

Государственное областное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Лебедянский техникум промышленных, информационных
технологий и управления»



С.А. Голикова
Приказ № 84 от 19.09.2024 г.

Программа профессионального обучения
«Продавец продовольственных товаров»

2024 г.

1. Цели реализации программы

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения

2.1. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Программа разработана в соответствии с:

- единым квалификационным справочником, единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих;
- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Квалификационная характеристика Продавца продовольственных товаров 2 разряда.

должен знать:

- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены на товары;
- признаки доброкачественности товаров, нормы естественной убыли товаров и порядок их списания;
- приемы и методы обслуживания покупателей;
- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- пути сокращения товарных потерь, затрат труда.

должен уметь:

- обслуживать покупателей: нарезать, взвешивать и упаковывать товар, подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чека, выдавать покупку;
- контролировать своевременное пополнение рабочего запаса товаров, их сохранность, исправность, правильную эксплуатацию торгово-технологического оборудования;
- соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;
- подготавливать товар к продаже: проверять наименование, количество, сортность, цену, состояние упаковки, правильность маркировки, распаковывать, осматривать внешний вид, зачищать, нарезать, разделять товар;
- соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;
- подготавливать рабочее место: проверять наличие и исправность торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов, заточку инструментов, установка весов;
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;
- получать и подготавливать упаковочный материал;
- заполнять и прикреплять ярлыки цен;
- подсчитывать деньги и сдавать их в установленном порядке;
- убирать нереализованные товары и тару;
- подготавливать товары к инвентаризации

2.2. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы слушатель должен:

иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

должен знать:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда.

должен уметь:

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых,

- плодово-овощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
 - оценивать качество по органолептическим показателям;
 - распознавать дефекты пищевых продуктов;
 - создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
 - рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
 - производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;
 - использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование;

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, направленного на определение готовности слушателей к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе программы.

Слушатели, успешно прошедшие аттестацию по программе получают свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца – продавец продовольственных товаров 2 разряда.

3. Содержание программы

Категория слушателей: лица, не имеющие профессии рабочего/должности служащего.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа.

Форма обучения: очная или очная с применением дистанционных образовательных технологий.

3.1 Учебный план

№ п/п	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, разделов практик	Форма промежуточной аттестации	Всего часов по программе	В том числе	
				лекции	ПЗ
1	2	3	4	5	6
	Раздел 1. Экономический цикл		4	4	-
1.1	Предприятие и предпринимательство в рыночной экономике	-	4	4	-
	Раздел 2. Общепрофессиональный цикл		32	24	8
2.1.	Основы законодательства в торговле	3	4	4	-
2.2	Учет и отчетность, материальная ответственность	3	10	6	4
2.3	Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены	3	8	8	-
2.4	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле	3	10	6	4
	Раздел 3. Профессиональный модуль		104	68	36
3.1.	Организация торговли	ДЗ	20	20	-
3.2.	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	54	32	22
3.3.	Торговая техника и оборудование	ДЗ	30	16	14
	Квалификационный экзамен		4	-	4
	Итого		144	96	48

3.2. Календарно-тематический план

№ п/п	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, разделов практик	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			лекции	ПЗ	
Раздел 1. Экономический цикл		4	4	-	
1.1.	Предприятие и предпринимательство в рыночной экономике	4	4	-	
1.1.1	Предприятие и предпринимательство в рыночной экономике	2	2	-	
1.1.2	Законодательство в сфере предпринимательской деятельности	2	2	-	
Раздел 2. Общепрофессиональный цикл		32	24	8	
2.1.	Основы законодательства в торговле	4	4	-	
2.1.1	Документы, регулирующие отношения в торговле	2	2	-	
2.1.2	Вопросы трудового законодательства	1	1	-	
2.1.3	Промежуточный контроль	1	-	-	зачет
2.2	Учет и отчетность, материальная ответственность	10	6	4	
2.2.1	Материальная ответственность в торговле	2	2	-	
2.2.2	Учет движения товаров и тары в торговле	4	2	2	
2.2.3	Инвентаризация товарно-материальных ценностей	4	2	2	
2.3	Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены	8	8	-	
2.3.1	Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены	2	2	-	
2.3.2	Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов	2	2	-	
2.3.3	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	2	2	-	
2.3.4	Промежуточный контроль	2			зачет
2.4	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле	10	6	4	
2.4.1	Психика человека, психологическая характеристика личности. Психология общения, психология отношений в трудовом коллективе	1	1	-	
2.4.2	Профессиональная этика работника торговли	4	2	2	
2.4.3	Взаимодействие продавца и клиента, основные закономерности и факторы	4	2	2	
2.4.5	Промежуточный контроль	1			зачет
Раздел 3. Профессиональный модуль		104	68	36	
3.1.	Организация торговли	20	20	-	
3.1.1	Розничная торговая сеть. Товароснабжение	2	2	-	
3.1.2	Правила работы розничных торговых предприятий	2	2	-	

3.1.3	Прием, хранение и подготовка товаров к продаже. Продажа товаров	4	4	-	
3.1.4	Сертификация товаров	2	2	-	
3.1.5	Виды покупательского спроса. Торговая реклама	4	4	-	
3.1.6	Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров	1	1	-	
3.1.7	Охрана труда, электробезопасность, противопожарные мероприятия	1	1	-	
3.1.8	Розничная торговая сеть. Товароснабжение	2	2	-	
3.1.9	Промежуточный контроль	2			диф.зачет
3.2.	<i>Основы товароведения продовольственных товаров</i>	54	32	22	
3.2.1	Теоретические основы товароведения	4	4	-	
3.2.2	Зерно и продукты его переработки	4	2	2	
3.2.3	Сахар, крахмал, мед и кондитерские изделия	8	4	4	
3.2.4	Вкусовые товары	4	2	2	
3.2.5	Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары	8	4	4	
3.2.6	Молоко и молочные товары	6	4	4	
3.2.7	Яйца и яичные товары. Пищевые жиры	4	2	2	
3.2.8	Пищевые концентраты	4	2	-	
3.2.9	Плоды, овощи, грибы, продукты их переработки	6	4	2	
3.2.10	Полуфабрикаты, кулинарные изделия	4	2	2	
3.2.11	Промежуточный контроль	2			диф.зачет
3.3.	<i>Торговая техника и оборудование</i>	30	16	14	
3.3.1	Оборудование и инвентарь	4	2	2	
3.3.2	Весомизмерительное оборудование	4	2	2	
3.3.3	Машины для измельчения и нарезки продуктов	4	2	2	
3.3.4	Фасовочно – упаковочное оборудование	2	2		
3.3.5	Контрольно кассовые машины	10	2	8	
3.3.6	Холодильное оборудование	2	2		
3.3.7	Подъемно – транспортное оборудование	2	2		
3.3.8	Промежуточный контроль	2			диф.зачет
	Квалификационный экзамен	4	-	4	
	Итого	144	96	48	

3.3 Учебная программа

Раздел 1. Экономический цикл

1.1. Предприятие и предпринимательство в рыночной экономике

1.1.1 Предприятие и предпринимательство в рыночной экономике

Понятие и функции предпринимательства. Классификация предпринимательства по формам собственности, по охвату территории, по распространению на различных территориях, по составу учредителей, по численности персонала и объему оборота, по темпам роста и уровню прибыльности, по степени использования инноваций. Виды предпринимательства. Осуществление предпринимательской функции при ведении бизнеса в современной России.

1.1.2 Законодательство в сфере предпринимательской деятельности

Законодательство о предпринимательстве как единая система актов. Право на занятие предпринимательской деятельностью как конституционное право гражданина. Юридические

основания возникновения этого права. Регистрация и лицензирование предпринимательской деятельности. Способы осуществления этого права. Прекращение предпринимательской деятельности.

Права предпринимателя и их правовое закрепление. Реализация права на предпринимательскую деятельность. Обязанности предпринимателя и их правовое закрепление. Исполнение обязанностей. Ответственность предпринимателя за ненадлежащее осуществление своих прав и исполнение обязанностей. Государственные гарантии предпринимательской деятельности: понятие гарантий, их виды, способы реализации гарантий. Социальная защищенность предпринимателя.

Раздел 2. Общепрофессиональный цикл

2.1. Основы законодательства в торговле

2.1.1 Документы, регулирующие отношения в торговле

Законодательные акты, регулирующие отношения в торговле. Нормативные документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству. Материальная ответственность работников торговых предприятий. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Ответственность изготовителя, исполнителя, продавца. Государственная и общественная защита прав потребителей. Органы контроля.

