

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»
(ФГБОУ ДПО ИРПО)



УТВЕРЖДЕНЫ
приказом ФГБОУ ДПО ИРПО
от 29.09.2025 № 01-09-538/2025

**ЕДИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
(В редакции от 30.12.2025)

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	38.01.02 Продавец
Наименование квалификации (наименование направленности)	Продавец-кассир
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 38.01.02 Продавец, утвержденный приказом Минпросвещения России от 01.08.2024 № 518
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 38.01.02-1-2026

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	- единый 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
	Профильный 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 не предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (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 ДЭ¹
ПА	-	Инвариантная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	4 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 5 ч. 00 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 продовольственных и непродовольственных товаров	ПК. Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов	Навык: проводить идентификацию товаров различных групп
		Навык: производить органолептическую оценку качества; диагностику дефектов товаров
		Умение: осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов
		Умение: проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров
		Умение: идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров
		Умение: оформлять документацию при приёмке, отгрузке/выдаче товара
		Навык: обеспечивать сохранность товаров

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

	ПК. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров	Умение: осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования для хранения товаров
		Умение: создавать оптимальные условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров
	ПК. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга	Навык: подготавливать рабочее место и товары к продаже
		Навык: осуществлять размещение и выкладку товара в торговом зале
		Умение: подготавливать рабочее место продавца, проверять наличие и исправность инвентаря, инструмента и оборудования
		Умение: размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы
	Умение: заполнять и размещать ценники на товары	
	Умение: обеспечивать сохранность товаров, чистоту и порядок на рабочем месте	
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА ³	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля ⁴
Инвариантная часть КОД						
Продажа продовольственных и непродовольственных товаров	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	■	■	■	1, 3
	ПК. Осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов	Навык: проводить идентификацию товаров различных групп	■	■	■	1
		Навык: производить органолептическую оценку качества; диагностику дефектов товаров	■	■	■	1
		Умение: осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов	■	■	■	1

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

⁴ Наименование выполняемой задачи и № Модуля определены перечнем модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

		Умение: проверять наименования, количество и качество, сортность, цены, состояние упаковки, правильность маркировки и расфасовки товаров	■	■	■	1
		Умение: идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных и непродовольственных товаров	■	■	■	1
		Умение: оформлять документацию при приёмке, отгрузке/выдаче товара	■	■	■	1
	ПК. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения товаров	Навык: обеспечивать сохранность товаров	■	■	■	1
		Умение: осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгового-технологического оборудования для хранения товаров	■	■	■	1
		Умение: создавать оптимальные условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку с применением основ мерчандайзинга	Навык: подготавливать рабочее место и товары к продаже	■	■	■	1
		Навык: осуществлять размещение и выкладку товара в торговом зале	■	■	■	1

		Умение: подготавливать рабочее место продавца, проверять наличие и исправность инвентаря, инструмента и оборудования	■	■	■	1
		Умение: размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы	■	■	■	1
		Умение: заполнять и размещать ценники на товары	■	■	■	1
		Умение: обеспечивать сохранность товаров, чистоту и порядок на рабочем месте	■	■	■	1
	ПК. Предоставлять информацию и консультировать о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики	Навык: предоставлять информацию о товаре		■	■	2
		Умение: предоставлять покупателю полную и достоверную информацию о товарах, качестве, потребительских свойствах, правилах обмена и возврата отдельных видов товара		■	■	2
		Умение: разрешать конфликтные ситуации с покупателем		■	■	2
	ОК. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умение: выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска		■	■	2
		Умение: использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности		■	■	2

		Умение: использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		■	■	2
Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	■	■	■	1, 3
		Умение: выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы			■	3
	ПК. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовых машин и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для осуществления эквайринга	Навык: эксплуатировать ККМ и компьютерную технику			■	3
		Навык: использовать необходимое программное обеспечение			■	3
	ПК. Осуществлять операции по приему, учету, хранению, сохранности и выдаче денежных средств	Умение: принимать, выдавать, вести учёт и хранение денежных средств			■	3
		Умение: проверять подлинность и платежеспособность государственных денежных знаков, платежных средств безналичного расчета			■	3
	ПК. Составлять кассовую отчетность, участвовать в инкассации денежных средств	Навык: составлять, оформлять документацию, связанную с осуществлением кассовых операций			■	3
		Умение: составлять отчеты кассира в конце рабочей смены			■	3

