

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель центра
дополнительного образования
_____ **проф. Белецкая Н.М.**

**Аннотация рабочих программ дисциплин
программы профессиональной подготовки по профессии– «ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

№ п/п	Дисциплина	Аннотации
1	Правовые основы в торговой деятельности	<p>Цели дисциплины – формирование приобретение знаний, практических умений и навыков в области правовых основ в торговой деятельности необходимых для профессиональной деятельности продавца продовольственных товаров.</p> <p>Содержание дисциплины: Понятие государства и права. Отрасли права, их краткая характеристика. Законодательные акты, регулирующие отношения в торговле. Нормативные документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству. Материальная ответственность работников торговых предприятий.</p> <p>Федеральный закон «О защите прав потребителей». Права потребителей: на информацию о продавце, об изготовителе товара, о товаре, на безопасность товара. Сроки годности, хранения и реализации. Ответственность изготовителя, исполнителя, продавца. Государственная и общественная защита нрав потребителей. Органы контроля; права и обязанности продавца при появлении представителей проверяющих органов.</p> <p>Характеристика актуализированной нормативной базы в области качества и безопасности продовольственных товаров. 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. Материальная ответственность.</p>
2	Учет и отчетность в торговле	<p>Цели дисциплины – приобретение знаний, практических умений и навыков в области учета и отчетности в торговле, необходимых для профессиональной деятельности продавца продовольственных товаров.</p> <p>Содержание дисциплины: 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. 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.</p> <p>Понятие о материальной ответственности. Формы материальной ответственности и порядок</p>

		<p>документального оформления. Ответственность за сохранность товаров и денежных средств. Товарно-проводительные 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. Составление товарного отчета. Инвентаризация товарно-материальных ценностей. Сроки и порядок проведения инвентаризации, ее документальное оформление. Определение результатов инвентаризации.</p>
3	<p>Основы санитарии и гигиены</p>	<p>Цели дисциплины формирование приобретение знаний, практических умений и навыков в области основы санитарии и гигиены, необходимых для профессиональной деятельности продавца продовольственных товаров.</p> <p>Содержание дисциплины: Санитарные требования к устройству предприятий торговли. 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. 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. Безопасность продовольственных товаров. Правовое регулирование безопасности пищевых продуктов. Показатели безопасности. продовольственных товаров. Санитарные требования к продаже отдельных групп продовольственных товаров.</p> <p>Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности и производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание доврачебной помощи пострадавшим. Личная гигиена. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Санитарная одежда и спецодежда, их использование и хранение. Медицинские обследования, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение. Санитарные книжки, порядок заполнения и хранения. Экология окружающей среды и охрана природы.</p>

4	Профессиональная культура продавца	<p>Цели дисциплины - формирование приобретение знаний, практических умений и навыков, необходимых для профессиональной деятельности продавца в соответствии с требованиями профессиональной этики и профессиональной культуры.</p> <p>Содержание дисциплины: Профессиональная этика, профессиональная культура, эстетика. Профессиональная этика работника сферы обслуживания. Нравственные требования к профессиональному поведению продавца: вежливость, тактичность, доброжелательность и др. Антиподы культуры общения.</p> <p>Служебный этикет. Внешний вид продавца. Профессионализм и компетентность. Знание товара. Культура обслуживания. Внутренняя культура продавца.</p> <p>Культура и психология общения продавца. Этические и психологические основы общения. Специфика общения продавца. Речевые и невербальные средства общения. Культура речи, речевой этикет. Формулы вежливости и речевые стереотипы. Общение в конфликтной ситуации. Индивидуальный подход к покупателю. Взаимопомощь коллег.</p>
5	Организация торговли	<p>Цели дисциплины – формирование приобретение знаний, практических умений и навыков в области организации торговли, необходимых для профессиональной деятельности продавца продовольственных товаров.</p> <p>Содержание дисциплины: Торговля: термины и определение. Виды. Роль торговли в обществе. Услуги розничной торговли: основные и дополнительные. Розничная торговля: понятия и виды. Классификация предприятий розничной торговли на виды в зависимости от ассортимента реализуемых товаров (универсальные, специализированные и неспециализированные); типы в зависимости от размера торговой площади и применяемых форм торгового обслуживания (универсальные магазины - Гипермаркет, Универмаг, Магазин - склад и т.п.; специализированные продовольственные магазины - Рыба, Мясо, Колбасы и т.п.; специализированные непродовольственные магазины - Мебель, Обувь, Хозяйственные товары и т.п.). Основные признаки, характеризующие тип предприятия. Общие требования к предприятиям розничной торговли. 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. Транзитная и складская формы товароснабжения. Централизованный и децентрализованный завоз товаров. Ответственность продавца за качество реализуемых товаров. Информация о подтверждении соответствия. Ветеринарное свидетельство. Качественное удостоверение. Акцизная марка и специальная марка на алкогольную продукцию. Прием товаров по количеству и качеству, хранение товаров в магазине, сроки годности и реализации. Подготовка товаров к продаже. Товарные потери. Размещение товаров в магазине. Заявки на завоз товаров в магазин. Организация продажи товаров в магазине. Выкладка товаров на торговом оборудовании. Правила продажи отдельных групп товаров. Особенности технологии продажи продовольственных товаров. Подготовка рабочего места продавцов. Охрана материальных ценностей торгового</p>

