

Министерство образования и науки Республики Бурятия  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

**Программа**  
**подготовки (переподготовки) по профессии**  
**код профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров»**  
**(квалификация 2,3 разряд)**

## Содержание

Пояснительная записка.....	4
Профессиональная характеристика.....	5
Учебный план.....	6
Тематический план и программа теоретических занятий	
Литература.....	

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

При разработке программы по профессии «Продавец продовольственных товаров» использовались следующие нормативные правовые документы и методические материалы:

- Федеральный Закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (утверждён Постановлением Госстандарта Российской Федерации от 26 декабря 1994 года № 367 (ред. от 19.06.2012)); - Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08) (принят и введен в действие Приказом Росстандарта от 12 декабря 2014 года № 2020-ст);

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих народного хозяйства СССР (Постановлением Минтруда России от 5 марта 2004г. №30);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии «100701.01 Продавец, контролер-кассир" (утверждён Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 723, зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013г. №29470);

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утверждённые

Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн.

Программа содержит профессиональную характеристику, учебный план и программы по предметам .

Учебный план - документ, устанавливающий на федеральном уровне перечень предметов и объем часов. Указанный в нем перечень предметов, общее количество часов, отводимое на изучение каждого предмета, а также предметы, вносимые на экзамен и зачеты, не могут быть изменены.

Последовательность изучения отдельных тем предмета и количество часов, отведенных на изучение тем, может, в случае необходимости, изменяться при условии, что программы будут выполнены полностью.

Все изменения, вносимые в учебные программы, должны быть рассмотрены методическим советом и утверждены руководителем образовательного учреждения.

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 2,3 разряд по профессии «Продавец продовольственных товаров».

## ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия: продавец продовольственных товаров 2,3 разряд

Продавец продовольственных товаров должен уметь:

1) обслуживать покупателей: предлагать и показывать товары; нарезать, рубить, взвешивать и упаковывать товары, подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чеков, рассчитываться с покупателями, выдавать покупку; консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров; предлагать взаимозаменяемые товары, новые товары сопутствующего спроса;

2) работать за контрольно-кассовой машиной; проверять исправность и подготавливать к работе контрольно-кассовую машину;

3) подготавливать рабочее место: следить за исправностью инвентаря и инструментов, точить и править инструменты; проверять исправность и устанавливать весы и гири;

4) получать упаковочный материал;

5) контролировать своевременное пополнение рабочего запаса товаров и сроки реализации скоропортящихся товаров;

6) получать товары и подготавливать их к продаже: проверять наименование, количество, сортность, цену, состояние упаковки и правильность маркировки товаров; распаковывать, осматривать внешний вид, перебирать, протирать, зачищать, нарезать, разделять и рубить товары по сортам; уведомлять администрацию о случаях поступления товаров, несоответствующих маркировке (накладной ведомости); заполнять и прикреплять ярлыки цен к товарам; составлять и оформлять подарочные и праздничные наборы; размещать и выкладывать товары по группам, видам и сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы;

7) оформлять наприлавочные и внутримагазинные витрины;

8) изучать спрос покупателей;

9) подсчитывать чеки (деньги) и сдавать их в установленном порядке;

- 10) убирать нереализованные товары и тару;
- 11) подготавливать товары к инвентаризации;
- 12) анализировать результаты своей работы и работы бригады.

Продавец продовольственных товаров должен знать:

- 1) порядок работы магазина;
- 2) правила торговли товарами данной группы;
- 3) ассортимент: классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены товаров данной группы; основных поставщиков, особенности в ассортименте и качестве их продукции;
- 4) правила подготовки товаров к продаже, приемы показа и упаковки товаров;
- 5) принципы оформления внутримагазинных витрин;
- 6) основные виды сырья для изготовления товаров;
- 7) признаки доброкачественности, сортности, органолептические методы определения качества продуктов в соответствии с требованиями ГОСТов;
- 8) правила хранения товаров и сроки их реализации;
- 9) виды брака, нормы естественной убыли товаров и порядок их списания;
- 10) методы снижения потерь товаров при хранении;
- 11) правила взвешивания товаров, установки, регулировки, проверки весов и ухода за ними; сроки клеймения весов, гирь;
- 12) правила работы на контрольно-кассовой машине и ухода за ней;
- 13) методы изучения опроса покупателей;
- 14) виды торгового инвентаря и инструмента и правила пользования ими;
- 15) признаки платежности государственных денежных знаков; установленный порядок приема и сдачи денег;
- 16) порядок подготовки товаров к инвентаризации;
- 17) правила обращения с тарой;

18) правила санитарии и гигиены;

19) правила техники безопасности труда и противопожарные мероприятия;

20) опыт работы передовиков коллектива трудового предприятия

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**профессиональной подготовки**

**по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров»**

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Количество часов		
		Всего	Теоретических	Лабораторно-практических
<b>1</b>	<b><i>Общепрофессиональный курс</i></b>			-
1.1	Экономика отрасли и предприятия	4	4	-
1.2	Основы права в торговле	6	6	-
1.3	Техника вычислений, учет и отчетность	8	8	-
<b>2</b>	<b><i>Профессиональный курс</i></b>			
2.1	Основы профессиональной этики в торговле	14	14	-
2.2	Организация в торговле	20	20	-
2.3	Товароведение продовольственных товаров	30	26	4
2.4	Ассортимент и качество товаров	10	8	2
2.5	Торговое оборудование	12	8	4
	<b>Всего по учебным дисциплинам и</b>			
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика</b>	120	-	<b>120</b>
<b>ПП.00</b>	<b>Производственное обучение</b>	88		<b>88</b>
	Консультации	4	4	
	Квалификационный экзамен	8	8	
<b>Всего</b>		<b>324</b>	106	218



## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА

### 1. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС

#### 1.1. Экономика отрасли и предприятия

Учебно - тематический план дисциплины «Экономика отрасли и предприятия» - 4 часа

№п/	Темы	Количест
1	Формирование финансовых результатов деятельности	2
2	Управление предприятием.	2
	Всего	4

#### **Тема 1. Формирование финансовых результатов деятельности предприятия.**

Задачи, состав, структура и функции финансовых подразделений предприятий. Денежные расчёты предприятий. Кредитование предприятий. Доход предприятия, его сущность и значение. (2)

Прибыль: её сущность и виды. Формирование, распределение и использование прибыли предприятия. (2)

Спрос и предложения на рынке товаров и услуг. Жизненный цикл изделия. Основные виды маркетинга. Организация рекламы на предприятии и в отрасли. (2)

**Практические занятия:** 1. Деловая игра: «Рентабельное производство».

2. Тренинг: «Как составить рекламу продукции предприятия (фирмы).

3. Письменная работа: «Я разрабатываю маркетинг – программу для продвижения товара на рынок».

#### **Тема 2. Управление предприятием.**

Сущность и виды планирования. Отраслевые особенности планирования. Назначения, содержание, характеристика бизнес – плана предприятия. Характеристика структуры управления предприятиями различных форм собственности, структура и функции аппарата управления предприятием, производственным подразделением. (2)

**Практические занятия:** 1. Письменная работа «Способен ли ты быть руководителем».

#### 1.2 Основы права в торговле

Учебно - тематический план дисциплины «Основы права в торговле» - 6 часов

№п/	Темы	Количест
1	Защита прав потребителей.	2

2	<u>Трудовые правоотношения и право на труд</u>	2
3	<u>Право собственности и его виды.</u>	2
	Всего	6

## Программа

### Тема 1 Защита прав потребителей.

Потребитель и его признаки. Права потребителей. Советы адвокаты. Гарантийный срок хранения и гарантийный срок эксплуатации Защита прав потребителей при заключении договоров на выполнении работ (оказании услуг). Государственная и общественная защита прав потребителей.

### Тема 2 Трудовые правоотношения и право на труд

Понятие трудового права. Определение и значение трудового права. Понятие трудовых правоотношений. Возникновение трудовых правоотношений. Отношения, тесно связанные с трудовыми правоотношениями. Основные знания, необходимые в сфере труда. Субъекты и объекты трудовых правоотношений. Минимальные размер оплаты труда. Право на забастовку. Источники трудового права. Коллективный договор и трудовое соглашение. Занятость и безработица.

