

**Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Колледж мировой экономики и передовых технологий»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

профессионального модуля

ПМ.02. Продажа продовольственных товаров

КОД И НАИМЕНОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОСТИ:

38.01.02 ПРОДАВЕЦ

КВАЛИФИКАЦИЯ: ПРОДАВЕЦ-КАССИР

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНАЯ

Москва – 2025

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой) комиссией
торгово-логистических дисциплин
Протокол от 16 декабря 2025 г. № 4

Председатель ПЦК



/ Гусейнова Э.И.

**Разработана на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования
38.01.02 Продавец**

Заместитель директора по методической
работе


Подпись

/ Ю.И. Богомолова

РАССМОТРЕНА

на заседании Педагогического совета
Протокол от 18 декабря 2025 г. № 3

Разработчик:

АНО ПО «Колледж мировой экономики и передовых технологий»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ учебной дисциплины ПМ.02. Продажа продовольственных товаров.....	4
2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ для промежуточного контроля успеваемости по дисциплине ПМ.02 Продажа продовольственных товаров	11
2.1. Пояснительная записка.....	11
2.2. Оценочные средства для проведения промежуточного контроля	12

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ учебной дисциплины ПМ.02. Продажа продовольственных товаров

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	ПК, ОК	Наименование раздела, темы	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p><i>Владеть навыками:</i> обслуживания покупателей и продаж различных групп продовольственных товаров</p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); - устанавливать градации качества пищевых продуктов; - оценивать качество по органолептическим показателям; - распознавать дефекты пищевых продуктов; - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; - рассчитывать энергетическую ценность продуктов; - производить подготовку 	ПК.2.1-ПК.2.7	Тема 1.1. Классификация, назначение торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию	Опрос (устный/письменный). Выполнение практического задания.	
	ПК.2.1-ПК.2.7	Тема 1.2. Основные понятия о товароведении. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов	Опрос (устный/письменный). Выполнение практического задания.	
	ПК.2.1-ПК.2.7	Тема 1.3. Ассортимент, товароведные характеристики зерномучных товаров	Опрос (устный/письменный). Выполнение практического задания.	
	ПК.2.1-ПК.2.7	Тема 1.4 Ассортимент, товароведные	Опрос (устный/письменный). Выполнение	

<p>измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать в технологическом процессе <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; - особенности пищевой ценности пищевых продуктов; - ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; - показатели качества различных групп продовольственных товаров; - дефекты продуктов; - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - устройство и принципы работы оборудования; - типовые правила эксплуатации оборудования; 		характеристики вкусовых товаров	практического задания.	
	ПК.2.1-ПК.2.7	Тема 1.5. Ассортимент, товароведные характеристики кондитерских товаров	Опрос (устный/письменный). Выполнение практического задания.	
	ПК.2.1-ПК.2.7	Тема 1.6. Ассортимент, товароведные характеристики молочных товаров	Опрос (устный/письменный). Выполнение практического задания.	
	ПК.2.1-ПК.2.7	Тема 1.7. Ассортимент товароведные характеристики мяса и мясных товаров	Опрос (устный/письменный). Выполнение практического задания.	
	ПК.2.1-ПК.2.7	Тема 1.8 Ассортимент, товароведные характеристики яйца и яичных товаров	Опрос (устный/письменный). Выполнение практического задания.	
	ПК.2.1-ПК.2.7	Тема 1.9 Ассортимент, товароведные характеристики плодоовощных товаров	Опрос (устный/письменный). Выполнение практического задания.	

<ul style="list-style-type: none"> - нормативно-технологическую документацию - Закон о защите прав потребителей; правила охраны труда 	ПК.2.1-ПК.2.7		Опрос (устный/письменный). Выполнение практического задания.	
		Квалификационный экзамен		Тестовые задания

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ для промежуточного контроля успеваемости по дисциплине ПМ.02 Продажа продовольственных товаров

2.1. Пояснительная записка

Комплект оценочных средств предназначен для мониторинга качества получаемых обучающимися образовательных результатов, по наиболее значимым для дальнейшего обучения темам, разделам учебной дисциплины ПМ.02 Продажа продовольственных товаров входит в состав фонда оценочных средств программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности 38.01.02 Продавец, реализуемой в АНО ПО «Колледж мировой экономики и передовых технологий».

Комплект оценочных средств разработан в соответствии с рабочей программой ПМ.02 Продажа продовольственных товаров.

Комплект оценочных средств для проведения промежуточного контроля успеваемости включает тестовые задания.

