

Професійно-теоретична підготовка

Комплексні кваліфікаційні тестові завдання

із професії: «**Продавець продовольчих товарів**», кваліфікація – 5 розряд

Термін виконання – 90 хвилин

1. Який знак призначений для упаковок, що розкладаються і не виділяють шкідливих речовин?

- а) Біодеградуєча упаковка;
- б) Євролисток;
- в) Зелений журавлик;
- г) Білий лебідь.

2. Який єдиний знак Європейського Союзу використовують для позначення упаковки органічних харчових продуктів, вирощених без хімічних добрив?

- а) Білий лебідь;
- б) Євролисток;
- в) European Ecolabel;
- г) Зелений журавлик.

3. Які основні операції торговельно-технологічного процесу?

- а) продаж товарів і обслуговування покупців;
- б) торговельне обслуговування;
- в) відпуск товарів покупцям;
- г) відпуск товарів продавцям.

4. Якщо в магазин надійшли товари без супровідних документів, які ваші дії?

- а) від їх приймання відмовитись;
- б) відкласти товари на зберігання та повідомити товаровідправника;
- в) створити в магазині комісію та скласти акт про приймання товарів;
- г) створити в магазині комісію, без складання акта.

5. Які органолептичні показники якості перевіряють у магазині?

- а) хімічний та фізичний склад;
- б) зовнішній вигляд, консистенцію, смак і запах;
- в) зовнішній вигляд, хімічний склад, наявність дефектів і шкідливих речовин;
- г) тільки зовнішній вигляд.

6. У які строки проводять приймання швидкопсувних товарів за кількістю згідно з вимогами інструкції П-6?

- а) 24 год;
- б) 48 год;
- в) 14 год;
- г) 10 год.

7. Яка відстань розміщення товару біля опалювальних приладів?

- а) 0,5 м;

- б) 1 м;
- в) 0,7 м;
- г) 0,3 м.

8. В розфасованих в магазині макаронних виробках, покупець виявив значну частину крихт. Чи дозволяється додавати до макаронних виробів крихти?

- а) дозволяється 5% маси товару;
- б) дозволяється 0,1% маси товару;
- в) дозволяється 7% маси товару;
- г) не дозволяється.

9. Скільки доважок і якої маси можна додати за згодою покупця при продажу ковбасних виробів без нарізання?

- а) не більше однієї, яка не перевищує 10% маси покупки;
- б) не більше двох, які не перевищують 5% маси покупки;
- в) не більше двох, які не перевищують 10% маси покупки;
- г) не більше однієї, які не перевищують 3% маси покупки.

10. Які загальні операції з підготовки товарів до продажу?

- а) звільнення товарів від транспортної тари, фасування товарів;
- б) надання товарного вигляду, оформлення ярлика ціни;
- в) нарізання, упакування;
- г) упакування.

11. Яка правильна послідовність виробництва сиру?

- а) переробка молока, формування сиру, пресування, посол сиру в розсолі, обсушування, упаковка сиру, визрівання, зберігання;
- б) переробка молока, пресування, обсушування, формування сиру, зберігання;
- в) переробка молока, посол сиру в розсолі, пресування, визрівання, зберігання;;
- г) переробка молока, посол сиру в розсолі, упаковка сиру, зберігання.

12. Який метод активізації продажу товарів, що проводиться з метою формування, вивчення купівельного попиту та реклами товарів?

- а) виставка-продаж;
- б) продаж із знижкою ціни;
- в) ярмарки;
- г) продаж із знижкою ціни 50%.

13. Який сир має форму низького циліндра, масу від 40 до 90кг, тісто пластичне, однорідне по всій масі, білого або світло-жовтого кольору з крупними вічками овальної або круглої форми, смак солодкуватий з пряним присмаком, масова частка жиру 50%?

- а) Швейцарський;
- б) Голландський;
- в) Чеддер;
- г) Звенигородський.

14. Який термін зберігання упакованного хліба?

- а) 36 годин;
- б) 72 годин;
- в) 24 годин;
- г) 10 годин.

15. Що повинен мати працівник, який здійснює транспортування, зберігання, продаж продуктів харчування?

- а) паспорт громадянина України;
- б) особову медичну книжку;
- в) посвідчення;
- г) довідку.

16. Як потрібно діяти в даному випадку, якщо у процесі продажу риби охолодженої продавець виявив на окремих екземплярах згустки крові та синці?

- а) вилучити з продажу;
- б) зменшити ціну;
- в) видалити згустки крові і синці;
- г) не звертати увагу.

17. Яке з наведених понять належить до показників рівня культури обслуговування?

- а) асортиментний перелік;
- б) номенклатура товарів;
- в) стійкість асортименту;
- г) сійкість товару.

18. У чому полягає суть попередньої підготовки товарів до продажу?

- а) у доведенні товару до повної готовності до продажу;
- б) у прикріпленні ярликів та цінників до товарів;
- в) у плануванні надання додаткових послуг покупцям;
- г) у плануванні надання додаткових послуг продавцям.

19. Із якого запасу товарів формується декоративна викладка?

- а) із товарів резервного запасу;
- б) із товарів робочого запасу;
- в) із товарів виставкового запасу;
- г) із рідко вживаних товарів.

20. Яке призначення робочого запасу товарів?

- а) для реалізації покупцям;
- б) для інформування покупців про асортимент наявних у продажу товарів;
- в) для вивчення попиту на товари;
- г) тільки як виставковий матеріал.

21. Що потрібно мати на свіжу рибу, призначену для реалізації в межах адміністративного району?

- а) ветеринарна свідоцтво;
- б) ветеринарну довідку;

в) якісне посвідчення;

г) паспорт.

22. Який символ вказує на те, що виробник або імпортер взяв на себе відповідальність за переробку відходів після закінчення терміну служби своєї продукції?

а) «особлива утилізація»;

б) зелена стрічка Мебіуса;

в) «Зелена крапка»;

г) без ГМО.

23. Яка температура води при продажу в магазині риби живої з акваріума?

а) від + 5⁰С до +10⁰С;

б) від + 11⁰С до +15⁰С;

в) від + 15⁰С до +18⁰С;

г) від + 3⁰С до +5⁰С.

24. Що означають цифри у маркуванні вантажних візків?

а) номер візка;

б) вантажність;

в) номер вантажу;

г) кількість деталей.

25. Який відсоток ГМО повинен містити компонент продукту, щоб його маркували «з ГМО»?

а) понад 0,5%;

б) понад 0,9%;

в) 0,2%;

г) 0,1%.

26. При продажу якої переробленої плодоовочевої продукції рідина додається на прохання покупця після зважування?

а) капусти квашеної;

б) грибів солоних;

в) огірків солоних;

г) огірків квашених.

27. Яке правильне із визначень «картопляна хвороба» хліба?

а) викликається дріжджовими грибами, і в м'якушці пшеничного і житнього хліба утворюються білі плями, які перетворюються на порошок, схожий на крейду;

б) виникає при тривалому і неправильному зберіганні. На хлібі з'являється біла, чорна або зелена цвіль, яка надає йому неприємний смак і запах.

в) викликається паличкою, що міститься в борошні. М'якушка такого пшеничного хліба має неприємний запах і темну, тягучу масу. Такий хліб не придатний до вживання;

г) викликається мікробами і в м'якушці хліба утворюються чорні плями.

28. Який вимірник є основним для бухгалтерського обліку?

- а) грошовий;
- б) трудовий;
- в) натуральний;
- г) грошовий і натуральний.

29. Яка найоптимальніша зона розміщення товарів на робочому місці?

- а) на відстані витягнутої руки;
- б) 2-3 м;
- в) 5-6 м;
- г) до 10 м.

30. Яке призначення виставкового запасу продовольчих товарів?

- а) товари призначені для відпуску покупцям;
- б) для інформації покупців;
- в) для поповнення робочого запасу;
- г) для продавців.

31. Які хімічні показники визначають лабораторним методом?

- а) питому вагу, щільність продуктів, температуру їхнього плавлення, в'язкість;
- б) наявність хвороботворних мікроорганізмів і тих, що спричиняють псування продуктів;
- в) масова частка вологи, білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, шкідливих та отруйних домішок;
- г) фізіологічні властивості, енергетичну цінність, засвоюваність.

32. Що означає мерчандайзинг?

- а) це комплекс заходів, спрямованих на оптимізацію підготовки товарів до продажу, спонукання покупців до здійснення імпульсивних закупівель;
- б) це комплекс заходів, спрямованих на забезпечення безперервної торгівлі;
- в) це спосіб демонстрації товарів у торговому залі;
- г) це система розміщення товарів у «холодній зоні».

33. Які існують рівні викладення товару?

- а) рівень оглядності і доступності;
- б) горизонтальний, вертикальний, фронтальний;
- в) рівень головних уборів, очей, передпліччя, ніг;
- г) рівень голови, шиї, колін.

34. Чи можна продавати одні товари з умовою обов'язкового придбання в даному магазині інших товарів?

- а) ні, це забороняється правилами торговельного обслуговування;
- б) дозволяється за згодою покупця;
- в) покупець може отримати замість здачі інші товари;
- г) так, за згодою адміністрації.

35. У чому полягає сутність самообслуговування як методу продажу товару?

- а) покупець самостійно оглядає, відбирає та доставляє відібрані товари у вузол розрахунку;

- б) замовлення товару у пунктах приймання та видачі замовлень на підприємствах, магазинах;
- в) покупець знайомиться з наявним асортиментом товарів самостійно чи з допомогою продавця;
- г) покупець тільки відбирає товар.

36. Дайте визначення поняттю «торговельно-технологічний процес»:

- а) комплекс взаємопов'язаних та послідовних операцій, що забезпечує доведення товарів до кінцевих споживачів з повним збереженням якості при найменших витратах праці і високому рівні торговельного обслуговування;
- б) комплекс взаємопов'язаних та послідовних операцій розміщення та викладки товарів у торговельному залі;
- в) комплекс взаємопов'язаних та послідовних операцій з відпуску товару;
- г) комплекс взаємопов'язаних та послідовних операцій з перевірки товару.

37. Якщо потрібного для покупця товару в продажу немає, які дії продавця?

- а) інший рівноцінний товар;
- б) товар, що замінює потрібний;
- в) будь-який товар;
- г) рекомендувати зайти іншим разом.

38. Як би ви охарактеризували перелічений список заходів: продаж доброякісних товарів, висока кваліфікація працівників, надання додаткових послуг, зі смаком виконане оформлення інтер'єру, зручна викладка товарів?

- а) основні правила торгівлі;
- б) фактори росту продуктивності праці;
- в) фактори, що обумовлюють високий рівень культури торговельного обслуговування;
- г) фактори, що обумовлюють низький рівень культури торговельного обслуговування.