2.1.2 Вопросы трудового законодательства

Трудовой кодекс: порядок приема на работу, трудовой договор, общие основания прекращения трудовых отношений; правовое регулирование дисциплины труда. Основание прекращения трудового договора по инициативе работника, работодателя. Дисциплинарная ответственность.

2.2. Учет и отчетность, материальная ответственность

2.2.1 Материальная ответственность в торговле

Организация материальной ответственности в торговле. Виды материальной ответственности. Виды материальной ответственности за причиненный ущерб. Разновидности полной материальной ответственности.

2.2.2 Учет движения товаров и тары в торговле

Общая характеристика учета и требования, предъявляемые к нему. Виды учета и применяемые учетные измерения. Основы ценообразования и контроль за соблюдением розничных цен. Документальное оформление товарных операций. Понятие о первичных документах по товарным операциям, их назначение, реквизиты, правила их составления, требования, предъявляемые к их оформлению, правила исправления ошибочных записей; документооборот. Порядок документального оформления приемки товаров и порядок их оприходования в магазине. Документальное оформление продаж товаров; внутреннего перемещения товаров и отпуска их в мелкорозничную сеть. Документальное оформление товарных потерь от боя. Документальное оформление приемки и возврата тары. Отчетность материально ответственных лиц в розничном предприятии.

Практическое занятие Оформление товарно-сопроводительных документов.

2.2.3 Инвентаризация товарно-материальных ценностей

Цель и задачи инвентаризации. Причины проведения инвентаризации. Классификация инвентаризаций: по назначению и характеру, по полноте охвата, по методу проведения. Сроки проведения инвентаризаций. Порядок проведения инвентаризации. Порядок подготовки товарно-материальных ценностей к проведению инвентаризации. Порядок ведения инвентаризационной описи-акта материально-ответственными лицами и членами инвентаризационной комиссии. Порядок выявления предварительных и окончательных результатов инвентаризаций. Исправление ошибок в инвентаризационной описи-акте.

Практическое занятие Оформление инвентаризационной описи

2.3. Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены

2.3.1 Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены

Понятие микроорганизмах. Роль микроорганизмов в природе, жизни и хозяйственной деятельности человека. Микрофлора воздуха, воды, почвы, тела человека. Продовольственные товары, как питательная среда для микроорганизмов. Микрофлора продовольственных товаров. Санитарные требования к устройству предприятий торговли. Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров. Санитарные требования к хранению различных видов товаров. Понятия об основах эпидемиологии. Значение личной гигиены для предупреждения заболеваний самого работника изагрязнения товаров. Личная медицинская книжка.

2.3.2 Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов

Пищевые инфекционные заболевания. Микроорганизмы, вызывающие заболевания человека.

Острые кишечные инфекции. Меры предупреждения острых кишечных инфекций. Профилактика пищевых отравлений

2.3.3 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Федеральный Закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный Закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Ответственность за нарушения требований к качеству и безопасности продовольственного сырья пищевых продуктов.

2.4. Основы психологии, профессиональной этики эстетики в торговле

2.4.1 Психика человека, психологическая характеристика личности. Психология общения, психология отношений в трудовом коллективе

Понятие о психологии. Психология торговли как специальный раздел психологии. Задачи психологии торговли. Чувства и эмоции. Внешнее выражение эмоций. Краткая характеристика эмоциональных состояний, настроение. Стресс, его влияние на организм человека.

Общение и его роль в жизни и деятельности человека. Функции, виды и средства общения. Восприятие человека человеком в процессе общения.

2.4.2 Профессиональная этика работника торговли.

Понятие об этике. Моральные качества работника торговли. Принципы профессиональной этики работника сферы обслуживания. Понятие об этикете. Отличие этикета от этики. Служебный этикет продавца. Речевой тренинг. Отражение профессионального этикета работника торговли.

Понятие об эстетике. Категории эстетики. Эстетические вкус и восприятие. Эстетика техническая, быта, трудового процесса. Эстетические требования к товару и услугам розничной торговли. Эстетические требования к внешнему виду и рабочему месту продавца.

Практическое занятие Формирование профессиональной этики работника торговли.

