <li>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</li> <li>- правила личной гигиены работников пищевых производств;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса;</li> <li>- билеты для проведения экзаменов в форме тестирования и в форме устных ответов квалификационных экзаменов.</li> <li>- применение полученных навыков в практических и лабораторных занятиях, конференциях,</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила личной гигиены работников торговли.</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка знаний при индивидуальном собеседовании;</li> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики;</li> <li>- наблюдение при проведении деловых игр;</li> <li>- результативность при решении ситуационных задач;</li> </ul>
		<p>ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- положения ФЗ «О техническом регулировании»;</li> <li>- требования Технических регламентов;</li> <li>- формы подтверждения оценки соответствия;</li> <li>- виды документов, подтверждающих соответствие товаров;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</li> <li>- оформлять заявление на оценку качества;</li> <li>- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> </ul> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;</li> <li>- установления градаций качества;</li> <li>- разработки мероприятий сохранения товаров;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса;</li> <li>- билеты для проведения экзаменов в форме тестирования и в форме устных ответов квалификационных экзаменов.</li> <li>- применение полученных навыков в практических и лабораторных занятиях, конференциях,</li> <li>- проверка знаний при индивидуальном собеседовании;</li> <li>- интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе производственной практики;</li> <li>- наблюдение при проведении деловых игр;</li> <li>- результативность при решении ситуационных задач;</li> </ul>

## 2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Предметом оценки освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочего – продавец» являются знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с использованием следующих форм и методов: текущего и рубежного контроля (устный опрос, письменный опрос, собеседование, контрольные работы, решение практических заданий, ситуационных задач, тестирование), экспертной оценки (в ходе практических занятий), результатов производственной практики, экзаменов.

### **Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю:**

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 04.01 Санитария и гигиена	Зачет (2 семестр)
УП.04.01 Учебная практика	Отчет (2 семестр)
ПП.04.01 Производственная практика	Отчет (2 семестр)
ПМ.04 Выполнение работ по профессии рабочего – продавец	Экзамен квалификационный (2 семестр)

### **2.1 Опросы: устный, письменный, блиц-опрос**

Функция контроля за содержательностью, глубиной и систематичностью самостоятельной работы студентов эффективно реализуется при устном и письменном опросе, собеседовании, заслушивании докладов и выступлений. Данные формы контроля раскрывают сильные и слабые стороны в постижении студентами вопросов ассортиментной политики, организации формирования ассортимента торговыми организациями задолго до рубежного и итогового контроля знаний, что дает преподавателю возможность систематически анализировать и оценивать как уровень работы группы в целом, так и каждого студента в отдельности и соответствующим образом реагировать на негативные стороны в освоении междисциплинарных курсов.

Собеседования, опросы проводятся после изучения определенной темы (раздела) на практических занятиях по междисциплинарным курсам.

**Устные опросы** проводятся во время практических занятий. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала на ассоциациях.

Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии.

**Блиц-опросы** позволяют проверить уровень подготовки к практическому занятию всех обучающихся в группе, при этом оставляя достаточно учебного времени для иных форм педагогической деятельности в рамках данного занятия. Блиц-опрос проводится без предупреждения, что стимулирует обучающихся к систематической подготовке к занятиям. Вопросы для опроса готовятся заранее,

формулируются узко, дабы обучающийся имел объективную возможность полноценно его осветить за отведенное время.

**Письменные опросы** целесообразно применять в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения зачета (экзамена), когда необходимо проверить знания студентов по всему курсу.