39. Яке призначення морозильних бонет?

- а) використовують не тільки для охолодження та демонстрації продукції, а також для тривалого зберігання складських запасів;
- б) використовують для зберігання морозива, пельменів, м'ясної та рибної продукції;
- в) використовують для зберігання м'ясної продукції;
- г) використовують для зберігання рибної продукції.

40. Які складові продажу продовольчих товарів?

- а) особливостей асортименту товарів;
- б) методів і форм продажу товарів;
- в) основні правила продажу;
- г) форм продажу товарів.

41. Яку відповідальність буде нести працівник, який заподіяв матеріальну шкоду підприємству, перебуваючи в нетверезому стані?

- а) повну матеріальну відповідальність;
- б) обмежену матеріальну відповідальність;
- в) колективну матеріальну відповідальність;
- г) підвищену матеріальну відповідальність.

42. Яке з наведених понять відноситься до системи показників оцінки якості торговельного обслуговування?

- а) впровадження сучасних методів продажу товарів;
- б) режим роботи підприємства;
- в) форми продажу;
- г) правила продажу.

43. Яке з наведених понять належить до показників рівня культури обслуговування?

- а) асортиментний перелік;
- б) номенклатура товарів;
- в) стійкість асортименту;
- г) асортиментний продаж.

44. У чому полягає суть культури обслуговування покупців?

- а) застосуванні передової техніки;
- б) застосуванні передової техніки і технології;
- в) швидке обслуговування;
- г) умінні швидко, чітко і досконало виконувати операції, пов'язані з продажем товарів.

45. Як називається інвентаризація, що проводиться за розпорядженням керівника, за вимогою слідчих або контролюючих органів, ревізії і при зміні матеріально-відповідальних осіб?

- а) планова;
- б) позапланова;
- в) часткова;
- г) розпорядча.

46. Хто має проводити інвентаризацію?

- а) керівник підприємства з головним бухгалтером;
- б) контролюючий державний орган;
- в) спеціально створена інвентаризаційна комісія;
- г) трудовий колектив.

47. Які особливості оформлення акта приймання-здавання при передачі продовольчих товарів з коротким терміном придатності?

- а) вказується дата виробництва;
- б) вказується термін придатності;
- в) вказується дата виготовлення;
- г) вказується маркування.

48. Які можуть бути причини виникнення нестач?

- а) зниження якості, виявлене при прийманні товарів, порівняно з документами постачальника;
- б) псування;
- в) розкрадання;
- г) продаж.

49. За яких умов проводиться списання нестач матеріальних цінностей, що утворились внаслідок їх природного убутку?

- а) при наявності затверджених норм убутку;
- б) коли недостачі відносяться до розряду дрібних;
- в) у випадку непричетності матеріально відповідальної особи до утворення недостачі матеріальних цінностей;
- г) на розсуд матеріально-відповідальної особи.

50. Яка відповідальність настає за неякісне оформлення акта приймання-здавання продовольчих товарів?

- а) штраф;
- б) відшкодування збитків;
- в) кримінальна відповідальність;
- г) адміністративна відповідальність.

51. Які оптимальні умови зберігання круп?

- а) температура 0-5°C, відносна вологість повітря 65-75%;
- б) температура 5-15°C, відносна вологість повітря 60-70%;
- в) температура 10-15°C, відносна вологість повітря 80%.;
- г) температура 8-10°C, відносна вологість повітря 50%.

52. Які особливості приймання-здавання продовольчих товарів при поверненні від покупців?

- а) перевірка чека;
- б) перевірка упаковки;
- в) перевірка причини повернення;
- г) перевірка маркування.

53. До якої групи відносяться макаронні вироби виготовлені з хлібопекарського пшеничного борошна?

- а) група А;
- б) група Б;
- в) група В;
- г) група С.

54. У чому основна відмінність здобних хлібобулочних виробів?

- а) в формі;
- б) в рецептурі;
- в) в технології приготування;
- г) фасуванні.

55. Який вид бубличних виробів має товщину джгута 17-22 мм?

- а) бублики;

- б) баранки;
- в) сушка;
- г) плетінка.

56. Який термін зберігання здобних сухарів?

- а) до 12 діб;
- б) до 24 доби;
- в) до 30 діб;
- г) до 60 діб.

57. Який документ засвідчує безпечність та якість продовольчих товарів?

- а) сертифікат відповідності;
- б) декларація про відповідність;
- в) висновок санітарно-епідеміологічної експертизи;
- г) закон України.

58. Які строки складання та подання товарного звіту?

- а) щоденно;
- б) щомісяця;
- в) щоквартально;
- г) щорічно.

59. Який діаметр середніх за розміром головок білокачанної капусти надходить до торгівельної мережі?

- а) більше 25 см;
- б) 20-25 см;
- в) 10-20 см;
- г) 8-10 см.

60. На які товарні сорти поділяється цибуля ріпчаста?

- а) відбірний, звичайний;
- б) відбірний, 1-й та 2-й;
- в) вищий, 1-й та 2-й;
- г) вищий, середній, низький.

61. Які методи фальсифікації харчових продуктів використовуються найчастіше?

- а) додавання неякісної сировини;
- б) недолік маси;
- в) підробка етикетки;
- г) підробка документів.

62. Які консерви відносяться до овочевих натуральних?

- а) томати цілі обчищені стерилізовані;
- б) шпинат консервований;
- в) салат Донський;
- г) салат Дніпрянка.

63. При якому дефекті банка здувається під тиском водню, що виділяється внаслідок взаємодії кислот продукту з оловом або залізом металевої банки?

- а) бомбаж мікробіологічний;
- б) бомбаж фізичний;
- в) бомбаж несправжній;
- г) бомбаж справжній.

64. На які товарні сорти поділяються яблука пізніх строків досягання?

- а) 1-й і 2-й;
- б) вищий, 1-й;
- в) вищий, 1-й, 2-й, 3-й;
- г) вищий, середній, низький.

65. За яким показником об'єднують групи субтропічних і тропічних плодів?

- а) за будовою;
- б) за природно-кліматичною зоною вирощування;
- в) за смаковими властивостями;
- г) за кольором.

66. Які первинні документи використовуються для складання товарного звіту?

- а) прибутковий ордер;
- б) видатковий ордер;
- в) інвентаризаційний опис;
- г) видатковий опис.

67. Як поділяються види меду в товарознавчій практиці?

- а) квітковий, падевий, змішаний;
- б) світлі, темні;
- в) натуральний, штучний;
- г) 1-й, 2-й, 3-й.

68. Які начинки одержують уварюванням сиропу з різними добавками?

- а) фруктово-ягідна, марципанова, прохолодна;
- б) молочна, збивна, горіхова;
- в) медова, лікерна;
- г) збивна, незбивна.

69. Як поділяється карамель залежно від консистенції?

- а) тверда, м'яка, напівтверда;
- б) льодяникова, з начинками, молочна;
- в) вітамінізована, лікувальна, для широкого вжитку;
- г) рідка, газоподібна.

70. Які особливості бракеражу молочних продуктів?

- а) визначається кислотність;
- б) перевіряється жирність;
- в) проводиться проба на редуктазу;
- г) проводиться проба на вміст нітратів.

71. До якого типу східних солодошів відносять «Рахат-лукум»?

- а) типу карамелі;

- б) типу м'яких цукерок;
- в) борошняних ласощів;
- г) борошняної карамелі.

72. На які види поділяють мармелад залежно від желеутворюючої основи?

- а) фруктов-ягідний і желейний;
- б) желейний і формовий;
- в) формовий і різаний;
- г) формовий.

73. Як поділяється печиво залежно від рецептури і способу виробництва?

- а) цукрове, зтяжне, здобне, крекер;
- б) цукрове, зтяжне, здобне;
- в) цукрове, зтяжне, здобне, крекер, галети;
- г) крекер, галети.

74. Які бувають пряники залежно від вигляду поверхні?

- а) сирцеві, заварні;
- б) без начинки, з начинкою;
- в) глазуровані, неглазуровані;
- г) без начинки, неглазуровані.

75. Який дефект шоколаду виникає внаслідок недотримання режиму темперування шоколадної маси в процесі виробництва або умов зберігання?

- а) цукрове посивіння;
- б) жирове посивіння;
- в) сальний присмак;
- г) сальне посивіння.

76. На які сорти поділяється зелений байховий чай?

- а) букет, вищий, 1-й, 2-й;
- б) букет, екстра, вищий, 1-й, 2-й;
- в) 1-й, 2-й;
- г) екстра, вищий, 1-й, 2-й.

77. Якою повинна бути відносна вологість повітря при зберіганні чаю?

- а) не менше 70%;
- б) не вище 70%;
- в) не вище 75%;
- г) не менше 75-80%.

78. Яка відповідальність настає за допуск до реалізації неякісних та небезпечних харчових продуктів?

- а) штраф;
- б) конфіскація продукту;
- в) кримінальна відповідальність;
- г) адміністративна відповідальність.

79. Які особливості бракеражу консервів?

- а) перевіряється герметичність банки;
- б) визначається запах та смак продукту;
- в) проводиться проба на бомбаж;
- г) проводиться проба на жирність.

80. Що означає позначення «КВ» на марочних коньяках?

- а) коньяк високоякісний;
- б) коньяк витриманий;
- в) коньяк відмінний;
- г) коньяк високогірний.

81. На які групи, залежно від рецептури і смакових особливостей, розподіляється пиво?

- а) пастеризоване, не пастеризоване;
- б) світле, темне, напівтемне;
- в) фільтроване, нефільтроване;
- г) розливне, нерозливне.

82. До якої групи відносяться напої «Спрайт», «Фанта», «Пепсі-кола», «Байкал», «Саяни» тощо?

- а) газовані плодово-ягідні напої;
- б) напої на ароматизаторах;
- в) тонізуючі напої на пряно-ароматичній сировині;
- г) газовані напої без ароматизаторів.

83. Який термін зберігання фасованого маргарину в пергаменті при температурі від 0 до 4°C?

- а) 60 днів;
- б) 20 днів;
- в) 35 днів;
- г) 90 днів.

84. Який білок у складі молока займає найбільшу питому вагу?

- а) казеїн;
- б) альбумін;
- в) глобулін;
- г) бутулін.

85. З якою жирністю випускають пряжене молоко?

- а) 1,5; 2,5; 3,2%;
- б) 1; 2,5%;
- в) 4; 6%;
- г) 1; 2; 2.5%.

86. Який вид сметани повинен бути реалізований відразу після отримання?

- а) «дієтична» – 10%;
- б) «столова» – 20%, 25%, 30%, 36%;
- в) «домашня» – 23%;
- г) «відбірна»-10%.

