

Министерство образования и науки Республики Марий Эл

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Марий Эл «Ардинский профессиональный техникум»

Рассмотрено  
На заседании ЦМК  
Протокол № 1  
От « 29 » августа 2019



**ПРОГРАММА**  
**профессиональной подготовки**  
**по профессии «Продавец продовольственных**  
**товаров»**

<b>Квалификация:</b>	<b><i>Продавец продовольственных товаров 2разряд</i></b>
<b>Код профессии:</b>	<b><i>17353</i></b>
<b>Срок обучения:</b>	<b><i>480 часов</i></b>

Механизаторов  
2019

## Оглавление

Пояснительная записка.....	4
Квалификационная характеристика.....	6
Учебный план по профессиональному обучению .....	7
Тематический план дисциплины ОП.01. «Основы права и торговли» .....	8
Программа по дисциплине ОП.01. «Основы права и торговли».....	8
Тематический дисциплины ОП.02. «Охрана труда».....	9
Программа дисциплины «Охрана труда». ....	9
Тематический план дисциплины ОП.03 «Санитария и гигиена».....	10
Рабочий тематический план предмета «Санитария и гигиена» .....	10
Программа дисциплины ОП.04. «Санитария и гигиена» .....	10
Тематический план дисциплины ОП.05. «Деловая культура» .....	12
Программа дисциплины ОП.04. «Деловая культура».....	12
Тематический план дисциплины ОП. 05. «Торговые вычисления» .....	14
Программа дисциплины ОП.05. Торговые вычисления .....	15
Тематический план дисциплины ОП. 06 Учёт и отчётность продавца .....	17
Программа дисциплины ОП.06 «Учет и отчётность продавца»: .....	17
Тематический план предмета ОП.04 «Компьютерное делопроизводство».....	19
Программа дисциплины ОП.04 «Компьютерное делопроизводство» .....	19
Тематический план предмета МДК 01.Товароведение .....	21
Программа междисциплинарного курса МДК 01.Товароведение .....	21
Тематический план междисциплинарного курса МДК 02. «Организация торговли» .....	27
Программа междисциплинарного курса МДК 02. «Организация торговли».....	27
Тематический план междисциплинарного курса МДК 03. «Оборудование торговых предприятий».....	30
Программа междисциплинарного курса МДК 03. «Оборудование торговых предприятий» .....	30
Тематический план ПП 01. Производственное обучение.....	32
Программа ПП. 01. Производственная практика. ....	34



## **Пояснительная записка**

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» .

Рабочая программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения Рабочей программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к продавцу продовольственных товаров, соответствующего уровня квалификации. В требованиях к результатам освоения рабочей программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения рабочей программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт приготовления пищи. Структура и содержание Рабочей программы представлены:

- рабочим учебным планом;
- рабочими тематическими планами по учебным предметам;
- рабочими программами по учебным предметам.

В рабочем учебном плане содержится перечень учебных предметов с указанием объемов времени, отводимых на освоение предметов, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

В рабочем тематическом плане по учебному предмету раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

В рабочей программе учебного предмета приводится содержание предмета с учетом требований к результатам освоения в целом программы подготовки повара.

Требования к условиям реализации Рабочей программы представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению, а также правами и обязанностями Колледжа, осуществляющего подготовку поваров.

*Требования к организации учебного процесса:*

Учебные группы по подготовке продавцов создаются численностью до 25 человек.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями и мастерами производственного обучения в соответствующей учетной документации. Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки продавцов.

Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство о прохождении обучения установленного образца.

Организация- разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Марий Эл «Ардинский профессиональный техникум».

Разработчик: Королёва Н.В. , заведующая учебной частью

## **Квалификационная характеристика**

### **Продавец продовольственных товаров 2-го разряда**

**Характеристика работ.** Обслуживание покупателей: нарезка, взвешивание и упаковка продовольственных товаров, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности, исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования, чистоты и порядка на рабочем месте. Подготовка товаров к продаже: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка, разделка и разрубка товаров. Подготовка рабочего места: проверка наличия и исправности оборудования, инвентаря, заточка и правка инструмента; установка весов. Получение и размещение упаковочного материала. Размещение товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы. Заполнение и прикрепление ярлыков цен. Подсчет чеков (денег) и сдача их в установленном порядке. Уборка нереализованных товаров и тары. Подготовка товаров к инвентаризации.

**Должен знать:** ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров; нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания; правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования; приемы и методы обслуживания покупателей; методы сокращения товарных потерь и затрат труда.

## Учебный план по профессиональному обучению

по профессии *17353 Продавец продовольственных товаров*

вид обучения *профессиональная подготовка*

Количество учебных часов 480 час., в том числе теория 232 часа., практика 242 часа, квалификационный экзамен 6 часов.