При оценке опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

#### **Рекомендации по оцениванию ответов студентов**

С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы вначале каждой практического занятия преподавателем проводится индивидуальный или фронтальный устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы. Критерии оценки:

– правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

– полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

– сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

– логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

– рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

– своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);

– использование дополнительного материала (обязательное условие);

– рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

#### **Критерии оценки ответов студентов**

Оценка «отлично» ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка «хорошо» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «неудовлетворительно» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

## ***2.2 Доклады и выступления***

***Доклад*** понимается как пространная работа на основе первоисточников и литературы, предназначенная для заслушивания на семинаре. Доклад представляется в устной форме в ходе семинара, может сопровождаться мультимедийными презентациями. Доклад является дополнительным по отношению к лекциям и учебным пособиям источником информации для слушателей, он не может основываться исключительно на лекционном материале или на учебниках.

Тематика докладов и выступлений определяется программой профессионального модуля и предоставляется преподавателем заблаговременно. Темы для докладов, предлагаемые в методических пособиях, не являются единственно возможными. Студент вправе представить преподавателю собственный вариант тематики, связанной с изучаемым материалом.

Подготовка к семинарским занятиям строится на самостоятельной работе студентов с учебником, учебными пособиями, материалами хрестоматий и первоисточниками.

### ***Требования к докладам и выступлениям студентов на семинарском занятии***

Одним из условий, обеспечивающих успех семинарских занятий, является совокупность определенных конкретных требований к выступлениям, докладам, рефератам студентов. Эти требования должны быть достаточно четкими и в то же время не настолько регламентированными, чтобы сковывать творческую мысль, насаждать схематизм.

Перечень требований к любому выступлению студента примерно таков:

1. Связь выступления с предшествующей темой или вопросом.
2. Раскрытие сущности проблемы.
3. Методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности.

Разумеется, студент не обязан строго придерживаться такого порядка изложения, но все аспекты вопроса должны быть освещены, что обеспечит выступлению необходимую полноту и завершенность.

Важнейшие требования к выступлениям студентов - самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них.

Приводимые участником семинара примеры и факты должны быть существенными, перекликаться с профилем обучения. Примеры из области наук,

близких к будущей специальности студента, из сферы познания, обучения поощряются руководителем семинара.

Выступление студента должно соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка, неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полнота и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «отлично» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «хорошо» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «удовлетворительно» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

## ***2.3 Экспертная оценка выполнения практических заданий и расчетов, решения ситуационных задач***

### ***Ситуационные задачи***

Решение ситуационных задач осуществляется с целью проверки уровня навыков (владений) студента по решению практической ситуационной задачи.

Студенту объявляется условие задачи, решение которой он излагает устно.

Эффективным интерактивным способом решения задач является сопоставления результатов разрешения одного задания двумя и более малыми группами обучающихся.

Задачи, требующие изучения значительного объема материала, необходимо относить на самостоятельную работу студентов, с непременным разбором результатов во время практических занятий. В данном случае решение ситуационных задач с глубоким обоснованием должно представляться на проверку в письменном виде.

При оценке решения задач анализируется понимание студентом конкретной ситуации, правильность применения анализа свойств и показателей ассортимента, с целью определения дальнейшей ассортиментной политики; определения степени дефектов и сортности товаров.

Специфика ситуационной задачи заключается в том, что она носит ярко выраженный практико-ориентированный (иногда даже прагматичный) характер, но для ее решения необходимо конкретное предметное знание. Зачастую для решения ситуационной задачи студентам требуется знание нескольких учебных предметов.

Решение ситуационных задач способствует развитию навыков самоорганизации деятельности, формированию умения объяснять явления действительности, развитию способности ориентироваться в мире ценностей, повышению уровня функциональной грамотности, формированию ключевых компетентностей, подготовке к профессиональной деятельности, ориентации в ключевых проблемах торговых организаций. Во всех случаях решение ситуационных задач будет направлено на достижение метапредметных результатов, то есть образовательных результатов, выходящих за рамки учебного предмета и применимых в разных видах деятельности.

В силу своей межпредметности, интегративности, ситуационные задачи способствуют систематизации предметных знаний на деятельностной практико-ориентированной основе, когда студенты, осваивая универсальные способы деятельности, решают лично-значимые проблемы с использованием предметных знаний.