		<p>предприятия и потребителей. Правила работы розничных торговых предприятий. Обязанности продавца продовольственных товаров. Права покупателей на информацию. Основные правила и режим работы магазина. Ведения контрольного и санитарного журналов. Требования к оформлению ценников. Правила торговли акцизными товарами. Формы товароснабжения и завоза товаров в магазин. Порядок оформления заявки на завоз товаров в магазин. Изучение ответственности продавца за качество реализуемых товаров. Правила приемки товаров по количеству и качеству в магазине. Способы размещения товаров на хранение в магазине, соблюдения сроков годности и реализации товаров. Порядок подготовки товаров к продаже. Товарные потери и пути их снижения.</p>
1	<p>Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p>Цели освоения дисциплины: приобретение знаний, практических умений и навыков в области ассортимента, потребительских свойств, качества, условий и сроков хранения продовольственных товаров, необходимых для выполнения трудовых функций продавца продовольственных товаров.</p> <p>Содержание дисциплины: Продовольственные товары и пищевые продукты: понятия. Краткая характеристика химического состава продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров: понятия, свойства, показатели. Классификация продовольственных товаров. Ассортимент продовольственных товаров. 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. Нормативные документы: понятие, виды. Категории и виды стандартов. Факторы, сохраняющие качество продовольственных товаров. Условия хранения: режим (температура, влажность, газовый состав воздуха, освещение, воздухообмен, соседство), и правила размещения. Потери товаров: виды. Естественная убыль товаров, причины ее возникновения, порядок списания.</p> <p>Классификация зерномучных товаров. Крупы. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента круп, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка круп. Хранение круп в магазине. Мука. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента мук. Требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка муки. Хранение муки в магазине. Дрожжи. Виды, требования к качеству, хранение в магазине. Макароны изделия. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента макаронных изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка макаронных изделий. Хранение макаронных изделий в магазине. Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, факторы, формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента хлеба и булочных изделий, требования к качеству, дефекты и болезни. Условия и сроки реализации хлеба и булочных изделий в магазине. Классификация и характеристика</p>

ассортимента бараночных и сухарных изделий.

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

Флодоовощные 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.

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.

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 и спреды, кулинарные жиры),

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

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

Мясные товары: понятие, общая классификация и хранение в магазине. Мясо. Пищевая ценность, классификация мяса по виду, полу и возрасту животных, характеристика различных видов мяса. Классификация мяса по термическому состоянию, упитанности. Требования к качеству мяса, дефекты. Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты. Мясо птицы. 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. Мясные изделия. Классификация по виду мяса, способу термической обработки, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине. Мясные консервы. Классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка. Маркировка, хранение в магазине.

