

УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР ГАПОУ СО «РМТ»
/Моисеев В.С./
«20» 09 20 20 Г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ
ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Квалификация (профессия) продавец продовольственных товаров
Категория слушателей: лица, с любым уровнем образования
Уровень квалификации: продавец продовольственных товаров 3-го разряда
Объем: 240 часов
Срок: 1,5 месяца
Форма обучения: очная
Организация обучения: одновременно (непрерывно)

Ревда, 2020

Разработчик: Ганицева Светлана Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории, мастер производственного обучения

Организация: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Ревдинский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании
Методического совета
ГАПОУ СО «РМТ»
Протокол № 1 от «31»августа 2020 г.

Утверждена и введена в действие
приказом по ГАПОУ СО «РМТ»
от 07.09.2020 г. № 109-од

Оглавление

1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения	4
1.2. Общая характеристика программы	4
1.3. Требования к поступающим	4
2. Учебный план	4
3. Календарный учебный график	8
4. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла	9
4.1. Экономика отрасли и предпринимательства	10
4.2. Деловая культура и психология общения	11
4.3. Введение в товароведение	11
4.4. Охрана труда, санитария и гигиена	12
4.5. Оборудование торговых предприятий	15
5. Рабочая программа учебного модуля	16
5.1. Модуль 1. «Продажа продовольственных товаров»	18
5.1.1. Цели реализации модуля	21
5.1.2. Требования к результатам освоения модуля	21
5.1.3. Программа модуля	21
5.1.4. Материально-техническое обеспечение	21
5.1.5. Кадровое обеспечение	24
5.1.6. Организация образовательного процесса	44
5.1.7. Информационное обеспечение обучения	44
5.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля	44
6. Контроль и оценка результатов освоения программы с приложением фонда оценочных средств.	46

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной программы профессионального обучения

Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- 1) Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2) Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 года N 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- 3) Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС);
- 4) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 723 (с изменениями).

1.2. Общая характеристика программы

Программа профессиональной подготовки представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов.

Особенностью программы профессионального обучения является структурирование содержания обучения в организационно-методические блоки — модули. Модуль — целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций), описанных в форме требований профессионального стандарта по профессии, которым должен соответствовать обучающийся по завершении модуля. Модули формируются как структурная

единица учебного плана по профессии и организационно-методическая структурная единица в рамках профессиональной программы.

Образовательная программа разработана на основе квалификационных требований и предназначена для организации профессионального обучения – профессиональной подготовки по профессии Продавец продовольственных товаров.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные профессиональным стандартом, техническими условиями и нормами, установленными на предприятии общественного питания.

Целью реализации программы профессиональной подготовки является формирование профессиональных компетенций, обеспечивающих получение соответствующей квалификации по профессии рабочего Продавец продовольственных товаров.

В результате освоения программы профессиональной подготовки обучающийся должен овладеть следующим видом профессиональной деятельности «Обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров» и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары

ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 7. Изучать спрос покупателей.

В результате освоения программы слушатель должен:

иметь практический опыт в следующем:

Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров

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;

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;

подготавливать рабочее место: проверять наличие и исправность

торговотехнологического оборудования, инвентаря и инструментов, заточка 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;

консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров;

предлагать новые, взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента;

участвовать в получении товаров;

уведомлять администрацию о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости);

оформлять наприлавочные и внутримагазинные витрины и осуществлять контроль за их состоянием;

изучать спрос покупателей.

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 торговотехнологического оборудования;

пути сокращения товарных потерь, затрат труда;

основные виды сырья, идущего на изготовление товаров;

признаки сортности товаров;

методы снижения потерь при хранении и реализации товаров;
принципы оформления наприлавочных и внутримagaзинных витрин;
основных поставщиков и особенности ассортимента и качества их
продукции;

основные принципы устройства торгово-технологического оборудования;
приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с
учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей;

основы коллективных форм организации и оплаты труда;

Закон о защите прав потребителей;

правила охраны труда.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы: 240 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе – 1,5 месяца.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме
квалификационного экзамена, который включает практическую
квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах
квалификационных требований.

1.3. Требования к поступающим

К освоению образовательной программы допускаются лица, с любым
уровнем образования.

Особые условия допуска к работе:

Прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу)
и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных
медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством
Российской Федерации порядке.

2. Учебный план

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)						Распределение учебной нагрузки в часах по месяцам	
	Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, мастером производственного обучения				1	0,5
			Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Практика (стажировка)	Промежуточная аттестация, форма		
1. Учебные дисциплины общепрофессионального цикла	40		30	10			40	
1.1. Экономика отрасли и предпринимательства	8		6	2		зачет	8	
1.2. Деловая культура и психология общения	8		6	2			8	
1.3. Введение в товароведение	8		6	2		зачет	8	
1.4. Охрана труда, санитария и гигиена	8		6	2		зачет	8	
1.5. Оборудование торговых предприятий	8		6	2		зачет	8	
2. Учебные модули	192		92	20	80		120	72
<i>Модуль 1 «Продажа продовольственных товаров»</i>	<i>192</i>		<i>92</i>	<i>20</i>	<i>80</i>		<i>120</i>	<i>72</i>
Теоретический курс «Продажа продовольственных товаров»	112		92	20		зачет с оценкой	112	
Учебная практика «Продажа продовольственных товаров»	40				40	зачет	8	32
Производственная практика «Продажа продовольственных товаров»	40				40	зачет		40
Итоговая аттестация Квалификационный экзамен	8					экзамен		8
Итого по программе:	240						160	80

3. Календарный учебный график

Условные обозначения:

	Аудиторные занятия
	Самостоятельная работа
	Практическое обучение (практика)
	Промежуточная аттестация по модулю
	Итоговая аттестация

Компоненты программы	Всего часов	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя	6 неделя
1.1. Экономика отрасли и предпринимательства	8	2	2	2	2		
1.2. Деловая культура и психология общения	8	2	2	2	2		
1.3. Введение в товароведение	8	8					
1.4. Охрана труда, санитария и гигиена	8			4	4		
1.5. Оборудование торговых предприятий	8	8					
Модуль 1 «Продажа продовольственных товаров»	192						
Теоретический курс «Продажа продовольственных товаров»	112	20	36	32	22		
Учебная практика «Продажа продовольственных товаров»	40				8	32	
Производственная практика «Продажа продовольственных товаров»	40					8	32
Итоговая аттестация Квалификационный экзамен	8						8
Итого в неделю, час	240	40	40	40	40	40	40

4. Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

4.1. Экономика отрасли и предпринимательства

Учебно-тематический план учебной дисциплины

№	Тема	Кол-во часов
1.	Введение в экономику. Основные определения экономики	1
2.	Маркетинг и его элементы	1
3.	Структура рынка. Макроэкономика. Государственный бюджет и налоги.	1
4.	Основные показатели деятельности организации (предприятия)	1
5.	Основы финансовой грамотности (в т.ч. практическая работа)	2
6.	Предпринимательство	1
7.	Итоговое занятие. Зачет.	1
	ИТОГО:	8

Тема 1. Введение в экономику. Основные определения экономики

Понятие экономика. Значение экономики в развитии общества, государства. Экономика, как наука о производительных отношениях и производительных сил. Рынок, товар, деньги, цена. Закон спроса и предложения. Собственность. Приватизация.

Тема 2. Маркетинг и его элементы

Кругооборот ресурсов. Предприятие. Прибыль, рентабельность. Себестоимость. Основы менеджмента.

Тема 3. Структура рынка. Макроэкономика. Государственный бюджет и налоги.

Коммерция и монополия. Товарная биржа. Финансы, банки. Ссудный процент. Акционерное общество. Акции. Рынок ценных бумаг. Проблемы и рычаги государственного регулирования. Кризисы. Инфляция. Налоговая система. Государственный бюджет. Регулирование доходов. Социальные программы.

Тема 4. Основные показатели деятельности организации (предприятия)

Структура предприятия. Особенности экономических отношений между заказчиками, между структурными подразделениями предприятия. Система оплаты труда рабочих в современных условиях.

Тема 5. Основы финансовой грамотности

Основные понятия финансовой грамотности. Личное финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи. Продукты и услуги финансовых организаций. Риски и финансовая безопасность. Кредитование. Страхование.