Процесс решения ситуационной задачи всегда предполагает «выход» студента за рамки учебного процесса, в пространство социальной практики.

### ***2.4 Тесты текущего контроля знаний***

Текущее тестирование по какому-либо разделу междисциплинарных курсов проводится после того, как на лекционных и практических занятиях был пройден

учебный материал по данной теме. Тестирование проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий по вариантам. Для самоподготовки студентов к тестированию по разделам курсов подготовлены сборники тестов, охватывающие все дидактические единицы междисциплинарных курсов:

При проведении текущего тестирования с использованием тестовых материалов по основным разделам междисциплинарных курсов используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-90%	89-70%	69-60%	Менее 60%

### ***2.5 Рубежный контроль знаний по семестрам***

В соответствии с учебным планом специальности изучение профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочего – продавец» рассчитано на 1 семестр.

Формой рубежного контроля знаний по дисциплине «Санитария и гигиена» является дифференцированный зачет. Целью зачета является проверка усвоения студентами теоретического материала по темам курса, приобретения студентами практических навыков по санитарии и гигиене.

Зачет проводится в форме устного собеседования по основным вопросам курса, каждый билет к зачету содержит 2 вопроса. Студенту дается на подготовку по билету 50 минут.

Критериями оценки ответа являются полнота и правильность ответов на представленные вопросы, умение логично, кратко и аргументировано излагать существующие точки зрения и собственную позицию, формулировать выводы. При проведении экзаменов в устной форме используются следующие критерии оценивания:

«*Отлично*» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«*Хорошо*» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов, дат и др.

«*Удовлетворительно*» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и

употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, понятиях, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

*Критерии оценивания знаний студентов:*

Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-90%	89-75%	74-60%	Менее 60%

## ***2.6 Учебная и производственная практики (по профилю специальности)***

Согласно учебному плану подготовки студентов по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» практики по профилю специальности ПП.04.01 и учебная практика УП.04.01 проходят по окончании второго семестра в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 «Выполнение работ по профессии рабочего – продавец» и нацелены на приобретения практических навыков в области освоения профессий рабочих и служащих. Предметом оценки по производственной (по профилю специальности) практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: ежедневного наблюдения, экспертной оценки процесса подготовки рабочего места, встречи покупателя, составления диалога с потребителем, процесса показа и пояснения выбранных товаров, выполнения расчетных операций с покупателем и порядка обслуживания потребителей. Также экспертная оценка оценивает участие в процессе управления ассортиментной политикой предприятия. Предметом оценки является также сформированность профессиональных и общих компетенций, их оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов: наблюдение, экспертная оценка процесса обслуживания потребителей и результата управления ассортиментом. Оценка по производственной практике выставляется на основании: характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения заданий определения сортности и качества товаров, определения способов формирования ассортимента, отзывов руководителей организации, в которой проходил практику студент; качества и содержания отчета о практике.

## ***2.8 Квалификационный экзамен***

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по завершению изучения учебной программы профессионального модуля.

Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики и направлен на оценку результатов преимущественно теоретического обучения и практической подготовленности.

Экзамен (квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания результатов освоения обучающимися профессионального модуля с участием представителей работодателя. Экзамен (квалификационный) выявляет готовность обучающегося к выполнению определенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него профессиональных компетенций, указанных в разделе «Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы» ФГОС СПО.

Задания экзамена (квалификационного) рассчитаны на комплексную проверку профессиональных и общих компетенций.

Задания экзамена (квалификационного) носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер, т. к. компетенция проявляется в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях, нетождественных тем, в которых они формировались. Это означает направленность заданий на решение не учебных, а профессиональных задач. Содержание заданий максимально приближено к ситуациям профессиональной деятельности.

Профессиональный модуль считается освоенным, если обучающийся на экзамене (квалификационном) выполнил все предусмотренные задания на положительную отметку.

