



**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
(в редакции от 01.11.2024)

Том 1
(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	38.01.02 Продавец, контролер-кассир
Наименование квалификации (наименование направленности)	Кассир торгового зала Контролер-кассир Продавец непродовольственных товаров Продавец продовольственных товаров

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 100701- Продавец, контролер-кассир, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 № 723.
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профессиональный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 38.01.02-1-П-2025

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	- государственная итоговая аттестация
ДЭ	- демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	- демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	- демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	- комплект оценочной документации
ОК	- общая компетенция
ОМ	- оценочный материал
ПА	- промежуточная аттестация
ПК	- профессиональная компетенция
СПО	- среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
ЦПДЭ	- центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам СПО, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профессиональный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в

присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

15. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации предусматривается наличие (присутствие) волонтеров.

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2)

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ ¹
ПА	-	Инвариантная часть	1 ч. 20 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	2 ч. 40 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 ч. 30 мин.

¹ Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД²		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Продажа непродовольственных товаров	ПК: Проверять качество, количественные характеристики непродовольственных товаров	Навык: обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров Умение: оценивать качество по органолептическим показателям
	ПК: Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	Навык: обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров Умение: идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно бытового назначения)
	ПК: Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	Навык: обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров Умение: расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу

² Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

	OK: Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Умение: пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения
--	--	---

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА³	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ
Инвариантная часть КОД					
Продажа непродовольственных товаров	ПК: Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.	Навык: обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров Умение: оценивать качество по органолептическим показателям	■ ■	■ ■	■ ■
	ПК: Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании	Навык: обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров Умение: идентифицировать товары различных товарных групп (текстильных, обувных, пушно-меховых, овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, ювелирных, парфюмерно-косметических, культурно-бытового назначения)	■ ■	■ ■	■ ■
	ПК: Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	Навык: обслуживания покупателей и продажи различных групп непродовольственных товаров Умение: расшифровывать маркировку, клеймение и символы по уходу	■ ■	■ ■	■ ■

³ Содержание КОД в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КОД.

	ОК: Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Умение: пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Продажа продовольственных товаров	ПК Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Навык: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров Умение: использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	ПК Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Навык: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров Умение: рассчитывать энергетическую ценность продуктов	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	ПК Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	Навыки: обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров Умение: использовать в технологическом процессе контрольно-кассовое оборудование	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	ПК: Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями	Навык: эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей Умение: работать на ККТ		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

		различных видов: автономных, пассивных системных, активных системных (компьютеризированных кассовых машинах-POS терминалах), фискальных регистрациях. правила расчетов и обслуживания покупателей			
	ПК: Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	Навык: эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей Умение: распознавать платежеспособность государственных денежных знаков			■
	ПК: Оформлять документы по кассовым операциям	Навык: эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей Умение: осуществлять подготовку ККТ различных видов; осуществлять заключительные операции при работе на ККТ			■
		Вариативная часть КОД			■
	Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.				■
	Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к Тому 1 оценочных материалов.				

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составной части КОД.

Таблица № 5

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлено в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания ⁴	Баллы
1	Продажа непродовольственных товаров	Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров	6,00
		Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании	6,00
		Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	12,00
		Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	2,00
ИТОГО			26,00

⁴ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлено в таблице № 7.

Таблица № 7

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания⁵	Баллы
1	Продажа непродовольственных товаров	Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров.	6,00
		Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании.	6,00
		Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	12,00
		Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	2,00
2	Продажа продовольственных товаров	Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка	8,00
		Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	8,00
		Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования	8,00
ИТОГО			50,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 8.

Таблица № 8

⁵ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания⁶	Баллы
1	Продажа непродовольственных товаров	Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров.	6,00
		Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании	6,00
		Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	12,00
		Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	2,00
2	Продажа продовольственных товаров	Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка	8,00
		Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	8,00
		Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования	8,00
3	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнение расчетных операций с покупателями	18,00
		Проверка платежеспособности государственных денежных знаков	4,00
		Оформление документов по кассовым операциям	8,00
ИТОГО			80,00

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 9.

Таблица № 9

⁶ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания⁷	Баллы	
1	Продажа непродовольственных товаров	Проверка качества, комплектности, количественных характеристик непродовольственных товаров	6,00	
		Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки на торгово-технологическом оборудовании	6,00	
		Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	12,00	
		Организация собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	2,00	
2	Продажа продовольственных товаров	Осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка	8,00	
		Обслуживание покупателей, консультирование их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	8,00	
		Осуществление эксплуатации торгово-технологического оборудования	8,00	
3	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнение расчетных операций с покупателями	18,00	
		Проверка платежеспособности государственных денежных знаков	4,00	
		Оформление документов по кассовым операциям	8,00	
ИТОГО (инвариантная часть)			80,00	
ВСЕГО (вариативная часть)⁸			20,00	
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			100,00	

⁷ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

⁸ Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов и инвалидов.