По окончании обучения присваивается 2 разряд

№	Наименование дисциплин	Всего часов	в том числе	
			теория	практика
<b>ОП. 00</b>	<b>Общепрофессиональный</b>	<b>104</b>	<b>56</b>	<b>48</b>
ОП.01.	Основы права и торговли	10	8	2
ОП.0.2	Охрана труда	10	6	4
ОП. 0.3	Санитария и гигиена	10	8	2
ОП. 0.4	Деловая культура	20	10	10
ОП 0.5	Торговые вычисления	20	8	12
ОП 0.6	Учет и отчетность	16	8	8
ОП. 0.7	Компьютерное делопроизводство	18	8	10
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>124</b>	<b>80</b>	<b>44</b>
МДК 01.01	Товароведение	80	50	30
МДК 01.02	Организация торговли	30	20	10
МДК 01.03	Оборудование торговых предприятий	14	10	4
<b>П. 00</b>	<b>Практическое обучение</b>	<b>242</b>	<b>-</b>	<b>242</b>
ПП. 01	Производственная практика	242		242
	<b>Квалификационный экзамен</b>	6	-	
	<b>Консультации</b>	4		
	<b>Всего:</b>	<b>480</b>		

## **Тематический план дисциплины ОП.01. «Основы права и торговли»**

№ п/п	Наименование темы	КОЛ-ВО часов
1.	Документы, регулирующие отношения в торговле	5
2.	Трудовое законодательство	5
<b>ИТОГО:</b>		<b>10</b>

### **Программа по дисциплине ОП.01. «Основы права и торговли»**

#### **Тема 1. Документы, регламентирующие отношения в торговле.**

Законодательные акты, регулирующие отношения в торговле. Нормативные документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Права потребителей: на информацию о продавце, об изготовителе товара, о товаре, на безопасность товара. Срок годности, гарантийный срок реализации. Ответственность изготовителя, исполнителя, продавца. Государственная и общественная защита прав потребителя. Органы контроля; права и обязанности продавца при появлении представителей проверяющих органов.

#### **Тема 2. Трудовое законодательство**

Трудовое законодательство: порядок приема на работу, трудовой Договор (понятие, стороны, порядок заключения, изменения и расторжения), переводы без согласия работника, общие основания прекращения трудовых отношений; правовое регулирование дисциплины труда, труд женщин и молодежи. Основания прекращения трудового договора по инициативе работника, по инициативе администрации. Дисциплинарная ответственность.



## Тематический дисциплины ОП.02. «Охрана труда»

№п/п	Наименование темы	Кол-во часов
1.	Основные положения законодательства по охране труда	2
2.	Безопасность труда.	2
3.	Электробезопасность.	2
4.	Пожарная безопасность.	2
5.	Инструкция охраны труда продавца продовольственных товаров.	2
ИТОГО:		10

### Программа дисциплины «Охрана труда».

#### Тема 1. Основные положения законодательства по охране труда

Охрана труда женщин и подростков. Льготы по профессиям. Службы госнадзора за безопасностью труда, за безопасной эксплуатацией оборудования, установок и сооружений.

#### Тема 2. Безопасность труда

Безопасность труда. Виды инструктажей; порядок проведения.

Ответственность за выполнение инструкций по безопасности труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Классификация травматизма. Порядок расследования несчастных случаев, связанных с производством.

#### Тема 3. Электробезопасность.

Электробезопасность. Скрытая опасность поражения электротоком. Действие электрического тока на организм человека. Виды электротравм. Первая помощь пострадавшим от электрического тока.

#### Тема 4. Пожарная безопасность.

Пожарная безопасность: понятие. Опасные факторы возникновения пожаров. Причины пожара. Классификация взрывоопасных пожароопасных помещений. Основные системы пожарной защиты. Правила поведения при пожаре. Порядок сообщения о пожаре в пожарную охрану. Правила пользования огнетушителями. Эвакуация людей и материальных ценностей при пожаре. Первая помощь пострадавшим при пожаре.

#### Тема 5. Инструкция охраны труда продавца продовольственных товаров.

Основные положения инструкции охраны труда продавца.

## Тематический план дисциплины ОП.03 «Санитария и гигиена»

### Рабочий тематический план предмета «Санитария и гигиена»

№ п\п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1	Основы санитарии и гигиены	2
2	Гигиеническая оценка пищевых продуктов	2
3	Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли	2
4	Санитарные правила для предприятий торговли	4
	ИТОГО:	10

### Программа дисциплины ОП.04. «Санитария и гигиена»

#### Тема 1. Основы санитарии и гигиены

Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Задачи экспертизы. Виды. Методы исследования пищевых продуктов. Гигиеническая оценка доброкачественности пищевых продуктов. Признаки недоброкачественности пищевых продуктов

#### Тема 2. Гигиеническая оценка пищевых продуктов

Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Задачи экспертизы. Виды. Методы исследования пищевых продуктов. Гигиеническая оценка доброкачественности пищевых продуктов. Признаки недоброкачественности пищевых продуктов

#### Тема 3. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли

Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство. Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации. Принципы санитарного законодательства и надзора. Функции санитарной службы. Нормативно-техническая документация на санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам

#### Тема 4. Санитарные правила для предприятий торговли

Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий торговли: общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам. Оптимизация освещения помещений и рабочих мест. Регулирование параметров микроклимата. Санитарные требования к условиям труда работников предприятий продовольственной торговли. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к

отпуску пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке и таре для перевозки пищевых продуктов. Санитарные требования к мелкорозничной сети. Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств. Приготовление растворов хлорной извести. Дезинсекция, дезинфекция, дератизация. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Личная гигиена персонала. Требования к личной гигиене персонала. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка. Инфекционные заболевания и борьба с ними.