*Критерии оценивания знаний студентов на экзамене (квалификационном)*

Проверка качества подготовки студентов на экзаменах заканчивается выставлением отметок по принятой пятибалльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Критерии оценки знаний должны устанавливаться в соответствии с требованиями к профессиональной подготовке, исходя из действующих учебных планов и программ, с учётом характера конкретной дисциплины, а также будущей практической деятельности выпускника.

В качестве исходных рекомендуется общие критерии оценок:

«Отлично» - студент владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы билета, подчеркивая при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное; устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы, свободно читает результаты анализов и других исследований и решает ситуационные задачи, связанные с профессиональной деятельностью в определении сортности товаров, оценки качества и формирования ассортимента; хорошо знаком с основной литературой и методами исследования объема, необходимом для практической деятельности менеджера; увязывает теоретические аспекты предмета с задачами практической деятельности.

«Хорошо» - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах; умеет решать ситуационные задачи по профессиональной тематике.

«Удовлетворительно» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов. Студент демонстрирует поверхностный уровень умений и навыков в области решения профессиональных задач.

«Неудовлетворительно» - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Для проведения квалификационного экзамена подготовлен комплект оценочных средств в виде экзаменационных билетов. Всего в комплект входит 25 билетов, каждый из которых включает 4 вопроса, содержащих задания на знание теоретического материала и умение решать типовые производственные задачи и ситуации. Экзамен проводится в учебной аудитории.

*Демонстрационный вариант экзаменационного билета для сдачи квалификационного экзамена*

УТВЕРЖДАЮ

Председатель Эк \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ  
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

Министерство  
образования и науки РФ  
ФГАОУ ВО  
«Сибирский федеральный  
университет»

Профессиональный модуль  
Специальность  
Институт

ПМ.04 Выполнение работ по  
профессии рабочего – продавец  
38.02.04 Коммерция (по отраслям)  
ТЭИ ОСПО  
курс 1

1. Ситуационная задача.

ЗАО «Краскон» поставила ООО «Гермес» партию макаронных изделий. При приемке товара оказалось:

1. Макароны изделия на сумму 250 рублей имеют затхлый запах и реализации не подлежат, так как не доброкачественные.
2. Макароны на сумму 180 рублей по качеству отвечают 1 сорту, а не высшему.
3. Макароны на сумму 120 рублей имели на паках неправильную маркировку. Счет поставщика не оплачен. Расходы на экспертизу составили 800 рублей. Расходы по отправке макарон ненадлежащего качества на корм скоту 100 рублей. Определить размер штрафа и общую сумму претензии.

Задания и контрольные вопросы

1. Какие документы регулируют приемку продовольственных товаров по качеству?
2. Какие сопроводительные документы удостоверяют качество товара?
3. Составьте текст телефонограммы о вызове представителя поставщика.
4. Составьте заявку в бюро товарных экспертиз.
5. Кем и в какой срок утверждается акт?
6. Составьте акт на приемку товара по качеству.
7. Произведите расчет размера претензии.

2. Составить алгоритм подготовки товаров к продаже.
3. Требования к личной гигиене персонала.

УТВЕРЖДАЮ

Председатель ЭК \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ  
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

Министерство  
образования и науки РФ  
ФГАОУ ВО  
«Сибирский федеральный  
университет»

Профессиональный модуль  
Специальность  
Институт

ПМ.04 Выполнение работ по  
профессии рабочего – продавец  
38.02.04 Коммерция (по отраслям)  
ТЭИ ОСПО  
курс 1

1. Ситуационная задача.

При приемке товаров в магазине обнаружено недочет. Вызванный телефонограммой представитель поставщик не явился. Кто примет участие в дальнейшей приемке товаров? Изложите требования к оформлению и содержанию акта. Кем и в какой срок он должен быть утвержден? Ответ обоснуйте.