Практическая работа. Решение практических задач и ситуаций.

Тема 6. Предпринимательство

Виды и формы предпринимательства; сущность, роль и общая характеристика малого бизнеса; критерии отнесения к малым предприятиям; история развития российского предпринимательства; современное состояние малого бизнеса. Правовые основы ведения предпринимательской деятельности индивидуальным предпринимателем; правовые основы деятельности юридического лица. Правовое регулирование образования и деятельности фирм. Регистрация индивидуального предпринимателя: порядок государственной регистрации; реестр индивидуальных предпринимателей (ЕГРИП); процедура прохождения государственной регистрации; документы, необходимые при регистрации.

7. Итоговое занятие (зачет в форме тестирования)

4.1. Деловая культура и психология общения

Учебно-тематический план учебной дисциплины

№	Тема	Кол-во часов
1.	Деловое партнерство как основа деловой коммуникации	1
2.	Коммуникативная сторона деловой культуры	1
3.	Особенности этикета в деловом общении	1
4.	Механизм возникновения конфликта, ее динамика и структура. Типология конфликтов.	1
5.	Поведение личности в конфликте. Технология управления конфликтом.	1

6.	Моделирование техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности (практическая работа)	2
7.	Итоговое занятие. Зачет.	1
	ИТОГО:	8

Тема 1. Деловое партнерство как основа деловой коммуникации

Понятие делового партнерства. Общность интересов как основа делового партнерства. Деловая этика как внутренняя составляющая делового партнерства. Этические нормы взаимоотношений с коллегами, партнерами, клиентами. Современные транскультурные правила делового общения (представление, организация деловой коммуникации, презентация и др.); роль профессиональных этических требований в организации деловой коммуникации.

Тема 2. Коммуникативная сторона деловой культуры.

Коммуникативная сторона общения. Структура речевой коммуникации. Функции речи в общении. Особенности речи в общении. Характеристики разговорной речи. Правила, стратегии и тактики делового общения.

Невербальная коммуникация. Различия между вербальной и невербальной коммуникацией. Функции невербальных сообщений. Основные каналы невербальной коммуникации. Особенности «языка телодвижений» в процессе делового общения. Потребности и мотивы в деловом общении. Потребности в доверительном общении, милосердии и поддержке.

Интерактивная сторона общения и ее особенности. Подходы к пониманию поведения. Источники поведения. Факты, уровни, типы поведения. Своеобразие поведения.

Тема 3. Особенности этикета в деловом общении. Деловой этикет. Этикет и имидж специалиста. Этикет представлений и приветствий. Официально-деловой стиль, сфера его функционирования. Языковые формулы официальных документов. Этикет деловой переписки. Этикет деловых телефонных разговоров. Правила дарения и получения подарков. Поведение в общественных местах. Принципы международного этикета.

Тема 4. Механизм возникновения конфликта, ее динамика и структура.

Типология конфликтов.

Теории механизмов возникновения конфликтов. Формулы конфликта. Понятия: конфликтогены, конфликтная ситуация, инцидент. Динамика конфликта, ее основные формы. Объективные и субъективные факторы в конфликте. Процесс развития конфликта. Стадии конфликта: предконфликтная, инцидент, эскалация, кульминация, завершение. Постконфликтная ситуация, ее характеристика и особенности. Структурные элементы конфликта. Типология конфликтов.

Тема 5. Поведение личности в конфликте. Технология управления конфликтом.

Поведение личности с точки зрения конфликтологии. Основные модели поведения личности в конфликтной ситуации: конструктивная, деструктивная и конформистская. Поведенческие стратегии мужчин и женщин в конфликтных ситуациях. Гендерный аспект речевого поведения в конфликте. Пять основных стратегий человеческого поведения в конфликтной ситуации, их характеристика и анализ тактики поведения. Технологии рационального поведения в конфликте. Приемы и правила управления эмоциями в процессе разрешения конфликта.

Тема 6. Моделирование техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности (практическая работа)

7. Итоговое занятие (зачет в форме тестирования)

4.3. Введение в товароведение

Учебно-тематический план учебной дисциплины

№	Тема	Кол-во часов
1.	Общие вопросы товароведения продовольственных товаров	5
2.	Особенности потребительских свойств. Оценка качества, градации качества продовольственных товаров	2
3.	Итоговое занятие. Зачет.	1
	ИТОГО:	8

Тема 1. Общие вопросы товароведения продовольственных товаров

Общая классификация продовольственных товаров: классификационные признаки, положенные в основу деления; классификационные группировки и объекты. Основные классы, подклассы и группы продовольственных товаров. Факторы, формирующие качество продовольственных товаров.

Тема 2. Особенности потребительских свойств. Оценка качества, градации качества продовольственных товаров.

3. Итоговое занятие (зачет в форме тестирования)

4.4. Охрана труда, санитария и гигиена

Учебно-тематический план учебной дисциплины

№	Тема	Кол-во часов
1.	Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание до врачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки	2
2.	Личная гигиена. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Медицинские обследования, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение	2
3.	Санитарные требования: к устройству и содержанию торговых предприятий, к оборудованию, инструментам, инвентарю, к транспортировке и хранению продовольственных и непродовольственных товаров и обслуживанию покупателей. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора	3
4.	Итоговое занятие. Зачет.	1
	ИТОГО:	8

Тема 1. Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание до врачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки

Основные сведения о гигиене и санитарии труда, основные задачи гигиены.

Рациональная организация трудового процесса, улучшение условий труда на производстве.

Характеристики производственных травм: механические повреждения, капиллярное, венозное, артериальное кровотечения; поражения электрическим током

Причины производственных травм на торговых предприятиях. Меры их предупреждения.

Первая доврачебная помощь при: кровотечениях, механических повреждениях, поражениях электрическим током, ожогах. Искусственная

вентиляция лёгких и непрямой массаж сердца. Курение, употребление алкоголя, наркотических веществ, токсикомания. Профилактика вредных привычек.

Тема 2. Личная гигиена. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Медицинские обследования, их цель и виды

Предохранительные прививки, их значение. Гигиенические правила поведения человека на производстве и в быту. Санитарные требования по содержанию кожи тела и рук. Содержание полости рта.

Санитарный режим поведения работников торговли. Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к спецодежде и её хранению. Санитарный минимум.

Медицинские осмотры и профилактические обследования. Цель, виды и сроки прохождения медицинских осмотров. Предохранительные прививки, их значение. Личная медицинская книжка, допуск к работе.

Тема 3. Санитарные требования: к устройству и содержанию торговых предприятий, к оборудованию, инструментам, инвентарю, к транспортировке и хранению продовольственных и непродовольственных товаров и обслуживанию покупателей. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора

Требование к проектированию и строительству продовольственных магазинов.

Требования к водоснабжению, канализации, вентиляции, освещению и оборудованию магазина. Санитарные требования к содержанию помещения торговых предприятий.

Санитарные требования к транспортировке хранению и продаже пищевых продуктов. Санитарное требование к хранению и складированию различных видов продуктов. Санитарные требования к продаже и отпуску пищевых продуктов покупателям. Санитарные правила на условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Санитарно-законодательные документы предприятий торговли.

Государственная санитарно-эпидемиологическая служба РФ. Центры

Государственного санитарно-эпидемиологического надзора в регионах. Организация предупредительного и текущего санитарно-пищевого надзора. Производственный и общественный контроль за выполнение установленных санитарных правил. Основные документы, определяющие качество пищевых продуктов: ГОСТ, Р, ОСТ, СТП, СТО, ТУ.

4. Итоговое занятие (зачет в форме тестирования)

4.5. Оборудование торговых предприятий

Учебно-тематический план учебной дисциплины

№	Тема	Кол-во часов
1.	Немеханическое оборудование, торговый инвентарь	1
2.	Весоизмерительное оборудование	1
3.	Механическое и тепловое оборудование	1
4.	Контрольно-кассовые машины	1
5.	Холодильное оборудование	1
6.	Торговые автоматы	1
7.	Подъемно-транспортное оборудование	1
8.	Итоговое занятие. Зачет.	1
	ИТОГО:	8

Тема 1. Немеханическое оборудование, торговый инвентарь

Назначение, виды, классификация и требования к немеханическому оборудованию магазинов; оборудование торговых залов продовольственных и непродовольственных магазинов и подсобных помещений, его типы, особенности конструкции

Правила размещения инвентаря и инструментария на рабочем месте продавца и в подсобном помещении.

Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации

немеханического оборудования и торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации.

Тема 2. Весоизмерительное оборудование

Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требования к торговым весам, условия их эксплуатации. Поверка весов и взвешивание товаров. Весы товарные, их типы, назначение, устройство, поверка и взвешивание. Контрольные весы, их назначение. Гири, их виды, правила пользования и уход за ними. Комплекты гирь для весов различных типов. Автоматические и полуавтоматические весы для фасовки различных групп товаров. Меры массы и объема, их типы, правила поверки и пользования. Правила эксплуатации весоизмерительного оборудования. Правила безопасной установки, регулировки весов и взвешивания на них. Паспортизация весоизмерительного оборудования, клеймение.

Тема 3. Механическое и тепловое оборудование

Значение механического и теплового оборудования для торговли. Классификация, назначение, типы. Машины для нарезки продуктов, устройство, правила эксплуатации. Машины для измельчения продуктов, устройство, правила эксплуатации. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования.

Машины для упаковки товаров, их типы, устройство, правила эксплуатации. Линии для фасовки и упаковки товаров, их назначение, характеристика. Тепловое оборудование, применяемое на торговых предприятиях, его назначение, правила эксплуатации. Правила безопасности труда при работе с механическим и тепловым оборудованием.

Тема 4. Контрольно-кассовые машины

Контрольно-кассовые машины, применяемые в торговле, их классификация, маркировка, принципы устройства

Основные узлы электронных контрольно-кассовых машин, их назначение, устройство, действие; электромеханические контрольно-кассовые машины, особенности их устройства.

Электронные контрольно-регистрационные машины, особенности их устройства.

Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин и устранение простейших неисправностей в процессе работы на них; работа на контрольно-кассовых машинах и порядок расчета с покупателями. Паспортизация контрольно-кассовых машин; правила ухода за ними; правила безопасности труда при работе на контрольно-кассовых машинах.

Тема.5 Холодильное оборудование

Холодильное оборудование для торговых предприятий. Источники холода. Машинное охлаждение. Характеристика холодильных агентов, их виды и свойства. Типы холодильных машин, применяемых в торговых предприятиях, их краткая характеристика. Устройство и принцип действия компрессионной холодильной машины. Торговое холодильное оборудование, его классификация. Особенности устройства холодильных камер, шкафов, прилавков, витрин, прилавков-витрин, низкотемпературной секции. Правила эксплуатации холодильных установок и уход за ними. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда при работе с холодильными установками.

Тема 6. Торговые автоматы

Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, их назначение, устройство и принцип действия. Правила эксплуатации торговых автоматов. Безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.

Тема 7. Подъемно-транспортное оборудование

Значение подъемно-транспортного оборудования в торговле, его классификация, основные виды. Средства малой механизации. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика.

Механизация торгово-технологического процесса на торговом предприятии. Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах. Производственный травматизм и меры его предупреждения.

8. Итоговое занятие (зачет в форме тестирования)

3. Программы учебных модулей

3.1. Модуль 1. «Продажа продовольственных товаров»

В результате освоения модуля слушатели освоят необходимые знания и умения для самостоятельного выполнения всех работ по профессии продавец продовольственных товаров, предусмотренные квалификационной характеристикой, техническими условиями и нормами, установленными на предприятии.

Форма обучения – очная. Трудоемкость 240 часов. Модуль включает теоретическую часть и практику: учебную и производственную.

3.1.1. Цели реализации модуля

Освоение слушателями профессиональной деятельности продавца продовольственных товаров 3-го разряда.

3.1.2. Требования к результатам освоения модуля

В результате освоения программы профессиональной подготовки обучающийся должен овладеть следующим видом профессиональной деятельности **«Обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров»** и соответствующими профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары

ПК 2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК 6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.

ПК 7. Изучать спрос покупателей.

В результате освоения программы слушатель должен:

иметь практический опыт в следующем:

Обслуживание покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров

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;

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;

подготавливать рабочее место: проверять наличие и исправность торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов, заточка 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;
консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров;
предлагать новые, взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента;
участвовать в получении товаров;
уведомлять администрацию о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости);
оформлять наприлавочные и внутримагазинные витрины и осуществлять контроль за их состоянием;
изучать спрос покупателей.

знать:

ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены на товары;
признаки доброкачества 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;
основные виды сырья, идущего на изготовление товаров;
признаки сортности товаров;
методы снижения потерь при хранении и реализации товаров;
принципы оформления наприлавочных и внутримагазинных витрин;
основных поставщиков и особенности ассортимента и качества их продукции;
основные принципы устройства торгово-технологического оборудования;
приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей;
основы коллективных форм организации и оплаты труда;
Закон о защите прав потребителей;
правила охраны труда.

4.1.3 Программа модуля «Продажа продовольственных товаров»

Наименование разделов, тем модуля	Содержание обучения по темам, наименование и тематика практических занятий, самостоятельной работы. Вид учебных занятий. Виды выполняемых работ.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Основы розничной торговли		
Тема 1.1. Розничная торговая сеть	Содержание	8
	1. Сущность технологии розничной торговли. Значение торговли на современном этапе. Формы собственности торговли. Органы управления и контроля в торговле.	
	2. Этапы торгово-технологического процесса в магазине	
	3. Виды розничных торговых предприятий, их характеристика.	
	4. Специализация и типизация торговой сети. Типы розничных торговых предприятий.	
	5. Виды торговых зданий и сооружений. Состав помещений магазина и взаимосвязь между ними.	
	6. Устройство и планировка торгового зала. Технологические планировки торгового зала магазина, их формы, характеристика.	
	7. Формирование ассортимента товаров в розничной торговле	
Тема 1.2. Технология снабжения розничного торгового предприятия	Содержание	2
	1. Организация товароснабжения	
	2. Сущность товароснабжения. Формы товароснабжения.	
	3. Формы и методы доставки товаров в магазин. Технология централизованной доставки товаров.	
	4. Тара и тарные операции	
Тема 1.3. Оперативные процессы в магазине	Содержание	2
	1. Технология приемки товаров в магазине	
	2. Технология хранения и подготовки товаров к продаже	
	3. Технология размещения и выкладки товаров в торговом зале магазина	
	4. Технология продажи товаров	
	5. Защита прав потребителей. Правовое регулирование отношения в области	

		защиты прав потребителей. Качество товара (работы, услуги). Права и обязанности изготовителя. Обязанность изготовителя обеспечить возможность ремонта и технического обслуживания товара. Право потребителя на безопасность товара (работы, услуги).	
	6.	Правила работы торговых предприятий.	
	7.	Соблюдение правил охраны труда на предприятиях торговли. Типовые правила эксплуатации оборудования. Нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.	
	8.	Маркетинг и менеджмент в торговле.	
Раздел 2. Розничная торговля продовольственными товарами			
Тема 2.1. Зерно и зерномучные товары	Содержание		8
	1.	Крупы. Классификация групп, подгрупп и видов крупы. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп крупяных товаров. Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение крупяных товаров	
	2.	Мука. Классификация, виды и типы помолов зерна; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп муки; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение муки.	
	3	Хлеб и хлебобулочные изделия Классификация хлебобулочных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп хлебобулочных изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных изделий.	
	4	Макаронные изделия Классификация макаронных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп макаронных изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение макаронных изделий.	
	5	Бараночных изделий Классификация бараночных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп бараночных изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и	

		хранение бараночных изделий.	
	6	Сухари Классификация групп, подгрупп и видов сухарей; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп сухарей; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение сухарей.	
	Практические занятия		
	1.	Идентификация групп крупы, установить градацию качества по органолептическим показателям, распознать дефект круп	1
	2.	Идентификация групп муки, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефект муки	1
	3.	Идентификация групп хлеба и хлебобулочных изделий, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефект хлеба	1
	5.	Идентификация групп макаронных изделий, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефект макаронных изделий	1
Тема 2.2. Пищевые концентраты	Содержание		2
	1.	Пищевые концентраты Классификация групп, подгрупп и видов пищевых концентратов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп пищевых концентратов; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение пищевых концентратов.	
Тема 2.3 Флодоовощные товары			8
Тема 2.3.1. Свежие овощи	Содержание		
	1.	Овощи свежие: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, томатные, десертные, пряные, бобовые и зерновые овощи Классификация групп, подгрупп и видов свежих овощей; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп свежих овощей; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение свежих овощей.	
Тема 2.3.2. Свежие плоды	Содержание		
	2.	Плоды свежие: семечковые, косточковые, тропические, субтропические	