		Умение: проводить инкассацию денежных средств			■	3
Вариативная часть КОД						
<p>Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной профессиональной 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.</p> <p>Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении 1 к настоящему Тому 1 ОМ</p>					■	Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД
Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ						
№ Модуля	Наименование выполняемой задачи		ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Модуль 1	Продажа продовольственных и непродовольственных товаров		■	■	■	
Модуль 2	Предоставление информации о потребительских свойствах товаров			■	■	
Модуль 3	Выполнение работ на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями				■	

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	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		75 из 75
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	25 из 25
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	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁵	Баллы
1	Продажа продовольственных и непродовольственных товаров	Осуществление приемки товаров по количеству и качеству, контроля за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов	11,00
		Соблюдение санитарно-гигиенических требований к условиям и срокам хранения товаров	4,00
		Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки с применением основ мерчандайзинга	9,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1,00
ИТОГО			25,00

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

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

Таблица № 7

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁶	Баллы
1	Продажа продовольственных и непродовольственных товаров	Осуществление приемки товаров по количеству и качеству, контроля за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов	11,00
		Соблюдение санитарно-гигиенических требований к условиям и срокам хранения товаров	4,00
		Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки с применением основ мерчандайзинга	9,00
		Предоставление информации и консультирование о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики	16,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	1,00
		Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	9,00
ИТОГО			50,00

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

Таблица № 8

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁷	Баллы
1	Продажа продовольственных и непродовольственных товаров	Осуществление приемки товаров по количеству и качеству, контроля за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов	11,00

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

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

		Соблюдение санитарно-гигиенических требований к условиям и срокам хранения товаров	4,00
		Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки с применением основ мерчандайзинга	9,00
		Предоставление информации и консультирование о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики	16,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	3,00
		Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	9,00
2	Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями	Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовых машин и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для осуществления эквайринга	7,00
		Осуществление операции по приему, учету, хранению, сохранности и выдаче денежных средств	4,00
		Составление кассовой отчетности, участие в инкассации денежных средств	10,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2,00
ИТОГО			75,00

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

№ п/п	Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания ⁸	Баллы
1	Продажа продовольственных и непродовольственных товаров	Осуществление приемки товаров по количеству и качеству, контроля за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов	11,00
		Соблюдение санитарно-гигиенических требований к условиям и срокам хранения товаров	4,00
		Осуществление подготовки, размещения товаров в торговом зале и выкладки с применением основ мерчандайзинга	9,00
		Предоставление информации и консультирование о потребительских свойствах товаров, обслуживать покупателей с применением норм деловой этики	16,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	3,00
		Использование современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	9,00
2	Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями	Соблюдение правил эксплуатации контрольно-кассовых машин и компьютерной техники с необходимым программным обеспечением для осуществления эквайринга	7,00
		Осуществление операции по приему, учету, хранению, сохранности и выдаче денежных средств	4,00
		Составление кассовой отчетности, участие в инкассации денежных средств	10,00
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	2,00

⁸ Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

ИТОГО (инвариантная часть)	75,00
ВСЕГО (вариативная часть)⁹	25,00
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)	100,00

⁹ 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 зона					Б			
Рабочее место экспертов / Главного эксперта					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 измерения
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования								
1.	Горка торговая	На усмотрение образовательной организации	31.01.13	На 1 раб. место	2	2	2	шт
2.	Прилавок торговый	На усмотрение образовательной организации	28.25.13.113	На 1 раб. место	1	1	1	шт

3.	Ящик денежный	На усмотрение образовательной организации	25.99.21.13 0	На 1 раб. место	-	-	1	шт
4.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Весы	Настольные. Диапазон измерений до 3 кг.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Сканер штрих-кода	Совместимость с табличным редактором, остальные технические характеристики на усмотрение образовательной организации	26.20.16	На 1 раб. место	1	1	1	шт
Перечень инструментов								
1.	Ножницы канцелярские	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Держатель для ценника	Настольный 70*50 мм	22.29.29	На 1 раб. место	20	20	20	шт
3.	Корзина мусорная	На усмотрение образовательной организации	22.22.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Калькулятор ученический	На усмотрение образовательной организации	28.23.12.11 0	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Губка для смачивания пальцев	На усмотрение образовательной организации	22.29.25	На 1 раб. место	-	-	1	шт
6.	Набор совок + щетка	На усмотрение образовательной организации	32.91.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов								
1.	Денежные купюры	Комплект купюр достоинством 5000 руб, 1000 руб, 50 руб, 100 руб, 50 руб по 10 штук каждой.	58.19.14	На 1 раб. место	-	-	1	компл
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт

3.	Маркер	Перманентный, цвет черный/красный/синий	32.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Ценник	Картонный/бумажный, стандартный 70x50 мм	58.19.19	На 1 участника	30	30	30	шт
5.	Ветошь	Не менее 50x60 мм	13.92.29	На 1 участника	1	1	1	шт
6.	Средство для уборки универсальное	Спрей для ручной уборки, объем 250 мл	20.41.32.11 0	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Бумага	Офисная, формат А4, белая	17.12.14	На 1 участника	2	2	2	лист
8.	Нитки швейные	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	13.10.85	На 1 раб. место	3	3	3	шт
9.	Нитки мулине	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	13.10.85	На 1 раб. место	3	3	3	шт
10.	Нитки вязальные (пряжа)	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	13.10.85	На 1 раб. место	3	3	3	шт
11.	Иглы для ручного шитья	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	25.93.18	На 1 раб. место	1	1	1	набор
12.	Пуговицы	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	32.99.23	На 1 раб. место	5	5	5	шт
13.	Саморезы, упаковка 10 шт.	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	25.94.11	На 1 раб. место	5	5	5	упак
14.	Гвоздь строительный, упаковка 10 шт.	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	25.93.14	На 1 раб. место	3	3	3	упак

15.	Кисть малярная	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	32.91.19	На 1 раб. место	3	3	3	шт
16.	Перчатки рабочие, х/б	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	14.12.30	На 1 раб. место	3	3	3	пар
17.	Карандаш чернографитный	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	32.99.15	На 1 раб. место	3	3	3	шт
18.	Ручка шариковая в ассортименте (товар)	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 раб. место	3	3	3	шт
19.	Тетрадь, 12 л. в ассортименте	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	17.23.13	На 1 раб. место	5	5	5	шт
20.	Блок для записей в ассортименте	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	17.23.13	На 1 раб. место	2	2	2	шт
21.	Ластик	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	22.29.25	На 1 раб. место	3	3	3	шт
22.	Линейка в ассортименте	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	26.51.33	На 1 раб. место	3	3	3	шт
23.	Вода минеральная, 0,5 л.	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	11.07.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
24.	Кетчуп	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	10.84.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
25.	Кисель быстрорастворимый, в ассортименте, уп. 30 гр	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	10.89.19	На 1 раб. место	3	3	3	шт

26.	Дрожжи сухие хлебопекарные, 12 гр	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	10.89.13	На 1 раб. место	3	3	3	пач
27.	Сок детский в ассортименте, 0,125 л	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	10.86.10	На 1 раб. место	2	2	2	шт
28.	Крупа манная	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	10.61.31	На 1 раб. место	3	3	3	пач
29.	Кукуруза консервированная	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	10.39.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт
30.	Специи в ассортименте	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	10.84	На 1 раб. место	5	5	5	пач
31.	Крахмал картофельный	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	10.62.11	На 1 раб. место	2	2	2	пач
32.	Пюре картофельное быстрого приготовления	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	10.31.13	На 1 раб. место	3	3	3	упак
33.	Печенье, уп.100 гр	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	10.72.12	На 1 раб. место	3	3	3	упак
34.	Чай пакетированный в ассортименте	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	10.83.13	На 1 раб. место	2	2	2	пач
35.	Суп быстрого приготовления в пачке в ассортименте	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	10.89.11	На 1 раб. место	3	3	3	пач
36.	Паштет рыбный	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	10.20.25	На 1 раб. место	1	1	1	шт