Рыбные товары: понятие, общая классификация. Рыба: Пищевая ценность, характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб. Живая рыба. Виды рыб, реализуемых в живом виде. Способы транспортирования, условия реализации, требования к качеству, болезни и повреждения живой рыбы. Охлажденная рыба. Сущность и способы охлаждения, 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. 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,

		<p>маркировка, хранение в магазине.</p> <p>Общая классификация яичных товаров. Пищевая ценность, виды, категории, требования к качеству, дефекты яиц. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.</p> <p>Пищевые концентраты: понятие, общая классификация. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты; упаковка, маркировка, хранение в магазине.</p> <p>Классификация полуфабрикатов, кулинарных изделий, вырабатываемых предприятиями общественного питания и промышленности. Полуфабрикаты из мяса животных, 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.</p> <p>Кулинарные изделия из мяса животных, 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. Кулинарные кондитерские изделия: торты, пирожные (бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндальные и др.); сдобные булочные и мучные кулинарные изделия (сдоба различная, пирожки печеные с фаршем, ватрушки, пироги, кулебяки, пироги открытые и др.); кексы, рулеты, печенье, пряники и др. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка, маркировка.</p>
7	Торговая техника и оборудование	<p>Цели освоения дисциплины: приобретение знаний, практических умений и навыков в области торговой техники и оборудования, необходимых для выполнения трудовых функций повара.</p> <p>Содержание: Значение измерительных операций в торговле. Измерительное оборудование и инвентарь. Весы: классификация, особенности устройства. Правила эксплуатации и требования, предъявляемые к весам. Установка и эксплуатация весов. Поверка весов. Техника безопасности.</p> <p>Закон Российской Федерации «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации» от 22.05.2003 N 54-ФЗ (последняя редакция). Государственная налоговая служба Российской Федерации и ее функции. Порядок регистрации контрольно-кассовых машин (ККМ) в налоговых органах; продажи; технического обслуживания и ремонта (регламентирующие документы). Реестр контрольно-кассовой техники, используемой на территории России.</p> <p>Перечень ККМ, разрешенных для использования в торговле; классификация, назначение, принцип устройства. Паспорт кассовой машины, его содержание. ККМ – электромеханические, электронные, автоматические. Электронные контрольно-регистрационные машины. Понятие об автономных, пассивных</p>

		<p>системных, активных системных ККМ (кассовые терминалы, POS-терминалы). Основные узлы электронных ККМ. Штрих-кодовая технология: назначение, оборудование. Сканирующее оборудование – светодиодные (контактные), лазерные, стационарные и лазерные ручные сканеры, радио-сканеры и т.п. Назначение, устройство. Основные функциональные особенности устройства ККМ, их назначение, сравнительные характеристики в зависимости от типа. Установочное (вводное), индикаторное, оперативно-запоминающее, счетное, непечатающее устройство, денежный ящик, замки, ключи, привод. Блокировка ККМ. Устройства, подключаемые к ККМ. Подготовка ККМ к работе. Работа на ККМ в разных режимах. Требования безопасности труда при обслуживании ККМ. Правила эксплуатации ККМ. Последовательность выполнения кассовых операций. Правила расчета с покупателями. Порядок подсчета стоимости покупки, получения, хранения и выдачи денежных средств. Признаки платежности денежных знаков. Виды чеков, их назначение, пробивание. Реквизиты чеков. Чековые и контрольные ленты. Погашение чека. Безналичные расчеты с применением ККМ. Пластиковые денежные карты (магазинные, банковские). Дисконтные и предоплатные расчетные. Смарт-карты, их преимущества. Снятие показаний денежных суммирующих счетчиков (регистров) на начало и конец смены. Получение отчетной ведомости показания. Гашение денежных суммирующих счетчиков (регистров) на начало и конец смены (перевод нумераторов на нули и установка дататоров). Получение отчетов. Уход за ККМ, устранение мелких неисправностей, заправка контрольной и чековой ленты. Правила оформления передачи ККМ в ремонт или на другое предприятие. Правила ввода в эксплуатацию новых ККМ.</p>
8	<p>Охрана труда, электро- и пожарная безопасность</p>	<p>Цели освоения дисциплины: приобретение знаний, практических умений и навыков по осуществлению мероприятий по охране труда в предприятиях розничной торговли продовольственными товарами, необходимых для выполнения трудовых функций продавца продовольственных товаров.</p> <p>Содержание: Охрана труда в предприятиях розничной торговли. 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 пострадавшими 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. Производственная сигнализация: основы устройства и</p>

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

Зав. кафедрой технологии общественного питания и товароведения

В.Е. Пономарева