## Тематический план дисциплины ОП.05. «Деловая культура»

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Задачи и цели предмета «Деловая культура». Общее понятие о культуре, ее роли в обществе.	1
2.	Общие сведения об эстетике-науке. Роль эстетической культуры в профессиональной деятельности.	1
3.	Основные составляющие внешнего облика человека, работника торговли. Имидж делового человека.	2
4.	Общее понятие об этической культуре. Основные категории этики.	2
5.	Понятие о профессиональной этике. Моральные принципы профессиональной этики, их значение. Сущность понятий профессиональный долг, честь, совесть, достоинство.	2
6.	Нравственные требования к профессиональному поведению работника торговли.	2
7.	Общие сведения о науке-психологии. Психологические основы общения. Основные сведения о психологических процессах, психологических свойствах и состояниях.	2
8.	Общее понятие о личности.. процесс формирования личности, психологическая структура личности.	2
9.	Специфика трудовой деятельности работника торговли. Типы и характеры покупателей. Развитие профессиональных способностей личности.	2
10.	Общение-основа человеческого бытия. Коммуникация и ее особенности, виды, принцип действия. Основные факторы эффективной коммуникации. Каналы коммуникации.	2
11.	Конфликт и его структура. Типы конфликта, причины. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях. Правила поведения в конфликтах.	2
	<b>ИТОГО:</b>	<b>20</b>

## Программа дисциплины ОП.04. «Деловая культура»

### Тема 1. Задачи и цели предмета «Деловая культура».

Общее понятие о культуре, её роли в обществе. Основные составляющие деловой культуры для работников торговли.

### Тема 2. Эстетическая культура.

Общие сведения об эстетике-науке. Общее понятие об эстетической культуре, её роли в профессиональной деятельности. Понятие об эстетическом вкусе. Основные составляющие внешнего облика человека, работника торговли. Определение понятий: стиль, мода; их влияние на внешний облик человека. Эстетические требования к деловому

ансамблю (костюму). Общие сведения о прическах. Эстетические требования к повседневным прическам. Общие сведения о макияже. Интерьер рабочего помещения.

### **Тема 3. Этическая культура.**

Общие сведения об этической культуре. Взаимосвязь понятий «мораль» и «этика». Основные категории этики. Понятие о профессиональной этике. Моральные принципы профессиональной этики, их значение. Сущность понятий: профессиональный долг, честь, совесть, достоинство. Нравственные требования к профессиональному поведению работника торговли. Понятия: «культура речи», «речевой этикет». Формулы вежливости или речевые стереотипы. Приветствие и прощание в официальном общении.

### **Тема 4. Психология общения.**

Основные сведения о науке – психологии. Классификация общения; формы общения, виды общения. Основные сведения о психологических процессах, о психических свойствах, о психических состояниях человека. Общее понятие о личности: процесс формирования личности, психологическая культура личности. Специфика трудовой деятельности работника торговли. Типы и характеры покупателей. Способ определения темперамента и характера человека по его внешнему виду. Зависимость профессиональных качеств от психических свойств личности. Успех делового общения; рефлексивное слушание, нерефлексивное слушание, приемы повышения эффективности общения, техника общения.

### **Тема 5. Культура делового общения.**

Коммуникация и её особенности. Коммуникатор и реципиент. Пространственные условия общения. Основные факторы эффективной коммуникации. Понятие о каналах личной коммуникации. Культура межличностных контактов. Межличностный конфликт; конфликт и его структура, виды, источники и причины конфликтов. Стратегия поведения в конфликтных ситуациях; прямые и косвенные методы гашения конфликта, правила поведения в конфликтах. Правила поведения в конфликтах. Невербальные средства общения. Улыбка в официальном общении. Взгляды. Этикет делового общения. Совершенствование искусства общения. Работа над собой.

## Тематический план дисциплины ОП. 05. «Торговые вычисления»

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Метрическая система мер.	1
2.	Именованные числа.	1
3.	Действия над именованными числами.	1
4.	Сложение и вычитание, умножение и деление.	1
5.	Понятие о цене в торговле.	1
6.	Денежные банкноты и монеты.	1
7.	Виды торговли. Виды цен.	1
8.	Монеты и их особенности.	1
9.	Сокращенные приемы устных вычислений.	1
10.	Способ круглого числа.	1
11.	Правила подсчета стоимости покупки.	1
12.	Процентные вычисления.	1
13.	Средние величины.	1
14.	Сокращенные приемы процентных вычислений.	1
15.	Вычислительные средства, применяемые в торговле.	1
16.	Классификация микрокалькуляторов.	1
17.	Ввод данных в микрокалькулятор.	1
18.	Товарные вычисления.	1
19.	Приемка товаров.	1
20.	Завес тары и его вычисление.	1
	<b>ИТОГО:</b>	<b>20</b>

## **Программа дисциплины ОП.05. Торговые вычисления**

### **Тема 1. Предмет торговых вычислений**

Метрологическая система мер. Именованные числа. Раздробление и превращение. Действия над именованными числами: сложение и вычитание, умножение и деление. Понятие о цене в торговле.

Практические занятия

1 «Раздробление и превращение именованных чисел»

2 «Сложение и вычитание именованных чисел»

3 «Умножение именованных чисел»

4 «Деление именованных чисел»

Контрольная работа: Именованные числа. Действия с именованными числами.

