

«Рассмотрено»  
на методического совете  
Протокол № 1 от  
« 29 » августа 2018 г.

«Утверждаю»  
Директор МКОУ ДО Абанский ЦПО  
Н.М.Жумарин  
Приказ № 54/1 от 31.08.2018 г.



**Программа профессиональной подготовки  
по профессии «Продавец продовольственных товаров»  
для безработных граждан направленных из ЦЗН Абанского района,  
физических лиц обучающихся на платной основе.**

Квалификация - 2-й разряд  
Код профессии - 17353

Абан, 2018 год

## СО Д Е Р Ж А Н И Е

Пояснительная записка	3
Квалификационная характеристика продавца продовольственных товаров 2-го разряда ...	5
Учебный план	6
Тематический план и программа предмета «Экономика отрасли и предприятия»	6
Тематический план и программа предмета «Основы права в торговле»	7
Тематический план и программа предмета «Техника вычислений, учет и отчетность»	8
Тематический план и программа предмета «Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены»	9
Тематический план и программа предмета «Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле»	11
Тематический план и программа предмета «Организация торговли»	14
Тематический план и программа предмета «Основы товароведения продовольственных товаров»	17
Тематический план и программа предмета «Торговая техника и оборудование»	22
Тематический план и программа практического обучения	24
Примерные экзаменационные билеты	28
Список литературы.	31

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа разработана на основе сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих профессия – Продавец продовольственных товаров ,квалификация - 2-й разряд. Допущено Министерством образования Российской Федерации в качестве учебно-программной документации для профессиональной подготовки (Протокол № 8 от « 16 » июля 2002 г.)

Программа предназначена для подготовки по профессии «Продавец продовольственных товаров».

Учебный план рассчитан на 510 часов (на основании письма Службы по контролю в области образования Красноярского края № 3013 от 18.07.2011 г.) в которые входят:

1.1.	<u>Экономический курс</u>	
1.1.1	Экономика отрасли и предприятия	30
1.2.	<u>Общепрофессиональный курс</u>	
1.2..	Основы права в торговле	20
1.2..	Техника вычислений, учет и отчетность	30
1.2.3	Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены	16
1.2.4	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле	22
1.3.	<u>Специальный курс</u>	
1.3.1	Организация торговли	40
1.3.2	Основы товароведения продовольственных товаров	80
1.3..	Торговая техника и оборудование	20
	<b>Практическое обучение,</b>	<b>204</b>
	в т.ч. производственная практика	40
	Квалификационный экзамен	8
	<b>ИТОГО:</b>	<b>510</b>

Обучение может осуществляться как групповым, так и индивидуальным методом.

Квалификационные характеристики составлены в соответствии с дополнениями в тарифно-квалификационные характеристики по отраслевым профессиям рабочих, утвержденными постановлением Министерства труда Российской Федерации от 12 июля 1993 г. № 134.

При подготовке предусматривает в основе своей производственную практику на предприятии.

Преподаватель должен обучать будущих продавцов продовольственных товаров эффективной организации труда, использованию нового оборудования и техники, детально рассматривать с ними пути повышения производительности труда, доходности торгового предприятия, сохранности товарно-материальных ценностей и денежных средств.

В процессе обучения особое внимание обращено на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил безопасности труда. В этих целях

преподаватель теоретического и производственного обучения, помимо изучения общих правил безопасности труда, предусмотренных программами, должны при изучении каждой темы или при переходе к новому виду работ в процессе производственного обучения обращать внимание обучаемых на правила безопасности труда, которые необходимо соблюдать в каждом конкретном случае.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

К самостоятельному выполнению работ обучающиеся допускаются только после сдачи зачета по безопасности труда.

Квалификационные экзамены проводятся за счет времени, отведенного на производственное обучение.

Изменения, коррективы или необходимость изучения отдельных тем рассматриваются педагогическим советом и утверждаются директором образовательного учреждения.

## КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

**Профессия** – продавец продовольственных товаров

## **Квалификация – 2-й разряд**

Продавец продовольственных товаров 2-го разряда **должен знать:**

- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены на товары;
- признаки доброкачественности товаров, нормы естественной убыли товаров и порядок их списания;
- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- приемы и методы обслуживания покупателей, пути сокращения товарных потерь и затрат труда;
- рациональную организацию труда на рабочем месте, признаки платежеспособности государственных денежных знаков;
- правила охраны труда и противопожарные мероприятия.