		<p>плоды Классификация групп, подгрупп и видов свежих плодов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп свежих плодов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение свежих плодов.</p>	
	3.	<p>Ягоды: настоящие, ложные, дикорастущие Классификация групп, подгрупп и видов ягод; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп ягод; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение свежих ягод.</p>	
Тема 2.3.3. Орехоплодные	4.	<p>Содержание</p>	
		<p>Орехоплодные: настоящие орехи, костянковые орехи Классификация групп, подгрупп и видов орехоплодных; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп орехоплодных; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение орехоплодных.</p>	
Тема 2.3.4. Грибы	5.	<p>Содержание</p>	
		<p>Грибы: губчатые, пластинчатые, сумчатые. Классификация групп, подгрупп и видов свежих грибов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп свежих грибов; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение свежих грибов.</p>	
Тема 2.3.5. Переработанные овощи и плоды.		<p>Содержание</p>	
		<p>Переработанные плодоовощные товары Классификация групп, подгрупп и видов переработки плодоовощных товаров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанных плодоовощных товаров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение переработанных плодоовощных товаров.</p>	
	7.	<p>Сушеные плоды, овощи грибы. Квашеные и соленые овощи. Соленые грибы. Маринованные плоды, овощи и грибы. Классификация групп, подгрупп и видов переработки плодоовощных товаров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанных плодоовощных товаров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение переработанных плодоовощных товаров.</p>	

	8.	Овощные и плодовые консервы в герметичной таре. Быстрозамороженные. Классификация групп, подгрупп и видов переработки плодоовощных товаров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанных плодоовощных товаров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение переработанных плодоовощных товаров.	
	Практические занятия		
	1	Идентификация плодоовощных товаров (свежих овощей), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты плодоовощных товаров.	2
Тема 2.4. Кондитерские товары			4
Тема 2.4.1. Крахмал и продукты его переработки. Сахар. Мед.	Содержание		
	1.	Крахмал и продукты его переработки. Классификация групп, подгрупп и видов переработки крахмала; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанного крахмала, сахара, меда; Показатели качества, дефекты, градации качества крахмала.	
	2	Сахар. Классификация групп, подгрупп и видов переработки сахара; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанного, сахара; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение переработанного сахара.	
	3.	Мед. Классификация групп, подгрупп и видов переработки меда; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп переработанного меда; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение переработанного меда.	
Тема 2.4.2. Сахаристые кондитерские товары	Содержание		
	4.	Фруктово-ягодные кондитерские изделия Классификация групп, подгрупп и видов фруктово-ягодных кондитерских изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп фруктово-ягодных кондитерских изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение фруктово-ягодных кондитерских изделий.	
	5.	Карамельные изделия. Классификация групп, подгрупп и видов карамельных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп	

		карамельных изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение карамельных изделий.	
	6.	Шоколад и какао-порошок. Классификация групп, подгрупп и видов шоколада и какао-порошка; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп шоколада и какао-порошка; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение шоколада и какао-порошка.	
	7.	Конфеты, ирис, драже. Классификация групп, подгрупп и видов конфет; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп конфет; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение конфет.	
	Практические занятия		
	1.	Идентификация сахаристых кондитерских товаров (шоколада), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты	2
	2.	Идентификация сахаристых кондитерских товаров (конфет), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты	2
Тема 2.4.3. Мучные кондитерские изделия	Содержание		10
	8.	Мучные кондитерские изделия: печенье, крекер, галеты, пряники. Классификация групп, подгрупп и видов печенья, и пряников; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп печенья, и пряников; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение печенья, и пряников.	
	9.	Вафли, пирожные, торты, кексы, рулеты, ромовая баба Классификация групп, подгрупп и видов мучных кондитерских изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мучных кондитерских изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мучных кондитерских изделий.	
	10.	Халва и восточные сладости Классификация групп, подгрупп и видов халвы, и восточных сладостей; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп халвы, и восточных сладостей; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение халвы, и восточных сладостей.	
	11.	Кондитерские изделия специального назначения,	

		Классификация групп, подгрупп и видов кондитерских изделий специального назначения; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп кондитерских изделий специального назначения; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение кондитерских изделий специального назначения;	
	Практические занятия		
	1.	Идентификация мучных кондитерских товаров (печенья), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты.	2
Тема 2.5. Вкусовые товары			6
Тема 2.5.1. Пряности, приправы, чай, кофе	Содержание		
	1.	Пряности. Классификация групп, подгрупп и видов пряностей; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп пряностей; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение пряностей.	
	2.	Приправы. Классификация групп, подгрупп и видов приправ; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп приправ; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение приправ.	
	3.	Чай и чайные напитки; кофе и кофейные напитки Классификация групп, подгрупп и видов чая и кофе; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп чая и кофе; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение чая и кофе.	
	Практические занятия		
	1.	Идентификация вкусовых товаров (чая), установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты вкусовых товаров	2
Тема 2.5.2. Алкогольные напитки	Содержание		
	1.	Спирт, водка, ликеро-водочные изделия, ром, виски Классификация групп, подгрупп и видов алкогольных напитков; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп алкогольных	

		напитков; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение алкогольных напитков	
	2.	Виноградные вина: столовые, крепленые, крепкие, ароматизированные, игристые, шипучие (газированные) вина Классификация групп, подгрупп и видов вина; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп вина; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение вин	
	3.	Плодово – ягодные вина, коньяк. Классификация групп, подгрупп и видов вина; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп вина; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение вин	
	4.	Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Классификация групп, подгрупп и видов слабоалкогольных и безалкогольных напитков; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп слабоалкогольных и безалкогольных напитков; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение слабоалкогольных и безалкогольных напитков	
Тема 2.5.3. Табачные изделия	Содержание		
	8.	Табачные изделия. Классификация групп, подгрупп и видов табачных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп табачных изделий; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковку, маркировку и хранение табачных изделий	

Тема 2.6. Молоко и молочные продукты		8
Тема 2.6.1. Молоко	Содержание	
	1.	Химический состав и пищевая ценность молока Классификация групп, подгрупп и видов молока; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп молок; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение молока.
	2.	Сливки, молочные консервы, мороженое. Классификация групп, подгрупп и видов молочных продуктов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп молочных продуктов; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка молока
	3.	Коровье масло. Классификация групп, подгрупп и видов масла коровьего; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп масла коровьего; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение масла коровьего.
	Практические занятия	
1.	Идентификация молока, молочных консервов установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты молочных консервов	2
Тема 2.6.2. Кисломолочные продукты	Содержание	
	4	Кисломолочные напитки. Сметана. Творог и творожные изделия Классификация групп, подгрупп и видов кисломолочных продуктов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп кисломолочных продуктов; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение кисломолочных продуктов
	5.	Сыры: твердые сычужные сыры. Классификация групп, подгрупп и видов твердых сычужных сыров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп твердых сычужных сыров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение твердых сычужных сыров.
	6.	Сыры: полутвердые сычужные сыры, мягкие сычужные сыры Классификация групп, подгрупп и видов полутвердых и мягких сычужных сыров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп сыров полутвердых и мягких сычужных сыров ;Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение

	Содержание	
	7. Сыры: рассольные сыры, кисломолочные и переработанные (плавленые) сыры. Классификация групп, подгрупп и видов сыров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп сыров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение сыров.	
	Практические занятия	
	1. Идентификация кисломолочных продуктов, установить градации качества по органолептическим показателям, распознать дефекты молочных продуктов	2
Тема 2.7. Яйца и яичные товары	Содержание	
	1. Яичные товары. Классификация групп, подгрупп и видов яиц и яичных товаров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп яиц и яичных товаров; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковку, маркировку и хранение яиц и яичных товаров.	1
Тема 2.8. Пищевые жиры	Содержание	
	1. Растительные масла, твердые растительные масла Классификация групп, подгрупп и видов растительных масел; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп растительных масел; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение растительных масел	
	2. Животные топленые жиры. Классификация групп, подгрупп и видов животных топленых жиров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп животных топленых жиров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение животных топленых жиров.	
	3. Маргарин и маргариновая продукция. Классификация групп, подгрупп и видов маргарина и маргариновой продукции; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп маргарина и маргариновой продукции; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковку, маркировку и хранение маргарина и маргариновой продукции.	
	4. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры Классификация групп, подгрупп и видов кулинарных жиров; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп кулинарных жиров; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение кулинарных жиров.	