2.4.3 Взаимодействие продавца и клиента, основные закономерности и факторы

Стереотипы в восприятии покупателей. Типы покупателей. Социальные роли, обусловленные деятельностью в сфере обслуживания. Психологический контакт – основа общения в торговле. Психологические перегрузки и барьеры общения, их предупреждение. Учет психологического восприятия дизайна упаковки и оформление торгового зала. Конфликтная ситуация и конфликтное поведение, их виды. Способы профилактики конфликтов. Анализ конфликтных ситуаций. Психологические особенности трудовой деятельности в сфере торговли. Снижение профессионального утомления в торговле. Профилактика усталости. Повышение работоспособности. Психологический тип покупателей. Зависимость психологии покупателей от пола, возраста, профессии. Воздействие на покупателей в процессе обслуживания.

Практическое занятие Формирование навыков взаимодействия продавца и клиента.

Раздел 3. Профессиональный модуль

3.1. Организация торговли

3.1.1 Розничная торговая сеть. Товароснабжение

Торговля: термины и определение. Виды. Роль торговли в обществе. Услуги розничной торговли: основные и дополнительные.

Розничная торговля: понятия и виды. Классификация предприятий розничной торговли на виды в зависимости от ассортимента реализуемых товаров (универсальные, специализированные и неспециализированные); типы в зависимости от размера торговой площади и применяемых форм торгового обслуживания (универсальные магазины - Гипермаркет, Универмаг, Магазин - склад и т.п.; специализированные продовольственные магазины - Рыба, Мясо, Колбасы и т.п.; специализированные непродовольственные магазины - Мебель, Обувь, Хозяйственные товары и т.п.).

3.1.2 Правила работы розничных торговых предприятий

Термины и определения. Основные признаки, характеризующие тип предприятия. Общие требования к предприятиям розничной торговли. Информация о продавце. Право покупателей на информацию. Основные правила работы магазина. Режим работы. Контрольный, санитарный журналы. Ассортиментный перечень. Требования к оформлению ценников. Лицензии на право торговли акцизными товарами. Контроль за соблюдением правил торговли.

3.1.3 Прием, хранение и подготовка товаров к продаже. Продажа товаров

Транзитная и складская формы товароснабжения. Централизованный и децентрализованный завоз товаров. Ответственность продавца за качество реализуемых товаров. Сертификат соответствия. Информация о сертификации. Ветеринарное свидетельство. Качественное удостоверение. Акцизная марка, специальная марка, марка безопасности на алкогольную продукцию.

Прием товаров по количеству и качеству, хранение товаров в магазине, сроки реализации. Подготовка товаров к продаже. Товарные потери. Размещение товаров в магазине. Заявки на завоз товаров в магазин. Выкладка товаров на торговом оборудовании. Правила продажи отдельных групп товаров. Особенности технологии продажи продовольственных товаров. Подготовка рабочего места продавца.

3.1.4 Сертификация товаров

Понятие о соответствии: декларация соответствия, аттестация, сертификация соответствия, цели, задачи, принципы и формы. Участники сертификации. Сертификат соответствия, правила его оформления. Способы подтверждения соответствия товаров и услуг. Знаки соответствия продукции, подлежащей обязательной сертификации. Правила заполнения сертификатов. Сертификация импортных товаров.

3.1.5 Виды покупательского спроса. Торговая реклама

Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле. Понятие торгового маркетинга и его отличие от обычной производственной деятельности. Содержание и цели маркетинговой деятельности розничного торгового предприятия. Маркетинговое понятие товара, торговая и маркетинговая классификация товаров. Критерии конкурентоспособности товаров. Жизненный цикл товара. Взаимосвязь жизненного цикла товара и маркетинговой деятельности торгового предприятия. Составные части престижности товара: новизна, современность (мода), известность торговой марки и отношение торговли к ним. Упаковка и дизайн товаров, их задачи и функции, их значение для создания потребительских предпочтений. Методы изучения покупательского спроса в розничной торговле. Реклама: понятие, виды, назначение, требования, правовая база. Роль маркетинга в процессе продвижения товаров.

3.1.6 Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров

Персонал: понятие, виды, требования к обслуживающему персоналу. Документы, регламентирующие эти требования. Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров. Поведение продавца при обслуживании покупателей. Требования, предъявляемые к продавцам продовольственных товаров. Ответственность продавцов.