2. Рассчитайте Куст (коэффициент установочной площади). Дано:

Суст. (установочная площадь) = 300 кв.м.

Ст.з. (площадь торгового зала) = 750 кв.м.

Рассчитайте Кдем (коэффициент демонстративной площади). Дано:

Сдем. (демонстративная площадь) = 450 кв.м.

Ст.з. (площадь торгового зала) = 650 кв.м.

3. Санитарные требования к вентиляции помещений торговых предприятий.

### **3 МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ВЛАДЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ**

#### **3.1 МДК 04.01 Санитария и гигиена**

Зачет по МДК 04.01 Санитария и гигиена проводится в письменной форме. В структуру зачетного билета входят два теоретических вопроса.

Количество зачетных билетов: 10.

Время выполнения письменного задания: 40 минут.

#### **Примерный перечень тем докладов и выступлений**

1. Пищевые инфекции и иммунитет.
2. Классификация пищевых инфекций.
3. Острые инфекции и их профилактика
4. Зоонозы и их профилактика
5. Пищевые отравления микробного происхождения
6. Пищевые отравления немикробного происхождения
7. Виды гельминтов.
8. Патогенные микроорганизмы.
9. Нормативные документы РФ о санитарных нормах;
10. Возможные источники микробиологического загрязнения;
11. Значение воды. Источники водоснабжения. Нормативные показатели качества питьевой воды
12. Требования к водоснабжению, отоплению, вентиляции, канализации, освещению
13. Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
14. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
15. Требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов;
16. Требования к складским помещениям для хранения пищевых продуктов;
17. Требования к приему пищевых продуктов;
18. Санитарные требования к хранению скоропортящихся пищевых продуктов.
19. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли
20. Личная гигиена персонала
21. Гигиенические требования к транспортированию, приемке, хранению, реализации пищевых продуктов, а также содержанию помещений
22. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в РФ (Роспотребнадзор и его территориальные управления и др.)
23. Виды санитарно-эпидемиологического надзора, его цели и задачи
24. Деятельность санитарно-эпидемиологических станций
25. Мероприятия по охране окружающей среды на предприятиях
26. Гигиенические требования к реализации пищевых продуктов.
27. Вирусы. Бактериофаг

28. Учение А. Левенгука, Л. Пастернака
29. Творческий вклад в микробиологию русских ученых
30. Различия культурных и диких дрожжей
31. Практическое применение микробиологии. Современные достижения микробиологии
32. Микрофлора пищевых продуктов: мяса и мясопродуктов, овощей, плодов и продуктов их переработки, зернопродуктов, яиц», рыбы и рыбных продуктов», консервов», молока и молочных продуктов», жиров», вкусовых товаров» (на выбор)
33. Крема – излюбленная пища стафилококков

### **Комплект тестов для текущего контроля знаний**

#### *Перечень дидактических единиц для текущего тестирования*

1. Морфология, систематика и физиология микроорганизмов.
2. Важнейшие микробиологические процессы и их влияние на качество товаров.
3. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы
4. Источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами
5. Микробиология пищевых продуктов
6. Биоповреждения продовольственных товаров
7. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими
8. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли

#### *Пример текущего контроля знаний в виде тестирования*

##### *Морфология, систематика и физиология микроорганизмов.*

- 1) К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся:
  1. бактерии
  2. вирусы
  3. прионы
  4. простейшие
- 2) Микроорганизмы, полученные от животного, человека, растения или субстрата внешней среды и выращенные на питательной среде:
  1. культура
  2. вид
  3. клон
  4. штамм
- 3) Извитые бактерии, в виде тонкой извитой палочки:
  1. Вибрионы
  2. Спириллы

3. Спирохеты
4. Стрептококки

5) Метод дифференциальной окраски, основанный на наличии и особенностях состава клеточной стенки, разработан:

1. А. ван Левенгуком
2. К. Грамом
3. Р. Кохом
4. Л. Пастером
5. И.И. Мечниковым

6) Микроорганизмы, разлагающие органические соединения растительного и животного происхождения – это:

1. сапрофиты
2. олиготрофы
3. аэробы
4. анаэробы

7) По форме микроорганизмы подразделяются на:

1. диплококки, стрептококки. стафилококки
2. бациллы, бактерии
3. палочки, кокки, микоплазмы
4. кокки, палочки, извитые
5. клостридии, бациллы

8) Размеры бактерий измеряются в:

- 1) нанометрах (нм);
- 2) микрометрах (мкм);
- 3) миллиметрах (мм);
- 4) сантиметрах (см).

*Важнейшие микробиологические процессы и их влияние на качество товаров.*

1. Процесс анаэробного окисления органического субстрата, при котором образуется АТФ, называется

- А. дыханием
- Б. брожением
- В. гликолизом

2. Назовите основной возбудитель спиртового брожения

- А. молочнокислые бактерии
- Б. дрожжи
- В. пропионовокислые бактерии

3. При гомоферментативном молочном брожении образуется
- А. молочная кислота
  - Б. молочная кислота, этанол
  - В. ацетат и лактат
4. Укажите тип молочнокислого брожения при котором из глюкозы образуется ацетат и лактат
- А. гетероферментативное
  - Б. гомоферментативное
  - В. брожение, вызываемое бифидобактериями
5. В какой род объединяются молочно-кислые бактерии
- А. Streptococcus, Pediococcus
  - Б. Saccharomyces
  - В. Clostridium
6. Каким бактериям принадлежит основная роль в производстве кисломолочных продуктов
- А. маслянокислым
  - Б. пропионовокислым
  - В. молочнокислым
7. В производстве твердых сычужных сыров используют культуры бактерий
- А. ацетонобутиловые
  - Б. пропионовокислые
  - В. маслянокислые
8. В какой род объединяют пропионовокислые бактерии
- А. Propionibacterium
  - Б. Clostridium
  - В. Saccharomyces
9. Какой вид брожения вызывают бактерии рода Clostridium
- А. спиртовое
  - Б. пропионовокислое
  - В. маслянокислое
10. Характерной особенностью уксуснокислых бактерий является способность превращать этиловый спирт в кислоту
- А. масляную
  - Б. уксусную+
  - В. пропионовую

## Комплект оценочных средств для контроля знаний

### *Перечень вопросов для подготовки к зачету (1 курс, 2 семестр)*

1. Классификация микроорганизмов.
2. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов.
3. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
4. Характеристика микрофлоры почвы, воды, воздуха, тела человека, тары и упаковочных материалов.
5. Бактерии, формы клетки бактерий, систематика бактерий.
6. Особенности строения и размножения дрожжей, классификация дрожжей и их применение в пищевой промышленности
7. Особенности строения и размножения плесневых грибов.
8. Вирусы и фаги: общая характеристика.
9. Химический состав и питание микробной клетки.
10. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы: физические факторы, химические факторы.
11. Влияние биологических факторов на развитие микроорганизмов.
12. Патогенные микроорганизмы: понятие, виды, особенности. Понятие об инфекции.
13. Пищевые инфекции: причины возникновения, меры профилактики, меры предупреждения на предприятиях торговли.
14. Пищевые отравления: причины возникновения, меры профилактики, меры предупреждения на предприятиях торговли.
15. Гельминтозы: причины возникновения и меры предупреждения на предприятиях торговли.
16. Санитарно гигиенические требования в условиях пищевого производства.
17. Санитарная обработка оборудования и инвентаря.
18. Микробиологический контроль пищевого производства.
19. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.
20. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.
21. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.
22. Правила личной гигиены работников пищевых производств. Значение личной гигиены персонала для профилактики заболеваний.
23. Медицинские осмотры и обследования: цель проведения, заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли.
24. Микрофлора пищевых продуктов: происхождение. Свойства отдельных представителей.
25. Виды, цели и задачи органа Государственного санитарно-эпидемиологического надзора в торговле.
26. Требования к размещению организаций торговли и содержанию территории.
27. Источники загрязнения воздуха на предприятии торговли и меры борьбы с ними.

28. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению.
29. Гигиенические требования к водоснабжению и канализации на предприятиях торговли.
30. Режим мытья, обработки оборудования, инвентаря, посуды.
31. Санитарная одежда и правила пользования ею.
32. Санитарные требования к приему, хранению продукции в торговле.
33. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде.
34. Санитарные требования к транспортировке и реализации продукции.
35. Санитарные требования к вентиляции помещений торговых предприятий.
36. Санитарные требования к температуре и влажности воздуха помещений.
37. Санитарные требования к торговому оборудованию и инвентарю.
38. Санитарные требования к помещениям для хранения товаров.
39. Санитарные требования к помещениям для подготовки товаров к продаже.
40. Санитарные требования к содержанию территории предприятий торговли.
41. Содержание санитарно-гигиенической экспертизы торговых предприятий.
42. Содержание санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
43. Порядок проведения дезинфекции рабочих мест, оборудования и инвентаря торгового предприятия.
44. Порядок проведения дезинфекции мебели, оборудования и инвентаря на предприятиях торговли.
45. Дезинсекция и дератизация в предприятиях торговли – понятие, порядок проведения.

*Демонстрационный вариант зачетного билета*

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**БИЛЕТ ЗАЧЕТА № 1**

Министерство  
образования и науки РФ  
ФГАОУ ВО  
«Сибирский федеральный  
университет»

по дисциплине  
специальность  
институт

МДК 04.01 Санитария и гигиена  
38.02.04 Коммерция (по отраслям)  
ТЭИ ОСПО  
курс 1

1. Патогенные микроорганизмы: понятие, виды, особенности.
2. Значение личной гигиены персонала для профилактики заболеваний.

Составитель: \_\_\_\_\_ И.П.Денисова

Одобрено на заседании совета ОСПО  
Протокол № \_\_ от «\_\_» апреля 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2017г.

**БИЛЕТ ЗАЧЕТА № 2**

Министерство  
образования и науки РФ  
ФГАОУ ВО  
«Сибирский федеральный  
университет»

по дисциплине  
специальность  
институт

МДК 04.01 Санитария и гигиена  
38.02.04 Коммерция (по отраслям)  
ТЭИ ОСПО  
курс 1

1. Пищевые инфекции: причины возникновения, меры профилактики, меры предупреждения.
2. Медицинские осмотры и обследования: цель проведения, заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли.

Составитель: \_\_\_\_\_ И.П.Денисова

Одобрено на заседании совета ОСПО  
Протокол № \_\_ от «\_\_» апреля 20\_\_ г.

## Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### Основные источники:

1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 930 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978>
2. Памбухчиянц, О. В. Организация коммерческой деятельности [Электронный ресурс] : Учебник для образовательных учреждений СПО / О. В. Памбухчиянц. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 272 с. - ISBN 978-5-394-02186-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512674>
3. Памбухчиянц, О. В. Организация торговли [Электронный ресурс] : Учебник / О. В. Памбухчиянц. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=450796>
4. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учеб. пособие : [для сред. проф. образования] / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503099>
5. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопавловская В.П., Носова Т.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ) Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=497478>

### Дополнительная литература

1. Афанасенко, И. Д. Торговое дело [Текст] : учебник для бакалавров и магистров экономических специальностей всех форм обучения / И. Д. Афанасенко, В. В. Борисова. - Москва : Питер , 2015. - 381 с.
2. Дубцов Г. Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М. : Академия, 2013. - 333 с. - (Среднее профессиональное образование. Пищевое производство) Библиогр.: с. 330.
3. Коник Н. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. пособие для сред. проф. образования / Н. В. Коник. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2009. - 415 с. - (ПРОФИЛЬ) Библиогр.: с. 413.
4. Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : Учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 660 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414985>
5. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. - М. : Академия, 2012. - 253 с.
6. Общая санитарная микробиология. Часть 1 [Электронный ресурс] :

учебное пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т ; сост. Л. А. Литвина.- Новосибирск : НГАУ, 2014. - 111 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=516016>

7. Памбухчиянц О.В. Организация и технология коммерческой деятельности. – Учебник для студентов средних специальных учебных заведений. – 5-е изд. перераб. и доп. – М.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К», 2009г. – 640с.