Самостоятельная работа обучающихся

1.История возникновения именных чисел (реферат)

2.Примеры применения данной темы в сфере торговли (письменная работа)

3.История денег на Руси (реферат, сообщение)

4.Отличительные особенности банкнот Банка России образца 1997 г. (разработка презентации)

*Домашнее задание:*

Закрепление примеров на раздробление и превращение

### **Тема 1. Простейшие методы и средства вычисления**

Общая характеристика видов и методов вычислений. Приемы упрощения сложения и вычитания. Приемы упрощения умножения и деления. Приемы подсчета стоимости покупки. Расчетные таблицы.

Практические занятия

5 «Приемы упрощения сложения»

6 «Приемы упрощения вычитания»

7 «Приемы упрощения сложения и вычитания»

8 «Приемы упрощения умножения»

9 «Приемы упрощения деления»

10 «Приемы упрощения умножения и деления»

11 «Приемы подсчета стоимости покупки»

12 «Расчетные таблицы»

Контрольная работа: «Приемы упрощения сложения и вычитания, умножения и деления». Самостоятельная работа обучающихся

1.Укажите, какие из приемов упрощения чаще используют в торговле и почему, (письменная работа)

*Домашнее задание:* подсчет стоимости покупки

### **Тема 3. Применение микрокалькуляторов в торговых вычислениях**

#### **Содержание учебного материала**

Виды микрокалькуляторов и их особенности. Типовые алгоритмы вычислений. Процентные вычисления. Средние величины и их вычисление. Пропорциональное деление. Вычисление стоимости и массы товара.

Практические занятия

13 «Процентные вычисления»

14 «Средние величины»

15 «Пропорциональное деление»

16 «Вычисление стоимости и массы товара»



## Тематический план дисциплины ОП. 06 Учёт и отчётность продавца

№	Тема:	Кол-во часов
1.	Порядок учета товаров и тары	2
2.	Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность.	4
3.	Учет и отчетность продавца.	4
4.	Инвентаризация товарно-материальных ценностей	6
ИТОГО:		16

### **Программа дисциплины ОП.06 «Учет и отчетность продавца»:**

#### **Тема 1. Порядок учета товаров и тары**

Количественные характеристики товара: масса брутто, нетто, масса тары, длина, объем, их измерение.

Завес тары, его вычисление в натуральном и денежном выражении. Порядок учета, хранения, возврата тары.

#### **Тема 2. Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность**

Документация хозяйственных операций: виды документов, их назначение и роль документов в учете.

Понятие о первичных документах, реквизиты документов и требования, предъявляемые к их составлению. Порядок исправления ошибок в документах. Порядок сдачи документов в бухгалтерию.

Понятие о материальной ответственности. Формы материальной ответственности и порядок документального оформления. Ответственность за сохранность товаров и денежных средств.

Практическая работа: изучение реквизитов первичных документов.

#### **Тема 3. Учет и отчетность в торговых предприятиях**

Хозяйственный учет: понятие, назначение, виды. Измерители, применяемые в учете.

Признаки платежности денежных знаков. Понятие о цене. Ценообразование в розничной торговле: цены закупочные, реализации, торговая надбавка. Оптовые и розничные цены. Виды розничных цен. Утверждение цен и контроль за ними.

Учет товаров и тары. Доверенность на получение товарно-материальных ценностей. Товарно-сопроводительные документы, их содержание и порядок оформления. Документальное оформление поступления товаров и тары, внутреннего перемещения, реализации товаров, товарных потерь, переоценки

товарно-материальных ценностей. Ответственность материально-ответственных лиц за товары и тару. Учет, порядок оформления и сдачи денег за проданные товары.

Практическая работа:

составление товарного отчета.

#### **Тема 4. Инвентаризация товарно-материальных ценностей**

Инвентаризация товаров и тары: понятие, назначение, задачи. Сроки и порядок проведения инвентаризации, ее документальное оформление. Выведение результатов инвентаризации.

## Тематический план предмета ОП.04 «Компьютерное делопроизводство»

№	Тема:	Кол-во
1	Современное делопроизводство: цели, задачи и основные принципы. Компьютерная техника в организации труда коммерческого агента	2
2	Графический интерфейс среды Microsoft Word 2007 и его объекты. Практическая работа № 1 «Оформление личных документов в Microsoft Word 2007».	4
3.	Графический интерфейс Microsoft Excel 2007. Функциональные возможности редактора. Порядок и приемы построения электронных таблиц	6
4	Электронный офис.	2
5	Настройка и использование почтовой программы Outlook Express	2
ИТОГО:		18

### Программа дисциплины ОП.04 «Компьютерное делопроизводство»

**Тема 1. Современное делопроизводство: цели, задачи и основные принципы. Компьютерная техника в организации труда коммерческого агента.**

Информационные технологии, их эффективность. Компьютерная техника в организации труда коммерческого агента.

**Тема 2. Графический интерфейс среды Microsoft Word 2007 и его объекты.**

Функциональные возможности редактора. Графический интерфейс среды Microsoft Word 2007 и его объекты. Порядок и приемы выполнения операций. Создание и редактирование документов: выбор параметров страницы, набор текста, форматирование абзацев, создание списков, вставка объектов в документ, проверка орфографии, сохранение исправлений, печать документа, гипертекст. Программы переводчики. Системы распознавания текстов и их возможности. Гипертекстовое представление информации.