87. Які бувають молочні консерви залежно від технології виготовлення?

- а) згущені і стерилізовані;
- б) згущені і сухі;
- в) сухі суміші і Дітолакт;
- г) сухі та вологі.

88. Який дефект найчастіше виникає при зберіганні сухих молочних консервів в негерметичній упаковці?

- а) потемніння;
- б) утворення грудочок;
- в) пліснявіння;
- г) помутніння.

89. До якого виду належить морозиво, що вироблене із суміші, яка складається із полуничної есенції, ароматичного масла, цукру, води, агар-агару?

- а) ароматизоване;
- б) плодово-ягідне;
- в) молочне;
- г) агар-агарне.

90. Який температурний режим зберігання морозива у роздрібній торгівельній мережі?

- а) від -4°C до -7°C ;
- б) від -8°C до -11°C ;
- в) від -12°C до -15°C ;
- г) від -15°C до -20°C .

91. Який смак сирів твердих сичужних типу Швейцарського?

- а) злегка гострий, кислуватий;
- б) солодкувато-пряний;
- в) гострий, злегка аміачний присмак;
- г) солодко-солений.

92. Яка консистенція розсільних сирів?

- а) суцільна, тверда;
- б) пластична, злегка мазка;
- в) тверда, шаровита, ламка;
- г) ламка, мазка.

93. Яка консистенція твердих сичужних сирів типу Голландського?

- а) пластична, тверда;
- б) пластична, злегка мазка;
- в) тверда, шаровита, ламка.

94. Які сири характеризуються великими розмірами, крупним малюнком, пряним солодкуватим присмаком?

- а) типу Голландського;
- б) типу Швейцарського;
- в) типу Чедера;

г) типу Латвійського.

95. Яке м'ясо не допускається до реалізації, а питання щодо його використання вирішується органами санітарного контролю?

- а) свіже;
- б) умовно свіже;
- в) сумнівної свіжості;
- г) має затхлий запах.

96. Якого кольору паперову етикетку наклеюють для індивідуального маркування птиці II (другої) категорії?

- а) рожевого;
- б) червоного;
- в) зеленого;
- г) синього.

97. Як класифікують м'ясні консерви за призначенням?

- а) пастеризовані, стерилізовані;
- б) м'ясні, субпродуктові, м'ясорослинні, з м'ясних продуктів;
- в) дієтичні, не дієтичні;
- г) закусочні, обідні, для дитячого харчування, дієтичні.

98. Що покладено в основу розподілу ковбас на товарні гатунки?

- а) вміст води;
- б) якість вихідної сировини (м'яса);
- в) якість готових ковбасних виробів;
- г) вміст крохмалю.

99. До якого виду ковбас за класифікацією відносяться сиров'ялені ковбаси?

- а) фаршировані;
- б) напівкопчені;
- в) напівфаршировані;
- г) копчені.

100. Які бувають ковбасні вироби залежно від складу сировини?

- а) з однорідною структурою, з включеннями;
- б) варені, напівкопчені, копчені, кров'яні, ліверні, зельці, паштети;
- в) м'ясні, субпродуктові, кров'яні;
- г) кускові, фаршировані.

101. В чому особливості виробництва сосисок і сарделек в порівнянні з вареними ковбасами?

- а) воду замінюють молоком;
- б) варку здійснюють при більш високих температурах;
- в) не здійснюють охолодження;
- г) немає витримки.

102. Який термін зберігання мороженої риби в морозильних камерах за температури -5...-6°C

- а) до 21 доби;

б) до 14 діб;

в) до 7 діб;

г) до 3 діб.

103. Який термін зберігання солоної риби в магазинах за температури 0...5°C?

а) до 21 доби;

б) до 15 діб;

в) до 7 діб;

г) до 3 діб.

104. Який термін зберігання ікри лососевої зернистої в банках за температури від -4 до -6 ° C?

а) 1 місяць;

б) 8 місяців;

в) 10 місяців;

г) 12 місяців.

105. За допомогою якого приладу можна перевірити якість яєць?

а) віброскоп;

б) бароскоп;

в) овоскоп;

г) калейдоскоп.

106. На які вагові категорії поділяють курячі яйця?

а) відбірна, перша, друга;

б) перша, друга;

в) вища, перша, друга;

г) екстра, вища.

107. Яке із визначень відноситься до харчових концентратів?

а) речовини, які покращують органолептичні властивості харчових продуктів;

б) продукти, які пройшли у виробничих умовах первинну і кулінарну обробку з наступним висушуванням;

в) група природних або синтетичних речовин, які спеціально додають до продовольчої сировини, напівфабрикатів або готових продуктів з метою надання їм певних якісних показників;

г) продукти, які пройшли у виробничих умовах первинну і кулінарну обробку з наступним замороженням.

108. Які суб'єкти господарювання зобов'язані застосовувати РРО?

а) суб'єкти господарювання, які здійснюють розрахункові операції у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг;

б) суб'єкти господарювання, які здійснюють розрахункові операції у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг, якщо розрахункова сума за один товар (послугу) перевищує 1000 гривень;

в) суб'єкти господарювання, які здійснюють розрахункові операції у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг, якщо розрахункова сума за один товар (послугу) перевищує 2000 гривень;

г) суб'єкти господарювання, які здійснюють розрахункові операції у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг, якщо розрахункова сума за один товар (послугу) перевищує 3000 гривень.

109. Який документ видають суб'єкту господарювання після реєстрації РРО?

- а) довідка про опломбування РРО;
- б) довідка про реєстрацію РРО;
- в) договір на технічне обслуговування;
- г) реєстраційне посвідчення на РРО.

110. Який документ видають покупцеві під час розрахунків у магазині, якщо відключена електроенергія?

- а) касовий чек;
- б) жетон;
- в) розрахункова квитанція;
- г) видатковий касовий ордер.

111. Які ваші дії, якщо несправні вилка, шнур, роз'єм у РРО.....?

- а) необхідно повідомити адміністратора і самостійно полагодити несправності;
- б) вмикати РРО, торкатися оголених проводів категорично забороняється;
- в) продовжувати працювати;
- г) визвати електрика.

112. Який звіт оформлюють у Книгу обліку розрахункових операцій?

- а) періодичний звіт;
- б) Х-звіт № 6 «ВСЬОГО В КАСІ»;
- в) Z-звіт з обнуленням оперативної пам'яті;
- г) звіт за рік.

113. За допомогою якої клавіші проводиться включення та виключення каси?

- а) ВКЛ/ВИКЛ;
- б) ПС;
- в) ЦІНА;
- г) КАСА.

114. Які умови використання РРО на торговому підприємстві?

- а) наявність моделі РРО;
- б) реєстрація РРО у податковій службі і сервіс центрі;
- в) виконання правил охорони праці;
- г) реєстрація РРО у торговому центрі.

115. Яку клавішу використати для вилучення стрічки?

- а) використовуйте клавішу ЧС;
- б) використовуйте клавішу ПС;
- в) використовуйте клавішу ЧП;
- г) не застосовуйте силу та не намагайтесь вийняти стрічку зі зворотної сторони механізму друку, - це може призвести до його поломки.

116. Які виконує функції клавіша % - на портативному РРО у режимі № 1 – R?

- а) підрахунку здачі покупцю;
- б) підрахунку балансу в касі;
- в) розрахунок відсоткової знижки (дисконту) від суми покупки, друкує чек службової видачі суми;
- г) друкує нульовий чек.

117. Який документ видають суб'єкту господарювання після реєстрації РРО?

- а) довідка про опломбування РРО;
- б) довідка про реєстрацію РРО;
- в) договір на технічне обслуговування;
- г) реєстраційне посвідчення на РРО.

118. Чи можна повернути кошти готівкою через РРО, якщо товар оплачували за допомогою банківської картки через платіжний термінал?

- а) ні, не можна, кошти повертають лише на розрахунковий рахунок покупця, відкритий у банку;
- б) так, можна;
- в) так, можна, у разі видачі звітнього документа;
- г) так, можна, але потрібен дозвіл місцевого органу виконавчої влади.

119. Яку відповідальність несе контролер-касир, якщо не роздруковує відповідний розрахунковий документ?

- а) штраф у розмірі 1 грн, якщо порушення вчинене вперше; 100% вартості товарів, проданих з порушенням, – за вчинене вдруге; за кожне наступне порушення – у п'ятикратному розмірі вартості проданих товарів;
- б) звільнення з роботи;
- в) штраф у розмірі п'яти неоподатковуваних мінімумів доходів громадян;
- г) штраф у розмірі 100% вартості товарів, проданих із порушенням.

120. Яку використовують клавішу для просування чекової та контрольної стрічки?

- а) ПСМ;
- б) ОПЛ;
- в) ПЧС;
- г) ОЗД.

121. Який документ регламентує необхідність застосовувати РРО під час продажу товарів?

- а) застосування РРО не є обов'язковим і не регламентується вимогами законів і нормативних актів;
- б) Закон України «Про споживчу кооперацію»;
- в) Закон України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг»;
- г) Постанова Кабінету Міністрів України «Порядок провадження торговельної діяльності та правила торговельного обслуговування населення».

122. Який закон визначає основні положення конституційного права

громадян на охорону праці і здоров'я в процесі трудової діяльності, регулює відносини між роботодавцем і працівником з питань безпеки гігієни праці, також встановлює єдиний порядок організації охорони праці в Україні?

- а) Закон України «Про охорону праці»;
- б) Закон України «Про колективні договори та угоди»;
- в) Кодекс законів про працю;
- г) Правовий кодекс.

123. Коли проводиться позачерговий інструктаж і перевірка знань з охорони праці на робочих місцях?

- а) після порушення правил або технологічної дисципліни, які викликали нещасний випадок;
- б) після порушення технологічної дисципліни, яке спричинило поломку чи аварію;
- в) після кожного порушення правил з техніки безпеки;
- г) коли відсутні порушення.

124. Що передбачає організація робочого місця продавця?

- а) наявність відповідних технологічних засобів, освітленості, справних інструментів, спецодягу;
- б) наявність засобів механізації на робочому місці;
- в) відсутність протипотоків, перехресцевальних рухів покупців;
- г) наявність рукавичок.

125. Які умови допуску продавця до роботи на робочому місці?

- а) тільки після проведення інструктажів з охорони праці та навчання безпечним способам праці;
- б) після проведення інструктажів з охорони праці;
- в) після навчання безпечним способам праці;
- г). після проходження медичного огляду.

126. Які правила пожежної безпеки на об'єктах торгівлі?