37.	Лист лавровый	Возможно использование муляжей, технические характеристики на усмотрение образовательной организации	10.84.23	На 1 раб. место	2	2	2	пач	
38.	Бумага для печати этикеток	В соответствии с оборудованием для печати этикеток	17.12.14	На 1 раб. место	1	1	1	рул	
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	
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 измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования									
1.	Оборудование для отсчёта времени	На усмотрение образовательной организации	26.52.28	На всю площадку	-	1	1	1	шт
2.	Многофункциональное устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	26.20.18	На всю площадку	-	1	1	1	шт
3.	Корзина мусорная	На усмотрение образовательной организации	22.22.13	На всю площадку	-	1	1	1	шт
4.	Стол / стеллаж / система хранения для инструментов и расходного материала	На усмотрение образовательной организации	31.09.11	На всю площадку	-	2	2	2	шт
5.	Контрольно-кассовая техника	Автономная контрольно-кассовая машина с эмулятором фискального накопителя или POS - терминал (на усмотрение образовательной организации)	28.23.13	На кол-во раб. мест	3	-	-	1	шт

6.	Коврик резиновый	Диэлектрический 500 x 500.	22.19.72	На всю площадку	-	-	-	2	шт
7.	Этикетировщик (оборудование для печати этикеток)	На усмотрение образовательной организации	26.20.18	На кол-во раб. мест	3	1	1	1	шт
8.	Детектор банкнот	На усмотрение образовательной организации	28.23.13	На кол-во раб. мест	5	-	-	1	шт
9.	Лента кассовая (чековая)	На усмотрение образовательной организации	17.12.14	На кол-во раб. мест	3	-	-	1	шт
Перечень инструментов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по 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»	21.20.24.17 0	На всю площадку	-	1	1	1	шт
2.	Огнетушитель	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

4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ							
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Количество			Единица измерения
				ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования							
1.	Оборудование для отсчёта времени	На усмотрение образовательной организации	26.52.28	1	1	1	шт
2.	Мусорная корзина	На усмотрение образовательной организации	22.22.13	1	1	1	шт
3.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	1	1	1	шт
4.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	1	1	1	шт
5.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации	26.20.13	1	1	1	шт
6.	Многофункциональное устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации	28.23.23	1	1	1	шт
Перечень инструментов							
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов							
1.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12.110	1	1	1	шт
2.	Бумага	На усмотрение образовательной организации	17.12.14	1	1	1	пач

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по 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»			21.20.24.170	1	1	1	шт
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
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования									
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации	31.01.12	На всех экспертов	-	2	2	2	шт
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации	31.01.11	На всех экспертов	-	3	3	3	шт
Перечень инструментов									
1.	Папка-Планшет	На усмотрение образовательной организации	22.29.25	На всех экспертов	-	3	3	3	шт
Перечень расходных материалов									
1.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На всех экспертов	-	3	3	3	шт

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по 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»	21.20.24.17 0	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики							
1.	Покрытие пола	Химическая стойкость, устойчивость к воздействию агрессивных средств; устойчивость к термическим воздействиям; непроницаемость для жидкостей; противоскользящие свойства; пожарная безопасность							
2.	Освещение	Комбинированное, не менее 300ЛК							
3.	Интернет	Скорость передачи данных не менее 100 Мбит в секунду							

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении 2 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 3 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 4 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	Минимальное количество экспертов (без учета ГЭ) ¹⁰	Рекомендуемое количество экспертов (без учета ГЭ) ¹¹
1	2	2
2	2	2
3	2	2
4	2	2
5	2	2
6	2	2
7	2	2
8	2	2
9	2	2
10	2	2

¹⁰ количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ

¹¹ количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач

11	2	2
12	2	2
13	2	2
14	2	2
15	2	2
16	2	2
17	2	2
18	2	2
19	2	2
20	2	2
21	2	2
22	2	2
23	2	2
24	2	2
25	2	2

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.

Требования по технике безопасности и охране труда разработаны согласно постановлению Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" №28 от 28.09.2020 г. и постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2"Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

В процессе выполнения заданий демонстрационного экзамена обучающийся обязан:

- соблюдать личную гигиену;
- соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;
- использовать соответствующие средства индивидуальной защиты (головной убор, специальную одежду, перчатки, сменная обувь).

При несчастном случае обязан немедленно сообщить о случившемся техническому эксперту.

2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

2.1. Все участники демонстрационного экзамена должны:

- подготовить рабочее место в соответствии с заданием;
- надеть необходимые средства защиты для выполнения задания и подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.

