

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Prowadzenie sprzedaży**
Oznaczenie arkusza: **A.18-01-19.01**
Oznaczenie kwalifikacji: **A.18**
Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka

--	--	--	--	--	--

 –

--	--	--	--	--	--

Kod egzaminatora

--	--	--	--	--	--

Data egzaminu

--	--	--	--	--	--	--	--

Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu

--	--

 :

--	--

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający – wykonując zadanie egzaminacyjne – uzyskuje rezultaty w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie i z poleceniami zawartymi w treści zadania, to oceniaj jego działania pozytywnie oraz niezwłocznie zawiadom OKE, że zasady oceniania tego nie przewidują, mimo, że powinny.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonywaniu zadania przez zdającego.

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		Numer stanowiska					
Rezultat 1. Stanowisko przygotowane do sprzedaży towarów		Egzaminator wpisuje T , jeżeli zdający spełnił kryterium albo N , jeżeli nie spełnił					
1	wyeksponowane na stanowisku sprzedażowym towary pobrane z magazynu: baton czekoladowy Grześki TOFFI 36 g, baton w mlecznej czekoladzie Grześki 36 g						
2	wyeksponowane na stanowisku sprzedażowym towary pobrane z magazynu: czekolada mleczna Wedel 100 g, czekolada nadziewana mleczna truskawkowa Wedel 100 g, lizak bez cukru owocowy Chupa Chups, lizak bez cukru cola Chupa Chups						
3	towary rozmieszczone na regale według grup asortymentowych						
4	wywieszki cenowe z informacją (nazwa towaru oraz cena zgodna z ceną na metce towaru): baton czekoladowy Grześki TOFFI 36 g 3,69 zł, baton w mlecznej czekoladzie Grześki 36 g 2,71 zł						
5	wywieszki cenowe z informacją (nazwa towaru oraz cena zgodna z ceną na metce): czekolada mleczna Wedel 100 g 4,92 zł, czekolada nadziewana mleczna truskawkowa Wedel 100 g 5,41 zł						
6	wywieszki cenowe z informacją (nazwa towaru oraz cena zgodna z ceną na metce towaru): lizak bez cukru owocowy Chupa Chups 2,46 zł, lizak bez cukru cola Chupa Chups 2,46 zł						
7	metki cenowe nie przesłaniają informacji dla klienta						
8	wywieszki cenowe umieszczone przy odpowiednich towarach						
9	wydrukowany dokument potwierdzający wprowadzenie gotówki do kasy fiskalnej zawiera kwotę: 60,00 zł						
10	wydrukowane potwierdzenie wpłaty znajduje się w kopercie <i>Pogotowie kasowe</i>						

Numer
stanowiska

Rezultat 2. Zrealizowane zamówienia klienta

1	paragon fiskalny zawiera nazwy towarów: czekolada mleczna Wedel 100 g, baton czekoladowy Grzeński TOFFI 36 g, lizak bez cukru owocowy Chupa Chups						
2	paragon fiskalny zawiera ilości towarów: czekolada mleczna Wedel 100 g 2 szt., baton czekoladowy Grzeński TOFFI 36 g 4 szt., lizak bez cukru owocowy Chupa Chups 4 szt.						
3	paragon fiskalny zawiera wartość sprzedaży dla towarów: czekolada mleczna Wedel 100 g 9,84 zł, baton czekoladowy Grzeński TOFFI 36 g 14,76 zł, lizak bez cukru owocowy Chupa Chups 9,84 zł						
4	paragon fiskalny zawiera zapis: gotówka 50,00 zł lub zapłacono gotówką 50,00 zł						
5	paragon fiskalny zawiera należność brutto: 34,44 zł						
6	paragon fiskalny zawiera zapis: reszta 15,56 zł						
7	w kopercie <i>Pieniądze klienta</i> znajduje się reszta dla klienta oraz wydrukowany paragon fiskalny						
8	zapakowane w torbie zamówione przez klienta towary: czekolada mleczna Wedel 100 g 2 szt., baton czekoladowy Grzeński TOFFI 36 g 4 szt., lizak bez cukru owocowy Chupa Chups 4 szt.						

Rezultat 3. Faktura sprzedaży

zawiera wpisane:

1	numer faktury: 4/2019 , datę wystawienia: data egzaminu						
2	dane sprzedawcy: Sklep SŁODKA KRAINA Dorota Kania, ul. Akacjowa 17, 09-402 Płock, NIP 5991001665						
3	dane nabywcy: Przedszkole LEŚNA DOLINA Iga Dec, ul. Adama Asnyka 8, 09-400 Płock, NIP 8333116251						
4	nazwę i ilość towaru: czekolada mleczna Wedel 100 g 2 szt., baton czekoladowy Grzeński TOFFI 36 g 4 szt., lizak bez cukru owocowy Chupa Chups 4 szt.						
5	cenę jednostkową netto towaru w zł: czekolada mleczna Wedel 100 g 4,00, baton czekoladowy Grzeński TOFFI 36 g 3,00, lizak bez cukru owocowy Chupa Chups 2,00						
6	kwoty podatku VAT w zł: czekolada mleczna Wedel 100 g 1,84, baton czekoladowy Grzeński TOFFI 36 g 2,76, lizak bez cukru owocowy Chupa Chups 1,84						
7	wartość brutto w zł: czekolada mleczna Wedel 100 g 9,84, baton czekoladowy Grzeński TOFFI 36 g 14,76, lizak bez cukru owocowy Chupa Chups 9,84						
8	sposób zapłaty: gotówka						

Numer
stanowiska

Rezultat 4. Kalkulacja ceny detalicznej brutto towarów*wpisane do tabeli:*

1	dla cukierków owocowych SKITTLES Fruits 174 g cena zakupu netto w w zł: 6,40						
2	dla cukierków owocowych Frutinki 280 g cena zakupu netto w zł: 6,00						
3	dla cukierków owocowych SKITTLES Fruits 174 g marża detaliczna w zł: 0,64						
4	dla cukierków owocowych Frutinki 280 g marża detaliczna w zł: 0,60						
5	dla cukierków owocowych SKITTLES Fruits 174 g kwota podatku VAT w zł: 1,62						
6	dla cukierków owocowych Frutinki 280 g kwota podatku VAT w zł: 1,52						
7	dla cukierków owocowych SKITTLES Fruits 174 g cena detaliczna brutto w zł: 8,66						
8	dla cukierków owocowych Frutinki 280 g cena detaliczna brutto w zł: 8,12						

Przebieg 1. Przygotowanie stanowiska sprzedażowego*zdający:*

1	przystąpił do egzaminu w fartuchu ochronnym						
2	sprawnie posługiwał się metkownicą						
3	sprawnie obsługiwał kasę fiskalną						
4	zadbał o czystość na stanowisku sprzedażowym						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis