

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом университета
«16» июня 2021 г.,

Председатель Ученого совета
университета, профессор

_____ В.И. Теплов

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ**

Продавец продовольственных товаров
(200 час)

Белгород, 2021

Сведения о программе

Программа профессиональной подготовки по профессии рабочего «Продавец продовольственных товаров» разработана на основании:

- Федерального закона от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

-Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30

– Приказа Министерства просвещения РФ от 26.08.2020 г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

-приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013г. №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Профессиональный стандарт по профессии «Продавец продовольственных товаров» в настоящее время отсутствует.

КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Профессия по перечню	Профессия по ЕТКС	Выпускной разряд
продавец продовольственных товаров	17353	2

Требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению основной программы профессионального обучения по программе профессиональной подготовки по профессии рабочего «Продавец продовольственных товаров» допускаются лица, различного возраста, в том числе не имеющие основного общего или среднего общего образования, включая лиц с ограниченными возможностями здоровья

Форма обучения – очная, очно-заочная

Режим занятий

При любой форме обучения учебная нагрузка устанавливается не более 54 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы обучающегося.

1. ЦЕЛЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Целью реализации программы является: приобретение знаний, умений и навыков, необходимых для выполнения трудовых функций продавца продовольственных товаров 2 разряда в сфере торговли продовольственными товарами.

Продавец продовольственными товарами 2-го разряда должен выполнять следующие трудовые действия:

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

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания, умения и навыки и опыт деятельности:

Продавец продовольственных товаров 2-го разряда должен знать:

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

Продавец продовольственных товаров 2-го разряда должен уметь:

- обслуживать покупателей: производить нарезку, взвешивание и упаковку продовольственных товаров, 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;
- подготавливать рабочее место: проверять наличие и исправность оборудования, инвентаря и инструмента, установку весов;
- получать и размещать упаковочный материал;
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства

- работы;
- оформлять ценники на товары;
 - производить подсчет чеков (денег) и сдачу их в установленном порядке;
 - убирать нереализованные товары и тару, подготавливать товары к инвентаризации;
 - соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности, пользоваться средствами индивидуальной защиты;
 - рационально организовывать труд на рабочем месте;
 - распознавать виды брака и способы его предупреждения и устранения.

Продавец продовольственных товаров 2-го разряда должен иметь навыки :

- обслуживания покупателей;
- контроля своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности
- проверки исправности и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- подготовки продовольственных товаров к продаже;
- выкладки продовольственных товаров по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;
- подсчета чеков (денег) и сдачи их в установленном порядке;
- подготовки товаров к инвентаризации.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессиональной подготовки
по профессии **Продавец продовольственных товаров**

№ п/п	Дисциплины	Общее кол-во часов	в том числе		Форма контроля*
			Лекции	Практич. занятия	
1.	Теоретическое обучение	80	50	30	-
1.1.	Правовые основы в торговой деятельности	2	2	-	зачет
1.2.	Учет и отчетность в торговле	4	2	2	зачет
1.3.	Основы санитарии и гигиены	4	4	-	зачет
1.4	Профессиональная культура продавца	4	2	2	зачет
1.5.	Организация торговли	8	6	2	экзамен
1.6.	Основы товароведения продовольственных товаров	48	28	20	экзамен
1.7.	Торговая техника и оборудование	8	4	4	зачет
1.8	Охрана труда, электро- и пожарная безопасность	2	2	-	зачет
2.	Практическое обучение	112	-	112	-
2.1.	Учебная практика	24	-	24	зачет
2.2.	Производственная практика	88	-	88	зачет
4.	Итоговая аттестация: Квалификационный экзамен	8	-	8	-
5	Всего	200	50	150	-

*текущий контроль осуществляется в форме устного опроса

5. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

5.1. Рабочая программа дисциплины «Правовые основы в торговой деятельности»

5.1.1. Учебно- тематический план дисциплины «Правовые основы в торговой деятельности»

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе		Форма контроля (промежуточный контроль)
			лекции	практич занятия	
1.	Основы права в торговле	2	2	-	<i>зачет</i>
1.1.	Документы, регулирующие отношения в торговле	1	1	-	-
1.2.	Основы трудового законодательства	1	1	-	-

5.1.2. Содержание дисциплины

«Правовые основы в торговой деятельности» (2 часа)

Тема 1.1. Документы, регулирующие отношения в торговле (1 час)

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.

