

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

ПРОГРАММА


итоговой аттестации выпускников
(лиц с ограниченными возможностями здоровья)
по профессии **17192 Продавец продовольственных товаров**

Квалификация выпускника
Продавец продовольственных товаров, 2 разряда


РАССМОТРЕНО:

на заседании ПЦК Сферы услуг
Протокол № 7 от 10.03.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ «ПХТТ»
 /С.Л. Панченко/
«10» марта 2023 г.

Председатель ИЦК

 /О.Е. Мизева /


СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора

 /О.В. Князева/

Председатель

аттестационной комиссии

 /И.А. Леготкина./

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа итоговой аттестации является частью основной программы профессионального обучения (для лиц с ограниченными возможностями здоровья, далее - ОВЗ) по профессии 17192 Продавец продовольственных товаров (далее - Программа).

Настоящая Программа разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Письмо Федеральной службы по надзору и контролю в сфере образования и науки от 16.04.15 г. «О приеме на обучение лиц с ОВЗ»;
- Закон Российской Федерации от 25 апреля 2012 года «О ратификации Конвенции ООН о правах инвалидов»;
- Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 "Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, раздел: «Торговля и общественное питание».

Настоящая Программа разработана с учетом:

- Письмо Минпросвещения России от 10.04.2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий».

1. Организация итоговой аттестации выпускников с ОВЗ

1.1. Итоговая аттестация выпускников, завершающих профессиональное обучение, завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, является обязательной и осуществляется после освоения адаптированной образовательной программы в полном объеме. Итоговая аттестация не может быть заменена оценкой уровня подготовки на основе текущего контроля успеваемости.

1.2. Квалификационный экзамен проводится организацией, осуществляющей образовательную деятельность, для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационного разряда по профессии.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по соответствующей профессии. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

1.3. Перечень вопросов для проверки теоретических знаний и задания на выпускную практическую квалификационную работу, входящих в состав итоговой аттестации, доводятся до сведения выпускников с ОВЗ не позднее, чем за месяц до начала итоговой аттестации

1.4. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации вправе подать письменное заявление директору Техникума о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере), использование технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

1.5. Выпускникам с ОВЗ, освоившим полный курс обучения и успешно сдавшим квалификационный экзамен, выдается свидетельство об уровне квалификации установленного образца.

1.6. Выпускникам с ОВЗ, не прошедшим итоговую аттестацию в полном объеме или в установленные сроки, при наличии уважительных причин, может быть назначен другой срок в пределах текущего учебного года для проведения итоговой аттестации.

2. Состав и функции аттестационной (квалификационной) комиссии

2.1. Итоговая аттестация выпускников техникума с ОВЗ по профессии 17192 Продавец продовольственных товаров осуществляется аттестационной (квалификационной) комиссией.

2.2. Аттестационная (квалификационная) комиссия для проведения итоговой аттестации для выпускников с ОВЗ формируется из преподавателей Техникума по профилю подготовки, представителей работодателя.

2.3. Аттестационную (квалификационную) комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

2.4. Состав аттестационной (квалификационной) комиссии формируется и утверждается приказом директора за две недели до итоговой аттестации и составляет не менее 3-х человек.

Председатель – представитель предприятия (работодателя).

Члены комиссии (в том числе секретарь аттестационной комиссии) – преподаватели по профилю, реализуемой профессии.

2.5. Основными функциями аттестационной (квалификационной) комиссии являются:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника по Программе;
- принятие решений о присвоении выпускнику уровня квалификации по результатам аттестационных испытаний.

3. Условия и содержание итоговой аттестации

3.1. Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу (далее - ПКР) и проверку теоретических знаний.

3.2. Общее руководство и контроль подготовки итоговой аттестации выполнения осуществляют заместитель директора и заведующий структурного подразделения.

3.3. Руководителем по подготовке к квалификационному экзамену назначается преподаватель, реализующий Программу.

Основными функциями руководителя являются:

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения практической квалификационной работы;
- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы и источников в подготовке, необходимой для проверки теоретических знаний.

3.4. Практическая квалификационная работа предусматривает следующие виды работ:

- Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки.
- Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров.
- Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и правка инструмента; установка весов.
- Получение и размещение упаковочного материала. Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы.
- Заполнение и прикрепление ярлыков цен.
- Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке.
- Уборка нереализованных товаров и тары. Подготовка товаров к инвентаризации.
- Расшифровка маркировки товара (осмотр внешнего вида, проверка целостности состояния упаковки и правильности маркировки, наименование товара, вес товара, сортность товара (если имеется));
- Оформление ценника товара;
- Выкладка товара на торговой горке;
- Взвешивание товара на электронных весах.