Продавец продовольственных товаров 2-го разряда **должен уметь:**

- обслуживать покупателей, производить нарезку, взвешивать и упаковывать товары, подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чека, выдавать покупки;
- осуществлять контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте;
- подготавливать товары к продаже: проверять наименования, количество, сортность, цены, состояние упаковки и правильность маркировки; распаковывать и осматривать внешний вид, проводить зачистку, нарезку, разделку и разруб товаров;
- подготавливать рабочее место: проверять наличие и исправность оборудования, инвентаря и инструмента, установку весов;
- получать и подготавливать упаковочный материал;
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы; заполнять и прикреплять ярлыки цен;
- производить подсчет чеков (денег) и сдачу их в установленном порядке;
- убирать нереализованные товары и тару, подготавливать товары к инвентаризации;
- соблюдать правила охраны труда электро- и пожарной безопасности, пользоваться средствами пожаротушения.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии «Продавец продовольственных товаров» 2-го разряда

№ п/п	Курсы, предметы	Всего часов за курс обу- чения
<b>Теоретическое обучение</b>		
1.1.	<u>Экономический курс</u>	
1.1.1.	Экономика отрасли и предприятия	30
1.2.	<u>Общепромышленный курс</u>	
1.2.1.	Основы права в торговле	20
1.2.2.	Техника вычислений, учет и отчетность	30
1.2.3.	Производственная санитария, основы микробиологии и пищевой гигиены	16
1.2.4.	Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле	22
1.3.	<u>Специальный курс</u>	
1.3.1.	Организация торговли	40
1.3.2.	Основы товароведения продовольственных товаров	80
1.3.3.	Торговая техника и оборудование	20
<b>Практическое обучение,</b>		204
	в т.ч. производственная практика	40
	Квалификационный экзамен	8
	<b>ИТОГО:</b>	<b>510</b>

### 1.1. ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КУРС

1.1.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА  
предмета «Экономика отрасли и предприятия»

#### *Тематический план*

№ п/п	Темы	Кол-во часов
1	Введение в экономику	1
2	Производство .	1
3	Потребности. Предложение. Потребление	1
4	Рынок.	1
5	Основы предпринимательства.	1
6	Административно-правовые формы предпринимательства.	2
7	Малый бизнес.	2
8	Деньги. Инфляция .	2
9	Бизнес-планирование.	2
10	Налоги.	2
	<b>ИТОГО:</b>	<b>15</b>

### ПРОГРАММА

**Тема 1. Введение в экономику**

Понятие экономической модели. Микро- и макроэкономика. Зарождение и развитие экономической мысли. Знакомство с различными экономическими теориями. Определение экономики. Основные экономические вопросы. Типы экономических систем. Участники рынка. Достоинства и недостатки рыночной экономики. Приобретение навыков по обслуживанию покупателей

### **Тема 2. Производство**

Производство - основа экономики. Факторы производства. Доход. Стоимость. Цена. Приобретение навыков по обслуживанию покупателей

### **Тема 3. Потребности**

Виды потребностей, предложений. потребление

### **Тема 4. Рынок**

Виды рынков. Участие государства в рыночной экономике. Органы государственного вмешательства. Специфика биржевого рынка. Виды бирж. Брокеры. Дилеры. Рынок труда. Спрос и предложение труда. Безработица. Эффект замещения и дохода. Рынок капиталов. Виды капитала. Актив. Ликвидность. Ссудный процент. Простые и сложные проценты. Дисконт. Причины появления банков. Роль банков в создании денег. Акции. Облигации. Рынок земли. Спрос и предложение на землю. Экономическая и земельная рента.

### **Тема 5. Основы предпринимательства**

Основы предпринимательства: классификация, виды предпринимательской деятельности

### **Тема 6. Административно-правовые формы предпринимательства**

Административно-правовые формы предпринимательства: АО, ООО, товарищества).

### **Тема 7. Малый бизнес.**

Как открыть своё дело: документы, порядок, сроки.

Маркетинг. Разработка и создание товара, позиционирование товара, процесс продвижения товара и ценообразование. Менеджмент. Основные функции управления: планирование, организация, мотивация и контроль. Понятие о банкротстве фирмы (предприятия). Риски коммерческой деятельности.

### **Тема 8. Деньги. Инфляция .**

Финансовые предпосылки предпринимательства. Лизинг. Кредиты. Факторинг.

### **Тема 9. Бизнес-планирование.**

Понятие о бизнес - плане. Содержание и оформление бизнес-плана. Составление резюме бизнес-плана. Ознакомление с бизнес-планом фирмы (предприятия).

### **Тема 10. Налоги**

Налоги и фискальная политика. Виды налогов. Ставки. Сроки уплаты. Налоговая декларация.

## **1.2. ОБЩЕОТРАСЛЕВОЙ КУРС**

### **1.2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА**

предмета «Основы права в торговле»

#### **Тематический план**

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
1	Введение	2
2	Документы, регулирующие отношения в торговле	10

3	Трудовое законодательство	8
	ИТОГО:	20

## ПРОГРАММА

### Тема 1. Введение

Понятие государства и права. Отрасли права, их краткая характеристика.

### Тема 2. Документы, регулирующие отношения в торговле

Законодательные акты, регулирующие отношения в торговле.

Нормативные документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству. Материальная ответственность работников торговых предприятий.

Федеральный закон «О защите прав потребителей». 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 потребителей.

Органы контроля; права и обязанности продавца при появлении представителей проверяющих органов.

### Тема 3. 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.

## 1.2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА

предмета «Техника вычислений, учет и отчетность»

### Тематический план

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
1	Вычислительная техника, используемая в торговле	10
2	Порядок учета товаров и тары	6
3	Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность	5
4	Учет и отчетность в торговых предприятиях	5
5	Инвентаризация товарно-материальных ценностей	4
	ИТОГО:	30

## ПРОГРАММА

### Тема 1. Вычислительная техника, используемая в торговле

Введение: характеристика вычислительных работ в торговле. Основные и производные единицы. Метрические системы мер, используемые в торговле. Сокращенные приемы вычислений.