Выполнение работы по созданию и оформлению документации личного характера в текстовом редакторе Microsoft Word 2007: оформление объяснительной записки, оформление резюме при помощи Мастера резюме.

**Тема 3. Графический интерфейс Microsoft Excel 2007. Функциональные возможности редактора. Порядок и приемы построения электронных таблиц**

Общая характеристика программных средств подготовки табличных документов. Основные требования к оформлению табличных документов. Основные понятия и технологии работы с табличными процессорами. Функциональные возможности редактора. Порядок и приемы построения электронных таблиц. Ввод и редактирование данных. Форматирование элементов таблицы. Вычисления в таблицах.

**Тема 4. Электронный офис.**

**Тема 5. Настройка и использование почтовой программы Outlook Express**

## Тематический план предмета МДК 01.Товароведение

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Общие сведения о товароведения пищевых продуктов	2
2.	Плодоовощные товары	6
3.	Рыба, рыбные продукты	16
4.	Продукты переработки зерна	16
5.	Молоко, молочные продукты	14
6.	Мясо, мясные продукты	16
7.	Яйца, яичные продукты	2
8.	Крахмал, сахар, мёд, кондитерские изделия	3
9.	Вкусовые продукты	3
10.	Пищевые концентраты, пищевые красители и железообразующие	2
	<b>ИТОГО:</b>	<b>80</b>

### Программа междисциплинарного курса МДК 01.Товароведение

#### Тема 1. Общие сведения о товароведения пищевых продуктов

Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары, Их назначение, общность и различия признаков. Особенности пищевых продуктов как сырья для, производства продуктов питания. Общность и отличия от сельскохозяйственного продовольственного сырья для промышленного производства продуктов питания.

Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы, Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуется потребителю без существенной обработки.

Состояние рынка продовольственного сырья. Актуальность проблемы обеспечения населения продуктами питания. Источники его насыщения. Отечественное производство и импорт. Закупки продовольственного сырья предприятиями и организациями общественного питания. Особенности закупки у населения и фермерских хозяйств предприятиями разных типов и классов.

Перспективы развития рынка: преодоление спада отечественного производства, в том числе и общественного питания. Стабилизация социально-экономического положения страны, использование местных продовольственных ресурсов, направленность на достижение продовольственной независимости страны.

Пищевая ценность. Свойства пищевой ценности. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности, усвояемость и безопасность. Вещества химического состава, их характеризующие. Нормы рационального питания.

Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Приоритетные направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров для обеспечения рационального питания. Качество: понятие. Свойства и показатели, характеризующие качество пищевых продуктов как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств пищевых продуктов на две группы: потребительские и технологические. Группы показателей, характеризующие потребительские и технологические свойства: органолептические, физико-химические и микробиологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и производству. Изменения показателей качества при разных способах технологической обработке сырья, их влияние на формирование новых потребительских свойств, в том числе готовность к потреблению и безопасность.

Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градация качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы /опасная продукция/. Понятие об условно пригодной продукции, возможность ее использования в общественном питании. Градации стандартной продукции: товарные сорта, номера, типы, марки, принципы деления и отличительные признаки. Пересортица товаров: причины возникновения, способы обнаружения. Размерные градации: назначение; показателя, их характеризующие, виды продуктов, для которых они применяются, связь с качеством. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.

Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания.

Необходимость этого этапа, его последствия.

Условия и сроки хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Условия хранения: понятие, факторы, их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов: по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение: правила, принципы и способы.

Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Сроки годности и хранения: виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.

Товарные потери: виды и разновидности, процессы их вызывающие, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению.

## **Тема 2. Плодоовощные товары**

Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании.

Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.

Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфические показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления. Отличие товарных сортов от природных. Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления.

Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы /особенности вида, сорта, условия выращивания, степень зрелости и целостность/. Технологические факторы /условия и сроки уборки, послеуборочная товарная обработка, упаковка, хранение/.

Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение:

принципы, правила и способы,

Сравнительная товароведная характеристика разных групп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования.

Сущность разных методов консервирования.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов

и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Производство переработанных плодов и овощей в предприятиях общественного питания.

## **Тема 3. Рыба, рыбные продукты**

Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Использование в общественном питании. Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию, разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы. Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных групп рыбных товаров. Технологические предреализационные дефекты.

Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.

#### **Тема 4. Продукты переработки зерна**

Состояние рынка зерна и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность разных групп. Потребности, удовлетворяемые товарам этой группы. Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция.

Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам к химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и их пищевую ценность.

Сравнительная товароведная характеристика отдельных групп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.

Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.

#### **Тема 5. Молоко, молочные продукты**

Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами. Использование молочных товаров в общественном питании в качестве сырья и готовых продуктов.

Оценка качества молочных товаров. Общие и специфические показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологий производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка.

#### **Тема 6. Мясо, мясные продукты**

Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Использование мясных товаров общественном питании. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами.



Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы – на категории, колбасных изделий – на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки.

Сравнительная товароведная характеристика однородных групп мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Особенности упаковки товаров для общественного питания.

Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовка к реализации.