3.5. На этапе проверки теоретической части определяются знания выпускника:

- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены,
- признаки доброкачественности продаваемых товаров,
- нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания,
- правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования,
- приемы и методы обслуживания покупателей,
- методы сокращения товарных потерь и затрат труда.
- ассортимент товара,

- классификацию товара,
- характеристику товара,
- назначение товара,
- признаки доброкачественности продаваемых товаров;
- правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования.

3.6. Место проведения ПКР: ГБПОУ «ПХТТ», корпус 2, г. Пермь, ул. Чистопольская, 11, учебный магазин.

3.7. Результаты итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания аттестационной (квалификационной) комиссии. Описание, порядок, условия выполнения работ, критерии выставления оценок рассмотрены в Приложении 2.

3.8. Решение принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании является решающим.

3.9. Лицам, не проходившим итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию без отчисления из техникума в дополнительные сроки.

3.10. Обучающиеся, не прошедшие итоговой аттестации или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят итоговую аттестацию не ранее чем через две недели после прохождения итоговой аттестации впервые.

3.11. Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы и (или) отчисленным из организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

3.12. Решение аттестационной (квалификационной) комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и членами комиссии, хранится в архиве техникума.

На основании протокола приказом директора техникума выпускникам присваивается соответствующий уровень квалификации и выдается Свидетельство установленного образца.

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

ПРОТОКОЛ
квалификационного экзамена
по профессии 17192 Продавец продовольственных товаров

от «___» _____ 202__ г.

Место проведения:

Группа _____

Время начала квалификационного экзамена: ___:___

Время окончания квалификационного экзамена: ___:___

Члены аттестационной (квалификационной) комиссии, присутствующие на квалификационном экзамене

Председатель квалификационной комиссии	
Член квалификационной комиссии	
Член квалификационной комиссии, секретарь	

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Результаты квалификационного экзамена			Решение квалификационной комиссии		
		Оценка за теоретическую часть	Оценка за практическую часть	Итоговая оценка	квалификация/ профессия	разряд	заключение
					17353 Продавец продовольственных товаров	2	Выдать свидетельство / не выдавать свидетельство
1	Давыдов Александр Александрович						
2	Еговцев Антон Николаевич						
3	Норин Егор Игоревич						
4	Панфилова Валерия Игоревна						
5	Трапезников Сергей Иванович						
6	Ускова Татьяна Владимировна						

Председатель квалификационной комиссии: _____ / Леготкина Ирина Александровна

Члены квалификационной комиссии: _____ / Драчева Дарья Андреевна

Член квалификационной комиссии, секретарь: _____ / Исакина Анна Андреевна

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
(ГБПОУ «ПХТТ»)

УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора

_____ О.В.Князева

« _____ » _____ 2021 г.

Квалификационный экзамен

по профессии **17192 Продавец продовольственных товаров**

присваиваемая квалификация

Продавец продовольственных товаров, 2 разряда

Теоретическая часть

Инструкция: прочитайте внимательно задания. В каждом вопросе выберите единственно правильный ответ из предложенных вариантов. За правильный ответ начисляется 1 балл.

На теоретическую часть экзамена отводится 120 минут.

Ответы на вопросы записывайте на листочке «Матрица ответов к теоретической части квалификационного экзамена по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров».

В тесте 26 вопросов.

Тестовые вопросы:

1. Нерафинированное масло интенсивной окраски, с ярко выраженным вкусом и запахом, имеет осадок. Можно ли продавать такое масло в магазине?
 - А. Да
 - Б. Нет
 - В. Да, только с разрешения директора магазина
2. Галеты – это:
 - А. Сухие мучные изделия с проколами на поверхности
 - Б. Хрустящие, лёгкие мучные изделия с ячеистой поверхностью
 - В. Мучные кондитерские изделия пряно-сладкого вкуса разнообразной формы
3. На какой товар свет оказывает негативное влияние, в результате чего товар портится и его нельзя продавать?
 - А. Соль, сахар
 - Б. Маргарин, сливочное масло
 - В. Репчатый лук, яблоки
4. Трубочатые макаронные изделия имеют форму трубки с различными срезами. Выберите ассортимент трубочатых макаронных изделий.
 - А. Лапша
 - Б. Вермишель
 - В. Рожки
5. Какие крупы получают из зерновой культуры пшеница?
 - А. Манная крупа
 - Б. Рисовая крупа
 - В. Гречневая крупа
6. Какие бараночные изделия имеют самые большие размеры по форме?
 - А. Сушки
 - Б. Баранки
 - В. Бублики
7. К какой группе относится яблоко?
 - А. Косточковые плоды
 - Б. Семечковые плоды
 - В. Цитрусовые плоды

8. Предложите покупателю рассольный сыр для салата. Сыры этого типа имеют повышенное содержание соли.
- А. Брынза
 - Б. Сыр «Голландский»
 - В. Сыр «Российский»
9. Каждый продукт имеет свои особенности, одни могут издавать запах, другие его впитывать, поэтому их необходимо хранить отдельно. Для каких продуктов очень важным является товарное соседство?
- А. Для пряностей
 - Б. Для растительного масла
 - В. Для крупы
10. Цитрусовые плоды:
- А. Лимоны
 - Б. Бананы
 - В. Ананасы
11. Выберите мучное кондитерское изделие:
- А. Шоколадная конфета «Белочка»
 - Б. Ирис молочный
 - В. Печенье «Юбилейное»
12. Как называется документ, в который заносятся результаты медосмотра, пройденного продавцом?
- А. Медицинская карта
 - Б. Санитарный паспорт
 - В. Личная медицинская книжка
13. Книга отзывов и предложений должна находиться:
- А. В кабинете у директора
 - Б. В кабинете у администратора магазина
 - В. В торговом зале на видном и доступном для покупателей магазина
14. Что нужно сделать с товаром, у которого испорчена упаковка?
- А. Заклеить упаковку
 - Б. Можно так продавать
 - В. Незамедлительно снять его с продажи
15. Расшифруйте 3 ряд маркировки рыбной консервы:
- А. номер смены и промышленность

- Б. дата изготовления
- В. ассортиментный знак и номер предприятия – изготовителя
16. Выберите правильный ответ «Охлаждаемый прилавок применяется для следующих продуктов»:
- А. Яблоки свежие
 - Б. Конфеты шоколадные
 - В. Курица
17. Размещение однородных товаров по всей длине торгового оборудования –
- А. Горизонтальное
 - Б. Вертикальное
 - В. Выкладка «навалом»
18. 1 кг колбасы без скидки стоит 320 рублей. По карте покупателя предоставляется скидка 5%. Сколько нужно заплатить покупателю за 1 кг колбасы с учётом карты покупателя?
- А. 304 руб.00 коп.
 - Б. 300 руб.00 коп.
 - В. 315 руб.00 коп.
19. Сколько надо заплатить покупателю за 200 г карамели по цене 160 рублей 00 копеек за 1 кг?
- А. 32 руб.00 коп.
 - Б. 33 руб. 00 коп.
 - В. 32 руб. 20 коп.
20. Покупатель купил 6 пачек сливочного масла по цене за 1 пачку 90 рублей 00 копеек. Сколько нужно заплатить покупателю за покупку?
- А. 560 руб.00 коп.
 - Б. 580 руб. 00 коп.
 - В. 540 руб.00 коп.
21. Укажите верную последовательность действий продавца перед началом работы:
- А. Убрать волосы под головной убор, надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки
 - Б. Вымыть руки, надеть чистую санитарную одежду, убрать волосы под головной убор
 - В. Надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки, убрать волосы под головной убор

22. Выберите правильный ассортимент круп из зерновой культуры «Пшеница».
- А. Манная крупа
 - Б. Крупа Пшено
 - В. Крупа Рис
23. К какому виду по классификации относится лавровый лист.
- А. Плодово-семенные
 - Б. Листовые
 - В. Цветочные
24. Какая колбаса имеет неоднородную структуру в виде кусочков сала шпик?
- А. Докторская
 - Б. Молочная
 - В. Русская
25. Какие консервы относятся к обеденным?
- А. Икра овощная
 - Б. Овощные супы
 - В. Томатная паста
26. В охлажденных прилавках-витринах выкладывают:
- А. Птицу
 - Б. Хлеб
 - В. Овощи

Эталон ответов на теоретическую часть квалификационного экзамена

1	А		14	В
2	А		15	А
3	Б		16	В
4	В		17	А
5	А		18	А
6	В		19	А
7	Б		20	В
8	А		21	А
9	А		22	А
10	А		23	Б
11	В		24	В
12	В		25	Б
13	В		26	А

Критерии оценивания теоретической части квалификационного экзамена

Оценка за контроль знаний и умений обучающихся производится по пятибалльной системе. При выполнении заданий ставится отметка: «**3**» - за 50-70% правильно выполненных заданий, «**4**» - за 70-85% правильно выполненных заданий, «**5**» - за правильное выполнение более 85% заданий.

Оценка «5»	26 баллов – 23 балла
Оценка «4»	22 балла - 18 баллов
Оценка «3»	18 баллов – 13 баллов
Оценка «2»	12 баллов и менее

Практическая часть квалификационного экзамена

(Инструкция: прочитайте внимательно задания, выполните их. Общее количество баллов за практическую часть: 30 баллов.)

