


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

Учебной практики

38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»
Специальность

Красноярск
2018

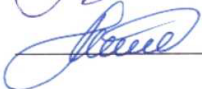
Учебная практика: фонд оценочных средств

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

Разработчики



Е.С. Микова



А.В. Тимофеев

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ.....	14
2.1 Учебная практика	14
2.2 Квалификационный экзамен.....	15

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"> - сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - аргументированность преимущества выбора профессии; - предмет, цели и задачи микробиологии; - основные понятия о микроорганизмах и их роль в живом мире; - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; - требования к личной гигиене; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - действующие санитарные нормы и требования по организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - соблюдать санитарные правила для организации торговли - применять действующие санитарные нормы и требования по организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания на предприятии общественного питания 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места - наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике

		<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"> – организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. – анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. – осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. – 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; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - видеть перспективу своего личностного развития; - интерпретировать собственные психические состояния, индивидуально- и социально-психологические свойства личности; - выделять и диагностировать социально-психологические качества личности; - разбираться в основных методах коммуникаций; - обосновать выбор приемов и методов выполнения профессиональной деятельности; - обосновать выбор и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к торговым организациям и их персоналу, товарам, окружающей среде; - соблюдать требований к устройству предприятий торговли, к 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места - наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике -
--	--	---	--	--

		<p>оборудованию, инвентарю, посуде, к транспортировке продуктов и к их отпуску.</p> <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля режима и сроков хранения товаров; - соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения; - использует на практике нормативные правовые документы, необходимые для профессиональной деятельности - приемов самопознания, самоконтроля, самооценки, саморегуляции и саморазвития; - приемов снятия эмоционального напряжения; 	
	<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"> - пути представления эффективной обратной информации; возможности сдерживания эмоций и нагнетания обстановки; - пути управления конфликтными ситуациями, - требования действующих стандартов, правил торговли, Технических Регламентов; - нормативные документы по правилам приёмки товаров; - алгоритмы решения профессиональных задач; - описание основных методов подавления развития микроорганизмов и основных факторов внешней среды, влияющих на их развитие; - изложение алгоритма действий по предупреждению и оказанию первой помощи при пищевом отравлении. 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места - наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике -

	<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"> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - использовать нормативные документы, используемые в профессиональной практике; - анализировать актуальные проблемы торговли и бизнеса; - принимать динамичные решения; - анализировать результаты проверок и пути решения; - соблюдать культуру общения; - проводить анализ производственной ситуации и определять наиболее приемлемые для нее управленческие решения; - эффективно использовать стратегии поведения в конфликтных ситуациях и способы разрешения конфликтов; - выявлять социально-психологические проблемы и находить пути их решения <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - простейших приемами регуляции поведения в процессе межличностного общения; - методики снятия напряженности; - навыками по разрешению, преодолению и предупреждению конфликтов в профессиональной деятельности. 	
	<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использовать</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - основные регламентирующие документы; - основные профессиональные термины и понятия; - информационные профессиональные источники; - объективные компоненты личностной оценки; - современные информационные технологии, позволяющие осуществлять поиск, выбор и использование актуальной информации в области санитарии и гигиены <p><i>Уметь:</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места - наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике -

		<p>информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - отслеживать изменения в нормативных документах; - ориентироваться в источниках информации будущего специалиста; - анализировать результаты проверок и находить пути решения; - добросовестно учиться; - использовать современные информационные технологии, позволяющие осуществлять поиск, выбор и использование актуальной информации в области санитарии и гигиены <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - поиском информации на сайтах Росстандарта, Роспотребнадзора, Консультант-плюс; - навыками аналитического исследования нормативных документов; - владения современными информационными технологиями, которые позволяют осуществлять поиск, выбор и использование актуальной информации в области санитарии и гигиены; - владение различными способами поиска информации; - результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач; - обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач 	
		<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"> - пути представления эффективной обратной информации; возможности сдерживания эмоций и нагнетания обстановки; - пути управления конфликтными ситуациями, - эффективные методы решения профессиональных задач; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выстраивать вертикальные и горизонтальные отношения в коллективе; - использовать вербальные и невербальные способы общения; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места - наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике -

			<ul style="list-style-type: none"> - аргументировано отстаивать точку зрения; - не поддаваться конформизму при решении профессиональных задач; - цивилизованно и аргументировано решать профессиональные задачи; <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - толерантным отношением к отдельным индивидам социума; - налаживать коммуникативные отношения в социуме; - определять интересы социума в целом и отдельного коллектива; - определять критерии оценки выполненной работы; 	
	<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 коррекции физического развития и телосложения</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность социального регулирования, организации и самоорганизации социума, понятия «лидерство», «руководство», «управление»; - методы и стили руководства; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - способы размещения товаров на складах и в магазинах; - условия и сроки транспортирования и хранения товаров однородных групп; - основные мероприятия по предупреждению повреждения и порчи товаров; - нормативно-правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия (санитарные нормы и правила); - действующие санитарные нормы и требования по организации и осуществлению технологического процесса производства продукции питания обязанности работников в области охраны труда; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять профессиональные знания для анализа рабочих 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места - наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике 	

			<p>ситуаций, логично формулировать и грамотно излагать мысли, аргументировано отстаивать убеждения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать навыки критического, рационального мышления; - соблюдать культуру общения; - анализировать, обобщать, делать выводы на основе проведенного анализа; <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами полемики и использования аргументированной доказательной базы; - методами и приемами логического анализа; - способностью критического и объективного мышления; - методами эмпирическими: органолептическими и измерительными; 	
		<p>ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы профессиональной деятельности, организовывать, проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.</p> <p>ОК 12. Соблюдать действующее</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; - условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции, товаров, услуг и процессов; - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; - рассчитывать товарные потери и списывать их; - идентифицировать товары; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - легко обучаться новым технологиям научно-технического прогресса; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места - наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике -

	законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества; - навыками расшифровки маркировки; - способностью контроля режима и сроков хранения товаров; - навыками соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения; - методами и приемами логического анализа. 	
	ПК 1.3 Принимать товары по количеству и качеству.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые документы по приемке товаров по количеству и качеству - особенности приемки импортных товаров - приемку товаров от различных видов транспорта - сроки и порядок приемки товаров - сроки вызова представителя поставщика - порядок оформления актов приемки <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Работать с нормативными документами регулирующие приемку товаров по количеству и качеству <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; - расчета необходимого количества оборудования и персонала; - применения специальных методов и форм обслуживания клиентов; <p>точного распределения численности работников в соответствии с заказом;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места - наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике
	ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации; - организационные и правовые нормы охраны труда; - причины возникновения, способы предупреждения производственного травматизма и профзаболеваемости, 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места - наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике -

			<p>принимаемые меры при их возникновении;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технику безопасности условий труда, пожарную безопасность. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатировать торгово-технологическое оборудование; - применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику; - определять потребности в различных видах оборудования. - рассчитывать эксплуатационную производительности оборудования. <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдения правил охраны труда; - Приобретение навыков эксплуатации различных видов торгово-технологического оборудования. 	
		<p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку соответствия установленными требованиями.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы товароведения; - основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать товары; <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; - расшифровки маркировки; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места - наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике -
		<p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества; - идентификационные признаки групп товаров и отдельных видов; - групповые характеристики; - методы классификации: иерархический и фасетный; 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места - наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике -

			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы товароведения; - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; - идентифицировать товары; <p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - определения показателей ассортимента; - распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; 	
--	--	--	--	--

2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Учебная практика

Согласно учебному плану подготовки студентов по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» учебная практика УП.04.01 проходит 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 учебной 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 учебной 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.

Перечень вопросов к зачету

Классификация товаров, оценка качества, диагностика дефектов, определение градации качества.

Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности.

Диагностика дефектов, определение номенклатуры показателей качества.

Описать группировку продовольственных и непродовольственных товаров в торговом зале, согласно классификации.

Составить схему классификации по иерархической и фасетной системе анализируемой группы товаров.

Рассчитать показатели свойств ассортимента (широты, полноты, новизны, устойчивости, структуры).

Определить ассортиментную политику предприятия, выбрать направления развития и пути формирования ассортимента (сокращение, расширение, обновление, гармонизация).

Рассчитать товарные потери и предложить мероприятия по их предупреждению или списанию.

Определить мероприятия по предупреждению качественных и количественных потерь. Дать рекомендации.

2.2 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 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.