Правила работы на калькуляторе; подсчет стоимости сложной покупки, состоящей из нескольких штук товара. Вычисления суммы сдачи и набор ее денежными купюрами и монетами. Современная вычислительная техника, используемая в торговле. Штрих-кодовая технология: понятие, назначение, оборудование. Сканеры: понятие, назначение, применение.

Практическая работа: подсчет стоимости покупки на калькуляторе.

## **Тема 2. 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.

Практическая работа: определение массы брутто, нетто товаров и тары.

## **Тема 3. 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 4. 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 закупки, 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. Отчетность материально-ответственных лиц за товары и тару. Учет, порядок оформления и сдачи денег за проданные товары.

Практическая работа: составление товарного отчета.

## **Тема 5. Инвентаризация товарно-материальных ценностей**

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

### **1.2.3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА**

предмета «Производственная санитария,  
основы микробиологии и пищевой гигиены»

#### **Тематический план**

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
1	Основы микробиологии	4
2	Микробиология важнейших продовольственных товаров	4
3	Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений, транспортировке и хранению товаров	4
4	Понятие об основах эпидемиологии	2
5	Личная гигиена работников предприятий торговли	2
	ИТОГО:	16

#### **ПРОГРАММА**

## **Тема 1. Основы микробиологии**

Понятие о микроорганизмах. Роль микроорганизмов в природе, жизни и хозяйственной деятельности человека. Характеристика основных групп микроорганизмов (бактерии, ультрамикробы, плесневые грибы, дрожжи) – общие сведения, размеры, форма строения, способы размножения.

Микрофлора воздуха, воды, почвы, тела человека. Профилактические меры по предупреждению загрязнения окружающей среды, их значение. Влияние условий внешней среды на развитие микроорганизмов.

Спиртовое, молочнокислое, пропионовокислое, маслянокислое брожение, их промышленное использование. Окислительные процессы: уксуснокислое и лимоннокислое брожение, их промышленное использование. Разложение клетчатки и пектиновых веществ, влияние процесса на качество растительного пищевого сырья. Разложение жиров, значение в порче продовольственных товаров. Гниение. Роль гнилостных микроорганизмов в процессах порчи продовольственных товаров.

## **Тема 2. Микробиология важнейших продовольственных товаров**

Продовольственные товары, как питательная среда для микроорганизмов.

Микрофлора колбасных изделий. Виды порчи и меры предупреждения.

Микрофлора мяса, птицы. Виды порчи и меры предупреждения.

Микрофлора рыбы и рыбных товаров. Виды порчи и меры предупреждения.

Микрофлора молока и молочных товаров. Виды порчи и меры предупреждения.

Микробиология яиц и яичных товаров. Виды порчи и меры предупреждения.

Микробиология плодов и овощей. Виды порчи и меры предупреждения.

Микрофлора продуктов переработки зерна. Виды порчи и меры предупреждения.

## **Тема 3. Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений, транспортировке и хранению товаров**

Санитарные требования к устройству предприятий торговой сети. Санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции помещений, водоснабжению, канализации, удалению отходов. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: объекты, основные понятия, требования, регламентируемые правилами.

Требования к отделке стен, потолков, пола, режиму их уборки и дезинфекции. Санитарные требования к содержанию торговых помещений.

Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров. Перечень товаров (продуктов), разрешенных для продажи в торговых предприятиях. Очистка, мытье, дезинфекция транспорта. Защитные средства от пыли, атмосферных осадков при перевозке товаров в открытом транспорте. Контроль за чистотой и условиями хранения возвратной тары. Использование санитарной одежды при погрузке и выгрузке перевозимых товаров. Санитарные требования к хранению различных видов товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха. Санитарные требования к продаже напитков, пива, мороженого, молочных продуктов, овощей, фруктов и т.д.

## **Тема 4. Понятие об основах эпидемиологии**

Состояние санитарно-эпидемиологического благополучия населения России. Понятие о патогенных микроорганизмах и эпидемиологии. Пищевые инфекции. Пути попадания болезнетворных микроорганизмов в продовольственные товары. Профилактика пищевых инфекций.

Понятие о пищевых отравлениях. Отравления бактериального происхождения: интоксикация и токсикоинфекция. Ботулизм, стафилококковое отравление, причины возникновения, меры предупреждения. Сальмонеллез. Отравления, вызванные условно-патогенными микроорганизмами. Небактериальные пищевые отравления: грибами, ядовитыми растениями, соланином; органами некоторых рыб, солями меди, свинца, цинка, ядохимикатами и др. Меры предупреждения небактериальных пищевых отравлений. Эпизоотические заболевания животных, их опасность для людей, меры предупреждения. Способы подтверждения ветеринарной безопасности (ветеринарные сертификаты и свидетельства).