Таблица № 10

1. Зоны площадки									
Наименование зоны площадки					Код зоны площадки				
Рабочее место участника					А				
Общая площадка					Б				
Рабочее место экспертов					В				
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерен ия	Код зоны площа дки
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования									
1.	Прилавок пристенный	На усмотрение ОО	31.01.13	На 1 раб. место	2	2	2	шт	A
2.	Прилавок торговый	На усмотрение ОО	31.01.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
3.	Прилавок	На усмотрение ОО	31.01.13	На 1 раб.	1	1	1	шт	A

	демонстрационный			место					
4.	Кассовый аппарат	Автономная контрольно-кассовая машина с фискальной памятью.	28.23.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
5.	Денежный ящик	Горизонтальный с механическим замком	25.99.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
6.	Весы электронные	Весы настольные электронные торговые со стойкой до 15 кг	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
7.	Детектор банкнот	Портативный автоматический детектор	28.23.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
8.	Табурет универсальный со ступенькой	Пластиковый высота 430 мм, глубина 470 мм, ширина 440 мм	31.09.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A

Перечень инструментов

1.	Ножницы Канцелярские	На усмотрение ОО	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
2.	Совки для сыпучих продуктов	Пластиковые, объем 0,5мл	25.99.12	На 1 раб. место	3	3	3	шт	A
3.	Корзина покупательская	с двумя ручками	22.29.29	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
4.	Мусорная корзина	Пластиковая объем от 10 л	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
5.	Калькулятор	Калькулятор электронный	28.23.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
6.	Ёмкость для сыпучих продуктов	С крышкой объемом не менее 3 кг	23.13.13	На 1 раб. место	4	4	4	шт	A
7.	Губка для смачивания пальцев	На усмотрение ОО	22.29.25	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
8.	Набор: совок, щетка	На усмотрение ОО	32.91.19	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
9.	Ведро	На усмотрение ОО	32.91.19	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A

Перечень расходных материалов									
1.	Кассовая (чековая) лента	В соответствии с маркой кассового аппарата	17.12.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
2.	Ручка	Ручка шариковая с синими чернилами	32.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
3.	Скотч	На усмотрение ОО	22.29.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
4.	Маркер	Перманентный, цвет черный	22.29.25	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
5.	Ценник картонный/бумажный	Стандартный 70x50 мм	25.99.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
6.	Ценник самоклеящийся	Минимальный размер 26x12 мм	25.99.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
7.	Пакеты фасовочные	24x37 мм	17.23.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
8.	Пакет «Майка»	30+16*60 см, 15 мкм, белый, ПНД	13.92.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
9.	Денежные купюры (макеты денежных знаков)	3 упаковки разного достоинства	32.99.53	На 1 раб. место	3	3	3	упак	A

Список продуктов

9.	Горох колотый	Крупа фасованная, 800 г (пачка)	10.61.32	На 1 раб. место	5	5	5	шт	A
10.	Крупа перловая	Крупа фасованная, 800 г (пачка)	10.61.32	На 1 раб. место	5	5	5	шт	A
11.	Крупа пшено шлифованное	Крупа фасованная, 800 г (пачка)	10.61.32	На 1 раб. место	5	5	5	шт	A
12.	Крупа гречневая	Крупа фасованная, 800 г (пачка)	10.61.32	На 1 раб. место	5	5	5	шт	A
13.	Крупа рис	Крупа фасованная, 800 г (пачка)	10.61.32	На 1 раб. место	5	5	5	шт	A
14.	Макаронные	400 г. (1 пачка)	10.73.11	На 1 раб.	5	5	5	шт	A

