

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НВР
_____ В.В.
Данеко
«_____»
_____ 20__ р.

РОБОЧІ КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ
з предмета
«Товарознавство продовольчих товарів»

Професія: Продавець продовольчих товарів.
Агент з постачання.
Адміністратор.

Кваліфікація: Продавець продовольчих товарів, 3 розряд
Продавець продовольчих товарів, 4 розряд

ПОГОДЖЕНО
Протокол засідання
методичної комісії
сфери торгівлі
від _____ 202__ р. № _____

Загальнопрофесійний (базовий) навчальний модуль
ЗПК-5. Оволодіння основами товарознавства продовольчих товарів

Тема 1. Поняття про «товар» і «товарознавство» як навчальну дисципліну.

Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень
I рівень – початковий	
1	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі поняття про «товар» і «товарознавство» як навчальну дисципліну. Під час відповіді припускається суттєвих помилок.
2	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, такі як асортимент товару, класифікація товару. При відповіді припускається суттєвих помилок.
3	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу, а саме: асортимент товару, класифікація товару, хімічний склад харчових продуктів, якість товарів. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
II рівень – середній	
4	Здобувач освіти на рівні запам'ятовування без розуміння відтворює навчальний матеріал про «товар» і «товарознавство» як навчальну дисципліну з допомогою викладача. Має значні труднощі при аналізі та порівнянні. Недостатньо усвідомлено користується технічною документацією. При відповіді припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.
5	Здобувач освіти на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює основні поняття навчального матеріалу з частковою допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять: про класифікацію, її мету та значення, правила і принципи класифікації продовольчих товарів; поняття про хімічний склад харчових продуктів, основні органічні і неорганічні речовини, їх види, вміст у продуктах харчування, значення для людини; поняття про якість, головні показники якості продовольчих товарів, методи оцінки якості, відповідальність підприємств за випуск і продаж недоброякісних товарів. Може частково обґрунтувати і проаналізувати свою відповідь. При відповіді припускається помилок, які самостійно виправити не може.
6	Здобувач освіти без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З окремими помилками дає визначення основних понять: асортимент товару, класифікація товару, хімічний склад харчових продуктів, якість товарів. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. При відповіді припускається помилок, які може частково виправити.
III рівень – достатній	
7	Здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює суть основних понять навчального матеріалу. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить неточності і недостатньо обґрунтована. Користується довідковою інформацією. При відповіді припускається несуттєвих помилок, щодо мети та завдання товарознавства на сучасному етапі, які частково виправляє.
8	Здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює поняття та визначення, встановлює їх зв'язок з професією та робить висновки. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Усвідомлено користується довідковою інформацією та технічною документацією. При відповіді щодо питань споживної цінності товарів припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.
9	Здобувач освіти володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах. Дає визначення основних понять про «товар» та «товарознавство», як навчальну дисципліну, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює зв'язок з обраною професією та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Усвідомлено користується додатковою інформацією, технічною документацією. При відповіді припускається несуттєвих помилок, які може виправити.

IV рівень - високий	
10	Здобувач освіти уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію в обсязі, що передбачений програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями щодо класифікації, асортименту, якості товарів, хімічного складу харчових продуктів та споживної цінності. Відповідь здобувача освіти повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. Здобувач освіти самостійно й правильно застосовує довідкову інформацію. При відповіді припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії.
11	Здобувач освіти володіє узагальненими знаннями про «товар» і «товарознавство» як навчальну дисципліну; про класифікацію, її мету та значення, правила і принципи класифікації продовольчих товарів; про хімічний склад харчових продуктів, основні органічні і неорганічні речовини, їх види, вміст у продуктах харчування, значення для людини; про кодування продовольчих товарів; споживну цінність; про якість, головні показники якості продовольчих товарів, методи оцінки якості, відповідальність підприємств за випуск і продаж недоброякісних товарів; стандартизацію товарів в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати. Відповідь здобувача освіти повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити й користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації. Може самостійно складати окремі її види. При відповіді припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нових технік і технологій.
12	Здобувач освіти володіє системними знаннями навчального матеріалу, що передбачені навчальною програмою, а саме: - поняття про «товар» і «товарознавство» як навчальну дисципліну; - мета та завдання товарознавства на сучасному етапі; - вплив знань товарознавства на рівень професійної майстерності продавця; - класифікація товарів: поняття про класифікацію, її мету та значення, правила і принципи класифікації продовольчих товарів; - асортимент товарів: визначення, види; - кодування продовольчих товарів; - хімічний склад харчових продуктів: поняття про хімічний склад харчових продуктів, основні органічні і неорганічні речовини, їх види, вміст у продуктах харчування, значення для людини; - споживна цінність; - якість товарів: поняття про якість, головні показники якості продовольчих товарів, методи оцінки якості, відповідальність підприємств за випуск і продаж недоброякісних товарів; - стандартизація товарів. Відповідь здобувача освіти повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено використовує всі види довідкової документації в межах навчальної програми. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нових технік і технологій.