8. Памбухчиянц, О. В. Пособие для продавца продовольственных товаров [Электронный ресурс] / О. В. Памбухчиянц. - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 316 с. - ISBN 978-5-394-02234-0.

9. Яковлев, Г. А. Основы коммерции [Текст] : учебное пособие: [для вузов по специальностям 080301 "Коммерция (торговое дело)" и 080111 "Маркетинг"] / Г. А. Яковлев.- Москва : ИНФРА-М, 2016. - 223 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=484736>

#### Федеральные законы

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон от 27.12.2002, № 184-ФЗ «О техническом регулировании» //Собрание законодательства РФ от 30.12.2002, № 52, ст.5140, (в ред. от 09.05.2005, № 45-ФЗ //Собрание законодательства РФ от 09.05.2005, № 19, ст.1752.

2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон от 02.01.2000, № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» //Собрание законодательства РФ от 10.01.2000, № 2, ст.150 (ред от 09.05.2005, № 45-ФЗ //Собрание законодательства РФ от 09.05.2005, №19, ст.1752.

3. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон от 30.03.1999, № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» //Собрание законодательства РФ от 05.04.1999, № 11,ст.1650 (в ред. от 09.05.2005, № 45-ФЗ //Собрание законодательства РФ от 09.05.2005, №19, ст.1752.

4. Российская Федерация. Правительство. Постановление от 30.06.2004, № 322 «Об утверждении положения о федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека» //Собрание законодательства РФ от 12.07.2004, № 28, ст.28.

5. Российская Федерация. Правительство. Постановление от 19.01.1998, № 55 Правила продажи отдельных видов товаров (в ред. от 01.02.2005, № 49 // Собрание законодательства РФ от 14.02.2005, № 7, ст.560.

6. Конституция Российской Федерации – М.: Филинь, 1997. – 80 с.

7. Трудовой Кодекс Российской Федерации. – М.: ТКВелби, Изд-во Поспект, 2003. – 192 с.

8. ФЗ «Об основах охраны труда в РФ» № 181-ФЗ от 24.07.99.

9. ФЗ «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ от 21.12.94.

10. Система стандартов безопасности труда (ССБТ).

11. Охрана труда в розничной торговле: Межотраслевые правила по охране труда в розничной торговле ПОТ Р М 014-2000: постановление Мин-ва труда и соц. развития Рос. Ф. от 16 окт. 2000 г. № 74. – М.: Ось- 89, 2003.

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой

ценности пищевых продуктов: Санитарно-эпидемические правила и нормативы / Государственные санитарно-эпидемическое нормирование РФ; Государственные санитарно-эпидемические правила и гигиенические нормативы. - М.: Минздрав России, 2002.-164с.

13. 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" (с изменениями и дополнениями).

14. Федеральный закон Российской Федерации от 28 декабря 2009 г. N 381-ФЗ "Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации".

15. Постановлением Правительства Российской Федерации от 11.11.2010 г. N 887 "О порядке создания и обеспечения функционирования системы государственного информационного обеспечения в области торговой деятельности в Российской Федерации".

16. Федеральным законом от 26.12.2008 г. N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля".

17. Федеральный закон от 24.07.2007 N 209-ФЗ (ред. от 01.07.2011) "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации".

18. ГОСТы по продовольственным и непродовольственным товарам, Технические регламенты.