	5.	Майонез. Классификация групп, подгрупп и видов майонеза; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп майонеза; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение майонеза.	
Тема 2.9. Мясо и мясные товары			12
Тема 2.9.1. Виды мяса		Содержание	
	1.	Виды убойного скота. Классификация групп, подгрупп и видов мяса; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса	
	2.	Морфология и химический состав мяса. Классификация групп, подгрупп и видов мяса; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса	
	3.	Классификация и маркировка мяса. Классификация групп, подгрупп и видов мяса; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса	
	4.	Оценка качества мяса. Классификация групп, подгрупп и видов мяса; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса	
	5.	Разделка туш для розничной торговли. Классификация групп, подгрупп и видов мяса; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса	
	6.	Субпродукты. Классификация групп, подгрупп и видов субпродуктов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп субпродуктов; Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение субпродуктов.	
	7.	Мясо домашней птицы и дичи; мясо кроликов Классификация групп, подгрупп и видов мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов;	

		Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов.	
	8.	Хранение мяса, субпродуктов, мяса птицы и кролика	
		Классификация групп, подгрупп и видов мяса, субпродуктов, мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мяса, субпродуктов, мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мяса, субпродуктов, мяса домашней птицы и дичи, мяса кроликов	
	9.	Мясные полуфабрикаты; мясные кулинарные изделия Классификация групп, подгрупп и видов мясных полуфабрикатов и мясных кулинарных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мясных полуфабрикатов и мясных кулинарных изделий; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мясных полуфабрикатов и мясных кулинарных изделий	
Тема 2.9.2. Мясные товары	Содержание		
	10.	Колбасные изделия. Производство колбасных изделий Классификация групп, подгрупп и видов колбасных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп колбасных изделий; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение колбасных изделий	
	11.	Копченые продукты из свинины, говядины и баранины Классификация групп, подгрупп и видов мясных копченостей; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мясных копченостей; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение мясных копченостей.	
	12.	Мясные консервы. Классификация групп, подгрупп и видов мясных консервов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп мясных консервов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение консервов.	
	Практические занятия		
1	Идентификация колбасных изделий, установить градации качества по		2

	органолептическим показателям, распознать дефекты колбасных изделий.	
Тема 2.10. Рыба и рыбные товары		8
Тема 2.10.1. Виды промысловых рыб	Содержание	
	1. Анатомическое и морфологическое строение рыбы Классификация групп, подгрупп и видов строения рыб; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп строения рыб; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение строения рыб	
	2. Классификация и характеристика основных промысловых рыб Классификация групп, подгрупп и видов основных промысловых рыб; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп основных промысловых рыб; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение основных промысловых рыб.	
	3. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Классификация групп, подгрупп и видов основных промысловых рыб; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп основных промысловых рыб; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение основных промысловых рыб.	
	4. Живая товарная рыба; разделка рыбы Классификация групп, подгрупп и видов живой рыбы; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп живой рыбы; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение живой рыбы	
	5. Охлажденная рыба; мороженая рыба. Классификация групп, подгрупп и видов охлажденной и мороженой рыбы; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп охлажденной и мороженой рыбы; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение охлажденной и мороженой рыбы	
	6. Копченые рыбные товары; балычные изделия. Классификация групп, подгрупп и видов копченых рыбных товаров и балычных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп копченых рыбных товаров и балычных изделий; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества,	

		упаковка, маркировка и хранение копченых рыбных товаров и балычных изделий.	
	7.	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация групп, подгрупп и видов рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий	
	8.	Рыбные консервы и пресервы. Классификация групп, подгрупп и видов рыбных консервов и пресервов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп рыбных консервов и пресервов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковку, маркировку и хранение рыбных консервов и пресервов	
Тема 2.10.2. Икра	Содержание		
	9.	Икорные товары. Классификация групп, подгрупп и видов икры; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп икры; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковку, маркировку и хранение икры.	
Тема 2.10.3. Товары из нерыбных морепродуктов	Содержание		
	10.	Морепродукты. Классификация групп, подгрупп и видов морепродуктов; Ассортимент и товароведные характеристики основных групп морепродуктов; Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковку, маркировку и хранение морепродуктов.	
Раздел 3. Торговое оборудование			9
Тема 3.1. Весоизмерительное оборудование	Содержание		
	1.	Классификация, назначение, отдельных видов торгового оборудования; Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; Устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; Типовые правила эксплуатации оборудования; Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.	
Тема 3.2. Торговая мебель	Содержание		
	1.	Классификация, назначение, отдельных видов торгового оборудования; Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; Устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; Типовые правила эксплуатации оборудования; Нормативно-технологическую	

		документацию по техническому обслуживанию оборудования.	
Тема 3.3. Торговый инвентарь	Содержание		
	1.	Классификация, назначение, отдельных видов торгового оборудования; Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; Устройство и принципы работы оборудования;	
Тема 3.4. Холодильное оборудование	Содержание		
	1.	Классификация, назначение, отдельных видов торгового оборудования; Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; Устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; Типовые правила эксплуатации оборудования; Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.	
Тема 3.5. Торговые автоматы	Содержание		
	1.	Классификация, назначение, отдельных видов торгового оборудования; Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; Устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; Типовые правила эксплуатации оборудования; Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.	
Тема 3.6. Оборудование защиты	Содержание		
	1.	Классификация, назначение, отдельных видов торгового оборудования; Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; Устройство и принципы работы оборудования;	
Тема 3.7. Фасовка, упаковка и маркировка	Содержание		
	1.	Классификация, назначение, отдельных видов торгового оборудования; Устройство и принципы работы оборудования; Типовые правила эксплуатации оборудования;	
Тема 3.8. Подъемно-транспортное оборудование	Содержание		
	1.	Классификация, назначение, отдельных видов торгового оборудования; Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; Устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; Типовые правила эксплуатации оборудования; Нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования.	

Тема 3.9. Технологическое оборудование	Содержание		
	1.	Классификация, назначение, отдельных видов торгового оборудования; Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; Устройство и принципы работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; Типовые правила.	
Раздел 4. Эксплуатация контрольно-кассовой техники			4
	Содержание		2
Тема 4.1 Соблюдение правил эксплуатации ККТ и выполнение расчетных операций с покупателями	1.	Устройство контрольно-кассовой техники (ККТ)	
	2.	Эксплуатация ККТ и выполнение расчетных операций с покупателями.	
	3.	Практическая работа. Выполнение расчетных операций с покупателями с использованием ККТ	2
Итоговое занятие (зачет с оценкой)			2
Учебная практика Виды работ Продажа продовольственных товаров с соблюдением правил продажи, санитарных норм и правил, закона «О защите прав потребителей», условий, сроков хранения и реализации товаров. Обслуживание покупателей с использованием психологических и коммуникативных способностей (предотвращение конфликтных ситуаций, проявление сдержанности, демонстрация доброжелательного отношения к покупателям. Информирование покупателей о качестве, потребительских свойствах товаров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах товаров. Изучение спроса покупателей, ознакомление с рекламной работой в магазине. Оформление витрин. Размещение товаров с использованием основ дизайна и мерчендайзинга. Подготовка и эксплуатация современного торгового-технологического оборудования. Приёмка товаров и оформление сопроводительных документов.			40
Производственная практика Виды работ 1. Ознакомление с торговым предприятием (тип, вид, формы обслуживания, планировка). Прохождение инструктажей по охране труда и технике безопасности. 2. Подготовка к работе и эксплуатация электронных весов. 3. Эксплуатация холодильного оборудования в технологическом процессе магазина. 4. Подготовка и использование в технологическом процессе маркировочно-этикеточного оборудования, защитных			40

аксессуары, машин для резки, распила и измельчения продуктов.