Модуль ППТ-3.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі

Теми:

1. Хліб та хлібобулочні вироби
2. Кондитерські вироби і мед
3. Бакалійні товари

4. М'ясо і м'ясопродукти
5. Молоко, молочні продукти, майонез морозиво, харчові жири, сир, яйця курячі харчові.
6. Риба і риботовари
7. Безалкогольні та слабоалкогольні напої
8. Алкогольні напої та тютюнові вироби
9. Плодоовочеві товари

Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень
I рівень – початковий	
1	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок.
2	Здобувач освіти з допомогою викладача на рівні розпізнання відтворює окремі фрагменти навчального матеріалу щодо асортименту та класифікації продовольчих товарів. При відповіді припускається суттєвих помилок.
3	Здобувач освіти з допомогою викладача надає характеристику асортименту деяких груп продовольчих товарів. При відповіді припускається суттєвих помилок.
II рівень – середній	
4	Здобувач освіти на рівні запам'ятовування без розуміння надає характеристику асортименту продовольчих товарів, класифікує окремі групи товарів. Має значні труднощі при аналізі та порівнянні. Недостатньо усвідомлено користується технічною документацією. При відповіді припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.
5	Здобувач освіти на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює основи положення навчального. З помилками класифікує продовольчі товари. Може частково обґрунтувати і проаналізувати свою відповідь. При відповіді щодо питань термінів зберігання різних груп товарів припускається помилок, які самостійно виправити не може.
6	Здобувач освіти без достатнього розуміння класифікує різні групи продовольчих товарів, відтворює основний навчальний матеріал з епізодичною допомогою викладача. З окремими помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. При відповіді щодо методів визначення якості окремих груп товарів припускається помилок, які може частково виправити.
III рівень – достатній	
7	Здобувач освіти самостійно з розумінням розрізняє групи та види продовольчих товарів. Дає визначення основних методів визначення якості, особливостей пакування, зберігання, аналізує, порівнює, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить неточності і недостатньо обґрунтована. Користується довідковою інформацією, технічною документацією. При відповіді припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.
8	Здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією та робить висновки. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною документацією. При відповіді на питання стосовно класифікації та методів визначення якості припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.
9	Здобувач освіти володіє основними знаннями асортименту та класифікації продовольчих товарів в усній, письмовій і графічній формах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює зв'язок з обраною професією та робить висновки. Його відповіді стосовно методів визначення якості продовольчих товарів, способів пакування та умов зберігання в цілому правильні, логічні і достатньо

	обґрунтовані. Усвідомлено користується додатковою інформацією, технічною документацією. При відповіді припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
IV рівень - високий	
10	Здобувач освіти уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію в обсязі, що передбачений програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями щодо асортименту хліба та хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду, бакалійних товарів, м'яса і м'ясопродуктів, молока, молочних продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сиру, яєць курячих харчових, риби і риботоварів, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, алкогольних напоїв та тютюнових виробів, плодовоовочевих товарів. Відповідь здобувача освіти повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки методів визначення якості продовольчих товарів з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. Здобувач освіти самостійно й правильно застосовує довідкову інформацію, технічну документацію. При відповіді припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нових технік і технологій.
11	Здобувач освіти володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі. Відповідь здобувача освіти повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити й користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації, технічної документації в межах навчальної програми. Може самостійно скласти окремі її види. При відповіді припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нових технік і технологій визначення якості продовольчих товарів.
12	Здобувач освіти володіє системними знаннями навчального матеріалу. Відповідь на питання щодо асортименту, класифікації, методів визначення якості, пакування та зберігання продовольчих товарів повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено використовує всі види довідкової, технічної документації в межах навчальної програми. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нових технік і технологій.

Модуль ППТ- ► ■ □ Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі

Теми:

1. Хліб та хлібобулочні вироби
2. Кондитерські вироби і мед
3. Бакалійні товари
4. М'ясо і м'ясопродукти
5. Молоко, молочні продукти, майонез, морозиво, харчові жири, сир, яйця курячі харчові.
6. Риба і риботовари
7. Безалкогольні та слабоалкогольні напої
8. Алкогольні напої та тютюнові вироби
9. Плодоовочеві товари

Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень
I рівень – початковий	
1	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання основні види сировини, з якої виготовлені хліб і хлібобулочні вироби, ознаки сортності, дефекти, органолептичні методи визначення якості. Під час відповіді припускається суттєвих помилок.