- а) наявність вогнегасника, пожежних інструментів;
- б) наявність вогнегасника, пожежних інструментів, ящика з піском;
- в) наявність засобів пожежогасіння, дотримуватись норм експлуатації обладнання, пройти інструктаж з пожежної безпеки;
- г) наявність гумових рукавичок.

127. Які права працівників на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці?

- а) безплатно забезпечуються лікувально-профілактичним харчуванням, або рівноцінними харчовими продуктами;
- б) безплатно забезпечуються лікувально-профілактичним харчуванням, або рівноцінними харчовими продуктами, газованою солоною водою, мають право на оплачувані перерви санітарно-оздоровчого призначення;
- в) безплатно забезпечуються лікувально-профілактичним харчуванням або рівноцінними харчовими продуктами, газованою солоною водою, мають

право на оплачувані перерви санітарно-оздоровчого призначення, скорочення тривалості робочого дня, оплачувану відпустку та інші пільги і компенсації;

г) безплатно забезпечуються водою.

128. Який законодавчий акт визначає правові засади і гарантії працівників, регулює трудові відносини?

а) Закон «Про охорону праці»;

б) Кодекс законів про працю;

в) Закон «Про охорону здоров'я»;

г) Закон «Про дотримання санітарних норм та правил».

129. Хто проводить фінансування робіт з охорони праці на приватних підприємствах?

а) працівники;

б) роботодавець;

в) органи місцевого самоврядування;

г) служба охорони праці.

130. Як називається інструктаж, що проводиться на робочому місці до початку роботи з новоприйнятим працівником або працівником, який буде виконувати нову для нього роботу?

а) вступний;

б) первинний;

в) повторний;

г) початковий.

131. Яка періодичність проведення медичних оглядів підлітків?

а) 1 раз на рік;

б) 1 раз на 6 місяців;

в) 1 раз на 2 роки;

г) 1 раз на 10 місяців.

132. Який вищий орган, контролює стан охорони праці на підприємстві?

а) генеральна прокуратура;

б) верховна Рада;

в) Кабінет Міністрів України;

г) президент.

133. За якою формою складається Акт розслідування нещасного випадку на виробництві?

а) Н-1, Н-5;

б) Н-1;

в) НТ;

г) НВП.

134. В яких випадках можна вважати травму пов'язаною з виробництвом?

а) травма, що сталася з працівником на території підприємства під час встановленої перерви для відпочинку та харчування;

- б) травма, що сталася під час прямування його пішки до місця роботи чи назад за разовим завданням керівника;
- в) травма, що сталася з працівником під час прямування на роботу чи з роботи у міському транспорті;
- г) травма, що сталася з працівником не на території підприємства.

135. Що застосовують з метою запобігання або зменшення впливу на працівника шкідливих та небезпечних виробничих факторів?

- а) засоби колективного та індивідуального захисту;
- б) мікроклімат виробничих приміщень;
- в) засоби колективного захисту та вентиляції;
- г) вентиляцію та освітлення.

136. На які групи поділені шкідливі фактори за характером впливу на працюючого?

- а) хімічні і фізичні;
- б) хімічні, фізичні, біологічні та психологічні;
- в) психологічні;
- г) побутові.

137. Якою повинна бути напруга електричного струму для живлення переносного світильника при виконанні робіт в вологих умовах?

- а) 42 В;
- б) 35 В;
- в) 25В;
- г) 12 В.

138. Які існують первинні засоби пожежогасіння?

- а) вогнегасники, ящики з піском, простирадла азбестові, ручний пожежний інструмент;
- б) автоматична пожежна сигналізація;
- в) пожежна техніка;
- г) пожежна машина.

139. Хто несе відповідальність за створення безпечних умов праці на кожному робочому місці?

- а) робітник;
- б) інженер з охорони праці;
- в) роботодавець;
- г) покупець.

140. Які заходи відносяться до групи організаційних протипожежних заходів?

- а) підтримання у справному стані систем опалення, вентиляції, електрообладнання;
- б) улаштування автоматичної пожежної сигналізації, систем автоматичного гасіння пожеж та пожежного вдодпостачання;
- в) дотримання норм, пожежних вимог та правил при облаштуванні будівель;

г) дотримання правил охорони праці.

141. Що є підставою для оплати потерпілому страхових оплат?

а) акт розслідування нещасного випадку;

б) медична довідка – листок тимчасової непрацездатності;

в) наказ роботодавця;

г) наказ інструктора.

142. Якими вогнегасниками можна гасити речовини, що перебувають під напругою?

а) хімічно-пінним;

б) хладоновим;

в) водяним;

г) вуглекислотним.

143. Який найменший електричний опір верхнього шару шкіри людини?

а) не більше 4 Ом;

б) 10 Ом;

в) 600 Ом;

г) 30 Ом.

144. При якій відносній вологості умови роботи вважаються умовами з підвищеною електробезпекою?

а) менше 40%;

б) більше 75%;

в) 50%;

г) 10%.

145. Яке із наведених визначень описує пожежу?

а) контрольоване горіння поза спеціальним вогнищем;

б) активне окислення органічних та синтетичних сполук;

в) неконтрольоване горіння поза спеціальним вогнищем, що розповсюджується у просторі і часі;

г) повільне окислення органічних та синтетичних сполук.

146. Якими вогнегасниками можна гасити паливно-мастильні рідини?

а) порошковим;

б) пінним;

в) водяним;

г) хладоновим.

147. На які класи небезпеки за ступенем дії на організм людини поділяються шкідливі речовини?

а) надзвичайно небезпечні, високо небезпечні, речовини помірно небезпечні, малонебезпечні;

б) надзвичайно небезпечні, високо небезпечні;

в) надзвичайно небезпечні, речовини помірно небезпечні, малонебезпечні;

г) безпечні, низько безпечні.

148. Яке освітлення відноситься до штучного?

- а) робоче, аварійне;
- б) робоче, аварійне, охоронне, чергове, евакуаційне;
- в) загальне, місцеве, комбіноване;
- г) охоронне, комбіноване.

149. На який час при артеріальній кровотечі накладають джгут влітку?

- а) на 1,5 – 2 години;
- б) на 40-60 хвилин;
- в) на 30 хвилин;
- г) на 10 хвилин.

150. Вкажіть, які із наведених факторів особливо сприяють ураженню людей електричним струмом?

- а) наявність підвищеного атмосферного тиску;
- б) наявність низької температури повітря;
- в) наявність високої вологості і струмопровідного пилу;
- г) висока температура повітря.

Відповіді до завдань (ключі)

№ завдання	Ключ	№ завдання	Ключ	№ завдання	Ключ	№ завдання	Ключ
1	а	41	а	81	б	121	в
2	б	42	а	82	в	122	а
3	а	43	в	83	в	123	в
4	в	44	г	84	а	124	а
5	б	45	б	85	а	125	а
6	а	46	в	86	а	126	в
7	б	47	в	87	б	127	в
8	г	48	в	88	б	128	б
9	в	49	а	89	б	129	б
10	б	50	б	90	в	130	б
11	а	51	б	91	б	131	а
12	а	52	в	92	а	132	а
13	а	53	в	93	а	133	б
14	б	54	в	94	б	134	а
15	б	55	б	95	в	135	а
16	а	56	г	96	б	136	б
17	в	57	в	97	г	137	г
18	а	58	в	98	б	138	а
19	в	59	б	99	г	139	б
20	а	60	в	100	в	140	а
21	б	61	б	101	а	141	а
22	в	62	а	102	б	142	а
23	б	63	в	103	б	143	б
24	б	64	в	104	г	144	б
25	б	65	б	105	в	145	в
26	б	66	в	106	а	146	а
27	в	67	б	107	б	147	а
28	а	68	в	108	а	148	а
29	а	69	а	109	г	149	а
30	б	70	в	110	в	150	в
31	в	71	б	111	б		
32	а	72	б	112	в		
33	в	73	б	113	а		
34	а	74	а	114	б		
35	а	75	б	115	г		
36	а	76	г	116	в		
37	г	77	б	117	г		
38	в	78	б	118	а		
39	а	79	в	119	а		
40	в	80	б	120	б		

КРИТЕРІЇ
оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти за результатами
виконання комплексних кваліфікаційних тестових завдань
професійно-теоретичної підготовки із професії 5220 –
«Продавець продовольчих товарів»,
кваліфікація – 5 розряд

Комплексні кваліфікаційні тестові завдання професійно-теоретичної підготовки із професії 5220 «Продавець продовольчих товарів» спрямовані на можливість здобувачів освіти показати знання програмного матеріалу з предметів: «Охорона праці», «Товарознавство продовольчих товарів», «Організація та технологія торговельних процесів», «Реєстратори розрахункових операцій», «Облік і звітність», Психологія та етика ділових відносин» і складаються із 150 питань, з них 120 входять у вибірку тестових завдань. Кожне питання містить по три варіанти відповідей, серед яких лише одна правильна. Кожні 10 правильних відповідей оцінюються в 1 бал.

Максимальна кількість балів за тестові завдання – 12 балів.

Термін виконання – 90 хвилин.

ТАБЛИЦЯ ОЦІНЮВАННЯ РОБОТИ

Кількість завдань	Кількість балів за кожні 10 правильних відповідей	Кількість балів (всього)
120	1	12

Примітка: нарахування балів здійснюється за правилами округлення чисел.

Наприклад, правильні відповіді на 55 завдань оцінюються в 6 балів, на 54 – в 5 балів.