1 задание

Инструкция: решите торговые задачи, за каждый правильный ответ начисляется 1 балл. Всего 5 баллов

Подсчитайте стоимость покупки и сдайте сдачу с 1000 рублей:

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| - 250 г конфет «Ласточка» | цена за 1 кг 250 руб.00 коп. |
| - 500 г печенья «Юбилейного» | цена за 1 кг 70 руб.00 коп. |
| - 300 г мармелада «Лимонные дольки» | цена за 1 кг 200 руб.00 коп. |

2 задание

Инструкция: выполните практическую работу, за каждую правильную операцию начисляется 1 балл. Всего 5 баллов

Взвесьте товар:

- 100 г крупы по цене 100 руб.00 коп. за 1 кг
- 200 г крупы по цене 120 руб. 00 коп. за 1 кг
- 300 г крупы по цене 80 руб.00 коп. за 1 кг
- 500 г крупы по цене 40 руб.00 коп. за 1 кг

Подсчитайте стоимость товара и сдайте сдачу с 500 рублей.

3 задание

Инструкция: выполните практическую работу, за каждую правильную операцию начисляется 1 балл. Всего 11 баллов

Используя образец товара, дайте характеристику упаковке, в котором находится товар, распишите маркировку и дополнительную информацию, которая нанесена на упаковку.

1. Название товара.
2. Состояние упаковки (целая, не рваная, информация четкая, нерасплывчатая, легко читается, яркие, красочные рисунки).
3. Сорт или вид, если имеется.
4. Страна, фирма – производитель.
5. Адрес производителя, телефон (если имеется).
6. Вес или объем товара.

7. Состав товара или основных продуктов, входящих в товар.
8. Пищевая ценность.
9. Условия хранения.
10. Срок годности (конечная дата использования или дата изготовления и срок хранения).
11. Способ приготовления (если имеется).

4 задание

***Инструкция:** выполните практическую работу, за каждую правильную операцию начисляется 1 балл. Всего 3 балла.*

Используя натуральный образец товара консервов, расшифруйте литографические обозначения.

5 задание

***Инструкция:** выполните практическую работу, за каждую правильную операцию начисляется 1 балл. Всего 6 баллов.*

Произведите горизонтальную выкладку круп и сделайте ценник на товар.

Эталон ответов на практическую часть квалификационного экзамена

1 задание – 5 баллов	
- 62 руб. 50 коп. - 35 руб. 00 коп. - 60 руб. 00 коп.	Стоимость покупки: 157 руб. 50 коп. Сдача: 842 руб. 50 коп.
2 задание – 5 баллов	
- 10 руб. 00 коп. - 24 руб. 00 коп. - 24 руб. 00 коп. - 20 руб. 00 коп.	Стоимость покупки: 78 руб. 00 коп. Сдача: 422 руб. 00 коп.
3 задание – 11 баллов (1 балл ставится за каждый правильный ответ, в сумме – 11 баллов)	
4 задание – 3 балла (1 балл ставиться за каждый правильно расшифрованный ряд литографических обозначений на крышке банки)	
5 задание – 6 баллов (2 балла ставиться за правильно выкладку товара горизонтальным способом и 4 балла ставиться за правильное оформление ценника товара)	
Общая сумма баллов: 30 баллов	

Критерии оценивания практической части квалификационного экзамена

Оценка за контроль знаний и умений обучающихся производится по пятибалльной системе. При выполнении заданий ставится отметка: «**3**» - за 50-70% правильно выполненных заданий, «**4**» - за 70-85% правильно выполненных заданий, «**5**» - за правильное выполнение более 85% заданий.

Оценка «5»	30 баллов – 25 баллов
Оценка «4»	24 балла – 20 баллов
Оценка «3»	19 баллов – 14 баллов
Оценка «2»	13 баллов и менее

Итоговая оценка за квалификационный экзамен

Теоретическая часть	Практическая часть	Итоговая оценка
5 (отлично)	5 (отлично)	5 (отлично)
4 (хорошо)	5 (отлично)	5 (отлично)
5 (отлично)	4 (хорошо)	4 (хорошо)
5 (отлично)	3 (удовлетворительно)	4 (хорошо)
4 (хорошо)	4 (хорошо)	4 (хорошо)
3 (удовлетворительно)	5 (отлично)	4 (хорошо)
4 (хорошо)	3 (удовлетворительно)	3 (удовлетворительно)
3 (удовлетворительно)	3 (удовлетворительно)	3 (удовлетворительно)
2 (неудовлетворительно)	5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно)	2 (неудовлетворительно)
5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно)	2 (неудовлетворительно)	2 (неудовлетворительно)

**Матрица ответов к теоретической части квалификационного экзамена
по профессии 17192 Продавец продовольственных товаров**

Фамилия Имя _____

Группа _____

Дата _____

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	

Оценка (в баллах) _____

Подпись экзаменатора _____