Приступать к выполнению работ можно только по разрешению главного эксперта при отсутствии жалоб на состояние здоровья и после ознакомления с инструкциями.

2.2. Подготовить рабочее место:

- проверить исправность приборов, работоспособность электроприборов;

- проверить наличие и целостность стеклянной посуды, керамики и т.д.
- подготовить инструмент и оборудование, разрешенные к работе.

2.3. Выполнять только те работы, которые указаны в задании.

3. Требования по технике безопасности во время работы.

3.1. При выполнении заданий демонстрационного экзамена и уборке рабочих мест:

- быть внимательным, не отвлекаться разговорами и не отвлекать других участников;

- соблюдать правила эксплуатации оборудования, не допускать падений, механических ударов;

- пролитая жидкость должна быть немедленно убрана;

- просыпанные сыпучие вещества должны быть немедленно убраны.

3.2. При неисправности инструмента и оборудования прекратить выполнение задания и сообщить об этом техническому эксперту.

4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

5. При возникновении аварийной ситуации участник ДЭ обязан прекратить работу, выключить оборудование, немедленно сообщить о случившемся непосредственному руководителю и далее выполнять его указания по предупреждению несчастных случаев и устранению возникшей аварийной ситуации.

6. Требования по технике безопасности по окончании работы.

7. После окончания работ участник обязан привести в порядок рабочее место, убрать СИЗ в отведенное для хранения место, убрать инструмент, посуду в мойку и отключить оборудование от сети.

Организационные требования:

1. Технический эксперт вносит необходимые дополнения в инструкцию по технике безопасности и охране труда (далее – Инструкция) с

учетом особенностей ЦПДЭ. Дополнения необходимо оформить не позднее подготовительного дня перед началом экзамена. Инструкция должна включать следующие аспекты:

- специфические операции и виды работ, выполняемые на конкретном оборудовании, с указанием его марок;
- особенности расположения эвакуационных выходов;
- расположение санитарных комнат;
- иные важные моменты, которые не были включены в базовую инструкцию КОД.

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

3. 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

Модули	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания		
		ДЭ в рамках ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)
Модуль 1	Продажа продовольственных и непродовольственных товаров	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 2	Продажа продовольственных и непродовольственных товаров		1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 3	Работа на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями			1 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		1 ч. 30 мин.	3 ч. 00 мин.	4 ч. 00 мин.

Образец задания для ДЭ в рамках ПА

Модуль 1. Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

Произвести приемку и выкладку согласно варианту задания предоставленных продовольственных и непродовольственных товаров по количеству и качеству, в том числе с использованием специального оборудования, заполнить торговую документацию (Приложение Прил_1_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М1). При необходимости составить акт о несоответствии товара по количеству и качеству, согласно варианту задания (Приложение Прил_2_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М1). Оформить ценники на полученные товары, в том числе с использованием специального оборудования (Приложение Прил_3_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М1). Данные по маркировке товаров занести в табличный редактор при помощи сканера

штрих-кодов и приложения считывания QR кодов (Приложение Прил_4_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М1). Более детальная информация содержится в инструкции по использованию приложений.

Необходимые приложения:

Прил_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М1.rar

Инструкции для ГЭ: Студенты должны определить правильность штрих кода по контрольной цифре на заданные в варианте товары.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт наклеивает предложенные штрих и QR коды на упаковки соответствующих товаров (приложения 5,6,7). Некоторые коды неправильные. Участник ДЭ должен их найти. Для заданий по вариантам будут разные коды. Необходимо распечатывать их отдельно.

Также необходимо для группы продовольственных товаров предоставить один товар с истекшим сроком годности и один товар с расхождением по массе. Для группы непродовольственных товаров предоставить один товар с браком и один товар с расхождением по количеству.

Наименования товаров с несоответствием по количеству и качеству по вариантам будут указаны для каждого варианта отдельно.