3.1.7 Охрана труда, электробезопасность, противопожарные мероприятия

Основные положения законодательства по охране труда. Охрана труда женщин и подростков. Льготы по профессиям. Службы государственного надзора за безопасностью труда, за безопасной эксплуатацией оборудования, установок и сооружений. Безопасность труда. Виды инструктажей; порядок проведения. Ответственность за выполнение инструкций по безопасности труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Классификация травматизма. Порядок расследования несчастных случаев, связанных с производством. Электробезопасность. Первая помощь пострадавшим от электрического тока. Пожарная безопасность: понятие. Основные системы пожарной защиты. Правила поведения при пожаре. Первая помощь пострадавшим при пожаре. Охрана окружающей среды. Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей.

3.2. Основы товароведения продовольственных товаров

3.2.1 Теоретические основы товароведения

Продовольственные товары и пищевые продукты: понятия. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Краткая характеристика химического состава продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров: понятия, свойства, показатели. Качество продовольственных товаров: понятие, свойства, показатели, оценка качества, градации. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. Органолептические методы определения показателей качества продовольственных товаров, их преимущества и недостатки. Классификация дефектов продовольственных товаров. Стандартизация продовольственных товаров: понятие, цель, задачи и значение в повышении качества продукции. Нормативные документы: понятие, виды. Категории и виды стандартов. Контроль качества продукции. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов и средствами измерений. Классификация продовольственных товаров на группы. Хранение продовольственных товаров. Условия хранения: режим и размещение. Оптимальный режим хранения товаров (температура, влажность, газовый состав воздуха, освещение, воздухообмен, соседство), правила размещения. Потери товаров: виды. Естественная убыль товаров, причины ее возникновения, порядок списания. Пути снижения естественной убыли.

3.2.2 Зерно и продукты его переработки

Классификация зерномучных товаров. Крупы. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента круп, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка круп. Хранение круп в магазине. Мука. Пищевая ценность, факторы,

формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента мук. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка муки. Хранение муки в магазине. Дрожжи. Виды, требования к качеству, хранение в магазине. Макароны изделия. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество* классификация и характеристика ассортимента макаронных изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка макаронных изделий. Хранение макаронных изделий в магазине. Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента хлеба и булочных изделий, требования к качеству, дефекты и болезни. Условия и сроки реализации хлеба и булочных изделий в магазине. Классификация и характеристика ассортимента бараночных и сухарных изделий.

Практическое занятие Изучение показателей качества одной из подгрупп зерномучных товаров по стандарту.

3.2.3 Сахар, крахмал, мед и кондитерские изделия

Кондитерские товары: понятие, назначение, общая классификация. Сахар. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение сахара в магазине. Крахмал. Виды, факторы, формирующие качество, использование. Упаковка и маркировка. Хранение крахмала в магазине.

Мед. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка меда. Хранение меда в магазине. Кондитерские изделия: фруктово-ягодные, карамель, шоколад и какао-порошок, конфеты, мучные изделия, халва, восточные сладости, кондитерские изделия специального назначения. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение кондитерских изделий в магазине.

Практическое занятие Изучение показателей качества различных подгрупп кондитерских изделий по стандартам (выявление признаков идентификации, назначения, эстетических свойств и безопасности)

3.2.4 Вкусовые товары

Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация. Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки. Классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Розлив, укупорка, маркировка, хранение напитков в магазине. Чай, кофе и их заменители. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, сорта, требования к качеству. Упаковка, маркировка. Хранение в магазине. Пряности, приправы. Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Табачные изделия: понятия, физиологическая ценность, классификация и ассортимент, оценка качества, требования к маркировке, упаковка, хранение.

Практическое занятие Изучение показателей качества вкусовых товаров

3.2.5 Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары

Мясные товары: понятие, общая классификация. Мясо. Пищевая ценность, классификация мяса по виду, полу и возрасту животных, характеристика различных видов мяса. Классификация мяса по термическому состоянию, упитанности. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу. Требования к качеству мяса, дефекты. Сортной разруб мясных туш. Краткая характеристика фасованного мяса, мясных замороженных блоков. Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты. Транспортирование мяса и субпродуктов, хранение в магазине. Мясо птицы, кроликов, дичи. Классификация мяса птицы по возрасту, виду, термическому состоянию, разделке, упитанности; требования к качеству дефекты тушек птицы. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Колбасные изделия. Классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Ветчинные изделия. Классификация по виду мяса, способу термической обработки, пищевой ценности, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Мясные консервы. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка. Маркировка, хранение в магазине.