### Тема 3 Право собственности и его виды.

Определение значения права собственности. Основные три правомочия для права собственности. Основания приобретения права собственности, право собственности на землю. Вещное право. Право интеллектуальной собственности. Признаки и особенности интеллектуального право собственности. Авторство произведения. Объекты авторского права. Право интеллектуальной собственности.

## 1.3 Техника вычислений, учет и отчетность

Учебно - тематический план дисциплины «Техника вычислений, учет и отчетность» - 8 часов

№п/	Темы	Количест
1	Перечень форм первичной учетной документации по учету торговых операций (общие).	2
2	Акты о приемке товаров, об установленном расхождении по	2
3	Сведения о показаниях счетчиков контрольно-кассовых машин и выручке организации	4
	Всего	8

## 2.1 Основы профессиональной этики в торговле

Учебно - тематический план дисциплины «Основы профессиональной этики  
в торговле» - 14 часов

№п/	Темы	Количест
1	Психология и этика общения	2
2	<u>Овладение навыками: предложения и показа товаров, консультации покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров; нарезки (в зависимости от вида товара); взвешивания на различных видах весов, упаковки; предложения взаимозаменяемых товаров.</u>	2
3	<u>Овладение навыками общения с покупателями: создания благоприятной обстановки для обслуживания покупателей, привлечения внимания покупателя к товару, убеждения в необходимости покупки и т.д.</u>	2
4	<u>Приобретение навыков профессионального поведения: постоянная приветливость, вежливость, тактичность, радушие, предупредительность, готовность к услугам, доброжелательное и внимательное отношение к претензиям покупателей.</u>	2
5	<u>Отработка вариантов речевого общения в системе «продавец- покупатель».</u>	2
6	<u>Освоение техники расчетов с покупателями и вручения покупки.</u>	2
7	<u>Информация покупателей о дополнительных услугах, оказываемых в магазине. Ознакомление с порядком обмена купленных товаров.</u>	2
	Всего	14

Программа

Встреча покупателя и выявление спроса. Овладение навыками: предложения и показа товаров, консультации покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов товаров; нарезки (в зависимости от вида товара); взвешивания на различных видах весов, упаковки; предложения взаимозаменяемых товаров. Овладение навыками общения с покупателями: создания благоприятной обстановки для обслуживания покупателей, привлечения внимания покупателя к товару, убеждения в необходимости покупки и т.д.

Приобретение навыков профессионального поведения: постоянная приветливость, вежливость, тактичность, радушие, предупредительность, готовность к услугам, доброжелательное и внимательное отношение к претензиям покупателей. Отработка вариантов речевого общения в системе «продавец- покупатель». Освоение техники расчетов с покупателями и вручения покупки. Информация покупателей о дополнительных услугах, оказываемых в магазине. Ознакомление с порядком обмена купленных товаров.

## 2.2 Организация в торговле

Учебно - тематический план дисциплины «Организация в торговле» - 20 часов

№п/	Темы	Количест
1	<u>Ознакомление с рабочим местом продавца.</u>	4
2	<u>Получение товара в торговый зал.</u>	4
3	<u>Приобретение навыков оформления наприлавочных витрин.</u>	4
4	<u>Уход за рабочим местом, инвентарем и инструментами в течение рабочего дня и содержание их в надлежащем</u>	4
5	<u>Изучение оборудования для охраны предприятия. Изучение видов охранной сигнализации. Приобретение навыков по</u>	4
	Всего	20

### Программа

Изучение оборудования для охраны предприятия. Ознакомление с рабочим местом продавца. Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов к работе. Получение товара в торговый зал. Осмотр, проверка качества, размещение и выкладка товаров по группам, видам, сортам с учетом товарного соседства, частоты спроса и удобства работы; заполнение и прикрепление ярлыков цен. Приобретение навыков оформления наприлавочных витрин. Личная подготовка продавца продовольственных товаров к работе. Уход за рабочим местом, инвентарем и инструментами в течение рабочего дня и содержание их в надлежащем санитарном состоянии. Изучение видов охранной сигнализации. Приобретение навыков по эксплуатации камер слежения и т.д.