5. Обслуживание покупателей с соблюдением Закона «О защите прав потребителей», правил торговли, с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей.

6. Идентификация ассортимента основных видов круп. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

7. Идентификация ассортимента муки, макаронных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

8. Идентификация ассортимента хлеба, булочных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

9. Идентификация ассортимента бараночных изделий и пищевых концентратов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

10. Идентификация ассортимента свежих овощей. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

11. Идентификация ассортимента свежих плодов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

12. Идентификация ассортимента овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод и плодов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

13. Идентификация ассортимента крахмала, сахара и меда. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

14. Идентификация ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

15. Идентификация ассортимента какао-порошка, шоколада и карамели. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

16. Идентификация ассортимента конфет, ириса, драже. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых

особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

17. Идентификация ассортимента печенья, пряников, вафель. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

18. Идентификация ассортимента тортов и пирожных. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

19. Идентификация ассортимента халвы, восточных сладостей. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

20. Идентификация ассортимента пряностей и приправ. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

21. Идентификация ассортимента чая, чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

22. Идентификация ассортимента алкогольных напитков. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

23. Идентификация ассортимента слабоалкогольных напитков и табачных изделий. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

24. Идентификация ассортимента безалкогольных напитков. Консультирование покупателей по отличительным особенностям. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

25. Распознавание ассортимента молока, сливок и молочных консервов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

26. Идентификация ассортимента кисломолочных продуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

27. Идентификация ассортимента твердых сычужных сыров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями

хранения, сроками, изготовителями.

28. Идентификация ассортимента мягких, кисломолочных, рассольных сыров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

29. Идентификация ассортимента переработанных сыров, мороженого. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

30. Идентификация ассортимента яиц и яичных продуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

31. Идентификация ассортимента пищевых жиров. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

32. Распознавание видов мяса убойных животных. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

33. Идентификация ассортимента мяса битой домашней птицы, кроликов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

34. Идентификация ассортимента мясных полуфабрикатов и субпродуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

35. Идентификация ассортимента вареных, полу копченых и копченых колбас. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

36. Идентификация ассортимента мясных копченостей и мясных консервов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

37. Идентификация ассортимента живой, охлажденной, мороженой рыбы и морепродуктов. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

38. Идентификация ассортимента соленой, сушеной, вяленой рыбы. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

39. Идентификация ассортимента копченой рыбы, балычных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

40. Идентификация ассортимента рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

41. Идентификация ассортимента рыбных консервов и икры рыб. Консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.

42. Участие в приемке товаров по количеству и качеству. Оформление сопроводительных документов.

5.1.4. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессиональной подготовки обеспечена наличием учебной аудитории для теоретического обучения и лаборатории "Организация и технология розничной торговли" для практической подготовки слушателей.

Учебная аудитория имеет следующее оснащение:

рабочие места обучающихся, рабочее место преподавателя, доска;

учебно-методическая документация, макеты, наглядности, плакаты;

электронные образовательные ресурсы (презентации по темам, обучающие мультимедийные программы);

демонстрационные витрины;

технические средства обучения: демонстрационный комплекс, включающий в себя: мультимедийную доску, мультимедиапроектор, ноутбук.

Лаборатория "Организация и технология розничной торговли" имеет следующее оснащение:

контрольно-кассовая техника и весоизмерительное оборудование: ККМ WAB 04, ККМ ЭКР 3102Ф, ККМ ЭКР 3102Ф, ККМ ЭКР 2102 К;

электронные весы "Лидер";

электронные весы "Меркурий".

В техникуме имеются библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

5.1.5. Кадровое обеспечение

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по программе профессиональной подготовки: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.1.6. Организация образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 40 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Учебные группы создаются численностью до 30 человек.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственно обучения в соответствующей учетной документации.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий - 1 академический час (45 минут).

Обучение может осуществляться, как групповым, так и индивидуальным методами.

При реализации образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий применяется модель частичного использования дистанционных образовательных технологий, при которой очные занятия чередуются с дистанционными.

Специфика дистанционного обучения обуславливает проведение лекций в реальном (on-line) времени, или в продолженном времени (off-line). Видеолекции предоставляют слушателям возможность изучения лекционного материала в любое удобное время, а также возможность неоднократного прослушивания наиболее трудно усваиваемого материала. Предусмотрено проведение дистанционных лекций с использованием текстовых материалов по теме с расширенным содержанием за счет дополнительного материала и последующей консультацией обучающихся у преподавателя по электронной почте или с использованием платформы видеоконференции «Zoom».

Обучение может осуществляться, как групповым, так и индивидуальным методами.

Исходя из того, что профессиональную подготовку проходят взрослые люди, при выборе и использовании методов обучения преподаватель учитывает жизненный опыт обучающихся, накопленный багаж знаний, психологию взрослых. В профессиональной подготовке важную роль играют методы внутри и межпредметных связей, связь теории и практики. Основы теоретических знаний тесно увязываются с практикой, что формирует понимание значения полученных из теории знаний для практики и убеждает рабочего в том, что от этих знаний зависят качество его работы, быстрота выполнения задания, возможность вносить

рациональные предложения, безопасность его труда. Значительное место в профессиональной подготовке занимают такие методы обучения как лекция, лекция-беседа, демонстрация, инструктаж, самостоятельная работа, практическая работа, методы самопроверки и взаимопроверки, метод усложняющихся заданий, моделирование производственной проблемы и другие.

Теоретическое обучение завершается учебной и производственной практикой. Программа практики предусматривает обучение в лаборатории техникума (учебная практика) и непосредственно на рабочем месте (производственная практика). Содержание выполняемых работ соответствует квалификационным требованиям. К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после обучения и проверки знаний по безопасным методам приемам выполнения работ на соответствующем рабочем месте в объеме требований инструкций и других нормативных документов, включенных в утвержденный в установленном порядке перечень.

5.1.7. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли: Учебник для НПО, 2010
2. Экономика. Продавец. Кассир: мультимедийный компьютерный курс, 2009
3. Косолапова Н. В., Рыжова И. О. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учебное пособие для профобразования, 2008
4. Косолапова Н. В., Рыжова И. О. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже: учебное пособие для профобразования, 2008
5. Иванова В. Я. Основы эстетики потребительских товаров: учебное пособие, 2008
6. Технология розничной торговли: учебное пособие для НПО/под ред. Л. А. Брагина, 2007
7. Хапенков В. Н., Сагинова О. В., Федюнин Д. В. Организация рекламной деятельности: учебное пособие для НПО, 2007

8. Рубцова Л. И. Продавец: учебное пособие для НПО, 2006
9. Технология розничной торговли: учебное пособие для НПО/под ред. Л. А. Брагина, 2006
10. Никитченко Л. И. Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь: учебное пособие для НПО, 2006
11. Хапенков В. Н., Сагинова О. В., Федюнин Д. В. Организация рекламной деятельности: учебное пособие для НПО, 2006
12. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учебник для НПО/Под ред. А. Н. Неверова, Т. И. Чалых, 2004

Дополнительные источники:

1. Организация и технология торговли: учебное пособие для СПО/З. В. Отсочная и др., 2010
2. Каплина С. А. Технология торговли: учебное пособие для СПО, 2007
3. Арустамов Э. А. Техническое оснащение торговых организаций: учебник для СПО, 2007
4. Приемка товаров по количеству, ассортименту, комплектности и качеству, 2007
5. Горохова С.С., Охрана труда на предприятиях торговли: Учеб. пособ. – М.: Изд. центр «Академия», 2008.
6. Кыров А.А., Комментарий к закону РФ "О защите прав потребителя" – Изд. «Проспект», 2007.
7. Пиляева В.В., Федеральный закон "О защите прав потребителя" в схемах и определениях: Учебное пособие/ - Изд. «Кнорус», 2006.
8. Романова Е.В., «Правила торговли и защита прав продавца». – Изд. «Дашков и К», 2008.
9. Селянин А.В., Защита прав потребителя: Учебное пособие - Изд. «ЮСТИЦ ИНФОРМ», 2006.
10. Стяжкина Т.А., Правила торговли. - 11-е изд.- Изд. «Экзамен», 2008
11. Федеральный закон № 234-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями)

5.1.8. Контроль и оценка результатов освоения модуля

Форма и вид аттестации по модулю:

Текущий контроль результатов осуществляется в процессе теоретического обучения посредством опроса, тестирования, выполнения практической работы.

Промежуточная аттестация по модулю включает в себя: оценка освоения теоретического курса – зачет с оценкой, оценка результатов практики – зачет.

По результатам промежуточных испытаний при оценке освоения теоретического курса выставляются оценки по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»), при оценке результатов практики выставляются оценки по двухбалльной системе («удовлетворительно» («зачтено»), «неудовлетворительно» («незачтено»).

6. Контроль и оценка результатов освоения программы

Оценка качества освоения программы профессионального обучения включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются текущий контроль и промежуточная аттестация.

Текущий контроль знаний осуществляется в процессе проведения тестирования, самостоятельной работы, контрольной работы, устного опроса и других форм контроля знаний.

Освоение образовательной программы сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся, проводимой в следующих формах: экзамен, зачет, квалификационная (пробная) работа, которая проводится за счет времени, отведенного на производственную практику.

Освоение программы профессиональной подготовки завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена на соответствующий разряд, который включает:

практическую квалификационную работу,

проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по общепрофессиональным дисциплинам и модулю, предусмотренными учебным планом настоящей программы.

Фонд оценочных средств по программе представлен в Приложении 1.

По результатам освоения программы профессионального обучения лица, успешно сдавшие квалификационный экзамен, получают квалификацию по профессии рабочего, должности служащего с присвоением квалификационного уровня по профессии Продавец продовольственных товаров, что подтверждается документом о квалификации (свидетельством о профессии рабочего, должности служащего).

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

**Фонд оценочных средств
для проведения аттестации
по основной программе профессионального обучения
по программе профессиональной подготовки по профессии
Продавец продовольственных товаров**

Ревда, 2020

ПРИМЕРНЫЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ТЕСТ

ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Торговая сеть – это (выберите ответы):

- А) территория административного района, города, на которой размещаются торговые предприятия;
- Б) совокупность торговых предприятий, расположенных в пределах конкретной территории;
- В) совокупность торговых предприятий, находящихся под общим управлением;**
- Г) совокупность элементов торгово-технологического процесса.

2. Поставьте в соответствии помеченным римскими цифрами объектам их определения, данные под буквами А...Г.

I. Павильон – это...В

II. Палатка – это...А

III. Киоск – это...Б

IV. Ларек – это...Г

- А) легко возводимая сборно-разборная конструкция, оснащенная прилавком, не имеющая торгового зала и помещения для хранения товаров;
- Б) строение, на площади которого хранится товарный запас, не имеющее торгового зала и помещений для хранения товаров, на площади которых хранится товарный запас;
- В) строение, имеющее торговый зал и помещения для хранения товаров;
- Г) устаревшее понятие.

3. Укажите правильный перечень типов торговых предприятий (выберите ответ):

- А) стационарная, нестационарная, посылочная торговая сеть;
- Б) гипермаркет, супермаркет, гастроном;**
- В) отдельно стоящие, встроенные, встроенно-пристроенные;
- Г) универсальные, специализированные, неспециализированные.

4. Поставьте в соответствии помеченным римскими цифрами объектам их определения, данные под буквами А...Г.

I. Специализированные магазины - ... В

II. Узкоспециализированные магазины - ... Б

III. Неспециализированные магазины - ... А

IV. Универсальные магазины - ... Г

- А) комиссионный магазин, «Дом торговли»;
- Б) «Для лыжного спорта», «Детское питание»;
- В) «Рыба», «Мясо», «Ткани»;
- Г) магазин-склад, гастроном.

5. Выберите правильное определение торгового центра:

- А) отдельно стоящий магазин с универсальным ассортиментом;
- Б) несколько близко расположенных магазинов с комбинированным ассортиментом товаров;**
- В) магазин с большой пропускной способностью;
- Г) крупный универсальный магазин.

6. Чем отличается торговое объединение от торговой сети (выберите ответ):

- А) В торговом объединении большое число предприятий;
- Б) В торговом объединении централизованы функции управления;
- В) В торговой сети магазины сохраняют самостоятельность и права юридического лица;
- Г) В торговом объединении магазины сохраняют самостоятельность и права юридического лица.**

7. Дайте характеристику фирменному магазину (выберите ответы):

- А) реализует популярные бренды разных иностранных изготовителей;
- Б) реализует популярные бренды нескольких фирм;
- В) реализует бренд одного отечественного изготовителя;**
- Г) реализует бренд одного иностранного изготовителя.

8. Укажите возможные отличия торгового дома от дома торговли:

- А) это одно и то же;
- Б) торговый дом занимается только розничной торговлей;
- В) дом торговли занимается торговлей и внешнеэкономической деятельностью;
- Г) торговый дом занимается торговлей и внешнеэкономической деятельностью.**

9. Укажите отличительные признаки мола:

- А) большой торговый центр.

Б) большой торговый комплекс.

В) суперуниверсальный магазин.

Г) большое торговое объединение.

10. Укажите, к каким видам площадей относится кафетерий для обслуживания покупателей:

А) к торговым;

Б) к административно-бытовым;

В) к подсобным;

Г) к техническим.

11. Охарактеризуйте ситуацию в магазине «Галантерея», в котором коэффициент установочной площади равен 0,5.

А) площадь торгового зала используется оптимально;

Б) проходы для покупателей узкие;

В) ассортимент товаров неглубокий;

Г) мало торгового оборудования.

12. Размещение товаров – это (выберите ответ):

А) система их расположения на площади торгового зала;

Б) расположение, укладка и показ товаров на торговом оборудовании;

В) определение количества «фейсингов» товара;

Г) система расположения на площади торгового зала и выкладка на оборудовании.

13. Укажите, какие товары целесообразно размещать в «золотом треугольнике» (выберите ответы):

А) товары повседневного спроса;

Б) товары импульсного спроса;

В) товары, спрос на которые надо активизировать;

Г) недорогие товары.

14. Торгово-технологический процесс в магазине включает (выберите ответ):

А) доставку товара от продавца к покупателю;

Б) обслуживание покупателя;

В) операции по изучению спроса на товар до доведения его к покупателю;

Г) продажу и обслуживание покупателей.

15. Ротация товаров – это (выберите ответ):

А) углубление ассортимента;

Б) очередность продажи товаров;

В) широта ассортимента товаров;

Г) приемка товаров.

16. Ответьте, можно ли розничному продавцу единолично принимать товар от поставщика по количеству в нарушенной таре:

А) Нет, следует вызвать представителя поставщика;

Б) Нет, следует привлечь представителя третьей стороны без вызова поставщика;

В) Да, в одностороннем порядке материально ответственными лицами;

Г) Нет, следует вызвать представителей поставщика и третьей стороны.

17. Ответьте, имеет ли право розничный продавец принимать товар без сопроводительных документов (выберите ответ):

А) нет, следует вызвать представителя поставщика;

Б) нет, необходимо присутствие представителя третьей стороны;

В) да, в одностороннем порядке материально ответственными лицами, но при этом составит претензию поставщику;

Г) допускается в одностороннем порядке материально ответственными лицами, но с составлением акта о фактическом наличии товара.

18. Укажите документы, регламентирующие условия хранения товаров:

А) Закон РФ «О защите прав потребителей»;

Б) соответствующие стандарты.

В) постановление Правительства РФ от 19 января 1998 г. №55 «Об утверждении правил продаж отдельных видов товаров ...»;

Г) соответствующие спецификации.

19. Укажите, какие виды потерь относятся к нормируемым:

А) естественная убыль в пределах норм списания;

Б) бой, порча, лом в процессе хранения;

В) вся естественная убыль;

Г) предреализационные товарные потери.

20. По законодательству РФ, продавец обязан хранить непродовольственный товар до его оплаты:

А) столько, сколько просит покупатель;

Б) не более одних суток;

В) не более одного часа;

Г) не более одного часа, по решению администрации магазина – до двух часов.

21. Укажите товары, которые реализуются и в стоковых, и в комиссионных магазинах:

А) непродовольственные;

Б) продовольственные;

В) новые;

Г) бывшие в употреблении.

