МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

# «БАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

**Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточного контроля по профессиональному модулю ПМ-02**

Розничная торговля продовольственными товарами

по профессии СПО «Продавец, контролёр-кассир»

**3 курс 6-й семестр**

2017 г.

**Экзаменационный билет № 1**

**Задание теоретическое (обязательный уровень)**

**Время выполнения задания**.

1. **Зерномучные товары. Крупы**

Пищевая ценность, ассортимент, маркировка, требование к качеству, сорта, условия хранения.

2. Классификация, ассортимент масла коровьего. Продажа.

**Задание практическое (дополнительный уровень)**

**Текст задания:**

Сливочное масло сладко соленое содержит 85% жира. Какое количество масла сливочного необходимо человеку для удовлетворения суточной потребности в жире?

**Инструкция к практическому заданию:**

1. Внимательно прочитать задание.
2. Произвести расчёт
3. Применить соответствующие бланки при выполнении задания.

**Оборудование:** бумага, ручка, документы

**Экзаменационный билет № 2**

**Задание теоретическое (обязательный уровень)**

1. **Зерномучные товары. Мука**

Пищевая ценность, ассортимент, маркировка, требование к качеству, сорта, условия хранения.

2. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Продажа.

**Задание практическое (дополнительный уровень)**

**Текст задания:**

Грибы шампиньоны быстрозамороженные содержат 5 миллиграмм витамина С. Сколько необходимо употреблять шампиньонов для удовлетворения суточной потребности витамина С ? Какие продукты питания являются источником витамина С?

**Инструкция к практическому заданию:**

1Внимательно прочитать задание.

2Решить задачу

3Применить соответствующие бланки при выполнении задания.

**Оборудование:** бумага, ручка, документы

**Экзаменационный билет № 3**

**Задание теоретическое (обязательный уровень)**

1. **Зерномучные товары. Хлеб и хлебобулочные изделия**

Пищевая ценность, ассортимент, маркировка, требование к качеству, сорта, условия хранения.

2. Классификация, ассортимент мороженого. Продажа.

**Задание практическое (дополнительный уровень)**

**Текст задания:**

В 100 граммах печенья «Золушка» содержится 61,5% углеводов. Какое количество печенья необходимо употребить для удовлетворения суточной потребности человека в углеводах?

**Инструкция к практическому заданию:**

1Внимательно прочитать задание.

2Решить задачу

3Применить соответствующие бланки при выполнении задания.

**Оборудование:** бумага, ручка, документы

**Экзаменационный билет № 4**

**Задание теоретическое (обязательный уровень)**

1. **Вкусовые товары. Чай и чайные напитки.**

Пищевая ценность, виды, торговые сорта. Требование к качеству, маркировка, упаковка, условия хранения.

2. Классификация и ассортимент растительного масла. Продажа.

**Задание практическое (дополнительный уровень)**

**Текст задания:**

Покупатель купил в магазине мешок муки весом 25 килограммов и попросил погрузить его в машину. Что в этом случае должен сделать магазин?

**Инструкция к практическому заданию:**

1.Внимательно прочитать задание.

2.Решить ситуацию

3.Применить соответствующие бланки при выполнении задания.

**Оборудование:** бумага, ручка, документы

**Экзаменационный билет № 5**

**Задание теоретическое (обязательный уровень)**

1. **Яйца и яичные продукты**

Яйца. Пищевая ценность, категории яиц, условия хранения

2. Классификация, ассортимент мясных консервов. Продажа.

**Задание практическое (дополнительный уровень)**

**Текст задания:**

Покупатель купил в магазине 300 граммов колбасы вареной и 200 граммов сыра, попросив нарезать продукт. Каковы действия продавца?

**Инструкция к практическому заданию:**

1.Внимательно прочитать задание.

2.Решите торговую ситуацию

3.Применить соответствующие бланки при выполнении задания.

**Оборудование:** бумага, ручка, документы

**Экзаменационный билет № 6**

**Задание теоретическое (обязательный уровень)**

1. **Мясные субпродукты**: виды, категории, пищевая ценность,

требование качеству.

2. Классификация, ассортимент рыбных консервов. Продажа.