2.3 Товароведение продовольственных товаров  
Учебно - тематический план дисциплины «Товароведение  
продовольственных товаров» - 30 часов

№п/	Темы	Количест
1	Предмет и задачи товароведения	2
2	Потребительские свойства (потребительская ценность) продовольственных товаров	4
3	Особенности потребительских свойств продовольственных товаров	3
4	Качество продовольственных товаров	3
5	Правила товарного соседства	3
6	Консервирование продовольственных товаров	3
7	Физические, цветные, вкусовые и ароматические свойства	3
8	Классификация продовольственных товаров по сохраняемости.Хранение продовольственных товаров.	3
9	Изменения, происходящие в продуктах при хранении	3
10	Нормы естественной убыли товаров. Расчёт потерь при хранении.	3
	Всего	30

2.4 Ассортимент и качество товаров

Учебно - тематический план дисциплины «Ассортимент и качество товаров» - 10 часов

№п/	Темы	Количест
1	<u>Введение в товароведение</u>	2
2	<u>Крупы. Мука Хлеб и хлебобулочные изделия Макаaronные изделия.Бараночные изделия. Сухари. Свежие овощи. Свежие плоды. Ягоды: настоящие, ложные, дикорастущие Орехоплодные: настоящие орехи, костянковые орехи. Грибы: губчатые, пластинчатые, сумчатые. Крахмал и продукты его переработки. Сахар. Мед. Сахаристые кондитерские товары. Мучные кондитерские изделия(печенье, крекер, галеты, пряники) Мучные кондитерские изделия (вафли, пирожные, торты, кексы, рулеты, ромовая баба) Пряности, приправы, чай, кофе. Алкогольные напитки(спирт, водка, ликероводочные изделия , ром, виски) Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Табачные изделия. Молоко.</u>	8

	<u>Сливки, молочные консервы, мороженое. Кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, сметана, творог и творожные изделия) Кисломолочные продукты (сыры: твердые сычужные ) Яичные товары. Растительные масла и животные жиры. Мясо и мясные товары Рыба и рыбные товары Торговое оборудование</u>	
	<b>Всего</b>	<b>10</b>

## Программа

### Тема 1 Введение в товароведение

Изучение ассортимента товаров в магазине, их отличительных признаков, свойств, питательной ценности, вкусовых особенностей. Приемы проверки качества товаров органолептическим методом и по стандартам. Ознакомление с видами упаковки, маркировкой, условиями и сроками хранения товаров и их соблюдением. Изучение поставщиков товаров. Участие в приемке товаров совместно с материально-ответственными лицами: изучение сопроводительной документации, проверка правильности заполнения предъявляемых сопроводительных документов, состояния упаковки, соответствия фактически поступивших товаров данным сопроводительных документов. Определение массы брутто и нетто. Участие в распаковке тары и разбраковке товаров. Овладение навыками вскрытия тары. Участие в оформлении первичных документов и составлении актов на недостачу, излишки, недоброкачество поступивших товаров.

### Тема 2 Крупы.

Классификация групп, подгрупп и видов крупы. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп крупяных товаров. Показатели качества, дефекты, градация качества, упаковка, маркировка и хранение крупяных товаров.

### Тема 3 Мука

Классификация, виды и типы помолов зерна. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп муки. Показатели качества, дефекты, градация качества, упаковка, маркировка и хранение муки.

### Тема 4 Хлеб и хлебобулочные изделия

Классификация хлебобулочных изделий. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп. Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных изделий.

#### Тема 5 Макароны изделия

Классификация макаронных изделий. Ассортимент, товароведный характеристики основных групп макаронных изделий. Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение макаронных изделий.

#### Тема 6 Бараночные изделия. Сухари.

Классификация бараночных изделий. Ассортимент, товароведные характеристики основных групп бараночных изделий. Показатели качества, дефекты, градации качества, упаковка, маркировка и хранение бараночных изделий. Сухари.