Образец задания для ГИА ДЭ БУ

Модуль 1. Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

Произвести приемку и выкладку согласно варианту задания предоставленных продовольственных и непродовольственных товаров по количеству и качеству, в том числе с использованием специального оборудования, заполнить торговую документацию (Приложение Прил_1_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М1). При необходимости составить акт о

несоответствии товара по количеству и качеству, согласно варианту задания (Приложение Прил_2_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М1). Оформить ценники на полученные товары, в том числе с использованием специального оборудования (Приложение Прил_3_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М1). Данные по маркировке товаров занести в табличный редактор при помощи сканера штрих-кодов и приложения считывания QR кодов (Приложение Прил_4_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М1). Более детальная информация содержится в инструкции по использованию приложений.

Необходимые приложения:

Прил_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М1.rar

Инструкции для ГЭ: Студенты должны определить правильность штрих кода по контрольной цифре на заданные в варианте товары.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт наклеивает предложенные штрих и QR коды на упаковки соответствующих товаров (приложения 5,6,7). Некоторые коды неправильные. Участник ДЭ должен их найти. Для заданий по вариантам будут разные коды. Необходимо распечатывать их отдельно.

Также необходимо для группы продовольственных товаров предоставить один товар с истекшим сроком годности и один товар с расхождением по массе. Для группы непродовольственных товаров предоставить один товар с браком и один товар с расхождением по количеству.

Наименования товаров с несоответствием по количеству и качеству по вариантам будут указаны для каждого варианта отдельно.

Модуль 2. Предоставление информации о потребительских свойствах товаров

1. Составить интерактивную карточку товаров с использованием программного обеспечения: 1) товар продовольственной группы по варианту (например: мука пшеничная цельнозерновая), 2) товар непродовольственной группы по варианту (например: карандаши акварельные). Карточка должна содержать не менее двух фото товара, а также описание основных характеристик, свойств, данных о производителе, поставщиках, стоимость, другую информацию для максимально полной характеристики. Карточка должна содержать переходы через гиперссылки, понятный и удобный интерфейс.

2. Разработать эффективное решение конфликтной ситуации, с применением нормативных документов в сфере торговли. Оформить необходимые документы в соответствии с требованиями законодательства и обосновать свою позицию, ссылаясь на конкретные статьи и пункты нормативных документов. Поиск необходимых нормативных документов осуществить самостоятельно.

Пример ситуации: Покупатель Х, живущий в Новосибирске приобрел 1 октября текущего года в магазине зимнюю кожаную обувь по цене 12000 рублей за пару. 13 декабря этого же года он обратился с требованием вернуть деньги за обувь, т.к. за время носки разошелся задний шов левого ботинка, на правом ботинке образовалась отдушность кожаной ткани. Гарантийный срок носки установленный изготовителем – 3 месяца. Стоимость аналогичной пары обуви на 13 декабря текущего года составила 13800 рублей.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)

Модуль 1. Продажа продовольственных и непродовольственных товаров

Произвести приемку и выкладку согласно варианту задания предоставленных продовольственных и непродовольственных товаров по количеству и качеству, в том числе с использованием специального оборудования, заполнить торговую документацию (Приложение Прил_1_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М1). При необходимости составить акт о несоответствии товара по количеству и качеству, согласно варианту задания (Приложение Прил_2_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М1). Оформить ценники на полученные товары, в том числе с использованием специального оборудования (Приложение Прил_3_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М1). Данные по маркировке товаров занести в табличный редактор при помощи сканера штрих-кодов и приложения считывания QR кодов (Приложение Прил_4_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М1). Более детальная информация содержится в инструкции по использованию приложений.

Необходимые приложения:

Прил_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М1.rar

Инструкции для ГЭ: Студенты должны определить правильность штрих кода по контрольной цифре на заданные в варианте товары.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт наклеивает предложенные штрих и QR коды на упаковки соответствующих товаров (приложения 5,6,7). Некоторые коды неправильные. Участник ДЭ должен их найти. Для заданий по вариантам будут разные коды. Необходимо распечатывать их отдельно.

Также необходимо для группы продовольственных товаров предоставить один товар с истекшим сроком годности и один товар с расхождением по массе. Для группы непродовольственных товаров предоставить один товар с браком и один товар с расхождением по количеству.

Наименования товаров с несоответствием по количеству и качеству по вариантам будут указаны для каждого варианта отдельно.