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.

Характеристика актуализированной нормативной базы в области качества и безопасности продовольственных товаров.

Тема 1.2. Основы трудового законодательства (1 час)

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.

5.1.3. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

«Правовые основы в торговой деятельности»

Нормативная

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020) // Официальный интернет-портал правовой информации <http://www.pravo.gov.ru>, 04.07.2020.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 № 51-ФЗ (ред. от 28.06.2021, с изм. от 08.07.2021) // СЗ РФ. 05.12.1994. № 32. Ст. 3301.

3. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (ред. от 01.07.2021, с изм. от 08.07.2021) // СЗ РФ. 29.01.1996. № 5. Ст. 410.

4. О защите прав потребителей : Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 11.06.2021) // СЗ 15.01.1996. № 3. Ст. 140.
О техническом регулировании : Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ (ред. от 02.07.2021) СЗ РФ. 30.12.2002. № 52 (ч. 1). Ст. 5140.
5. Об обеспечении единства измерений : Федеральный закон РФ от 26 июня 2008 г. №102-ФЗ (ред. от 11.06.2021) // СЗ РФ. 30.06.2008. № 26. Ст. 3021.
6. Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов : Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) // СЗ РФ. 10.01.2000. № 2. Ст. 150.
7. Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека : Постановление Правительства РФ от 30.06.2004 № 322 (ред. от 19.06.2021) // СЗ 12.07.2004. № 28. Ст. 2899.
8. О техническом регламенте Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» : Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162 (вместе с "ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции") // Официальный сайт Евразийского экономического союза <http://www.eaeunion.org/>, 20.03.2017.

Основная

1. Предпринимательское право Российской Федерации: Учебник / Е. Г. Афанасьева, А. В. Белицкая, В. А. Вайпан и др.; отв. ред. Е. П. Губин, П. Г. Лахно. 3-е изд., перераб. и доп. М.: НОРМА, ИНФРА-М, 2017. – 992 с
2. Правовое регулирование экономической деятельности: единство и дифференциация: Монография / Отв. ред. И. В. Ершова, А. А. Мохов. М.: Норма; ИНФРА-М, 2017. – 464 с.
3. Предпринимательское право: правовое сопровождение бизнеса: [Учебник](#) для магистров / И. В. Ершова, Р. Н. Аганина, В. К. Андреев и др.; отв. ред. И. В. Ершова. М.: Проспект, 2017. – 848 с.
4. Комментарий к Трудовому кодексу Российской Федерации (постатейный) / Е. Г. Азарова, М. А. Бочарникова, Т. Ю. Коршунова и др.; отв. ред. Ю. П. Орловский. 8-е изд., испр., доп. и перераб. М.: КОНТРАКТ, 2019. X, - 1254 с.

Дополнительная

1. Колобова, С. В. Расширение сферы локального и договорного регулирования трудовых отношений // Современное право. 2018. № 11. С. 59 - 62.
2. Липина, А. М. В чем отличия договора ГПХ от трудового договора? // Строительство: бухгалтерский учет и налогообложение. 2020. № 10. С. 13 - 21.
3. Гейхман, В. Л. Конституция РФ и право на труд // Трудовое право в России и за рубежом. 2019. № 1. С. 5 - 7.
4. Каблучков, А. Как привлечь «дистанционщика» к дисциплинарной ответственности // Кадровая служба и управление персоналом предприятия. 2021. № 1. С. 29 - 38.
5. Чистякова, Л. В. Материальная, дисциплинарная, административная: что нужно знать об ответственности работника. М.: ГроссМедиа, РОСБУХ, 2019. – 747 с.

**5.2. Рабочая программа
по дисциплине «Учет и отчетность в торговле»
5.2.1. Учебно-тематический план по дисциплине
«Учет и отчетность в торговле»**

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе		Форма контроля (промежуточный контроль)
			лекции	Практич занятия	
2	Учет и отчетность в торговле	4	2	2	зачет
2.1.	Порядок учета товаров и тары	1	1	-	-
2.2.	Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность	1	1	-	-
2.3.	Учет и отчетность в торговых предприятиях	1	-	1	-
2.4.	Инвентаризация товарно-материальных ценностей	1	-	1	-

**5.2.3. Содержание дисциплины
«Учет и отчетность в торговле» (4 час)**

Тема 2.1. Порядок учета товаров и тары (1 час)

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

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

Тема 2.2. Документация хозяйственных операций. Материальная ответственность (1 час)

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.

Перечень практических занятий

№ темы	Тема практического занятия и его содержание	Кол-во часов
2.3.	Учет и отчетность в торговых предприятиях Товарно-сопроводительные документы, их содержание и порядок оформления. Документальное оформление поступления товаров и тары, внутреннего перемещения, реализации товаров, товарных потерь, переоценки товарно-материальных ценностей. Ответственность материально-ответственных лиц за товары и тару. Учет, порядок оформления и сдачи денег за проданные товары. Составление товарного отчета.	1
2.4.	Инвентаризация товарно-материальных ценностей Сроки и порядок проведения инвентаризации, ее документальное оформление. Определение результатов инвентаризации.	1
	Итого	2

5.2.4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

«Учет и отчетность в торговле»

Нормативная

1. О бухгалтерском учете [Текст] : федеральный закон от 06.12.2011 № 402-ФЗ // Информационно-справочная система «КонсультантПлюс: ВерсияПроф».

2. Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ [Текст] : федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ (ред. от 03.07.2016) // Информационно-справочная система «КонсультантПлюс: ВерсияПроф».

3. О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт [Текст] : федеральный закон от 22.05.2003 № 54-ФЗ (ред. от 03.07.2016) // Информационно-справочная система «КонсультантПлюс: ВерсияПроф».

4. Методические указания по бухгалтерскому учету материально производственных запасов, утвержденные Приказом Минфина РФ от 28 декабря 2001 г. № 119н [Текст] // Информационно-справочная система «КонсультантПлюс: ВерсияПроф».

5. Методические указания по инвентаризации имущества и финансовых обязательств [Текст] : приказ Минфина РФ от 11.06.1995 г. № 49 (с изм. от 01.01.2011 г.) // Информационно-справочная система «КонсультантПлюс: ВерсияПроф».

Основная

1. Новосельцева, С. Н., Качан Н. А. Особенности учета в торговле и общественном питании : учебное пособие / С. Н. Новосельцева, Н. А. Качан. – 2-е изд., стер. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 167 с.

2. Николаева, Г. А. Бухгалтерский учет в розничной торговле [Текст] : учебное пособие / Г. А. Николаева, Т. С. Сергеева. – М.: А-Приор, 2012. – 256 с.

3. Вахрушина, М. А. Бухгалтерский учет в сфере услуг [Текст] : учебник для вузов / М. А. Вахрушина, Т. П. Карпова, А. М. Петров и др. – М. : Рид Групп, 2011. – 576 с.

Дополнительная

1. Новосельцева, С. Н., Качан Н. А. Особенности учета в торговле, общественном питании и услугах : учебное пособие / С. Н. Новосельцева, Н. А. Качан. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2018. – 167 с.

2. Качан, Н. А. Бухгалтерская технология проведения и оформления инвентаризации [Текст] : учебное пособие. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2014. – 137 с.