В результате освоения учебной дисциплины ПМ.02 Продажа продовольственных товаров обучающийся должен обладать предусмотренными 38.01.02 Продавец умениями и знаниями:

Владеть навыками:	обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров
Уметь:	<ul style="list-style-type: none">- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);- устанавливать градации качества пищевых продуктов;- оценивать качество по органолептическим показателям;- распознавать дефекты пищевых продуктов;- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование
Знать:	<ul style="list-style-type: none">- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;- показатели качества различных групп продовольственных товаров;- дефекты продуктов;

	<ul style="list-style-type: none"> - особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров. - классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; - технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; - устройство и принципы работы оборудования; - типовые правила эксплуатации оборудования; - нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; - Закон о защите прав потребителей; - правила охраны труда.
--	--

Знания и умения, формируемые в рамках ПМ.02 Продажа продовольственных товаров, направлены на формирование общих и/или профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 2.7. Изучать спрос покупателей

2.2. Оценочные средства для проведения промежуточного контроля

ТЕСТОВЫЙ КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

Инструкция по выполнению тестовых заданий:

Каждое тестовое задание варианта имеет определенный порядковый номер, из которых - один верный и остальные неверные ответы.

Оценка результатов знаний в процентном соотношении оценки (по пятибалльной системе) выставляется в следующих диапазонах:

«отлично» - 90%-100% правильных ответов;

«хорошо» - 75%-90% правильных ответов;

«удовлетворительно» - 50%-75% правильных ответов;

«неудовлетворительно» - менее 50% правильных ответов.

Время, которое отводится на выполнение данного теста-20 минут.

1. Какое основное условие при продаже продовольственных товаров, гарантирующее их безопасность?
 - а) Красивая упаковка.
 - б) Наличие сертификата соответствия и соблюдение условий хранения.
 - в) Низкая цена.
 - г) Широкий ассортимент.
2. Какой документ регулирует требования к качеству и безопасности пищевых продуктов в РФ?
 - а) Трудовой кодекс РФ.
 - б) Закон РФ "О защите прав потребителей".
 - в) Технические регламенты Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и другие соответствующие технические регламенты.
 - г) Кодекс РФ об административных правонарушениях.
3. Что такое "срок годности" продовольственного товара?
 - а) Период, в течение которого товар можно вернуть.
 - б) Период, по истечении которого товар считается непригодным для употребления в пищу.
 - в) Период, в течение которого производитель несет ответственность за качество.
 - г) Период, в течение которого товар можно обменять.
4. Каким образом потребитель может узнать о сроке годности товара?
 - а) Только спросив у продавца.
 - б) Срок годности указывается производителем на упаковке товара.
 - в) Срок годности указан на ценнике.
 - г) Ориентируясь на внешний вид товара.
5. Какие требования предъявляются к условиям хранения продовольственных товаров?
 - а) Хранить при комнатной температуре.
 - б) Соблюдать температурный и влажностный режимы, установленные производителем, обеспечивать товарное соседство.
 - в) Хранить в темном месте.
 - г) Не имеет значения.
6. Что такое "товарное соседство" применительно к продовольственным товарам?
 - а) Совместное хранение и продажа товаров одного вида.
 - б) Совместное хранение товаров, которые могут взаимно отрицательно влиять друг на друга (запахами, выделением влаги, микроорганизмов).
 - в) Размещение товаров в соседних отделах.
 - г) Стратегия распродаж.
7. Какое основное правило товарного соседства при продаже сырого мяса и готовых мясных изделий?
 - а) Разрешается соседство.
 - б) Необходимо раздельное хранение и продажа.
 - в) Мясо можно выложить рядом с готовыми изделиями.