Критерії оцінювання
навчальних досягнень здобувачів освіти за результатами виконання
комплексних кваліфікаційних завдань
з професії 5220 «Продавець продовольчих товарів»
Рівень кваліфікації – 5 розряд
Професійно-теоретична підготовка

I рівень - початковий	
Характеристика рівня: здобувач освіти за допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи (фрагменти) навчального матеріалу та не усвідомлено виконує окремі частини (елементи, фрагменти) практичних завдань (лабораторні, лабораторно-практичні, контрольні, підсумкові роботи тощо). При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок	
Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти
1	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал: правила продажу продовольчих товарів; уникнення конфліктних ситуацій; асортимент продовольчих товарів та правила викладки, методи узагальнення даних про попит покупців. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Виконує тільки фрагменти завдань, знає незначний асортимент Потребує системної й структурованої підтримки викладача.
2	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу: методи узагальнення даних про попит покупців, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, посуду, правила виробничої санітарії та особистої гігієни. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти завдань. Знання здобувача освіти потребують структурованої підтримки.
3	Здобувач освіти з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнавання фрагменти навчального матеріалу, має обмежений обсяг знань з правил використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, правила і норми, вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

	Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти завдань. Проявляє спостережливий інтерес до професії.
II рівень - середній	
Характеристика рівня: здобувач освіти на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання в неповному обсязі з частковою допомогою викладача. Недостатньо обґрунтовано аналізує і порівнює інформацію. Неусвідомлено користується технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може	
4	Здобувач освіти на рівні запам'ятовування, без розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з правилами використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, основи менеджменту персоналу, основи маркетингу, функції мерчандайзингу, порядок роботи в мережі інформаційних технологій, правила і норми, вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Неусвідомлено користується довідковою літературою. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може.
5	Здобувач освіти на рівні запам'ятовування, без достатнього розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з основними вимогами стандартів і технічних умов, що пред'являються до якості товарів, тари, маркування, прості лабораторні методи визначення якості продуктів, види дефектів, причини їх виникнення, правила бракеражу, методи узагальнення даних про попит покупців. Орієнтується в роботі касового апарату, може частково обґрунтувати свою відповідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Виявляє пізнавальний інтерес до професії.
6	Здобувач освіти виявляє знання та розуміння основних положень навчального матеріалу, у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Знає порядок складання і оформлення товарних звітів, актів на брак, нестачу, пересортування товарів та актів приймання-здавання при передачі матеріальних цінностей, порядок проведення інвентаризації, правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання. Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може частково

	виправити. Орієнтується частко в наданні порад покупцям. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки.
III рівень - достатній	
Характеристика рівня: здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію і робить висновки. Відповідь здобувача освіти в цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій). Можлива консультативна допомога викладача. Достатньо усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною і технологічною документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.	
7	Здобувач освіти самостійно, з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: прості лабораторні методи визначення якості продуктів; правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів; правила бракеражу; сучасне програмне забезпечення для приймання товарів; правила приймання товарів відповідно до вимог програмного забезпечення; порядок визначення попередніх та остаточних результатів інвентаризації; порядок складання і оформлення товарних звітів, актів на брак, нестачу, пересортицю товарів та актів приймання-здавання при передаванні матеріальних цінностей; вимоги до складання звітних документів. Аналізує, порівнює, робить висновки. Відповідь у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою.
8	Здобувач освіти самостійно, з розумінням відтворює основний навчальний матеріал пов'язаний з порядком проведення інвентаризації; порядком визначення попередніх та остаточних результатів інвентаризації; порядком складання і оформлення товарних звітів, актів на брак, нестачу, пересортицю товарів та актів приймання-здавання при передаванні матеріальних цінностей; вимогами до складання звітних документів; різні види програмного забезпечення для складання звітності та роботи з документами. Користується довідковою літературою. Розуміє психологію стосунків у колективі; практичні поради з менеджменту персоналу. За допомогою викладача аналізує, порівнює, встановлює зв'язок професії продавця з іншими предметами. У цілому дає логічну,

	достатньо обґрунтовану відповідь, допускаючи несуттєві помилки, які частково виправляє.
9	Здобувач освіти правильно та логічно відтворює навчальний матеріал в межах програми, самостійно використовує знання для теоретичних і практичних завдань з визначення основних вимог стандартів і технічних умов, що пред'являються до якості товарів, тари, маркування; прості лабораторні методи визначення якості продуктів; правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів; правила бракеражу; методи узагальнення даних про попит покупців; порядок складання і оформлення товарних звітів, актів на брак, нестачу, пересортицю товарів та актів приймання-здавання при передаванні матеріальних цінностей; порядок проведення інвентаризації. Розуміється на експлуатації торгово-технологічного обладнання, його експлуатацію, елементами обслуговування покупців. Дає визначення основним поняттям, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити. Усвідомлено користується додатковою та іншою нормативною документацією.
IV рівень - високий	
Характеристика рівня: здобувач освіти володіє глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. 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. Здобувач освіти правильно й усвідомлено застосовує всі види технічної та технологічної документації в межах освітньої програми. Може самостійно розробляти окремі її види. Самостійно, правильно, в повному обсязі виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно складеним планом (проєктом). При відповіді та виконанні практичних завдань можуть припускатися неточностей, які самостійно виявляють та виправляють; мають пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології	
10	Здобувач освіти володіє глибокими міцними знаннями, здатний використовувати їх у нестандартних умовах. Виявляє елементи творчого підходу до організації торгово – технологічного процесу, правил продажу продовольчих товарів; стандартів обслуговування покупців при вирішенні спірних питань; методів узагальнення

	даних про попит покупців; правил вірного вирішення проблемних моментів, уникнення конфліктних ситуацій; причин та принципів запобігання конфліктів; штрафні санкції у сфері торговельної діяльності і захисту прав споживачів. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. На основі нормативної документації самостійно надає поради покупцям, щодо використання різних груп продовольчих товарів. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки та нових видів продовольчих товарів.
11	Здобувач освіти володіє глибокими узагальненими знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань. Має широкі загальні знання, пов'язані з творчим підходом до організації торгово – технологічного процесу, правил продажу продовольчих товарів; стандартів обслуговування покупців при вирішенні спірних питань; методів узагальнення даних про попит покупців; правил вірного вирішення проблемних моментів, уникнення конфліктних ситуацій; причин та принципів запобігання конфліктів; штрафні санкції у сфері торговельної діяльності і захисту прав споживачів. Широко знає основні положення Закону України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій в сфері торгівлі, громадського харчування та послуг»; послідовні дії на початок роботи з РРО та структуру роботи протягом дня; порядок передачі всієї контрольно-звітної інформації через мережу Інтернет; основні положення посадових інструкцій щодо виконання заключних операцій на РРО; правила, порядок та терміни ведення документації на кінець робочого дня (зміни); правила програмування та перепрограмування товарів на РРО. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Виказує творчий інтерес до обраної професії, вивчення нового торгово-технологічного обладнання, та нових видів продуктів харчування.
12	Здобувач освіти усвідомлено засвоює нову інформацію в широкому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє узагальненими професійними знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичного та практичного завдань. Має широкі загальні знання, пов'язані з творчим підходом до організації торгово – технологічного процесу, правил продажу продовольчих товарів; стандартів обслуговування покупців при вирішенні спірних питань; методів узагальнення даних про попит покупців; правил вірного

	вирішення проблемних моментів, уникнення конфліктних ситуацій; причин та принципів запобігання конфліктів; штрафні санкції у сфері торговельної діяльності і захисту прав споживачів. Широко знає основні положення Закону України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій в сфері торгівлі, громадського харчування та послуг»; послідовні дії на початок роботи з РРО та структуру роботи протягом дня; порядок передачі всієї контрольно-звітної інформації через мережу Інтернет; основні положення посадових інструкцій щодо виконання заключних операцій на РРО; правила, порядок та терміни ведення документації на кінець робочого дня (зміни); правила програмування та перепрограмування товарів на РРО. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміло користується довідковою літературою, нормативною документацією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію. Виказує пізнавальний творчий інтерес до обраної професії, нової обладнання та нових видів товарів.
--	--

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №1

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Хліба та хлібобулочних виробів	1. Хліб «Лук'янівський»	10.00	2 шт.	200 гр.
		2. Батон нарізний	9.00	1 шт.	
		3. Сухарики українські вагові	16.00	2 кг	
2	Бакалійних товарів	1. Макарони вагові 2 сорт	11.00	3 кг	500 гр.
		2. Борошно пшеничне фасоване	16.00	1 шт.	
		3. Перець чорний мелений фасований «Мрія»	09.00	1 шт.	
3	Риби і рибних продуктів	1. Консерви «Кілька і в олії»	10.00	1 шт.	500 гр.
		2. Риба скумбрія морожена вагова	78.00	2 кг	
		3. Оселедці вагові солоні	35.00	1 кг	

Зробити оперативну зміну в ціні на РРО «Міні».

Термін виконання – 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №2

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Безалкогольних і слабоалкогольних напоїв	1. Вода мінеральна «Бонаква» 2. Сік «Гранатовий» 3. Напій «Живчик»	11.5 0 57.8 0 13.4 0	1 шт. 1 шт. 3 шт.	200 гр.
2	Молока, молоко-продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих	1. Сметана «Столична» 15% 2. Йогурт «Апельсиновий» 3. Ряжанка «Домашня»	24.7 0 6.70 11.8 0	1 шт. 2 шт. 2 шт.	300 гр.

3	Кондитерських виробів і меду	1. Карамель «Дюшес» 2. Зефір в шоколаді 3. Карамель «Вишня»	64.7 0 44.5 0 56.4 0	0,2 кг 0,3 кг 0,5 кг	1000 гр.
---	------------------------------	---	-------------------------------------	----------------------------	-------------

Зробити оперативну зміну в ціні на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №3

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Хліба і хлібобулочних виробів	1. Хліб житній 2. Батон «Охтирський» 3. Хліб «Київський»	16.40 12.00 18.30	1 шт. 2 шт. 1 шт.	200 гр.
2	Бакалійних товарів	1. Цукор 2. Крупа гречана 3. Макарони «Київські»	27.00 67.30 34.70	2 кг 0,5 кг 1 кг	500 гр.

3	Кондитерських виробів і меду	1. Карамель «Золотинка» 2. Пастила 3. Карамель «Молочна»	45.70 74.50 54.40	0,2 кг 0,3 кг 0,5 кг	1000 гр.
---	------------------------------	--	-------------------------	----------------------------	-------------

Виконати операцію «нульовий чек» на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №4

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Риби і рибних продуктів	1. Консерви «Шпроти» 2. Скумбрія копчена 3. Короп охолоджений	40.20 94.00 78.50	2 шт. 0,7 кг 1,5 кг	1000 гр.
2	Флодоовочевих товарів	1. Яблука свіжі 2. Капуста	21.00 18.90 56.40	1,7 кг 1,6 кг 1,2 кг	500 гр.

		3. Помідори коктейльні			
3	Алкогільних напоїв та тютюнових виробів	1. Вино «Мадера» 2. Горілка «Особлива» 3. Шампанське «Артемівське»	78.70 94.50 88.00	2 шт. 1 шт. 1 шт.	500 гр.

Виконати операцію «ануляція» на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №5

із професії: 5220 «Продавець продовольчих товарів»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількіст ь	Купюра для оплати
1	Молока, молоко-продук тів, майонезу, морозива, жирів,	1. Молоко пастеризоване 2. Сир кисломолочний 3. Йогурт «Вишневий»	30.0 0 34.8 0 16.2 0	1л 0,7 кг 3 шт.	300 гр.

	сирів, яєць курячих				
2	Бакалійних товарів	1. Рис «Басматі» 2. Крупа пшонайна 3. Борошно «Новопокровське»	95.4 0 11.9 0 29.4 0	0,5 кг 1,5 кг 2 кг	500 гр.
3	Хліба та хлібобулочних виробів	1. Хліб гречаний 2. Рулет з родзинками 3. Булка «Особлива»	22.7 0 12.7 0 8.90	2 шт. 3 шт. 1 шт.	1000 гр.