### **Тема 5. Личная гигиена работников предприятий торговли**

Значение личной гигиены для предупреждения заболеваний самого работника и загрязнения товаров. Санитарная и специальная одежда, их использование и хранение. Профилактические медицинские обследования, лабораторные обследования на бактерио и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Гигиена рук, правила мытья и дезинфекции. Значение предохранительных прививок. Личная медицинская книжка, порядок ее заполнения и хранения. Недопустимость употребления алкогольных напитков, курения на рабочем месте. Охрана здоровья женщин: гигиена женского труда, профилактика профессиональных заболеваний. Ответственность работников предприятий торговли за несоблюдение санитарно-пищевого законодательства.

#### **1.2.4. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА**

предмета «Основы психологии, профессиональной этики и эстетики в торговле»

#### **Тематический план**

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
1	Психика человека, ее материалистическая природа	2
2	Психологическая характеристика личности	2
3	Психология общения	4
4	Психологическая сторона процесса обслуживания	2
5	Психология отношений в трудовом коллективе	4
6	Профессиональная этика работника торговли	4
7	Эстетика в торговле	4
	<b>ИТОГО:</b>	<b>22</b>

#### **ПРОГРАММА**

### **Тема 1. Психика человека, ее материалистическая природа**

Понятие о психологии. Психология торговли как специальный раздел психологии. Задачи психологии торговли. Психика. Психические процессы человека, их виды и проявление в трудовой деятельности работника торговли. Чувства и эмоции. Внешнее выражение эмоций.

Краткая характеристика эмоциональных состояний, настроение. Аффект, недопустимость аффективного состояния для работника торговли. Стресс, его влияние на организм человека. Самоконтроль и саморегуляция эмоциональных состояний.

## **Тема 2. Психологическая характеристика личности**

Личность. Индивидуально-психологические и социально-психологические свойства личности.

Темперамент: понятие, типы.

Проявление типологических особенностей в индивидуальности и поведении. Учет типологических особенностей личности и типа обращенности покупателей при их обслуживании.

Индивидуальные психологические особенности личности. Характер. Черты характера, способствующие работе в сфере торговли. Способности. Профессиональные способности в области торговли. Направленность, потребности и мировоззрение личности.

## **Тема 3. Психология общения**

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

Восприятие человека человеком в процессе общения. Оценочные эталоны. Стереотипы в восприятии покупателей. Типы покупателей.

Социальные роли, обусловленные деятельностью в сфере обслуживания. Эмоциональные ограничения, накладываемые социальными ролями, при деятельности в сфере обслуживания.

Психологический контакт – основа общения в торговле. Психологические перегрузки и барьеры общения, их предупреждение. Методы психологического воздействия на покупателя.

Учет психологического восприятия дизайна упаковки и оформления торгового зала.

Противоречия в отношениях торговых работников – покупателей и причины возникновения конфликтных ситуаций.

Конфликт: понятие. Конфликтная ситуация и конфликтное поведение, их виды. Проективные (ролевые) конфликты.

Способы профилактики конфликтов.

Преодоление конфликтов. Воздействие на покупателя в конфликтной ситуации. Тактические приемы, способствующие снятию конфликтного поведения покупателя.

Анализ конфликтных ситуаций.

Самообладание. Тренинг по выработке навыков делового общения продавца. Аутотренинг.

Практические знания. Анализ производственных ситуаций, отражающих тактику поведения продавца на разных этапах процесса продажи товаров.

## **Тема 4. Психологическая сторона процесса обслуживания**

Работоспособность. Утомление. Снижение профессионального утомления в торговле. Профилактика усталости. Повышение работоспособности.

Стадии процесса обслуживания. Психологические факторы, влияющие на процесс обслуживания. Основные этапы процесса продажи товаров. Мотивация выбора

и покупки товаров, оптимизация выкладки и показа. Изучение и формирование покупательского спроса в торговле.

Психологический тип покупателей.

Покупатель как личность, его психологические особенности. Зависимость психологии покупателей от пола, возраста, профессии. Воздействие на покупателей в процессе обслуживания.

### **Тема 5. Психология отношений в трудовом коллективе**

Психологические особенности трудовой деятельности в сфере торговли. Трудовой коллектив в торговле.

Взаимоотношения в трудовом коллективе (формальные, неформальные, деловой зависимости).

Сплоченность и совместимость в коллективе торгового предприятия. Использование приемов побуждения в работе торгового персонала. Социально-психологический климат в предприятии торговли. Социальные нормы поведения в коллективе.

### **Тема 6. Профессиональная этика работника торговли**

Понятие об этике. Моральные качества работника торговли. Принципы профессиональной этики работника сферы обслуживания.

Понятие об этикете. Отличие этикета от этики. Служебный этикет продавца. Речевой этикет работника сферы обслуживания. Культура речи, правильное употребление и произношение слов и выражений. Речевой тренинг. Отражение профессионального этикета в правилах поведения продавца.

Имидж продавца.

Практические занятия. 1. Анализ производственных ситуаций, касающихся профессионального поведения продавца. 2. Отработка навыков речевого этикета работника торговли.