### **Тема.7. Яйца, яичные продукты**

Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яичепродуктов в общественном питании.

Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яичепродуктов, их отличительные особенности.

Оценка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты. Яичепродукты. Виды. Назначение. Упаковка и маркировка яиц. Условия и сроки хранения яиц и яичепродуктов.

### **Тема 8. Крахмал, сахар, мёд, кондитерские изделия**

Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Потребности, удовлетворяющие сахаром. Факторы, формирующие качество. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара. Использование в общественном питании.

Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Потребности, удовлетворяемые кондитерскими товарами. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания: виды, назначение, особенности. Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.

Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп. Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям сокам хранения.

## **Тема 9. Вкусовые продукты**

Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей приправ. Классификация вкусовых товаров. Использование вкусовых товаров в общественном питании.

Значение вкусовых товаров в питании. Пищевая ценность: свойства и показатели, их характеризующие. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами разных групп. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.

Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфичные показатели.

Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные.

Упаковка и маркировка.

Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации.

## **Тема 10. Пищевые концентраты, пищевые красители и железообразующие**

Пищевые концентраты: понятие, назначения. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам.

Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока, мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического питания.

Факторы, формирующие качество: сырье основное и вспомогательное, процессы производства. Ассортимент. Оценка качества: показатели, в том числе безопасности, дефекты. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Изменения качества при хранении. Потери: виды, причины возникновения.

## Тематический план междисциплинарного курса МДК 02. «Организация торговли»

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
1.	Торговля. Розничная торговля	2
2.	Правила работы розничных торговых предприятий	2
3.	Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже	4
4.	Организация продажи	4
5.	Сертификация товаров	4
6.	Маркетинг в торговле	4
7.	Менеджмент в торговле	2
8.	Персонал предприятий розничной торговли	4
9.	Контроль предприятий розничной торговли	4
Итого:		30

## Программа междисциплинарного курса МДК 02. «Организация торговли»

### Тема 1. Торговля. . Розничная торговля

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

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

Термины и определения. Основные признаки, характеризующие тип предприятия. Общие требования к предприятиям розничной торговли.

### Тема 2. Правила работы торговых розничных предприятий.

Информация о продавце. Право покупателей на информацию. Основные правила работы магазина. Режим работы. Контрольный, санитарный журналы. Ассортиментный перечень. Требования к оформлению ценников. Лицензии на право торговли акцизными товарами. Контроль за соблюдением правил торговли.

### Тема 3. Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже.

Транзитная и складская формы товароснабжения. Централизованный и децентрализованный завоз товаров.

Ответственность продавца за качество реализуемых товаров. Сертификат соответствия. Информация о сертификации. Ветеринарное свидетельство.

Качественное удостоверение. Акцизная марка, специальная марка, марка безопасности на алкогольную продукцию.

Прием товаров по количеству и качеству, хранение товаров в магазине, сроки реализации.

Подготовка товаров к продаже. Товарные потери. Размещение товаров в магазине. Заявки на завоз товаров в магазин.

#### **Тема 4. Организация продаж.**

Выкладка товаров на торговом оборудовании. Правила продажи отдельных групп товаров. Особенности технологии продажи продовольственных товаров. Подготовка рабочего места продавца

#### **Тема 5. Сертификация товаров.**

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

Правила заполнения сертификатов. Сертификация импортных товаров.

#### **Тема 6. Маркетинг в торговле.**

Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле.

Понятие торгового маркетинга и его отличие от обычной производственной деятельности. Содержание и цели маркетинговой деятельности розничного торгового предприятия.

Маркетинговое понятие товара, торговая и маркетинговая классификация товаров.

Критерии конкурентоспособности товаров. Жизненный цикл товара. Взаимосвязь жизненного цикла маркетинговой деятельности торгового предприятия. Составные части престижности товара: новизна, современность (мода), известность торговой марки и отношение торговли к ним.

Упаковка и дизайн товаров, их задачи и функции, их значение для создания потребительских предпочтений.

Методы изучения покупательского спроса в розничной торговле.

Реклама: понятие, виды, назначение, требования, правовая база. Роль маркетинга в продвижении товаров.

#### **Тема 7. Менеджмент в торговле.**

Понятие менеджмента. Основные принципы и функции управления в сфере торговой деятельности и роль информации в торговле.

Содержание менеджмента: управление организацией, персоналом, материальными ресурсами, финансами и информацией. Роль менеджеров в эффективной деятельности предприятий.

### **Тема 8. Персонал предприятий розничной торговли.**

Персонал: понятие, виды, требования к обслуживающему персоналу.  
Документы, регламентирующие эти требования.

Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров.  
Поведение продавца при обслуживании покупателей.

Требования предъявляемые к продавцам продовольственных товаров.  
Ответственность продавцов.

### **Тема 9. Контроль предприятий розничной торговли.**

Государственный контроль: понятие, назначение, нормативные документы, регламентирующие осуществление государственного контроля.  
Органы государственного контроля. Права и обязанности продавца при проведении госконтроля.