Виконати послідовні дії на початок роботи на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №6

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіан т	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількіст ь	Купюра для оплати
-------------	--------	-----------------	------	---------------	-------------------------

1	М'яса і м'ясопродуктів	1. Ковбаса «Сорочинська» 2. Балик «Марочний» 3. Філе куряче морожене	187.70 320.00 165.80	0,5 кг 0,3 кг 1,5 кг	1000 гр.
2	Алкогольних напоїв та тютюнових виробів	1. Горілка «Козацька рада» 2. Вино «Совіньйон» 3. Цигарки «Ротманс»	98.00 126.80 56.80	1 шт. 2 шт. 3 шт.	500 гр.
3	Фруктоовочевих товарів	1. Яблука 2. Горошок консервований 3. Лимони	12.70 34.70 56.20	1,5 кг 2 шт. 0,7 кг	500 гр.

Виконати роботу касира на РРО «Міні» на початок дня.

Термін виконання – 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №7

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Риби і рибних продуктів	1. Вобла вялена 2. Скумбрія солена 3. Кілька в томатному соусі	176.00 88.70 32.50	0,7 кг 1,3 кг 2 шт.	500 гр.
2	Хліба і хлібобулочних виробів	1. Хліб «Павловський» 2. Батон «Колос» 3. Лаваш «Добрий»	22.10 13.70 32.40	2 шт. 1 шт. 3 шт.	200 гр.
3	Кондитерських виробів і меду	1. Халва шоколадна 2. Цукерки «Ведмедик» 3. Вафлі «Хрусткі»	75.60 126.70 67.80	0,4 кг 0,2 кг 0,7 кг	1000 гр.

Виконати операцію «внесення службової суми» на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №8

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Плодоовочевих товарів	1. Апельсини 2. Ананас консервований 3. Манго у сиропі	45.70 34.60 61.60	1,2 кг 2 шт. 1 т	500 гр.
2	Молока, молоко-продуктів, майоне-зу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих	1. Ряженка «Гармонія» 2. Маргарин «Вершковий» 3. Морозиво «Три ведмеді»	42.90 11.90 56.10	2 шт. 1 шт. 3 шт.	200 гр.
3	Алкогольних напоїв та тютюнових виробів	1. Цигарки «Давидов» 2. Вино «Шардоне» 3. Коньяк «Вірменський»	68.30 98.90 136.0 0	2 шт. 2 шт. 1 шт.	1000 гр.

Виконати операцію «ануляція» на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №9

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;

- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Безалкогольних і слабоалкогольних напоїв	1. Джин-тонік 2. Сік Апельсиновий 3. Вода негазована «Аква»	23.50 32.70 26.80	2 шт. 1 шт. 1 шт.	500 гр.
2	М'яса і м'ясопродуктів	1. Ковбаса «Елітна» 2. Яловичина заморожена 3. Консерви «Паштет з курки»	98.40 87.30 42.60	0,7 кг 1,3 кг 2 шт.	1000 гр.
3	Хліба та хлібобулочних виробів	1. Хліб «Український» 2. Батон «Висівковий» 3. Лаваш «Вірменський»	19.40 13.00 34.20	2 шт. 3 шт. 1 шт.	200 гр.

Виконати послідовні дії на початку роботи на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №10

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;

- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Молока, молоко-продуктів, майонезу, морозива, жирів, сирів, яєць	1. Молоко «Галичина» 2. Морозиво фруктове 3. Сир твердий «Едем»	24.20 17.00 340.80	2 шт. 3 шт. 0,4 кг	300 гр.
2	Алкогільних напоїв та тютюнових виробів	1. Коньяк «Азнаурі» 2. Цигарки «Козак» 3. Горілка «Фінляндія»	240.00 37.90 125.70	1 шт. 2 шт. 2 шт.	1000 гр.
3	Флодоовочевих товарів	1. Кукурудза консервована 2. Груші 3. Капуста свіжа	47.30 56.30 36.20	2 шт. 1,2 кг 1,5 кг	500 гр.

Виконати роботу касира на РРО «Міні» на початок дня.

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №11

із професії: 5220 «Продавець продовольчих товарів»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;

- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Кондитерських виробів і меду	1. Печиво «Буратіно» 2. Грильяж «Соняшниковий» 3. Драже «Лимонне»	65.60 47.30 38.90	0,7 кг 0,8 кг 0,4 кг	500 гр.
2	Хліба і хлібобулочних виробів	1. Булка «Ласунка» 2. Крендель з маком 3. Хліб «Святковий»	12.50 11.80 23.50	2 шт. 3 шт. 1 шт.	500 гр.
3	Риби і рибних продуктів	1. Шпроти в олії 2. Ікра лососева зерниста 3. Оселедець пряного посолу	45.30 98.30 78.80	3 шт. 2 шт. 0.8 кг	500 гр.

Виконати операцію «нульовий чек» на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №12

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;

- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Флодоовочевих товарів	1. Капуста червоноголова 2. Квасоля в томатному соусі 3. Ікра із баклажанів	35.80 34.10 25.70	1,3 кг 3 шт. 2 шт.	500 гр.
2	Молока, молоко-продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих	1. Сир кисломолочний 2. Молоко «Президент» 3. Морозиво «Ескімо»	56.40 26.50 24.80	1,1 кг 2 шт. 4 шт.	500 гр.
3	Алкогoльних напоїв та тютюнових виробів	1. Цигарки «Бонд» 2. Горілка «Неміров» 3. Коньяк «Коблево»	45.90 98.40 99.90	2 шт. 1 шт. 2 шт.	1000 гр.

Виконати операцію «ануляція» на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №13

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;

- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	М'яса і м'ясопродуктів	1. Свинина «Октоберфест» 2. Ковбаса «Елітна» 3. М'ясо котлетне	250.00 27.70 146.80	0,6 кг 0,8 кг 1,8 кг	500 гр.
2	Риби і рибних продуктів	1. Скумбрія копчена 2. Сайра в томатному соусі 3. Форель солена	98.30 45.80 260.90	0,9 кг 4 шт. 0,4 кг	500 гр.
3	Хліба та хлібобулочних виробів	1. Хліб «Висівковий» 2. Рулет з маком 3. Рогалик з джемом	17.60 12.70 9.20	2 шт. 4 шт. 4 шт.	200 гр.

Виконати послідовні дії на початку роботи на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №14

із професії: 5220 «Продавець продовольчих товарів»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;

- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Безалкогольних і слабоалкогольних напоїв	1. Вода мінеральна «Бонаква» 2. Сік «Гранатовий» 3. Напій «Живчик»	11.50 57.80 13.40	1 шт. 1 шт. 3 шт.	200 гр.
2	Бакалійних товарів	1. Кава «Львівська» 2. Рис «Жасмин» 3. Цукор	56.80 78.20 32.00	1шт. 1,1кг 2,5кг	500 гр.
3	Молока, молоко-продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих	1. Сметана «Добряна» 2. Морозиво «Каштан» 3. Сир «Пармезан»	43.80 23.10 99.80	3 шт. 7 шт. 0,5 кг	400 гр.

Зробити оперативну зміну в ціні на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №15

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;

- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Риби і рибних продуктів	1. Судак охолоджений 2. Сардини в олії 3. Філе окуня морозжене	89.60 56.30 98.50	1,7 кг 4 шт. 0,7 кг	500 гр.
2	Бакалійних товарів	1. Какао 2. Крупа гречана 3. Вермишель	27.00 67.30 34.70	0,2 кг 0,5 кг 1 кг	500 гр.
3	Кондитерських виробів і меду	1. Карамель «Золотинка» 2. Карамель «Молочна» 3. Мармелад фруктовий	45.70 74.50 54.40	0,2 кг 0,3 кг 0,5 кг	1000 гр.

Виконати звіт кінець робочої зміни РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №16

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;

- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Плодоовочевих товарів	1. Маслини 2. Оливки 3. Часник	65.80 58.10 78.40	3 шт. 2 шт. 0,4 кг	500 гр.
2	М'яса і м'ясопродуктів	1. Яловичина по-домашньому 2. Ковбаса з коньяком 3. Яловичина сорт вищий	21.00 126.80 167.20	0,6 кг 0,4 кг 0,9 кг	1000 гр.
3	Безалкогольних і слабоалкогольних напоїв	1. Пиво «Корона» 2. Сидр «Вишневий» 3. Сік яблучно-виноградний	62.70 26.20 24.00	4 шт. 2 шт. 1 шт.	1000 гр.

Виконати операцію «ануляція» на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №17

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;

- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Бакалійних товарів	1. Кукурудзяні пластівці 2. Чай «Ліптон» 3. Горох лущений	12.70 56.20 16.40	2 шт. 1 шт. 2 шт.	200 гр.
2	Молока, молоко-продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих	1. Сир твердий «Добряна» 2. Кефір «Волошкове поле» 3. Ряжанка «Галичина»	260.00 13.70 15.80	0,4 кг 2 шт. 3 шт.	500 гр.
3	Хліба та хлібобулочних виробів	1. Калач «Домашній» 2. Хліб нарізний «Добрий» 3. Булка «Ромашка»	34.30 23.50 11.40	1 шт. 2 шт. 4 шт.	1000 гр.

Виконати послідовні дії на початку роботи на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №18

із професії: 5220 «Продавець продовольчих товарів»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;

- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	М'яса і м'ясопродуктів	1. Ковбаса «Рохоторо» 2. Консерви «Свинина тушкована» 3. Равіолі заморожені	320.60 67.40 127.60	0,5 кг 4 шт. 1,4 кг	500 гр.
2	Алкогільних напоїв та тютюнових виробів	1. Горілка «Абсолют» 2. Коньяк «Аліко» 3. Вино «Мускат рожевий»	156.80 270.50 154.30	1 шт. 1 шт. 3 шт.	1000 гр.
3	Плодоовочевих товарів	1. Огірки свіжі 2. Горох консервований 3. Шампіньйони мариновані	67.30 23.70 48.90	0,7 кг 3 шт. 0,7 кг	500 гр.

Виконати роботу касира на РРО «Міні» на початок дня.

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №19

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;

- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Риби і рибних продуктів	1. Тунець в олії 2. Лосось солений 3. Шпроти в олії	48.70 278.20 51.30	3 шт. 0,3 кг 2 шт.	500 гр.
2	Безалкогольних і слабоалкогольних напоїв	1. Квас «Староневський» 2. Лимонад 3. Напій «Живчик Ананас»	17.70 34.10 26.40	2 шт. 1 шт. 3 шт.	1000 гр.
3	Хліба і хлібобулочних виробів	1. Хліб «Висівковий» 2. Лаваш «Вірменський» 3. Калач	17.90 35.10 45.80	2 шт. 1 шт. 1 шт.	400 гр.