Рыбные товары: понятие, общая классификация. Рыба. Пищевая ценность, характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб. Живая рыба. Виды рыб, реализуемых в живом виде. Способы транспортирования, условия реализации, требования к качеству, болезни и повреждения живой рыбы. Охлажденная рыба. Сущность и способы охлаждения, ассортимента-требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Мороженая рыба. Сущность и способы замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Соленые, вяленые, копченые рыбные товары. Классификация,

характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Характеристика балычных изделий. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Икра рыб, характеристика видов икры, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность. Классификация, характеристика видов, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Практическое занятие Изучение сортовой разделки туш говядины, свинины, баранины на сорта

Практическое занятие Изучение правил отбора проб из товарной партии консервов. Расшифровка маркировки на банке рыбных консервов и проверка соответствия маркировки на этикетке и донышке банки

3.2.6 Молоко и молочные товары

Молочные товары: понятие, общая классификация. Молоко, сливки. Пищевая ценность молока, виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, пороки. Упаковка, маркировка, реализация в магазине. Мороженое. Пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Молочные консервы. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Масло коровье. Пищевая ценность, хранение в магазине, факторы, формирующие качество, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка. Сыры. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, требования к качеству, сорта, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Практическое занятие: Изучение показателей качества молочных товаров

3.2.7 Яйца и яичные товары. Пищевые жиры

Общая классификация. Пищевая ценность, виды, категории, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Пищевые жиры: понятие, общая классификация. Растительные масла. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Животные топленые жиры. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценности, факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Практическое занятие Изучение принципов деления яйца на виды и категории яйца (по массе, высоте воздушной камеры, состоянию желтка и белка, а также по маркировке). Определение дефекта яйца

3.2.8 Пищевые концентраты

Пищевые концентраты: понятие, общая классификация. Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты; упаковка, маркировка, хранение в магазине.

3.2.9 Фрукты, овощи, грибы, продукты их переработки

Фруктоовощные товары: понятие, значение, общая классификация. Свежие овощи (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные; тыквенные, томатные, зерно и бобовые овощи). Пищевая ценность, классификация, характеристика основных хозяйственно ботанических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения. Свежие плоды: семечковые, косточковые, ягоды, субтропические, тропические, орехоплодные. Пищевая ценность, классификация, характеристика основных pomологических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения. Упаковка, маркировка, хранение в магазине плодов и овощей. Переработанные плоды и овощи: квашеные, соленые, моченые, маринованные, сушеные, быстрозамороженные плоды и овощи, овощные и плодово-ягодные консервы и др. Факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Свежие и переработанные грибы. Пищевая ценность, классификация, основные виды, признаки доброкачественности, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Практическое занятие Приемка овощей по качеству

3.2.10 Полуфабрикаты, кулинарные изделия

Классификация полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий, вырабатываемых предприятиями общественного питания и промышленности. Полуфабрикаты из мяса, птицы (порционные, мелкокусковые мякотные и костные, изделия из котлетной массы и др.); из крупы, овощей и картофеля (котлеты, биточки, голубцы, овощи фаршированные, маринад овощной, свекла

маринованная, наборы для щей, борщей и др.); из муки (блинчики, вареники с различными фаршами, лапша домашняя, блинная лента, тесто и др.). Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка, маркировка. Кулинарные изделия из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы (отварные, жареные, шпигованные, фаршированные, заливные и др.); сладкие блюда, десерты (желе, массы и др.), восточные сладости. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка и маркировка.

Практическое занятие Анализ качества полуфабрикатов

3.3. Торговая техника и оборудование

3.3.1 Оборудование и инвентарь

Оборудование и инвентарь. Организация материально-технического снабжения торговых предприятий. Нормы технического оснащения. Виды торгового оборудования и инвентаря, характеристика, назначение и требования, предъявляемые к торговому оборудованию. Ответственность торговых работников за правильное использование торгового оборудования. Торговые автоматы, их классификация, назначение и применение.

Практическое занятие Составление схем размещения мебели в торговых залах склада магазина

3.3.2 Весоизмерительное оборудование

Весоизмерительное оборудование. Классификация торговых весов. Весы настольные циферблатные, циферблатные лотковые, весы и весовые комплексы электронные, весы товарные шкальные, товарные циферблатные. Понятие об устройстве, чувствительности, установке, «проверке на точность и правилах безопасной эксплуатации». Правила взвешивания на весах различных типов. Понятие об органах государственного и ведомственного надзора за весоизмерительным оборудованием, их функциях. Поверка и клеймение весов и гирь, способы подтверждения соответствия при поверке. Свидетельство о поверке. Ответственность работников за состояние весоизмерительных приборов.