### **Тема 7. Эстетика в торговле**

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

## **1.3. СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС**

### **1.3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА**

предмета «Организация торговли»

#### **Тематический план**

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
1	Торговля	2
2	Розничная торговля	4
3	Правила работы розничных торговых предприятий	2
4	Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже	4

5	Организация продажи	4
6	Сертификация товаров	4
7	Маркетинг в торговле	4
8	Менеджмент в торговле	2
9	Персонал предприятий розничной торговли	4
10	Контроль предприятий розничной торговли	4
11	Охрана труда в предприятиях розничной торговли. Охрана материальных ценностей	6
	<b>ИТОГО:</b>	<b>40</b>

## ПРОГРАММА

### Тема 1. Торговля

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

### Тема 2. Розничная торговля

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

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

### Тема 3. Правила работы розничных торговых 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 4. 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 5. Организация продажи**

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

## **Тема 6. 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 7. 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 товара и маркетинговой деятельности торгового предприятия. Составные части престижности товара: новизна, современность (мода), известность торговой марки и отношение торговли к ним.

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

Методы изучения покупательского спроса в розничной торговле.

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

## **Тема 8. 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 9. 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 10. Контроль предприятий розничной торговли**

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

## **Тема 11. Охрана труда в предприятиях розничной торговли.**

## Охрана материальных ценностей

Основные положения законодательства по охране труда. Охрана труда женщин и подростков. Льготы по профессиям.

Службы государственного надзора за безопасностью труда, за безопасной эксплуатацией оборудования, установок и сооружений.

Безопасность труда. Виды инструктажей; порядок проведения. Ответственность за выполнение инструкций по безопасности труда.

Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Классификация травматизма. Порядок расследования несчастных случаев, связанных с производством.

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

Пожарная безопасность: понятие. Опасные факторы возникновения пожара. Причины пожара. Классификация взрывоопасных и 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.

Охрана окружающей среды. Значение природы, рационального использования ее ресурсов для народного хозяйства, жизнедеятельности человека, будущих поколений. Необходимость охраны окружающей среды.

Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей.

### 1.3.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА предмета «Основы товароведения продовольственных товаров»

#### Тематический план

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
1	Теоретические основы товароведения	4
2	Зерномучные товары	8
3	Кондитерские товары	8
4	Вкусовые товары	8
5	Мясные товары	12
6	Рыбные товары	10
7	Молочные товары	8
8	Яйца и яичные товары	2
9	Пищевые жиры	4
10	Пищевые концентраты	4

11	Флодоовощные товары	6
12	Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия	6
	ИТОГО:	80

## ПРОГРАММА

### Тема 1. Теоретические основы товароведения

Продовольственные товары и пищевые продукты: понятия. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Краткая характеристика химического состава продовольственных товаров.

Пищевая ценность продовольственных товаров: понятия, свойства, показатели.

Качество продовольственных товаров: понятие, свойства, показатели, оценка качества, градации. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. Органолептические методы определения показателей качества продовольственных товаров, их преимущества и недостатки.

Классификация дефектов продовольственных товаров.

Стандартизация продовольственных товаров: понятие, цель, задачи и значение в повышении качества продукции.

Нормативные документы: понятие, виды.

Категории и виды стандартов.

Контроль качества продукции. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов и средствами измерений.

Классификация продовольственных товаров на группы.

Хранение продовольственных товаров. Условия хранения: режим и размещение. Оптимальный режим хранения товаров (температура, влажность, газовый состав воздуха, освещение, воздухообмен, соседство), правила размещения.

Потери товаров: виды. Естественная убыль товаров, причины ее возникновения, порядок списания. Пути снижения естественной убыли.

### Тема 2. Зерномучные товары

Классификация зерномучных товаров.

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

Мука. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента мук. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка муки. Хранение муки в магазине.

Дрожжи. Виды, требования к качеству, хранение в магазине.

Макаронные изделия. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента макаронных изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка макаронных изделий. Хранение макаронных изделий в магазине.

Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента хлеба и булочных изделий, требования к качеству, дефекты и болезни. Условия и сроки реализации хлеба и булочных изделий в магазине. Классификация и характеристика ассортимента бараночных и сухарных изделий.

### **Тема 3. Кондитерские товары**

Кондитерские товары: понятие, назначение, общая классификация.

Сахар. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка. Хранение сахара в магазине.

Крахмал. Виды, факторы, формирующие качество, использование. Упаковка и маркировка. Хранение крахмала в магазине.

Мед. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка меда. Хранение меда в магазине.

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

### **Тема 4. Вкусовые товары**

Вкусовые товары: понятие, назначение. Общая классификация.

Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки. Классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Розлив, Укупорка, маркировка, хранение напитков в магазине.

Чай, кофе и их заменители. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, сорта, требования к качеству. Упаковка, маркировка. Хранение в магазине.

Пряности, приправы. Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Табачные изделия: понятия, физиологическая ценность, классификация и ассортимент, оценка качества, требования к маркировке, упаковка, хранение.

### **Тема 5. Мясные товары**

Мясные товары: понятие, общая классификация.

Мясо. Пищевая ценность, классификация мяса по виду, полу и возрасту животных, характеристика различных видов мяса. Классификация мяса по термическому состоянию, упитанности. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу. Требования к качеству мяса, дефекты. Сортной разуб мясных туш.