Виконати звіт на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №20

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;

- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Плодоовочевих товарів	1. Кукурудза «Ніжна» вакуумована 2. Маслини 3. Помідори	45.70 34.80 29.50	4 шт. 2 шт. 2 шт.	500 гр.
2	Молока, молоко-продуктів, майонезу, морозива жирів, сирів, яєць курячих	1. Молоко «Добряна» 2. Ряжанка «Гармонія» 3. Майонез «Столовий»	21.10 17.60 26.70	3 шт. 2 шт. 2 шт.	500 гр.
3	М'яса і м'ясопродуктів	1. Палички м'ясні (кабаноси) 2. Фарш м'ясний заморожений 3. Хамон «Пікантний»	245.80 127.60 548.90	0,3 кг 1,8 кг 0,4 кг	1000 гр.

Виконати операцію «ануляція» на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №21

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;

- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Риби і рибних продуктів	1. Мойва копчена 2. Сайра в томатному соусі 3. Оселедець пряного посолу	98.00 37.20 66.10	0,4 кг 4 шт. 1 шт.	500 гр.
2	М'яса і м'ясопродуктів	1. Консерви «Паштет з печінки» 2. Ковбаса «Лікарська» 3. Філе курки	32.60 189.40 176.60	2 шт. 0,6 кг 0,7 кг	400 гр.
3	Бакалійних товарів	1. Кава «Особлива» 2. Зелений чай «Матчу» 3. Мигдальне борошно	67.20 98.10 46.70	2 шт. 1 шт. 1,6 кг	1000 гр.

Виконати послідовні дії на початку роботи на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №22

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність

ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;

- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Кондитерських виробів і меду	1. Цукерки «Ромашка» 2. Цукерки «Асорті» 3. Козинак «Соняшниковий»	87.90 54.20 66.30	0,7 кг 1 шт. 0,8 кг	500 гр.
2	Алкогільних напоїв та тютюнових виробів	1. Цигарки «Вінстон» 2. Горілка «Смірнов» 3. Кальвадос	43.20 98.40 76.40	2 шт. 1 шт. 2 шт.	1000 гр.
3	Плодоовочевих товарів	1. Ікра кабачкова 2. Манго в сиропі 3. Капуста пекінська	27.40 42.80 69.20	1 шт. 2 шт. 0,9 кг	500 гр.

Виконати роботу касира на РРО «Міні» на початок дня.

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №23

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність

ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;

- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіан т	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількіст ь	Купюра для оплати
1	Риби і рибних продуктів	1. Філе товстолобика солоне	340.00	0,2 кг	200 гр.
		2. Ікра осетрова	56.80	3 шт.	
		3. Сардина	78.30	1,1 кг	
		пряного посолу			
2	Хліба і хлібобулочних виробів	1. Батон «Колос»	16.10	2 шт.	200 гр.
		2. Круасани	7.60	5 шт.	
		3. Рулет з маком	8.90	3 шт.	
3	Бакалійних товарів	1. Червоний чай «Ройбуш»	78.60	1 шт.	500 гр.
		2. Органічні пластівці	34.10	4 шт.	
		3. Макарони	33.30	2 шт.	
		«Делюкс»			

Виконати операцію «внесення службової суми» на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №24

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність

ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;

- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Плодоовочевих товарів	1. Авокадо 2. Помідори в томаті 3. Огірки свіжі	76.50 23.70 78.30	0,3 кг 4 шт. 0,5 кг	200 гр.
2	Молока, молоко-продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих	1. Майонез «Королівський» 2. Сир твердий «Комо» 3. Морозиво «Рудь»	67.40 98.30 23.60	2 шт. 0,7 кг 5 шт.	500 гр.
3	Безалкогольних і слабоалкогольних напоїв	1. Вода мінеральна «Моршинська» 2. Лимонад 3. Глінтвейн	9.70 17.10 46.70	3 шт. 2 шт. 1 шт.	1000 гр.

Виконати операцію «ануляція» на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №25

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Плодоовочевих товарів	1. Груші консервовані 2. Буряк столовий 3. Виноград	36.20 17.10 59.50	2 шт. 0,4 кг 1,2 кг	500 гр.
2	Хліба і хлібобулочних виробів	1. Булка з повидлом 2. Батон «Колос» 3. Хліб «Український»	5.70 11.80 22.70	4 шт. 2 шт. 1 шт.	200 гр.
3	М'яса і м'ясопродуктів	1. Стріпси курячі 2. Бастурма «Пікантна» 3. Саламі «Золотиста»	189.30 348.10 280.30	0,8 кг 0,3 кг 0,8 кг	1000 гр.

Виконати роботу касира на РРО «Міні» на початок дня.
Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка
Комплексне кваліфікаційне завдання №26
із професії: 5220 «Продавець продовольчих товарів»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Молока, молоко-продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих	1. Молоко «Волошкове поле» 2. Майонез «Торчин» 3. Маргарин «Сонячний»	17.30 65.80 11.30	2 шт. 1 шт. 2 шт.	200 гр.
2	Риби і рибних продуктів	1. Балик севрюги копчений 2. Ікра паюсна 3. Ікра тріски	97.40 57.80 46.20	0,2 кг 2 шт. 3 шт.	1000 гр.
3	Бакалійних товарів	1. Цукор 2. Чай «Делюкс» пекое 3. Кокосова стружка	30.20 45.20 14.70	2 кг 2шт. 4шт.	500 гр.

Виконати послідовні дії на початку роботи на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №27

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Плодоовочевих товарів	1. Капуста червоноголова 2. Квасоля в томатному соусі 3. Ікра із баклажанів	35.80 34.10 25.70	1,3 кг 3 шт. 2 шт.	500 гр.
2	Молока, молоко-продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих	1. Сир кисломолочний 2. Молоко «Президент» 3. Морозиво «Ескімо»	56.40 26.50 24.80	1,1 кг 2 шт. 4 шт.	500 гр.
3	Алкогольних напоїв та тютюнових виробів	1. Цигарки «Бонд» 2. Горілка «Неміров» 3. Коньяк «Коблево»	45.90 98.40 99.90	2 шт. 1 шт. 2 шт.	1000 гр.

Виконати операцію «ануляція» на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №28

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Кондитерських виробів і меду	1. Цукерки «Ромашка» 2. Цукерки «Асорті» 3. Козинак «Соняшниковий»	87.90 54.20 66.30	0,7 кг 1 шт. 0,8 кг	500 гр.
2	Алкогольних напоїв та тютюнових виробів	1. Цигарки «Вінстон» 2. Горілка «Смірнов» 3. Кальвадос	43.20 98.40 76.40	2 шт. 1 шт. 2 шт.	1000 гр.
3	Плодоовочевих товарів	1. Ікра кабачкова 2. Манго в сиропі 3. Капуста пекінська	27.40 42.80 69.20	1 шт. 2 шт. 0,9 кг	500 гр.

Виконати роботу касира на РРО «Міні» на початок дня.

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №29

із професії: 5220 «Продавець продовольчих товарів»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Риби і рибних продуктів	1. Консерви «Шпроти» 2. Скумбрія копчена 3. Короп охолоджений	40.20 94.00 78.50	2 шт. 0,7 кг 1,5 кг	1000 гр.
2	Плодоовочевих товарів	1. Яблука свіжі 2. Капуста 3. Помідори коктейльні	21.00 18.90 56.40	1,7 кг 1,6 кг 1,2 кг	500 гр.
3	Алкогільних напоїв та тютюнових виробів	1. Вино «Мадера» 2. Горілка «Особлива» 3. Шампанське «Артемівське»	78.70 94.50 88.00	2 шт. 1 шт. 1 шт.	500 гр.

Виконати операцію «ануляція» на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Професійно-практична підготовка

Комплексне кваліфікаційне завдання №30

із професії: 5220 «**Продавець продовольчих товарів**»

Ви працюєте продавцем продовольчих товарів 5-го розряду.

Вам необхідно виконати роботи відповідно до торгово-технологічного процесу згідно із запропонованим варіантом:

- підготувати робоче місце продавця відділу до роботи: справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів;
- підготувати товари до продажу: перевірити цілісність пакування, розпакувати із зовнішньої тари, перевірити наявність маркувальних даних та перевірити якість товарів за результатами зовнішнього огляду;
- виконати викладку товарів відповідно до вимог підприємств;
- надати консультацію покупцям про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів;
- запрограмувати товар на реєстраторах розрахункових операцій;
- провести розрахунки через реєстратор розрахункових операцій;
- підготувати товар до інвентаризації;
- провести інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей та скласти звіти про результати інвентаризації;
- дотримуватись правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Варіант	Відділ	Назва товару	Ціна	Кількість	Купюра для оплати
1	Флодоовочевих товарів	1. Маслини 2. Оливки 3. Часник	65.80 58.10 78.40	3 шт. 2 шт. 0,4 кг	1000 гр.
2	М'яса і м'ясопродуктів	1. Яловичина по-домашньому 2. Ковбаса ліверна 3. Яловичина сорт вищий	21.00 102.80 167.20	0,6 кг 0,4 кг 0,9 кг	1000 гр.
3	Безалкогольних і слабоалкогольних напоїв	1. Пиво «Корона» 2. Сидр «Яблучний» 3. Сік яблучно-виноградний	62.70 26.20 24.00	4 шт. 2 шт. 1 шт.	1000 гр.

Виконати операцію «ануляція» на РРО «Міні».