**Задание практическое (дополнительный уровень)**

**Текст задания:**

В адрес магазина «Сити-дом» поступала партия чая черного высшего сорта байхового, фасованного в металлические коробки по 250 граммов в количестве 150 штук. При приемке были обнаружены 5 банок с вмятинами и 3 банки с потертостями. Была отобрана проба и отправлена на экспертизу, которая показала следующее: имеют горьковатый вкус, настой яркий, непрозрачный. Дайте заключение о соответствие данной партии чая заявленному сорту. Как поступит с данной партией?

**Инструкция к практическому заданию:**

1.Внимательно прочитать задание.

2.Решите торговую ситуацию

3.Применить соответствующие бланки при выполнении задания.

**Оборудование:** бумага, ручка, документы

**Экзаменационный билет № 7**

**Задание теоретическое (обязательный уровень)**

1. **Молоко, сливки**

Пищевая ценность. Виды, ассортимент, содержание жира, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

2. Классификация, ассортимент конфетных изделий. Продажа.

**Задание практическое (дополнительный уровень)**

**Текст задания:**

Покупатель возвращает в магазин открытую коробку шоколадных конфет «Ассорти» с чеком через 2 часа после покупки. На поверхности конфет белый налет. Как должен поступить продавец?

**Инструкция к практическому заданию:**

1.Внимательно прочитать задание.

2.Решить ситуацию

3.Применить соответствующие бланки при выполнении задания.

**Оборудование:** бумага, ручка, документы

**Экзаменационный билет № 8**

**Задание теоретическое (обязательный уровень)**

1. **Плодовоовощные товары. Свежие овощи**

Классификация овощей. Пищевая ценность. Клубнеплоды.

Корнеплоды. Виды, ассортимент, требование к качеству, дефекты и болезни.

2. Классификация, ассортимент шоколада. Продажа.

**Задание практическое (дополнительный уровень)**

**Текст задания:**

В магазине имеется в продаже хлеб пшеничный высший сорт. Покупательница попросила продавца отрезать половину булки. Объясните действия продавца?

**Инструкция к практическому заданию:**

1.Внимательно прочитать задание.

2.Решите торговую ситуацию

3.Применить соответствующие бланки при выполнении задания.

**Оборудование:** бумага, ручка, документы

**Экзаменационный билет № 9**

**Задание теоретическое (обязательный уровень)**

1. **Рыба и рыбные товары. Соленая, пряная, маринованная рыба**

Пищевая ценность, виды, ассортимент. Требование к качеству.

2. Классификация, ассортимент колбасных изделий. Продажа.

**Задание практическое (дополнительный уровень)**

**Текст задания:**

Покупатель приобрел молоко пастеризованное. Через час он его вернул, обнаружил недостатки, кислое. Предъявил требование к продавцу о его замене. Действие продавца?

**Инструкция к практическому заданию:**

1.Внимательно прочитать задание.

2.Решить ситуацию

3.Применить соответствующие бланки при выполнении задания.

**Оборудование:** бумага, ручка, документы

**Экзаменационный билет № 10**

**Задание теоретическое (обязательный уровень)**

1. **Сыры.**

Пищевая ценность. Группы Отличительные особенности, ассортимент, требование к качеству, упаковка, маркировка. Условия, сроки хранения.

2. Классификация, ассортимент безалкогольных напитков. Продажа.

**Задание практическое (дополнительный уровень)**

**Текст задания:**

Покупатель купил в магазине 300 граммов колбасы вареной докторской, через 30 минут обратился с просьбой заменить на колбасу копчено-вареную. Действия продавца?

**Инструкция к практическому заданию:**

1.Внимательно прочитать задание.

2.Решить торговую ситуацию

3.Применить соответствующие бланки при выполнении задания.

**Оборудование:** бумага, ручка, документы

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно, 2 «неудовлетворительно».

В контрольную работу включены задания двух уровней контроля и проверки знаний обучающихся: обязательный уровень (стандарт общеобразовательной подготовки, которой должен достичь каждый студент) и дополнительный уровень.

Задания обязательного уровня проверяют знание студентов учета сырья, продукции на складе, на производстве, организации учета материалов основных средств, проведения инвентаризации, учет товарных потерь. За выполнение 1-го задания обязательного уровня выставляется оценка "3", выполнения 2-х заданий обязательного уровня выставляется оценка "4".

После выполнения заданий обязательного уровня студенты переходят к выполнению дополнительных заданий.

За выполнение дополнительного задания выставляется оценка "5".