Краткая характеристика фасованного мяса, мясных замороженных блоков.

Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты.

Транспортирование мяса и субпродуктов, хранение в магазине.

Мясо птицы, кроликов, дичи. Классификация мяса птицы по возрасту, виду, термическому состоянию, разделке, упитанности; требования к качеству, дефекты тушек птицы. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Колбасные изделия. Классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Ветчинные изделия. Классификация по виду мяса, способу термической обработки, пищевой ценности, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Мясные консервы. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка. Маркировка, хранение в магазине.

### **Тема 6. Рыбные товары**

Рыбные товары: понятие, общая классификация.

Рыба. Пищевая ценность, характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.

Живая рыба. Виды рыб, реализуемых в живом виде. Способы транспортирования, условия реализации, требования к качеству, болезни и повреждения живой рыбы.

Охлажденная рыба. Сущность и способы охлаждения, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Мороженая рыба. Сущность и способы замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Соленые, вяленые, копченые рыбные товары. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Характеристика балычных изделий. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Икра рыб, характеристика видов икры, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность. Классификация, характеристика видов, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

### **Тема 7. Молочные товары**

Молочные товары: понятие, общая классификация.

Молоко, сливки. Пищевая ценность молока, виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, пороки. Упаковка, маркировка, реализация в магазине.

Мороженое. Пищевая ценность. Ассортимент, требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Молочные консервы. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Масло коровье. Пищевая ценность, хранение в магазине, факторы, формирующие качество, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка.

Сыры. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, требования к качеству, сорта, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

### **Тема 8. Яйца и яичные товары**

Общая классификация.

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

### **Тема 9. Пищевые жиры**

Пищевые жиры: понятие, общая классификация.

Растительные масла. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Животные топленые жиры. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Маргариновая продукция (маргарин, кулинарные жиры, майонез). Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

### **Тема 10. Пищевые концентраты**

Пищевые концентраты: понятие, общая классификация.

Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты; упаковка, маркировка, хранение в магазине.

### **Тема 11. Плодоовощные товары**

Плодоовощные товары: понятие, значение, общая классификация.

Свежие овощи (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, салатно-шпинатные, пряные, десертные, тыквенные, томатные, зерно и бобовые овощи). Пищевая ценность, классификация, характеристика основных хозяйственно-ботанических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения.

Свежие плоды: семечковые, косточковые, ягоды, субтропические, тропические, орехоплодные. Пищевая ценность, классификация, характеристика основных помологических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения. Упаковка, маркировка, хранение в магазине плодов и овощей.

Переработанные плоды и овощи: квашеные, соленые, моченые, маринованные, сушеные, быстрозамороженные плоды и овощи, овощные и плодово-ягодные консервы и др. Факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Свежие и переработанные грибы. Пищевая ценность, классификация, основные виды, признаки доброкачественности, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

### **Тема 12. Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия**

Классификация полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских изделий, вырабатываемых предприятиями общественного питания и промышленности.

Полуфабрикаты из мяса, птицы (порционные, мелкокусковые мякотные и костные, изделия из котлетной массы и др.); из крупы, овощей и картофеля (котлеты, биточки, голубцы, овощи фаршированные, маринад овощной, свекла маринованная, наборы для щей, борщей и др.); из муки (блинчики, вареники с различными фаршами, лапша домашняя, блинная лента, тесто и др.). Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка, маркировка.

Кулинарные изделия из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы (отварные, жареные, шпигованные, фаршированные, заливные и др.); сладкие блюда, десерты (желе, массы и др.), восточные сладости. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка и маркировка.

Мучные кондитерские и кулинарные изделия: торты, пирожные (бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндальные и др.); сдобные булочные и мучные кулинарные изделия (сдоба различная, пирожки печеные с фаршем, ва-

трушки, пироги, кулебяки, пироги открытые и др.); кексы, рулеты, печенье, пряники и др. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка, маркировка.

### **Практические занятия**

Распознавание ассортимента продовольственных товаров.

Определение качества различных групп товаров на соответствие требованиям стандартов.

Распознавание ассортимента полуфабрикатов, кулинарные, мучных кондитерских изделий и определение их качества.

1.3.3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА  
предмета «Торговая техника и оборудование»

**Тематический план**

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1	Введение. Оборудование и инвентарь	2
2	Весоизмерительное оборудование	4
3	Машины для измельчения и нарезания продуктов	2
4	Фасовочно-упаковочное оборудование	2
5	Контрольно-кассовые машины	4
6	Холодильное оборудование	2
7	Подъемно-транспортное оборудование	2
8	Оборудование для охраны предприятия	2
	ИТОГО:	20

ПРОГРАММА

**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. Правила взвешивания на весах различных типов.

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

**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 и упаковки товаров. Оборудование для укладки фасованных товаров в тару-оборудование. Механизированные и автоматизированные поточные линии для фасовки и упаковки продовольственных товаров. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

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

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

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

### **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.). Погрузочно-доставочные 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.

### **Тема 8. Оборудование для охраны предприятия**

Охранная сигнализация: понятие, назначение, виды.

Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей.

Сканирующее оборудование. Контактные, лазерные стационарные и лазерные ручные сканеры, радио-сканеры и т.п.

**II. ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ  
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА  
ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Тематический план**

№ п/п	Тема	Кол-во часов
	<b>1. Обучение в учебном классе</b>	
1	Вводное занятие. Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность в учебном классе	8
2	Изучение ассортимента товаров	24
3	Изучение торгового оборудования, овладение навыками его эксплуатации	24
4	Приобретение навыков по технике вычислений, учету и отчетности	32
	<b>2. Обучение в торговом предприятии (в магазине)</b>	
5	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии	2
6	Изучение ассортимента продовольственных товаров, правил хранения и подготовки их к продаже	112
7	Организация рабочего места	16
8	Приобретение навыков по обслуживанию покупателей	128
9	Изучение оборудования для охраны предприятия	14
10	Самостоятельное выполнение работы продавца продовольственных товаров 2-го разряда	376
	Квалификационная (пробная) работа	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>736</b>

**ПРОГРАММА**

**1. ОБУЧЕНИЕ В УЧЕБНОМ КЛАССЕ**

**Тема 1. Вводное занятие 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.

### **Тема 2. Изучение ассортимента товаров**

Изучение ассортимента продовольственных товаров в учебном классе, их отличительных признаков, свойств, вкусовых особенностей, розничных цен.

Проверка качества товаров. Ознакомление с маркировкой, видами упаковки, условиями, сроками хранения и реализации товаров.

### **Тема 3. 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.

## **2. ОБУЧЕНИЕ В МАГАЗИНЕ**

## **Тема 5. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности на предприятии**

Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности в торговом предприятии (проводят работники соответствующих служб предприятия).

Ознакомление с торговым предприятием, его планировкой, организацией рабочего места, основными правилами работы, правилами обслуживания покупателей и правилами поведения продавца, правилами внутреннего распорядка, правами и обязанностями работников по сохранности товаров, тары, инвентаря и других материальных ценностей, системой материальной ответственности, планом товарооборота и его выполнением.

Ознакомление с порядком получения санодержды, правилами пользования ею и хранения.

## **Тема 6. Изучение ассортимента продовольственных товаров, правил хранения и подготовки их к продаже**

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, недоброкачественность поступивших товаров.

Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментами, помещениями для хранения и подготовки товаров к продаже. Участие в размещении и укладке товаров на хранение. Ознакомление с приборами, регулирующими режим хранения; изучение правил пользования ими.

Проверка соответствия режима хранения различных продовольственных товаров установленному режиму.

Ознакомление с мерами по снижению естественной убыли товаров при хранении.

Ознакомление с видами тары, порядком ее хранения, учета и возврата.

Приобретение навыков подготовки к продаже различных групп товаров: распаковка, осмотр внешнего вида, переборка, протирка, зачистка и разруб товаров, фасовка.

Ознакомление с видами упаковочного материала. Приобретение навыков по нарезке бумаги на листы нормативных размеров. Упаковка товаров. Отработка приемов упаковки верха пакета различными способами.

Участие в передаче подготовленного к продаже товара в торговый зал.

## **Тема 7. Организация рабочего места**

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.

### **Тема 8. Приобретение навыков по обслуживанию покупателей**

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.

### **Тема 9. Изучение оборудования для охраны предприятия**

Изучение видов охранной сигнализации.

Приобретение навыков по эксплуатации камер слежения и т.д.

### **Тема 10. Самостоятельное выполнение работ продавца продовольственных товаров 2-го разряда**

Самостоятельная работа обучающихся под наблюдением мастера (инструктора) производственного обучения по закреплению полученных знаний, умений и навыков работы в соответствии с квалификационными требованиями и учебной программой.

Экзаменационная работа

## **ПРИМЕРНЫЕ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ**

Экзаменационные билеты являются примерными, их содержание при необходимости может корректироваться преподавателем учебного заведения, рассматриваться методическим объединением и утверждаться директором учебного заведения.

### **Билет № 1**

1. Маркетинг в торговле: понятие. Основные функции и принципы маркетинга.
2. Пищевая ценность продовольственных товаров: понятие, свойства и показатели.
3. Весоизмерительное оборудование: виды назначение, устройство.
4. Требования безопасности услуг розничной торговли.

### **Билет № 2**

1. Классификация предприятий розничной торговли по видам и типам.
2. Стандартизация продовольственных товаров: понятие, ее цель.
3. Машины для измельчения кофе: виды, устройство и принцип действия.
4. Основные причины электротравматизма.

### **Билет № 3**

1. Общие требования к услугам торговли.
2. Принципы и правила выкладки товаров в магазине.
3. Машины для нарезания продуктов: типы, назначение, принцип действия.
4. Огнетушительные средства и правила их применения.

### **Билет № 4**

1. Классификация услуг розничной торговли.

54

2. Зерномучные товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Фасовочно-упаковочное оборудование: понятие, виды, назначение.
4. Профилактика профессиональных заболеваний продавца.