Модуль 2. Предоставление информации о потребительских свойствах товаров

1. Составить интерактивную карточку товаров с использованием программного обеспечения: 1) товар продовольственной группы по варианту (например: мука пшеничная цельнозерновая), 2) товар непродовольственной группы по варианту (например: карандаши акварельные). Карточка должна содержать не менее двух фото товара, а также описание основных характеристик, свойств, данных о производителе, поставщиках, стоимость, другую информацию для максимально полной характеристики. Карточка должна содержать переходы через гиперссылки, понятный и удобный интерфейс.

2. Разработать эффективное решение конфликтной ситуации, с применением нормативных документов в сфере торговли. Оформить необходимые документы в соответствии с требованиями законодательства и обосновать свою позицию, ссылаясь на конкретные статьи и пункты нормативных документов. Поиск необходимых нормативных документов осуществить самостоятельно.

Пример ситуации: Покупатель Х, живущий в Новосибирске приобрел 1 октября текущего года в магазине зимнюю кожаную обувь по цене 12000 рублей за пару. 13 декабря этого же года он обратился с требованием вернуть деньги за обувь, т.к. за время носки разошелся задний шов левого ботинка, на правом ботинке образовалась отдушистость кожаной ткани. Гарантийный срок носки установленный изготовителем – 3 месяца. Стоимость аналогичной пары обуви на 13 декабря текущего года составила 13800 рублей.

Необходимые приложения: отсутствуют.

Модуль 3. Выполнение работ на контрольно-кассовой и компьютерной технике при расчетах с покупателями

Оформить чек на совершенную покупку, согласно варианту задания, с применением контрольно-кассовой машины. Определить платежеспособность предложенных государственных денежных знаков, в том числе с использованием специального оборудования. Оформить приходный кассовый ордер, согласно варианту задания. Оформить расходный кассовый ордер, согласно варианту задания. Составить покупную опись для инкассации денежных средств. Дополнительные условия в Приложении Прил_1_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М3 к образцу заданий Модуля № 3. Заполнить отчет кассира - операциониста. Приложение Прил_2_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М3 к образцу заданий Модуля № 3.

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М3.docx

Прил_2_ОЗ_КОД 38.01.02-1-2026-М3.XLS

**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 ч. 00 мин. <продолжительность не более 5 астрономических часов>

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)

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	Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Баллы
			0,00
			0,00
			0,00
ВСЕГО (вариативная часть КОД)			25,00

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 образцу:

Вариативная часть задание для ГИА ДЭ ПУ

Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Модуль п. <Наименование выполняемой задачи>

Текст

Необходимые приложения:

Критерии оценивания вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.4.

Таблица № 1.4

Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Критерий оценивания (ОК, ПК)	Подкритерий оценивания (умения, навыки/ практический опыт)	Модуль	Описание оценки подкритерия		Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла	Вес подкритерия: - не менее 0,5; - 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			
						2		
						2		
						2		
						2		
						2		
ВСЕГО (вариативная часть КОД)								25,00

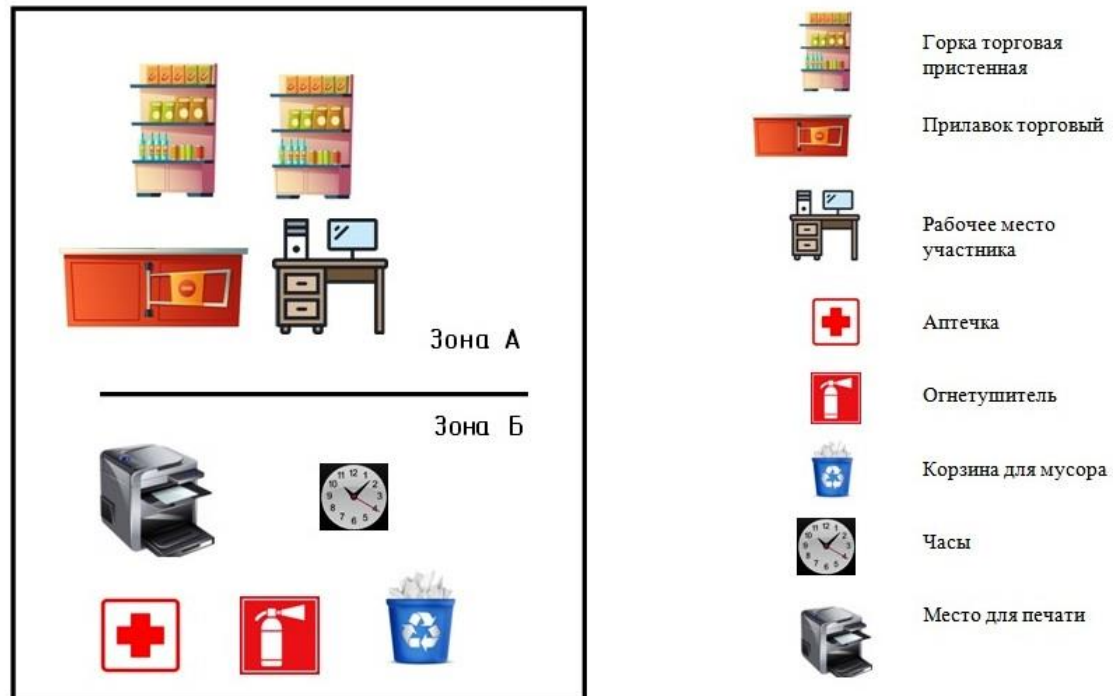
Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