Электронные ресурсы

1. Особенности учета в торговле, общественном питании и услугах : учебно-наглядное пособие для занятий лекционного типа : электронный ресурс. / Новосельцева С.Н. – Белгород : БУКЭП, 2018 <http://cdo.buker.ru/>

2. . Бухгалтерский учет в торговле : учебно-практическое пособие / Г.А. Николаева. - Москва : А-Приор, 2011. - 352 с. <https://biblioclub.ru/>

3. . Шатова Н.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании [Электронный ресурс] : учебное пособие: в 4 ч./ Н.А.Шатова. – Липецк: Изд-во ЛКИ, 2012. –Ч. 3 – 88 <http://cdo.buker.ru/>.

5.3. Рабочая программа
по дисциплине «Основы санитарии и гигиены»
5.3.1. Учебно-тематический план по дисциплине
«Основы санитарии и гигиены»

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе		Форма контроля (промежуточный контроль)
			лекции	Практич. занятия	
3.	Основы санитарии и гигиены	4	4	-	зачет
3.1.	Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений, транспортировке, приемке, хранению и реализации продовольственных товаров	2	2	-	
3.2.	Личная гигиена работников предприятий торговли	2	2	-	

5.3.2. Содержание дисциплины
«Основы санитарии и гигиены» (4 час)

Тема 3.1. Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений, транспортировке, хранению и реализации продовольственных товаров (2 час)

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.

Тема 3.2. Личная гигиена работников предприятий торговли (2 час)

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.

5.3.3. Учебно-методическое обеспечение
дисциплины: «**Основы санитарии и гигиены**»

Нормативная

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» ФЗ РФ №2300-1 от 17.02.1992 г. (в действующей редакции с изменениями и дополнениями).
2. Закон Российской Федерации «О техническом регулировании» ФЗ РФ №184 от 27.12.2002 г. (в действующей редакции с изменениями и дополнениями).
3. Закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ФЗ РФ №52 от 30.03.1999 (в действующей редакции с изменениями и дополнениями).
4. СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"
5. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Основная

1. Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена: Учеб. Для вузов / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. – М.: Форум: Инфра-М, 2015. – 384 с.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания [Текст] : учеб. пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова . - СПб.: Лань, 2017. - 187 с.

Дополнительная

1. Памбухчиянц О.В. Технология розничной торговли [Текст] : учеб. для нач. проф. образования / Памбухчиянц О.В. - 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2016. - 288 с.
2. Продавец, контролер-кассир. Основы профессиональной деятельности [Текст] : учеб. пособие для СПО / Г. В. Ткачева [et al.]. - М.: Владос, 2015. - 264 с.

Интернет-ресурсы

1. www.gost.ru. Официальный сайт Росстандарта, содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].
2. gospotrebnadzor.ru. Официальный сайт Роспотребнадзора, содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].

5.4. Рабочая программа по дисциплине «Профессиональная культура продавца»

5.4.1. Учебно-тематический план по дисциплине

«Профессиональная культура продавца»

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе		Форма контроля (промежуточный контроль)
			лекции	практич занятия	
4	Профессиональная культура продавца	4	2	2	зачет
4.1.	Профессиональная этика и служебный этикет	2	1	1	
4.2.	Культура и психология общения продавца	2	1	1	

5.4.2. Содержание дисциплины

«Профессиональная культура продавца» (4 час)

Тема 4.1. Профессиональная этика и служебный этикет (1 час)

Профессиональная этика, профессиональная культура, эстетика. Профессиональная этика работника сферы обслуживания. Нравственные требования к профессиональному поведению продавца: вежливость, тактичность, доброжелательность и др. Антиподы культуры общения.

Служебный этикет. Внешний вид продавца. Профессионализм и компетентность. Знание товара. Культура обслуживания. Внутренняя культура продавца.

Тема 4.2. Культура и психология общения продавца (1 час)

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.