## **Тематический план междисциплинарного курса МДК 03. «Оборудование торговых предприятий»**

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1.	Введение. Оборудование и инвентарь	2
2.	Весоизмерительное оборудование	2
3.	Машины для измельчения и нарезания продуктов	2
4.	Фасовочно-упаковочное оборудование	2
5.	Контрольно-кассовые машины	2
6.	Холодильное оборудование	2
7.	Подъемно-транспортное оборудование	2
Итого:		14

### **Программа междисциплинарного курса МДК 03. «Оборудование торговых предприятий»**

#### **Тема 1. Введение. Оборудование и инвентарь.**

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

Торговые автоматы, их классификация, назначение и применение

#### **Тема 2. Весоизмерительное оборудование.**

Классификация торговых весов. Весы настольные циферблатные, циферблатные лотковые, весы и весовые комплексы электронные, весы товарные шкальные, товарные циферблатные. Понятие об устройстве, чувствительности, установке, проверке на точность и правилах безопасной эксплуатации.

Понятие об органах государственного и ведомственного надзора за весоизмерительным оборудованием, их функциях. Поверка и клеймение весов и гирь, способы подтверждения соответствия при поверке. Свидетельство о поверке. Ответственность работников за состояние весоизмерительных приборов.

#### **Тема 3. Машины для измельчения и нарезания продуктов.**

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

#### **Тема 4. Фасовочно-упаковочное оборудование.**

Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Понятие о цели и процессе упаковки. Оборудование для упаковки товаров: машины для упаковки овощей и фруктов в хлопчатобумажную и полимерную сетку. Автоматы для фасовки упаковки товаров. Оборудование для укладки фасованных товаров в тару-оборудование. Механизированные и

автоматизированные поточные линии для фасовки и упаковки продовольственных товаров. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

#### **Тема 5. Контрольно-кассовые машины.**

Виды и типы контрольно-кассовых машин (ККМ), применяемых в торговле. Назначение и устройство ККМ. Электромеханические контрольно-кассовые машины, особенности их устройства. Автоматические кассы, особенности их устройства. Электронные ККМ, особенности их устройства, преимущества электронных ККМ. Правила безопасной эксплуатации ККМ. Кассовый чек и его реквизиты. Назначение контрольной ленты. Паспортизация ККМ. Прогрессивные модели ККМ. Перечень разрешенных ККМ.

Федеральный закон «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», его основные положения.

#### **Тема 6. Холодильное оборудование.**

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

#### **Тема 7. Подъемно-транспортное оборудование.**

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

#### **Практические занятия.**

Изучение устройства торгового оборудования и инвентаря, имеющегося в магазине и овладение приемами его эксплуатации.

## Тематический план ПП 01. Производственное обучение

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Вводное занятие. Безопасность труда. Электробезопасность. Изучение весоизмерительных приборов. Правила эксплуатации весоизмерительного оборудования.	8
2.	Изучение типов контрольно-кассовых машин.	8
3.	Изучение типов измельчительно-режущего оборудования.	8
4.	Изучение холодильного оборудования. Правила эксплуатации.	8
5.	Изучение видов подъемно-транспортного оборудования.	8
6.	Изучение видов инвентаря и инструментов.	8
7.	Изучение видов вычислительной техники.	8
8.	Ассортимент продовольственных товаров	8
9.	Проверка качества товаров	8
10.	Работа с денежными купюрами.	8
11.	Приобретение навыков устного подсчета.	8
12.	Приобретение навыков по расшифровке штрих-кодов товаров..	8
13.	Приемы проверки качества товаров.	8
14.	Ознакомление с видами упаковки, маркировки.	8
15.	Изучение поставщиков товаров..	8
16.	Заполнение документов.	8
17.	Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем.	8
18.	Проверка соответствия режимов хранения различных товаров.	8
19.	Ознакомление с мерами по снижению естественной убыли.	8
20.	Ознакомление с видами тары.	8
21.	Подготовка к продаже. Упаковка товара.	8
22.	Получение товара в торговый зал.	8
23.	Оформление прилавков и витрин.	8
24.	Приобретение навыков профессионального поведения.	8
25.	Освоение техники расчетов с покупателями.	8
26.	Изучение оборудования для охраны предприятия. Виды охранной сигнализации.	8
27.	Встреча покупателей и выявление спроса.	8
28.	Обслуживание покупателей.	8
29.	Обслуживание покупателей.	6
30.	Обслуживание покупателей.	6



31.	Обслуживание покупателей.	6
		<b>ИТОГО: 242</b>

## **Программа ПП. 01. Производственная практика.**

### **Тема 1. Ознакомление с магазином.**

Обучающийся должен:

Знать:

- понятие и виды розничной торговой сети;
- типизацию и специализацию розничных торговых предприятий;
- функции магазина – приёмозаготовительного пункта 21 века;
- принципы и правила размещения торговых предприятий, факторы их размещения;
- виды торговых зданий, планировку и требования к их общетехнической оснащённости;
- состав помещений магазина;
- характеристику основных типов и видов торгово – технологического оборудования;
- порядок организации труда в магазине;
- порядок и факторы формирования ассортимента товаров в магазине

Уметь:

- определять вид и тип предприятия розничной торговли по идентифицирующим признакам;
- анализировать оптимальность размещения розничных торговых предприятий, их планировки и состав функциональных групп помещений;
- эксплуатировать различные типы и виды торгово – технологического оборудования с соблюдением правил техники безопасности при его эксплуатации

Розничная торговая сеть: понятие, виды, их краткая характеристика. Классификация предприятий розничной торговли на виды и типы, идентифицирующие признаки вида и типа предприятия.