Практическое занятие Отработка умений эксплуатации весов: электронных настольных, платформенных (товарных)

3.3.3 Машины для измельчения и нарезки продуктов

Машины для измельчения кофе. Их назначение. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации. Машины для нарезания продуктов: для нарезания гастрономических продуктов, монолитов масла, замороженных продуктов. Их назначение. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

3.3.4 Фасовочно – упаковочное оборудование

Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Понятие о цели и процессе упаковки. Оборудование для упаковки товаров: машины для упаковки овощей и фруктов в хлопчатобумажную и полимерную сетку. Автоматы для фасовки и упаковки товаров. Оборудование для укладки фасованных товаров в тару-оборудование. Механизированные и автоматизированные поточные линии для фасовки и упаковки продовольственных товаров. Понятие об устройстве, принципе действия и правилах безопасной эксплуатации.

3.3.5 Контрольно-кассовые машины

Виды и типы контрольно-кассовых машин (ККМ), применяемых в торговле. Назначение и устройство контрольно-кассовых машин. Электромеханические контрольно-кассовые машины, особенности их устройства. Автоматические кассы, особенности их устройства. Электронные контрольно-кассовые машины, особенности их устройства; преимущества электронных контрольно-кассовых машин. Правила безопасной эксплуатации контрольно-кассовых машин. Кассовый чек и его реквизиты. Назначение контрольной ленты. Паспортизация ККМ. Прогрессивные модели ККМ. Перечень разрешенных ККМ. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», его основные положения.

Практическое занятие Изучение устройства контрольно-кассовой машины. Отработка приемов работы на POS-терминале

Практическое занятие Проверка исправности кассового аппарата, устранение мелких неисправностей. Работа на кассовом аппарате

3.3.6 Холодильное оборудование

Понятие о целях и способах охлаждения продуктов. Классификация торгового холодильного оборудования. Камеры холодильные разборные, шкафы холодильные, прилавки холодильные, камеры-витрины холодильные. Назначение торгового холодильного оборудования. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

3.3.7 Подъемно-транспортное оборудование

Классификация подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные машины (лифты,

подъемники, тали и др.). Транспортирующие машины и механизмы (конвейеры, тележки и др.). Погрузочно-доставочные и штабелирующие машины (электропогрузчики, электроштабелеры, подъемные столы, уравнильные площадки и др.). Комплексы подъемно-транспортного оборудования. Их назначение, понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

4.1. Материально-технические условия реализации программы

Реализация программы предполагает наличие оборудованного учебного кабинета:

Мультимедийный проектор;

Персональный компьютер;

Пособия: плакаты; наглядные пособия;

Весы настольные;

Весы электронные; ККМ

Samsyng 4615;

ККМ Sharp 250;

ККМ АМС-100 Ф;

ККМ АМС-100К учебная;

ККМ Меркурий 112 Ф;

ККМ Меркурий 130;

ККМ ЧПМ WAB без денежного ящика;

ККМ Элвес-Микро-К (штрих М);

ККМ «Ока-102» учебная;

ККМ Элвес ФР-К (Pos-терминал);

ККМ Элвес Микро Ф;

Детектор определения подлинности купюр;

Счетчик банкнот.

4.2. Учебно-методическое обеспечение программы

- учебные пособия, изданных по отдельным разделам программы;
- профильная литература;
- отраслевые и другие нормативные документы;
- электронные ресурсы и т.д.

4.3. Кадровые условия реализации программы

Количество педагогических работников (физических лиц), привлеченных для реализации программы 2 чел.

5. Оценка качества освоения программы

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов или дифференцированных зачетов. Зачет проводится в форме собеседования. Допускается проведение компьютерного тестирования, выполнение контрольной работы и защита докладов. Уровень подготовки слушателей фиксируется в журнале учета занятий словами «зачет». Дифференцированный зачет проводится в письменной форме. Допускается проведение компьютерного тестирования. Уровень подготовки слушателей оценивается в баллах «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и фиксируется в журнале учета занятий.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. К итоговой аттестации допускаются обучающиеся успешно выполнившие все элементы учебного плана.