- г) Это не имеет значения.
8. Что такое "пастеризация"?
- а) Замораживание продукта.
 - б) Обработка продукта высокой температурой с целью уничтожения патогенных микроорганизмов, но без полного их уничтожения.
 - в) Сушка продукта.
 - г) Ферментация продукта.
9. Какое минимальное количество информации должно быть указано на этикетке продовольственного товара?
- а) Наименование продукта.
 - б) Наименование и местонахождение изготовителя, его адрес.
 - в) Дата изготовления, срок годности.
 - г) Все перечисленное, а также состав, энергетическая ценность, пищевая ценность.
10. Какой документ удостоверяет качество и безопасность пищевых продуктов?
- а) Паспорт товара.
 - б) Сертификат соответствия или декларация о соответствии.
 - в) Гарантийный талон.
 - г) Накладная.
11. В каком случае покупатель имеет право вернуть или обменять продовольственный товар надлежащего качества?
- а) Если товар закончился.
 - б) Продовольственные товары надлежащего качества, как правило, не подлежат возврату или обмену.
 - в) Если покупателю не понравилось, как он выглядит.
 - г) По истечении 14 дней.
12. Кто несет ответственность за соблюдение условий хранения продовольственных товаров в магазине?
- а) Только покупатель.
 - б) Администрация магазина и персонал.
 - в) Только производитель.
 - г) Служба доставки.
13. Что такое "глубокая заморозка"?
- а) Быстрое кратковременное охлаждение.
 - б) Замораживание продукта до очень низких температур (-18°C и ниже) для длительного хранения.
 - в) Шоковое охлаждение.
 - г) Охлаждение до 0°C .
14. Какие основные требования предъявляются к личному медицинскому осмотру продавцов продовольственных товаров?
- а) Осмотр проводится раз в год.
 - б) Осмотр проводится регулярно (периодичность установлена законодательством) для выявления заболеваний, которые могут передаваться через пищу.
 - в) Медицинский осмотр не обязателен.

- г) Осмотр проводится только при трудоустройстве.
15. Какую роль играет маркировка на упаковке продовольственного товара?
- а) Только для украшения.
 - б) Предоставляет покупателю необходимую информацию о продукте, его составе, сроке годности, производителе.
 - в) Увеличивает вес продукта.
 - г) Позволяет открыть упаковку.
16. Что такое "ферментация"?
- а) Процесс нагревания продукта.
 - б) Биохимический процесс, при котором микроорганизмы (бактерии, дрожжи) преобразуют углеводы в спирт и кислоты.
 - в) Процесс замораживания.
 - г) Процесс сушки.
17. К какой категории продовольственных товаров относятся молочные продукты, сыры, яйца?
- а) Мясные продукты.
 - б) Плодоовощная продукция.
 - в) Молочные, яичные и кисломолочные продукты.
 - г) Бакалея.
18. Какие меры должны быть приняты при обнаружении испорченного продовольственного товара в магазине?
- а) Оставить его на полке, но снизить цену.
 - б) Немедленно изъять из продажи и утилизировать в установленном порядке.
 - в) Вернуть на склад.
 - г) Замаскировать.
19. Для чего используется вакуумная упаковка продовольственных товаров?
- а) Для снижения веса продукта.
 - б) Для увеличения срока годности путем удаления воздуха и замедления окислительных процессов и развития микроорганизмов.
 - в) Для изменения вкуса продукта.
 - г) Для облегчения открывания.
20. Кто несет ответственность за соблюдение правил продажи продовольственных товаров?
- а) Только Роспотребнадзор.
 - б) Продавцы, товароведы, администрация магазина.
 - в) Только производитель.
 - г) Только покупатель.

Ответы на тестовые задания:

1. б) Наличие сертификата соответствия и соблюдение условий хранения.
2. в) Технические регламенты Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и другие соответствующие технические регламенты.

3. б) Период, по истечении которого товар считается непригодным для употребления в пищу.
4. б) Срок годности указывается производителем на упаковке товара.
5. б) Соблюдать температурный и влажностный режимы, установленные производителем, обеспечивать товарное соседство.
6. б) Совместное хранение товаров, которые могут взаимно отрицательно влиять друг на друга (запахами, выделением влаги, микроорганизмов).
7. б) Необходимо раздельное хранение и продажа.
8. б) Обработка продукта высокой температурой с целью уничтожения патогенных микроорганизмов, но без полного их уничтожения.
9. г) Все перечисленное, а также состав, энергетическая ценность, пищевая ценность.
- 10.б) Сертификат соответствия или декларация о соответствии.
- 11.б) Продовольственные товары надлежащего качества, как правило, не подлежат возврату или обмену.
- 12.б) Администрация магазина и персонал.
- 13.б) Замораживание продукта до очень низких температур (-18°C и ниже) для длительного хранения.
- 14.б) Осмотр проводится регулярно (периодичность установлена законодательством) для выявления заболеваний, которые могут передаваться через пищу.
- 15.б) Предоставляет покупателю необходимую информацию о продукте, его составе, сроке годности, производителе.
- 16.б) Биохимический процесс, при котором микроорганизмы (бактерии, дрожжи) преобразуют углеводы в спирт и кислоты.
- 17.в) Молочные, яичные и кисломолочные продукты.
- 18.б) Немедленно изъять из продажи и утилизировать в установленном порядке.
- 19.б) Для увеличения срока годности путем удаления воздуха и замедления окислительных процессов и развития микроорганизмов.
- 20.б) Продавцы, товароведы, администрация магазина.