Специализация розничной торговой сети: понятие, направления специализации. Характеристика магазинов различных типов по идентифицирующим признакам ассортименту дополнительных услуг. Современные типы магазинов в России.

Розничная торговая сеть потребительской кооперации, состояние и перспективы развития. Современные типы магазинов потребительской кооперации, их характеристика.

Ассортимент товаров в магазине: понятие, факторы его формирования в условиях рыночной конкуренции, принципы подбора и установления товарного ассортимента в магазине.

Методы розничной продажи товаров, их сравнительная характеристика. Организация труда в магазине: режим работы, штат сотрудников, их должностные обязанности, виды и формы материальной ответственности, правила внутреннего трудового распорядка и т.д.

## **Тема 2. Приёмка и хранение товаров в магазине.**

Обучающийся должен:

Знать:

- технологию товародвижения в магазине;
- порядок, сроки приёмки товаров по количеству;
- порядок, сроки приёмки товаров по качеству;
- особенности приёмки отдельных видов товаров;
- документальное оформление приёмки товаров в магазине;
- особенности хранения товаров в магазине

Уметь:

- пользоваться нормативными документами, определяющими организацию и правила приёмки товаров в магазине по количеству и качеству;
- принимать товар по количеству и качеству;
- документально оформлять основные операции приёмки;
- определять вид товарных потерь;
- осуществлять размещение товаров на хранение

Приёмка товаров в магазине. Значение, виды, места приёмки: документы, регламентирующие приёмку; лица, осуществляющие приёмку товаров в магазине.

Приёмка товаров в магазине по количеству; её документальное оформление. Особенности приёмки товаров, поступивших в таре – оборудовании. Приёмка товаров в магазине по качеству; её документальное оформление. Кратковременное хранение товаров в магазине: назначение, специфика. Организация хранения: размещение на складах и в подсобных помещениях, соблюдение режима хранения. Особенности хранения товаров в таре – оборудовании, холодильном и другом оборудовании в торговом зале. Текущий контроль за качеством товаров и режимом хранения.

### **Тема 3. Изучение ассортимента товаров в магазине.**

Обучающийся должен:

Знать:

понятие ассортимента товаров, признаки его классификации;  
факторы формирования ассортимента товаров в магазине;  
процесс формирования ассортимента товаров;  
источники поступления товаров в розничную торговую сеть;  
товароснабжение розничных торговых предприятий

Уметь:

изучать покупательский спрос, используя различные методы его изучения;

составлять обоснованные заявки на завоз товаров в предприятия розничной торговли  
Ассортимент товаров в магазине: понятие, факторы его формирования в условиях рыночной конкуренции, принципы подбора и установления товарного ассортимента в магазине.

### **Тема 4. Подготовка к продаже, размещение и выкладка отдельных видов товаров в торговом зале магазина.**

Обучающийся должен:

Знать:

порядок подготовки товаров к продаже;  
порядок размещения и выкладки товаров в торговом зале магазина

Уметь:

осуществлять размещение рабочего запаса товаров в торговом зале магазина;

осуществлять размещение товаров в торговом зале магазина;  
анализировать правильность подготовки и выкладки товаров в торговом зале

Предреализационная подготовка товаров к продаже: назначение, основные и вспомогательные операции, их влияние на количество и качество товаров, зависимость от форм продажи. Требования к подготовке товаров к продаже, регламентируемые Правилами торговли. Особенности подготовки к продаже отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров. Ценники: понятие, назначение, виды, обязательные требования к ним, основная и дополнительная информация на них, возможности формирования потребительских предпочтений с помощью ценников.

Размещение и выкладка товаров на розничных торговых предприятиях разных типов. Правила размещения отделов и отдельных

групп товаров в магазинах. Факторы, влияющие на размещение. Особенности размещения и выкладки товаров собственного производства потребительской кооперации. Информация продукции кооперативного производства. Мерчандайзинг в магазине: понятие, цели, правила, приёмы, размещение прилавков. Выкладка товаров: назначение, принципы и правила, виды, способы и средства. Выкладка как один из приёмов мерчандайзинга.

## **Тема 5. Продажа товаров.**

Обучающийся должен:

Знать:

технологии товародвижения в магазине;  
содержание торгово – технологического процесса в магазинах различных типов;

показатели качества и формы торгового обслуживания;  
основные элементы процесса торгового обслуживания: методы продажи товаров, внемагазинные формы продажи товаров, активные формы продажи товаров, их характеристику;

элементы культуры торговли;

нормативные документы, регламентирующие деятельность торговых предприятий;

правила и особенности торговли отдельными продовольственными и непродовольственными товарами;

Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»

Уметь:

обслуживать покупателей;

использовать нормативные документы, регламентирующие качество торгового

использовать нормативные документы, определяющие организацию работы и правила выполнения технологических процессов в магазине;

анализировать качество и уровень культуры торгового обслуживания Концепция развития потребительской кооперации Российской Федерации на период до 2015 года.

Технология розничной продажи товаров и оказание дополнительных услуг покупателям на предприятиях розничной торговли.

Правила торговли: нормативная база, виды и структура документов.

Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»: значение, структура; последствия продажи товаров ненадлежащего качества, права потребителей на обмен товаров