Перечень практических занятий

№ темы	Тема практического занятия и его содержание	Кол-во часов
4.3	Профессиональная этика и служебный этикет Профессиональная этика, профессиональная культура, эстетика. Нравственные требования к профессиональному поведению продавца: вежливость, тактичность, доброжелательность и др.	1
4.4.	Культура и психология общения продавца 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.	1
	Итого	2

5.4.3. Учебно-методическое обеспечение

Дисциплины «Профессиональная культура продавца»

Основная

1. Васильченко, Т. З. Психология и этика торговли [Текст] : учеб.-метод. пособие " / Т. З. Васильченко. - Белгород : БУПК, 2011. - 323 с.

2. Бороздина Г. В. Психология и этика делового общения: учеб. для бакалавров М. : Юрайт, 2012. - 464 с.

3. Глушкова В. Г. Профессиональная этика и культура делового общения: учеб. пособие для студентов всех спец Белгород: Изд-во БУКЭП, 2012. - 194 с.

Дополнительная

1. Гореликова О. Н. Культура речи и деловое общение: учеб. пособие для студентов вузов Белгород: Изд-во БУКЭП, 2011. - 108 с.
2. Сурикова Т. И. Русский язык и культура речи: учеб. для бакалавров М. : Юрайт, 2013. - 240 с

Электронные ресурсы

1. Кузнецов И.Н. Деловое общение: Учебное пособие. – М.: Издательство: Дашков и К, 2012. - 528 с. Режим доступа: <http://www.knigafund.ru/books/106645>
2. Жохова Л.А. Русский язык и культура речи: курс лекций. -М.: Издательство: Издательство Московского государственного открытого университета, 2011 г. - 160 с.– Режим доступа: <http://www.knigafund.ru/books/148913>

5.5. Рабочая программа
по дисциплине «Организация торговли»
5.5.1. Учебно-тематический план по дисциплине
«Организация торговли»

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе		Форма контроля (промежуточный контроль)
			лекции	практич занятия	
5.	Организация торговли	10	8	2	экзамен
5.1.	Торговля	1	1	-	
5.2.	Розничная торговля	2	2	-	
5.3.	Правила работы розничных торговых предприятий	1	-	1	
5.4.	Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже. Охрана материальных ценностей	2	1	1	
5.5.	Организация продажи	2	2	-	

5.4.3. Содержание дисциплины:
«Организация торговли» (8 час)

Тема 5.1. Торговля (1 час)

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

Тема 5.2. Розничная торговля (2 час)

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 5.3. 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 5.4. Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже (1 час)

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.

Охрана материальных ценностей торгового предприятия, материальных ценностей потребителей.

Ответственность за сверхнормативные потери.

Тема 5.5. Организация продажи (2 час)

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

Перечень практических занятий

№ темы	Тема практического занятия и его содержание	Кол-во часов
5.3.	Правила работы розничных торговых предприятий Изучение обязанностей продавца продовольственных товаров. Изучение права покупателей на информацию. Изучение основных правил и режима работы магазина. Изучение ведения контрольного и санитарного журналов. Изучение требования к оформлению ценников. Изучение правил торговли акцизными товарами.	1
5.4.	Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже Изучение форм товароснабжения и завоза товаров в магазин. Изучение порядка оформления заявки на завоз товаров в магазин. Изучение ответственности продавца за качество реализуемых товаров. Изучение правил приемки товаров по количеству и качеству в магазине. Изучение способ размещения товаров на хранение в магазине, соблюдения сроков годности и реализации товаров. Порядок подготовки товаров к продаже. Товарные потери и пути их снижения.	1
	Итого	2

5.5.3. Учебно-методическое обеспечение дисциплины: «Организация торговли»