#### Тема 7 Свежие овощи.

Классификация групп, подгрупп и видов свежих овощей. Ассортимент и товароведная характеристика основных групп свежих овощей. Показатели качества, дефекты, болезни, градации. Упаковка, маркировка, и хранение свежих овощей.

#### Тема 8 Свежие плоды.

Классификация групп, подгрупп и видов свежих плодов. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп свежих плодов. Анализ рынка свежих плодов и овощей. Показатели качества, дефекты, болезни, градации качества, упаковка, маркировка и хранение свежих плодов.

#### Тема 9 Ягоды: настоящие, ложные, дикорастущие.

Классификация, групп, подгрупп и видов ягод. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп ягод. Показатели качества, дефекты, болезни градации качества ягод. Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение ягод.

#### Тема 10 Орехоплодные: настоящие орехи, костянковые орехи.

Классификация групп, подгрупп и видов орехоплодных. Ассортимент, товароведные характеристики основных групп орехоплодных. Показатели качества, дефекты, градации качества и хранение орехоплодных.

## Тема 11 Грибы: губчатые, пластинчатые, сумчатые.

Классификация групп, подгрупп и видов свежих грибов. Ассортимент, товароведные характеристики основных групп свежих грибов. Анализ ассортимента и решение ситуационных задач. Показатели качества, дефекты, градации качества и хранение свежих грибов.

## Тема 12 Крахмал и продукты его переработки. Сахар. Мед.

Классификация групп, подгрупп и видов переработки крахмала. Ассортимент, товароведные характеристики основных групп переработанного крахмала, сахара, меда. Показатели качества, дефекты, градации качества и хранение переработанного крахмала, сахара, меда.

## Тема 13 Сахаристые кондитерские товары.

Классификация групп, подгрупп и видов карамельных, фруктово-ягодных, шоколада и какао-порошка, конфет, ириса, драже. Ассортимент, товароведные характеристики основных групп карамельных изделий, фруктово-ягодных изделий, шоколада и какао-порошка, конфет, ириса, драже. Показатели качества, дефекты, градации качества и хранение карамельных изделий, фруктово-ягодных изделий, шоколада и какао-порошка, конфет, ириса, драже. Упаковка, маркировка, хранение сахаристых товаров.

## Тема 14 Мучные кондитерские изделия(печенье, крекер, галеты, пряники)

Классификация групп, подгрупп и видов печенья, крекера, галет, пряников. Ассортимент, товароведные характеристики основных групп печенья, крекера, галет, пряников. Показатели качества, дефекты, градации качества и хранение печенья, крекера, галет, пряников. Упаковка, маркировка, печенья, крекера, галет, пряников.

## Тема 15 Мучные кондитерские изделия (вафли, пирожные, торты, кексы, рулеты, ромовая баба)

Классификация групп, подгрупп и видов мучных кондитерских изделий. Ассортимент, товароведные характеристики основных групп мучных кондитерских изделий. Показатели качества, дефекты, градации качества и хранение мучных кондитерских изделий. Упаковка, маркировка, мучных кондитерских изделий.

## Тема 16 Пряности, приправы, чай, кофе.



Классификация групп, подгрупп и видов пряностей, приправ, чая и кофе. Ассортимент, товароведные характеристики основных групп пряностей, приправ, чая и кофе. Показатели качества, дефекты, градации качества. Упаковка, маркировка, хранение пряностей, приправ, чая и кофе.

Тема 17 Алкогольные напитки(спирт, водка, ликероводочные изделия , ром, виски)

Классификация групп, подгрупп и видов алкогольных напитков. Ассортимент, товароведные характеристики основных групп алкогольных напитков. Показатели качества, дефекты, градации качества алкогольных напитков. Упаковка, маркировка, хранение алкогольных напитков.

Тема 18 Слабоалкогольные и безалкогольные напитки.

Классификация групп, подгрупп и видов слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Показатели качества, дефекты, градации качества слабоалкогольных и безалкогольных напитков. Упаковка, маркировка, хранение слабоалкогольных и безалкогольных напитков.

Тема 19 Табачные изделия.