Термін виконання - 3 години

Критерії оцінювання

**навчальних досягнень здобувачів освіти за результатами виконання
комплексних кваліфікаційних завдань з професії
5220 «Продавець продовольчих товарів»
Рівень кваліфікації – 5 розряд
Професійно-практична підготовка**

I рівень - початковий	
Характеристика рівня: здобувач освіти за допомогою майстра відтворює на рівні розпізнання окремі елементи (фрагменти) навчального матеріалу та не усвідомлено виконує окремі частини (елементи, фрагменти) практичних завдань (лабораторні, лабораторно-практичні, контрольні, підсумкові роботи тощо). При відповіді і виконанні практичних завдань припускається суттєвих помилок	
Бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти
1	Здобувач освіти має незначні базові навички з розпізнавання асортименту, здатний виконувати прості завдання: перебирати і протирати товари, отримувати і готувати пакувальний матеріал, прибирати нереалізовані товари і тару з дотриманням правил з охорони праці. Навички здобувача освіти потребують структурованої підтримки. Без присвоєння кваліфікації.
2	Здобувач освіти має загальні навички з розпізнавання асортименту з урахуванням ознак класифікації, здатний виконувати прості завдання: надавати товарам товарного вигляду, отримувати і готувати пакувальний матеріал, прибирати нереалізовані товари і тару з дотриманням правил з охорони праці і організації робочого місця продавця. Навички здобувача освіти потребують структурованої підтримки. Без присвоєння кваліфікації.
3	Здобувач освіти має базові навички пов'язані з розпізнаванням асортименту з урахуванням ознак класифікації, здатний виконувати прості завдання: надавати товарам товарного вигляду, перевіряти терміни придатності товарів, отримувати і готувати пакувальний матеріал, прибирати нереалізовані товари і тару з дотриманням правил з охорони праці і організації робочого місця продавця. Здатний підраховувати незначну кількість одиниць товару. Навички здобувача освіти потребують структурованої підтримки. Без присвоєння кваліфікації.
II рівень - середній	
Характеристика рівня: здобувач освіти на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння відтворює навчальний матеріал та виконує практичні завдання в неповному обсязі з частковою допомогою викладача. Недостатньо обґрунтовано аналізує і порівнює інформацію. Неусвідомлено користується	

технічною та конструкторсько-технологічною документацією. При відповіді і виконанні практичних завдань припускається помилок, які самостійно виправити не може.	
4	Здобувач освіти має обмежений обсяг навичок, пов'язаний з розпізнаванням асортименту з урахуванням ознак класифікації, здатний виконувати прості завдання: надавати товарам товарного вигляду, перевіряти терміни придатності товарів, приймати товари по кількості, отримувати і готувати пакувальний матеріал, прибирати нереалізовані товари і тару з дотриманням правил з охорони праці і організації робочого місця продавця, здатний виконувати завдання з підготовки робочого місця продавця та товарів до продажу. Застосовує навички під керівництвом майстра виробничого навчання у контрольованому середовищі.
5	Здобувач освіти має обмежений обсяг навичок, пов'язаний з розпізнаванням асортименту з урахуванням ознак класифікації, здатний виконувати прості завдання: надавати товарам товарного вигляду, перевіряти терміни придатності товарів, приймати товари по кількості, приймати товари по якості, отримувати і готувати пакувальний матеріал, прибирати нереалізовані товари і тару з дотриманням правил з охорони праці і організації робочого місця продавця, здатний виконувати завдання з підготовки робочого місця продавця та товарів до продажу, дотриманням правил експлуатації окремих видів торговельного обладнання (вагове, РРО) Застосовує навички під керівництвом майстра виробничого навчання у контрольованому середовищі.
6	Здобувач освіти має обмежений обсяг навичок з основних конкретних операцій, що пов'язані з продажем товарів, підготовкою робочого місця, перевіркою справності торгово-технологічного обладнання, підготовкою РРО до роботи, розміщенням товарів в торговельному залі. Застосовує навички з продажу товарів (зважування) під керівництвом майстра виробничого навчання у контрольованому середовищі.
III рівень - достатній	
Характеристика рівня: здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його при виконанні практичних завдань в типових умовах (стандартних ситуаціях). Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює інформацію і робить висновки. Відповідь здобувача освіти в цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Виконує практичні завдання за типовим алгоритмом (послідовність дій). Можлива консультативна допомога майстра виробничого навчання. Достатньо усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною і технологічною	

документацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.	
7	Здобувач освіти має обмежений обсяг навичок з основних конкретних операцій, що пов'язані з продажем товарів, підготовкою робочого місця, перевіркою справності торгово-технологічного обладнання, підготовкою РРО до роботи, розміщенням товарів в торговельному залі. Застосовує навички з продажу товарів (зважування) під керівництвом у контрольованому середовищі. Достатньо усвідомлено використовує технічну та конструкторсько-технологічну документації Застосовує основні прийоми самоконтролю за виробничими діями та методи контролю за якістю роботи. Потребує консультації майстра виробничого навчання. У роботі допускає несуттєві помилки та неточності, які частково може виправити. Результат роботи в цілому, відповідає якісним та кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації. Дотримується безпечних умов праці, охорони праці.
8	Здобувач освіти має конкретні практичні навички з питань: надання консультації покупцям з призначення, підготовки товарів до продажу; окремих елементів процесу продажів товарів та обслуговування покупців. Здатний виконувати завдання під керівництвом, пов'язані з обміном товарів, читанням штрих-кодів, проведенням розрахункових операцій через РРО та виконання заключних операцій, має обмежений досвід практики в обслуговуванні покупців та продажу товарів. Застосовує основні прийоми самоконтролю за виробничими діями та методи контролю за якістю роботи. У роботі допускає несуттєві помилки, які може виправити. Дотримується безпечних умов праці, охорони праці. Результат роботи відповідає якісним та кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації.
9	Здобувач освіти має конкретні практичні навички та самостійно виконує: всі операції з підготовки робочого місця та товарів до продажу, обслуговування покупців з урахуванням всіх елементів та правил продажу та обміну товарів, перевірки сортності товарів. Одержує товари зі складу. Визначає якість товарів за органолептичними ознаками. Перевіряє і відбирає товари, які не підлягають прийманню за наявними дефектними ознаками. Здатний виконувати завдання під керівництвом майстра виробничого навчання, пов'язані з розміщенням товарів з урахуванням частоти попиту, проведенням заключних операцій, визначення результатів роботи за день, оформленням прилавкових вітрин, підготовкою товарів до інвентаризації. Самостійно, в цілому правильно, організовує робоче місце продавця продовольчих

	товарів, планує та виконує навчально-виробниче або контрольне завдання за типовим алгоритмом, у межах установлених норм часу. У роботі допускає несуттєві помилки, які може виправити. Дотримується безпечних умов праці, охорони праці. Результат роботи відповідає якісним та кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації.
IV рівень - високий	
	Характеристика рівня: здобувач освіти володіє глибокими, міцними, узагальненими, системними знаннями навчального матеріалу в повному обсязі та здатний їх ефективно використовувати для виконання всіх передбачених навчальною програмою практичних завдань. 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. Здобувач освіти правильно й усвідомлено застосовує всі види технічної та технологічної документації в межах освітньої програми. Може самостійно розробляти окремі її види. Самостійно, правильно, в повному обсязі виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно складеним планом (проєктом). При відповіді та виконанні практичних завдань можуть припускатися неточностей, які самостійно виявляють та виправляють; мають пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.
10	Здобувач освіти має конкретні практичні навички та самостійно виконує: всі операції з підготовки робочого місця та товарів до продажу, обслуговування покупців з урахуванням всіх елементів та правил продажу та обміну товарів, перевірки сортності товарів. Вирішує прості проблемні ситуації самостійно, а складні – під контролем майстра виробничого навчання. Вивчає і узагальнює дані про попит споживачів. Складає заявки на ремонт торгово-технологічного обладнання та електронних контрольно-касових апаратів. Проводить інвентаризацію. Здобувач освіти правильно й усвідомлено застосовує всі види технічної та технологічної документації в межах освітньої програми. Може самостійно розробляти окремі її види. Самостійно, правильно, в повному обсязі виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно складеним планом. Самостійно, в цілому правильно, організовує робоче місце продавця продовольчих товарів та дотримується безпечних умов праці, охорони праці. Має пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.

11	Здобувач освіти має конкретні практичні навички та самостійно виконує: всі операції з підготовки робочого місця та товарів до продажу, обслуговування покупців з урахуванням всіх елементів та правил продажу та обміну товарів, перевірки сортності товарів. Вирішує проблемні ситуації самостійно. Складає товарні звіти, акти на брак, пересортування товарів, акти приймання та здавання при передаванні матеріальних цінностей. Вирішує спірні питання із споживачами. 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. Здобувач освіти правильно й усвідомлено застосовує всі види технічної та технологічної документації в межах освітньої програми. Може самостійно розробляти окремі її види. Має пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки і технології.
12	Здобувач освіти має конкретні практичні навички та самостійно виконує: всі операції з підготовки робочого місця та товарів до продажу, обслуговування покупців з урахуванням всіх елементів та правил продажу та обміну товарів, перевірки сортності товарів. Вирішує проблемні ситуації самостійно. Відповідь здобувача освіти повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Складає товарні звіти, акти на брак, пересортування товарів, акти приймання та здавання при передаванні матеріальних цінностей. Вирішує спірні питання із споживачами. Керує роботою продавців нижчої кваліфікації. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Здобувач освіти правильно й усвідомлено застосовує всі види технічної та технологічної документації в межах освітньої програми. Може самостійно розробляти окремі її види. Опанував основи професійної культури та проявляє прагнення і здатність до продуктивної творчої співпраці в колективі. Результат виконаної роботи повністю відповідає рівню стандартних якісних та кількісних показників або може бути кращим за них. Забезпечує високу організацію праці й робочого місця продавця продовольчих товарів, зразкове дотримання безпечних умов праці.

Перелік
устаткування, обчислювальної техніки, приладів, інструментів,
матеріалів необхідних для виконання комплексних кваліфікаційних завдань
Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 5 розряду

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб		Примітка
		Для індивідуального користування	Для групового користування	
I	Нормативно-правові документи, інструкції щодо організації торгівлі	15 шт.		
II	Обладнання			
1	Ваговимірювальне обладнання:			
1.1	Ваги електронні різних типів		5 шт.	
2	Ємності для вимірювання рідких продуктів, мірні кухлі: алюмінієві, скляні, мензурки, міри об'єму		5 шт.	
3	РРО різних типів		5 шт.	
4	Етикет-пістолет		1 шт.	
5	Детектори банкнот		1 шт.	
6	Сканери штрих-коду			на виробництві
7	Обладнання для нарізання та пакування товарів			на виробництві
8	Термінал-збору даних			на виробництві
9	Холодильне обладнання			на виробництві
10	Немеханічне обладнання		1 комплект	
III	Інструмент			
1	Кондитерські щипці		2 шт.	
2	Совки		5 шт.	
3	Виделки для гастрономії		2 шт.	
4	Лопатки кондитерські		2 шт.	
5	Ножі для сиру та гастрономії		1 комплект	
6	Розділювальні дошки		1 комплект	

7	Комплект інструментів для відкриття тари		1 комплект	
IV	Посуд та приладдя			
1	Тарілки	30 шт.		
2	Склянки або одноразовий посуд	30 шт.		
3	Виделки	30 шт.		
V	Витратні матеріали			
1	Чекові стрічки для всіх типів РРО в комплекті відповідно до РРО			
2	Етикет-стрічка			
3	Пакувальні матеріали		1 комплект	