### **Билет № 5**

1. Методы контроля качества и безопасности услуг розничной торговли.
2. Кондитерские товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Машины для упаковки овощей и фруктов: устройство и принцип действия.
4. Правила безопасной эксплуатации контрольно-кассовых машин (ККМ).

### **Билет № 6**

1. Розничная торговля: понятие, виды.
2. Вкусовые товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Контрольно-кассовые машины (ККМ): виды, типы, применяемые в торговле.
4. Правила безопасности эксплуатации торгово-холодильного оборудования.

### **Билет № 7**

1. Торговая реклама: понятие, виды, назначение.
2. Табачные товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Электромеханические контрольно-кассовые машины: виды, назначение, устройство, эксплуатация.
4. Первая помощь пострадавшим от электрического тока.

### **Билет № 8**

1. Правила продажи отдельных групп товаров.
2. Мясные товары: понятие, общая классификация.
3. Кассовый чек и его реквизиты.
4. Классификация производственного травматизма.

### **Билет № 9**

1. Методы изучения покупательского спроса в розничной торговле.
2. Рыбные товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Автоматические кассы: виды, назначение, устройство, эксплуатация.
4. Правила поведения при пожаре.

### **Билет № 10**

1. Основные формы розничной продажи, виды. Управление торговле-технологическим процессом с позиции маркетинга.
2. Молочные товары: понятие, общая классификация.
3. Электронные контрольно-кассовые машины: виды, назначение, устройство, эксплуатация.
4. Основные системы пожарной защиты.

### **Билет № 11**

1. Менеджмент. Характеристика менеджмента.
2. Яйца и яичные товары: понятие, назначение, общая классификация.
3. Классификация торгового оборудования: виды, назначение.
4. Первая помощь пострадавшим при пожаре.

### **Билет № 12**

1. Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров.
5. Пищевые жиры: понятие, назначение, общая классификация.
6. Холодильное оборудование: виды и назначение.
7. Первичные средства тушения пожаров и правила пользования ими.

### **Билет № 13**

1. Учет и отчетность в торговых предприятиях.
2. Особенности технологии продажи продовольственных товаров.
3. Пищевые концентраты: понятие, назначение, общая классификация.
4. Правила пользования первичными средствами пожаротушения (пожарный инвентарь, его виды, размещение, правила хранения и применения),

### **Билет № 14**

1. Инвентаризация товарно-материальных ценностей.
2. Упаковка и дизайн товаров, их задачи и функции, их значение для создания потребительских предпочтений.
3. Плодоовощные товары: понятие, назначение, общая классификация.
4. Требования безопасности при эксплуатации охранной сигнализации.

## Билет № 15

1. Сертификат соответствия, правила его оформления.
2. Пищевая ценность продовольственных товаров: понятие, свойство, показатели.
3. Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия: понятие, классификация.
4. Безопасность труда при обслуживании торговой техники и оборудования.

## ЛИТЕРАТУРА

Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов – М., ИРПО, Изд. Центр «Академия», 1998.

Ляндсман Р.Д., Гиль И.М. Кассовые машины и торговое оборудование магазинов самообслуживания. – М.: Высшая школа, 1991.

Шишкова Н.И. Учет и отчетность в магазине. – М.: Экономика, 1990.

Иоффе М.Я., Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, малом бизнесе и быту. – М.: ИРПО, 1999.

Астафурова Л.А. Учет и отчетность в магазинах. – М.: Экономика, 1990.

Кузнецов С.В., Новикова А.М., Прохорова Н.Г. Бакалейные, кондитерские, гастрономические, молочные товары и хлебобулочные изделия (Товароведение) – М.: Экономика, 1989.

Тихоновский В.Г. Торговая реклама и основы декорирования. – М.: Высшая школа, 1987.

Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий. – М.: ИРПО, 2000.

Новикова А.М. и др. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. – М.: ИРПО, 2000.

Красильщиков Б.С., Оксман В.М. Сборник задач по торговым вычислениям. – М.: Экономика, 1988.

Шадрина Л.Б. Торговые вычисления. – М.: Экономика, 1986.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: ИРПО, 1999.

Дубрштейн И.А. Линчевский Э.Э. Профессиональная этика и психология в торговле. – М.: Высшая школа, 1980.

#### СПРАВОЧНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ» от 24.07.99 № 181 – ФЗ.

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29 – ФЗ.

Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли. – М.: ИНФРА, 2001.

Услуги розничной торговли ГОССТАНДАРТ РФ ГОСТ 51.304 – 99.

Торговля (Термины и определения).

ГОССТАНДАРТ РФ ГОСТ 51.303 – 99.

Николаева М.А. и др. Средства информации о товарах. – М.: Экономика, 1997.

Розничная торговля. (Классификация предприятий)

Государственный стандарт России ГОСТ 51.773.2001.

Розничная торговля (Требования к обслуживающему персоналу)  
ГОССТАНДАРТ РФ ГОСТ Р 51.305 – 99.

Николаева М.А. Принципы и правила выкладки товаров в магазине. Министерство экономического развития и торговли РФ. – М., 2001.

Трудовой Кодекс РФ. – М, 2002.

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

Федеральный закон «О рекламе» от 18.07.95 № 108 – ФЗ.