2	Здобувач освіти з допомогою викладача на рівні розпізнання називає основні види сировини, з якої виготовлені продовольчі товари, ознаки сортності, дефекти, органолептичні методи визначення якості, способи пакування товарів, правила зберігання, терміни реалізації, взаємозамінні і нові товари, товари супутнього попиту. При відповіді припускається суттєвих помилок.
3	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює фрагменти навчального матеріалу. При відповіді на питання тем програми припускається суттєвих помилок.
II рівень – середній	
4	Здобувач освіти на рівні запам'ятовування без розуміння розкриває питання щодо основних видів сировини, з якої виготовлені продовольчі товари, ознак сортності, дефектів, органолептичних методів визначення якості, способів пакування продовольчих товарів. Має значні труднощі при аналізі та порівнянні. Недостатньо усвідомлено користується технічною документацією. При відповіді припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може.
5	Здобувач освіти на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює основи положення навчального матеріалу. З помилками називає терміни реалізації та зберігання продовольчих товарів, способи пакування. Може частково обґрунтувати і проаналізувати свою відповідь. Недостатньо усвідомлено користується технічною документацією. При відповіді на питання щодо взаємозамінних товарів та товарів супутнього попиту припускається помилок, які самостійно виправити не може.
6	Здобувач освіти без достатнього розуміння називає основні види сировини, з якої виготовлені продовольчі товари, ознаки сортності, дефекти, органолептичні методи визначення якості, способи пакування товарів, правила зберігання, терміни реалізації. З окремими помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної документації. При відповіді припускається помилок, які може частково виправити.
III рівень – достатній	
7	Здобувач освіти самостійно з розумінням називає основні види сировини, з якої виготовлені продовольчі товари, ознаки сортності, дефекти, органолептичні методи визначення якості, способи пакування товарів, правила зберігання, терміни реалізації, взаємозамінні і нові товари, товари супутнього попиту. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, але містить неточності і недостатньо обґрунтована. Користується довідковою інформацією, технічною документацією. При відповіді припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.
8	Здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал. Дає визначення основних видів сировини, з якої виготовлені продовольчі товари, ознакам сортності, дефектам, органолептичним методам визначення якості, способам пакування товарів, правилам зберігання, термінам реалізації, аналізує, порівнює інформацію, встановлює її зв'язок з обраною професією та робить висновки. Відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною документацією. При відповіді припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє.
9	Здобувач освіти володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію, встановлює зв'язок з обраною професією та робить висновки. Його відповідь на питання щодо основних видів сировини, з якої виготовлені продовольчі товари, ознак сортності, дефектів, органолептичних методів визначення якості, способів пакування товарів, правил зберігання, термінів реалізації, взаємозамінних і нових товарів, товарів супутнього попиту в цілому правильна, логічна і достатньо обґрунтована. Усвідомлено користується додатковою інформацією, технічною документацією. При відповіді припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
IV рівень - високий	

10	Здобувач освіти уміє усвідомлено засвоювати нову інформацію в обсязі, що передбачений програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями щодо способів пакування товарів, правил зберігання, термінів реалізації, взаємозамінних і нових товарів, товарів супутнього попиту, ознак сортності, дефектів, органолептичних методів визначення якості. Відповідь здобувача освіти повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися джерелами інформації. Здобувач освіти самостійно й правильно застосовує довідкову інформацію, технічну документацію. При відповіді припускається окремих неточностей, які може виправити самостійно. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нових технік і технологій.
11	Здобувач освіти володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу в повному обсязі. Відповідь здобувача освіти повна, правильна, логічна і містить аналіз, систематизацію, узагальнення навчального матеріалу. Вміє самостійно знаходити й користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено застосовує всі види довідкової інформації, технічної документації під час визначення ознак сортності, дефектів, органолептичних методів визначення якості. Може самостійно скласти окремі її види. При відповіді припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє та виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нових технік і технологій.
12	Здобувач освіти володіє системними знаннями основних видів сировини, з якої виготовлені продовольчі товари, ознак сортності, дефектів, органолептичних методів визначення якості, способів пакування товарів, правил зберігання, термінів реалізації, взаємозамінних і нових товарів, товарів супутнього попиту. Відповідь здобувача освіти повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Правильно й усвідомлено використовує всі види довідкової та технічної та документації в межах навчальної програми. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технологій.