Классификация групп, подгрупп и видов табачных изделий. Ассортимент, товароведные характеристики табачных изделий. Показатели качества, дефекты, градации качества табачных изделий. Упаковка, маркировка, хранение табачных изделий.

Тема 20 Молоко.

Химический состав и пищевая ценность молока. Классификация групп, подгрупп и видов молока. Ассортимент, товароведные характеристики молока. Показатели качества, дефекты, градации качества молока. Упаковка, маркировка, хранение молока.

Тема 21 Сливки, молочные консервы, мороженое.

Классификация групп, подгрупп и видов молочных продуктов. Ассортимент, товароведные характеристики молочных продуктов. Показатели качества, дефекты, градации качества молочных продуктов. Упаковка, маркировка, хранение молочных продуктов.

Тема 22 Кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, сметана, творог и творожные изделия)

Классификация групп, подгрупп и видов кисломолочных продуктов. Ассортимент, товароведные характеристики кисломолочных продуктов. Показатели качества, дефекты, градации качества кисломолочных продуктов. Упаковка, маркировка, хранение кисломолочных продуктов.

#### Тема 23 Кисломолочные продукты (сыры: твердые сычужные )

Классификация групп, подгрупп и видов твердых сычужных сыров. Ассортимент, товароведные характеристики твердых сычужных сыров. Показатели качества, дефекты, градации качества твердых сычужных сыров. Упаковка, маркировка, хранение твердых сычужных сыров.

#### Тема 24 Яичные товары.

Классификация групп, подгрупп и видов яиц и яичных товаров. Ассортимент, товароведные характеристики основных групп яиц и яичных товаров . Показатели качества, дефекты, градации качества, дефекты, болезни яиц и яичных товаров. Упаковка, маркировка, хранение яиц и яичных товаров.

#### Тема 25 Растительные масла и животные жиры.

Классификация групп, подгрупп и видов растительных, растительных твердых масел, животных топленых жиров, маргарина и маргариновой продукции, кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров, майонеза. Ассортимент, товароведные характеристики основных групп растительных, растительных твердых масел, животных топленых жиров, маргарина и маргариновой продукции, кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров, майонеза. Показатели качества, дефекты, градации качества, растительных, растительных твердых масел, животных топленых жиров, маргарина и маргариновой продукции, кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров, майонеза. Упаковка, маркировка, хранение растительных, растительных твердых масел, животных топленых жиров, маргарина и маргариновой продукции, кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров, майонеза.

#### Тема 26 Мясо и мясные товары

Виды мяса (виды убойного скота). Морфология и химический состав мяса. Классификация и маркировка мяса. Оценка качества мяса. Разделка туш для розничной торговли. Субпродукты. Мясо домашней птицы и дичи; мясо кроликов. Хранение мяса, субпродуктов, мяса птицы и кролика.

Колбасные изделия. Производство колбасных изделий. Копченые продукты из свинины, говядины и баранины. Мясные консервы.

### Тема 27 Рыба и рыбные товары

Анатомическое и морфологическое строение рыб. Классификация и характеристика основных промысловых рыб. Химический состав и пищевая ценность рыбы. Живая товарная рыба; разделка рыбы. Охлажденная рыба; мороженая рыба. Соленые и маринованные рыбные товары. Копченые рыбные товары; балычные изделия. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Рыбные консервы. Икра. Товары из нерыбных продуктов.

## 2.5 Торговое оборудование

Учебно - тематический план дисциплины «Торговое оборудование» - 12 часов

№п/	Темы	Количест
1	<u>Весоизмерительное оборудование. Торговая мебель. Торговый инвентарь.</u>	2
2	<u>Холодильное оборудование. Торговые автоматы.</u>	2
3	<u>Оборудование защиты.</u>	2
4	<u>Подъемно- транспортное оборудование.</u>	2
5	<u>Технологическое оборудование.</u>	2
6	<u>Закон о защите прав потребителей. Правила охраны труда.</u>	2
	Всего	12

### Тема Торговое оборудование

Весоизмерительное оборудование. Торговая мебель. Торговый инвентарь. Холодильное оборудование. Торговые автоматы. Оборудование защиты. Подъемно- транспортное оборудование. Технологическое оборудование. Закон о защите прав потребителей. Правила охраны труда. Изучение торгового оборудования, овладение навыками его эксплуатации. Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования (по каждому виду оборудования).