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

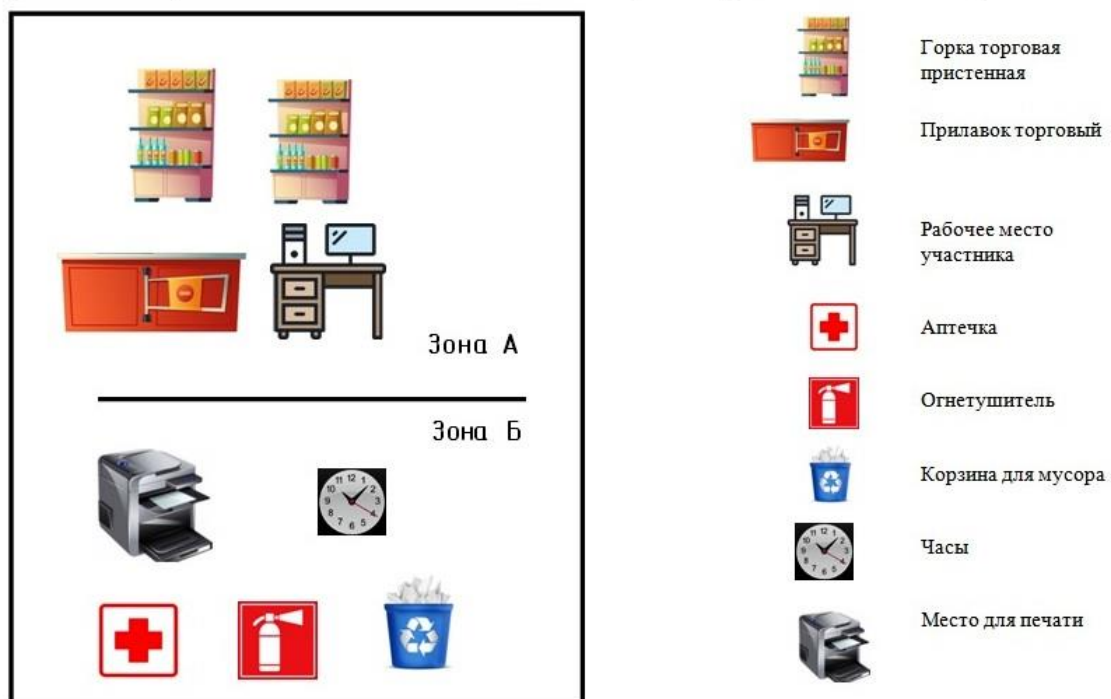
Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА

ЦПДЭ при создании плана застройки ориентируется на примерный план застройки и определяет размер рабочих мест, расстояние между ними, исходя из особенностей помещений, габаритов оборудования и соблюдения норм СанПиН



Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА

ЦПДЭ при создании плана застройки ориентируется на примерный план застройки и определяет размер рабочих мест, расстояние между ними, исходя из особенностей помещений, габаритов оборудования и соблюдения норм СанПиН



Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА

ЦПДЭ при создании плана застройки ориентируется на примерный план застройки и определяет размер рабочих мест, расстояние между ними, исходя из особенностей помещений, габаритов оборудования и соблюдения норм СанПиН