	изделия - вермишель			место					
15.	Макаронные изделия - перья	400 г. (пачка)	10.73.11	На 1 раб. место	5	5	5	шт	A
16.	Макаронные изделия - спагетти	400 г. (пачка)	10.73.11	На 1 раб. место	5	5	5	шт	A
17.	Макаронные изделия -лапша	400 г. (пачка)	10.73.11	На 1 раб. место	5	5	5	шт	A
18.	Макаронные изделия - рожки	400 г. (пачка)	10.73.11	На 1 раб. место	5	5	5	шт	A
19.	Макаронные изделия - перья	3 кг. (пачка)	10.73.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
20.	Макаронные изделия - рожки	3 кг. (пачка)	10.73.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
21.	Макаронные изделия - спираль	3 кг. (пачка)	10.73.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
22.	Сахар рафинад	Рафинированный сахар 500 г. (пачка)	10.81.19	На 1 раб. место	5	5	5	шт	A
23.	Сахар рафинад	Рафинированный сахар 250 г. (пачка)	10.81.19	На 1 раб. место	5	5	5	шт	A
24.	Соль пищевая	Соль мелкая, 1 гк (пачка)	10.84.30	На 1 раб. место	5	5	5	шт	A
25.	Туалетное мыло	Кусковое туалетное мыло, 80 г.	20.41.31	На 1 раб. место	10	10	10	шт	A
26.	Туалетное мыло	Кусковое туалетное мыло, 100 г.	20.41.31	На 1 раб. место	10	10	10	шт	A
27.	Мыло хозяйственное	Мыло хозяйственное 150 г в упаковке – не менее 3 шт	20.41.44	На 1 раб. место	1	1	1	шт	A
28.	Жидкое мыло	Жидкое мыло 500 мл	20.41.31	На 1 раб. место	5	5	5	шт	A
29.	Зубная паста	Зубная паста, 75 г.	20.42.18	На 1 раб. место	5	5	5	шт	A
30.	Крем для рук	Крем для рук 75 мл	20.42.15	На 1 раб.	5	5	5	шт	A

				место					
31.	Порошок чистящий	Порошок чистящий, 400 г	20.41.44	На 1 раб. место	5	5	5	шт	А
32.	Жидкое средство для мытья посуды	Жидкое средство для мытья посуды 450 мл	20.41.32	На 1 раб. место	5	5	5	шт	А
33.	Стиральный порошок	Стиральный порошок 400 г	20.41.32	На 1 раб. место	5	5	5	шт	А

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1.	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность, ширина не менее 500мм, длина не менее 500 мм	22.19.72	На 1 раб. место	1	1	1	шт	А
----	---------------------------	---	----------	--------------------	---	---	---	----	---

3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество			Единица измерен ия	Код зоны площа дки
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		

Перечень оборудования

1.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение ОО	26.52.14	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
----	---------------------------------	---------------------	----------	--------------------	---	---	---	---	----	---

Перечень инструментов

1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-	-
----	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Перечень расходных материалов

1.	Вода 19л	На усмотрение ОО	11.07.11	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
----	----------	---------------------	----------	--------------------	---	---	---	---	----	---

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

2.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б
----	---------	-------------------------------	----------	--------------------	---	---	---	---	----	---

		приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»									
3.	Огнетушитель переносной	Требования не менее, чем по Приказу федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794 - ст. в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	1	1	1	шт	Б	

4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерения	Код зоны площа дки
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		
Перечень оборудования								
1.	Стол	На усмотрение ОО	31.01.12	1	1	1	шт	В
2.	Стул	На усмотрение ОО	31.01.11	1	1	1	шт	В
3.	Персональный компьютер в сборе /Ноутбук / Моноблок	На усмотрение ОО	26.20.15	1	1	1	шт	В
4.	Компьютерная мышь	На усмотрение ОО	26.20.16	1	1	1	шт	В
5.	Программное обеспечение для просмотра файлов с расширением pdf, doc (docx), tif	Чтение файлов с расширением pdf, doc (docx)	58.29	1	1	1	шт	В
6.	Устройство для печати и сканирования	На усмотрение ОО	26.20.18	1	1	1	шт	В
Перечень инструментов								
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов								
1.	Ручка	Ручка шариковая с синими чернилами	32.99.12	1	1	1	шт	В
2.	Бумага	Технические характеристики на усмотрение ОО, формат А4, белая, подходящая для принтера, 500 листов в 1 пачке	17.12.14	1	2	2	шт	В

3.	Папка-регистратор	На усмотрение ОО	22.29.25	1	2	2	шт	В
----	-------------------	------------------	----------	---	---	---	----	---

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1. Не требуется

5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерения	Код зоны площа дки
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ		

Перечень оборудования

1. Не требуется - - - - - - - - - - -

Перечень инструментов

1. Не требуется - - - - - - - - - - -

Перечень расходных материалов

1.	Ручка	Ручка шариковая с синими чернилами	с 32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	Б
2.	Бумага	Технические характеристики на усмотрение ОО, формат А4, белая, подходящая для принтера, 500 листов в 1 пачке	17.12.14	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт	Б

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности

1. Не требуется - - - - - - - - - - -

6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики
---	--------------	---

1.	Площадь зоны	Не менее 4 кв.м. на 1 (одного участника)
2.	Интернет	Подключение к проводному либо беспроводного соединения
3.	Электричество	Электричество на 1 рабочее место - 220 Вольт (2 кВт)
4.	Освещение	На рабочих столах – не менее 300 люкс, допускается верхнее искусственное освещение.
5.	Полы	Должно обеспечивать безопасное перемещение

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 2 к настоящему Тому 1 ОМ.