Тема 1-5. Изучение торгового оборудования, овладение навыками его эксплуатации. Ознакомление с правилами безопасности труда при эксплуатации торгового оборудования (по каждому виду оборудования).

Изучение весоизмерительных приборов, правил установки, регулировки, проверки точности и чувствительности, сроков клеймения; овладение приемами эксплуатации весоизмерительных приборов различных типов. Определение грузоподъемности весов. Изучение и освоение правил эксплуатации весоизмерительных приборов и ухода за ними. Изучение типов контрольно-кассовых машин, их устройства, правил эксплуатации. Изучение видов измельчительно-режущего и фасовочно-упаковочного оборудования, устройства, правил эксплуатации. Овладение приемами работы на оборудовании. Изучение видов холодильного оборудования, правил эксплуатации. Овладение навыками ухода за холодильным оборудованием. Изучение видов подъемно-транспортного оборудования, правил эксплуатации. Изучение видов торгового инвентаря и инструмента, правил пользования. Изучение тары-оборудования. Тема 4. Приобретение навыков по технике вычислений, учету и отчетности Изучение видов вычислительной техники, применяемой в магазинах. Выполнение арифметических действий на вычислительной технике, имеющейся на торговом предприятии, в учебном классе. Работа с денежными купюрами и монетами различного достоинства. Работа с кредитными картами. Приобретение навыков устного подсчета стоимости покупки. Подсчет выручки за день. Ознакомление с порядком сдачи выручки. Ознакомление с правилами ведения установленного учета в магазине. Приобретение навыков по расшифровке штрих-кодовых технологий. Приобретение навыков по эксплуатации сканеров.

Тема 6 Правила охраны труда. Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе

Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка в учебном классе, программой и порядком проведения практического обучения. Требования безопасности труда в учебном классе и на рабочих местах. Причины травматизма. Виды травм, меры предупреждения травматизма. Основные правила и инструкции по безопасности труда, их выполнение. Основные правила электробезопасности. Первая помощь при поражении электрическим током. Пожарная безопасность. Причины пожаров. Меры предупреждения пожаров. Правила пользования электронагревательными приборами. Правила поведения при пожаре. Порядок вызова пожарной команды. Устройство и применение огнетушителей и внутренних пожарных кранов. Правила пользования первичными средствами пожаротушения (пожарный инвентарь,

его виды, размещение, правила хранения и применения). План эвакуации.  
Виды и назначение предупредительных знаков и сигналов.

## Оборудование

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству учащихся;
  - рабочее место преподавателя;
  - комплект учебно - наглядных пособий по профессиональному модулю
- Продажа продовольственных товаров

Технические средства обучения:- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

## Оборудование лаборатории:

- 1.Горка пристенная, островная
- 2.Витрина
- 3.Контрольно-кассовая техника
- 4.Инвентарные корзины
- 5.Весоизмерительное оборудование
- 6.Торговый инвентарь
- 7.Образцы продовольственных товаров

Оборудование учебного магазина:

- Контрольно-кассовые машины
- Весоизмерительное оборудование
- Холодильное оборудование
- Немеханическое оборудование
- Торговый инвентарь
- Торговые инструменты

## Литература

1. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие- 3-е издание и доп.- М Издательско- торговое «Корпорация»-2009 г. 452 стр.
2. Никифорова Н. С. Товароведение продовольственных товаров, Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2009-96с.
3. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь для профессионального образования. Издательский центр Академия 2009- 96 с.
4. А. М. Новикова, Т. С. Голубкина Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учеб. для проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. - 3-е изд., стер: - М.: ИРПО: Издат. Центр «Академия», 2010. – 480 с.
5. Психология общения: учебник/Л.Д.Столяренко, С.И.Самыгин.-Изд.4-е- Ростов н/Д:Феникс, 2019-317с. (среднее профессиональное образование)

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575910

Владелец Киреев Виктор Юрьевич

Действителен с 07.04.2021 по 07.04.2022