22. Поставьте в соответствие помеченным римскими цифрами объектам их определения, данные под буквами А ... Г.

I. Самообслуживание – это когда ... Г

II. Открытая вкладка – это когда ... В

III. Традиционный метод продажи – когда ... А

IV. Торговля по образцам – это когда ... Б

А) продавец осуществляет весь процесс по обслуживанию покупателей;

Б) покупатель знакомится в торговом зале с образцом или описанием товара и оплачивает его, после чего товар доставляется со склада магазина покупателю;

В) продавец осуществляет отдельные операции торгово-технологического процесса, а в каждом отделе есть расчетный узел;

Г) продавец осуществляет отдельные операции торгово-технологического процесса, а в магазине единый расчетный узел.

23. Назовите методы продажи товаров:

А) магазинные, немагазинные;

Б) по заказам,

В) самообслуживание, через прилавок, по образцам;

Г) основные и дополнительные.

24. Деятельность по организации розничной торговли называют (выберите ответ):

А) торговлей;

Б) покупкой;

В) ритейлингом;

Г) технологическим процессом.

25. В процессе товародвижения розничная торговля выполняет ряд функций (выберите ответы):

А) осуществление операций с товарами;

Б) своевременная доставка грузов;

В) реклама товаров;

Г) механизация погрузочно-разгрузочных работ.

26. Задачей розничного торгового предприятия в новых условиях хозяйствования является (выберите ответ):

А) определение ассортиментной политики;

Б) дробление партий товаров для отдельных покупателей;

В) перепродажи товаров оптовым торговцам;

Г) расположение торгового предприятия в пределах конкретной территории.

27. Для рациональной организации процесса товародвижения предприятие-изготовитель должно (выберите ответ):

А) определить количество посредников;

Б) оказывать услуги;

В) сохранять груз;

Г) рекламировать товар.

28. В процессе товародвижения розничная торговля выполняет ряд функций (выберите ответы):

А) сохранность груза;

Б) формирование торгового ассортимента;

В) оказание услуг;

Г) применение прогрессивных технологий транспортирования.

29. Основные технологические функции магазинов связаны с выполнением следующих технологических операций (выберите ответы):

- А) хранение товаров;
- Б) изучение покупательского спроса;
- В) производственная доработка товаров;
- Г) реклама товаров и услуг

30. Торговое оборудование подразделяют по следующим признакам (выберите ответы):

- А) по товарному профилю;
- Б) по месту использования;
- В) по размеру торговых площадей;
- Г) по товарно-отраслевому признаку.

ПРИМЕРНЫЕ БИЛЕТЫ

ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Билет № 1

1. Химический состав и пищевая ценность сыров.
2. Как классифицируют сыры по способу обработки?
3. К какой подгруппе сыров относят брынзу:

- А) твердые;
- Б) мягкие;
- В) рассольные;
- Г) кисломолочные.

Билет № 2

1. Дайте характеристику нерафинированного подсолнечного масла.
2. Из какого сырья получают майонез?
3. Как маркируют твердые сычужные сыры жирностью 45%:

- А) на маркировке сыра круг;
- Б) маркировка в виде квадрата;
- В) на маркировке правильный восьмиугольник?

Билет № 3

1. Перечислите ассортимент растительных масел.
2. Какие требования предъявляются к качеству сливочного масла?
3. Какое растительное масло получают из зародышей злаков:

- А) соевое, рапсовое;
- Б) кукурузное;
- В) подсолнечное, арахисовое

Билет № 4

1. Какими способами очищают растительные масла?
2. Какова пищевая ценность коровьего масла?
3. Какое растительное масло получают из ядра косточек плодов:

- А) оливковое;
- Б) кукурузное, хлопковое,
- В) подсолнечное, соевое?

Билет № 5

1. Из какого сырья получают майонез?
2. Какие требования предъявляются к качеству маргарина.
3. Какое растительное масло содержит больше витаминов, имеет выше пищевую ценность:

- А) нерафинированное;
- Б) дезодорированное;
- В) рафинированное;
- Г) гидратированное?

Билет № 6

1. Из чего получают топленые животные жиры?
2. Назовите виды растительных масел.
3. Какое сливочное масло имеет привкус и аромат орехов:

- А) сливочное несоленое;
- Б) крестьянское, шоколадное;
- В) вологодское;

Билет № 7

1. Назовите ассортимент маргарина.
2. Перечислите виды майонеза.
3. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность:
 - А) мышечная;
 - Б) соединительная;
 - В) жировая;
 - Г) костная?

Билет № 8

1. Перечислите способы очистки растительных масел.
2. Какие требования предъявляются к качеству сливочного масла.
3. Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:
 - А) замороженное;
 - Б) охлажденное;
 - В) размороженное;
 - Г) парное?

Билет № 9

1. Назовите химический состав и пищевую ценность мяса.
2. Что называют субпродуктами.
3. На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса:
 - А) на три;
 - Б) на четыре;
 - В) на пять?

Билет № 10

1. Дайте характеристику видов мяса по виду животных, возрасту.
2. Какие полуфабрикаты относят к рубленным.
3. Из каких отрубов мяса свиней изготавливают буженину:
 - А) грудная часть;
 - Б) спинной отруб;
 - В) тазобедренный отруб;
 - Г) лопаточная часть?

Билет № 11

1. Дайте характеристику мяса в зависимости от термического состояния.
2. Назовите ассортимент натуральных полуфабрикатов.
3. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории:
 - А) сердце, язык;
 - Б) селезенка, желудок;
 - В) ножки свиные, уши?

Билет № 12

1. Назовите правила клеймения туш мяса убойных животных.
2. Какие продукты называют полуфабрикатами.
3. Какая маркировка соответствует тушке курицы потрошенной второй категории:
 - А) КЕ 2;
 - Б) КЕЕ 2;
 - В) КР 2?

Билет № 13

1. Охарактеризуйте основное и вспомогательное сырье для колбасных изделий.
2. Назовите ассортимент консервов из мяса.
3. На каких колбасах разрешен белый налет:
 - А) полукопченых;
 - Б) сырокопченых;
 - В) варено-копченых?

Билет № 14

1. Дайте характеристику вареных колбас.
2. Почему срок хранения варено-копченых колбас меньше, чем сырокопченых.
3. Из какой части свинины вырабатывают буженину:
 - А) спинной;
 - Б) тазобедренной;

В) поясничной?

Билет № 15

1. Дайте характеристику ассортимента полукопченых колбас.
2. Как определить качество мясных консервов по внешнему виду банок?
3. К какой группе мясных консервов относится паштет:
 - А) к консервам из колбасных изделий;
 - Б) к консервам из субпродуктов;
 - В) к консервам из мяса птицы?

Билет № 16

1. Дайте характеристику сырокопченым колбасам.
2. Для каких колбас допустим белый налет?
3. Какие рыбы относятся к семейству осетровых:
 - А) треска, минтай;
 - Б) севрюга, белуга;
 - В) судак, окунь?

Билет № 17

1. Назовите химический состав и пищевую ценность мяса рыб.
2. Какая рыба называется мороженой.
3. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
 - А) осетр сибирский, пикша;
 - Б) горбуша, чавыча, семга;
 - В) сазан, карп, лосось?

Билет № 18

1. Какие требования предъявляются к качеству живой рыбы.
2. Какими способами замораживают рыбу.
3. Какую рыбу можно реализовывать в живом виде:
 - А) карася, карпа, толстолобика;
 - Б) кильку, сельдь, щуку;
 - В) треску, судака, окуня?

Билет № 19

1. Назовите способы копчения рыб.
2. Дайте характеристику допустимых дефектов копченой рыбы.
3. Каких рыб относят к мелким сельдевым рыбам:
 - А) лосося, кету;
 - Б) кильку, тюльку;
 - В) скумбрию, корюшку, ставриду?

Билет № 20

1. Дайте характеристику натуральных рыбных консервов.
2. Перечислите виды бомбажа рыбных консервов. Почему возникает бомбаж?
3. Какие консервы относят к рыбопродуктивным:
 - А) котлеты, фрикадельки, паштеты рыбные;
 - Б) «Сазан в томатном соусе»;
 - В) «Шпроты в масле»?