3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 11.

Таблица № 11

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	Максимальное кол-во обучающихся- участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)	Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	3
12	12	3
13	13	3
14	14	3
15	15	3
16	16	3
17	17	3
18	18	3
19	19	3
20	20	3
21	21	3
22	22	3
23	23	3
24	24	3
25	25	3

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности и охране труда.

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениям Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

1.2. К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по охране труда и технике безопасности»;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации образовательного оборудования;
- не имеющие противопоказаний к выполнению экзаменационных заданий по состоянию здоровья.

1.3. В процессе выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения демонстрационного экзамена, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- самостоятельно использовать инструментарий и оборудование, разрешенное к выполнению экзаменационного задания.

1.4. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить о случившемся экспертам.

1.5. В помещении комнаты экспертов находится аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, ее необходимо использовать для оказания первой помощи, самопомощи в случаях получения травмы. В случае возникновения несчастного случая или болезни участника, об этом немедленно уведомляется главный эксперт. Главный эксперт принимает решение о назначении дополнительного времени для участия.

1.6. При эксплуатации электрического оборудования запрещается:

- а) использовать кабели и провода с поврежденной или потерявшей защитные свойства изоляцией;
- б) пользоваться поврежденными розетками, рубильниками, электрическим оборудованием.

О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Главному эксперту и до устранения неполадок к заданию не приступать.

Организационные требования:

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

3.6 Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 12.

Таблица № 12

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Продажа непродовольственных товаров	ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 20 мин.
Модуль № 2: Продажа продовольственных товаров	ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	1 ч. 20 мин.
Модуль № 3: Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)	0 ч. 50 мин.

Текст образца задания:

Модуль № 1:

Продажа непродовольственных товаров

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ПА, ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания: Организуйте рабочее место продавца. Осуществите приемку непродовольственных товаров по количеству и качеству. Продемонстрируйте выкладку на торгово-технологическом оборудовании, соблюдая товарное соседство. Обслужите покупателя и предоставьте достоверную информацию о качестве и потребительских свойствах непродовольственных товаров.

Необходимые приложения: отсутствуют

Модуль № 2:

Продажа продовольственных товаров

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ГИА ДЭ БУ, ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания: Организуйте рабочее место продавца. Осуществите приемку товаров по количеству и качеству. Продемонстрируйте выкладку на торгово-технологическом оборудовании, соблюдая товарное соседство. Обслужите покупателя, используя в технологическом процессе измерительное оборудование. Дайте консультацию о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах различных групп продовольственных товаров.

Необходимые приложения: не требуется

Модуль № 3:

Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

Вид аттестации/уровень ДЭ:

ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Текст задания: Подготовьте ККТ к работе, соблюдая правила техники безопасности. Выполните расчетные операции с покупателями, распознавая платежеспособность государственных денежных знаков. Произведите заключительные операции при работе на ККТ.

Необходимые приложения: не требуется

Приложение № 1 к Тому 1
оценочных материалов

**Рекомендации по формированию вариативной части КОД,
вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ**

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная часть)	Продолжительность ДЭ (не более)
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	0:00 <i><продолжительность не более 4,5 астрономических часов></i>

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

№ п/п	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
1			

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице № 1.3.

Таблица № 1.3

№ п/п	Модуль задания	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			20,00

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения

и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10 Тома 1 ОМ.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по форме согласно таблице № 1.4.

Таблица № 1.4

Наименование модуля задания	Продолжительность выполнения модуля задания	Вид аттестации/ уровень ДЭ
Модуль задания: < >		
Задание модуля: <i>Текст задания</i>		ДЭ ПУ/ Вариативная часть КОД

Критерии оценивания вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

Наименование модуля задания (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 1; - шаг 0,5; - не более 3.	Итоговый максимальный балл подкритерия
			Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия	Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в баллах			

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.6.

Таблица № 1.6

Схема оценивания	2 балла	действие (операция) выполнено в полной мере согласно установленным требованиям
	1 балл	действие (операция) выполнено, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки)
	0 баллов	действие (операция) не выполнено, результат отсутствует

Приложение № 2 к Тому 1
оценочных материалов

Примерный план застройки площадки для ГИА в форме ДЭ ПУ