Нормативная

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 13.07.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2015).
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 N 14-ФЗ (ред. от 29.06.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.07.2015).
3. ГОСТ 33521-2015 (EN 14182:2002) Ресурсосбережение. Упаковка. Термины и определения. ГОСТ 33521-2015 (EN 14182:2002) от 29.09.2015 – М.: Стандартинформ, 2015.
4. Национальный стандарт Российской Федерации. Торговля. Термины и определения" (утв. Приказом Росстандарта от 28.08.2013 N 582-ст) (ред. от 29.03.2016) ГОСТ№ 51303-2013 от 28.08.2013
5. О защите прав потребителей. Федеральный закон № 2300-1-ФЗ от 17.02.1996

Основная

1. Андреева О. Н. Профессия продавец [Текст] : практ. пособие. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 232 с.
2. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С., Новикова А.М. Розничная торговля продовольственными товарами: товароведение и технология: Учеб. Для НПО, уч. пособие для СПО, 3-е изд., – М.: ИЦ Академия. – 2012. – с.544с.
3. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: уч. пособие для НПО, 3-е изд., – М.: ИЦ Академия. – 2012. -256 с.
4. Панкратов Ф. Г. Коммерческая деятельность: учеб. для вузов. - 13-е изд., перераб. и доп. М. : Дашков и К, 2015. - 500 с.

Дополнительная

5. Памбухчиянц, О. В. Пособие для продавца продовольственных товаров [Текст] / О. В. Памбухчиянц. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 315 с.
6. Панкратов, Ф. Г. Коммерческая деятельность [Текст] : учеб. для вузов / Ф. Г. Панкратов. - 13-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2013. - 500 с.

7. Прушковский Л.В., Коротких И.Ю. Организация коммерческой деятельности в инфраструктуре рынка: учебное пособие. Белгород: Издательство Белгородского университета кооперации, экономики и права, 2012. – 149 с.

8. Романова Е. В. Правила торговли и защита прав продавца: учеб.-практ. пособие. - М.: Дашков и К, 2012. - 351 с.

Электронные ресурсы

1. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник : [16+] / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. – 12-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 456 с. <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495756>

2. Организация торговли. Практикум: учебное пособие. /Башаримова С. И., Грицкова Я. В., Дасько М. В. - М.: РИПО, 2014. - 296 с. <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463534>

3. Розничная торговля : учебник / Т. Кент, О. Омар. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 719 с. <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117685>

5.6. Рабочая программа
по дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»
5.6.1. Учебно-тематический план по дисциплине
«Основы товароведения продовольственных товаров»

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе		Форма контроля (промежуточный контроль)
			лекции	практич занятия	
6	Основы товароведения продовольственных товаров	48	28	20	экзамен
6.1	Теоретические основы товароведения	2	2	-	-
6.2	Зерномучные товары	6	2	4	-
6.3	Кондитерские товары	4	2	2	-
6.4	Плодоовощные товары	6	2	4	-
6.5	Вкусовые товары	4	2	2	-
6.6	Пищевые жиры	4	2	2	-
6.7	Молочные товары	6	4	2	-
6.8	Мясные товары	6	4	2	-
6.9	Рыбные товары	4	2	2	-
6.10	Яйца и яичные товары	2	2	-	-
6.11	Пищевые концентраты	2	2	-	-
6.12	Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия	2	2	-	-

5.6.2. Содержание дисциплины:
«Основы товароведения продовольственных товаров»
(48 час)

Тема 6.1. Теоретические основы товароведения (2 час)

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.

Тема 6.2. Зерномучные товары (6 час)

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 6.3. Кондитерские товары (4 час)

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 6.4. Плодоовощные товары (6 час)

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 6.5. Вкусовые товары (4 час)

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 6.6. Пищевые жиры (4 час)

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.

Тема 6.7. Молочные товары (6 час)

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.

Тема 6.8. Мясные товары (6 час)

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.

Тема 6.9. Рыбные товары (4 час)

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, маркировка, хранение в магазине.

Тема 6.10. Яйца и яичные товары (2 час)

Общая классификация.

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

Тема 6.11. Пищевые концентраты (2 час)

Пищевые концентраты: понятие, общая классификация.

Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты; упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Тема 6.12. Полуфабрикаты, кулинарные изделия (2 час)

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.

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.

Перечень практических занятий

№ темы	Тема практического занятия и его содержание	Кол-во часов
2.	Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковке, маркировке, хранению зерномучных товаров Изучение ассортимента муки, круп, макаронных и хлебобулочных изделий. Изучение требований нормативной документации к качеству и безопасности зерномучных товаров. Требования к упаковке отдельных видов зерномучных товаров. Оценка соответствия маркировки зерномучных товаров нормативным требованиям. Изучение требований к условиям хранения зерномучных товаров.	4
3.	Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковке, маркировке, хранению кондитерских изделий Изучение ассортимента кондитерских изделий. Изучение требований нормативной документации к качеству и безопасности кондитерских товаров. Требования к упаковке кондитерских товаров. Оценка соответствия маркировки	2

	кондитерских товаров нормативным требованиям. Изучение требований к условиям хранения кондитерских товаров.	
4.	<i>Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковке, маркировке, хранению плодоовощных товаров</i> Изучение ассортимента свежих плодов и овощей. Изучение требований нормативной документации к качеству и безопасности свежих плодов и овощей. Изучение требований нормативной документации к качеству и безопасности переработанных плодов и овощей. Требования к упаковке свежих и переработанных плодов и овощей. Оценка соответствия маркировки переработанных плодов и овощей нормативным требованиям. Изучение требований к условиям хранения плодоовощной продукции.	4
5.	<i>Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковке, маркировке, хранению вкусовых товаров</i> Изучение ассортимента отдельных видов вкусовых товаров. Изучение требований нормативной документации к качеству и безопасности вкусовых товаров. Требования к упаковке отдельных видов вкусовых товаров. Оценка соответствия маркировки вкусовых товаров нормативным требованиям. Изучение требований к условиям хранения вкусовых товаров.	2
6.	<i>Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковке, маркировке, хранению пищевых жиров</i> Изучение ассортимента пищевых жиров. Изучение требований нормативной документации к качеству и безопасности пищевых жиров. Требования к упаковке пищевых жиров. Оценка соответствия маркировки пищевых жиров нормативным требованиям. Изучение требований к условиям хранения пищевых жиров.	2
7.	<i>Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковке, маркировке, хранению молочных товаров</i> Изучение ассортимента молока и молочных товаров. Изучение требований нормативной документации к качеству и безопасности молочных товаров. Требования к упаковке молочных товаров. Оценка соответствия маркировки молочных товаров и условий хранения молочных товаров нормативным требованиям	2
8.	<i>Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковке, маркировке, хранению мяса и мясных товаров</i> Изучение ассортимента мясных товаров. Изучение требований нормативной документации к качеству и безопасности мяса и мясных товаров. Требования к упаковке мясных товаров. Изучение маркировки мяса по результатам ветеринарно-санитарной и товароведческой экспертизы. Изучение требований к условиям хранения мясных товаров.	2
9	<i>Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковке, маркировке, хранению рыбных товаров</i> Изучение ассортимента рыбных товаров. Изучение требований нормативной документации к качеству и безопасности рыбных товаров. Требования к упаковке рыбных консервов. Оценка соответствия маркировки рыбных консервов нормативным требованиям. Изучение требований к условиям хранения рыбных товаров.	2
	<i>Итого</i>	20

5.6.3. Учебно-методическое обеспечение

дисциплины: «Основы товароведения продовольственных товаров»

Нормативная

1. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1 (в действующей редакции). – Текст: электронный: [сайт]. – URL: <https://base.garant.ru/10106035/> – (дата обращения 01.04.2021 г.).
2. ФЗ РФ «О техническом регулировании» № 4871-1 от 27.12. 2002 г. (в действующей редакции). – Текст: электронный: [сайт]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/9005388> – (дата обращения 01.04.2021 г.).
3. Технические регламенты Таможенного союза на пищевую продукцию.
4. Действующие стандарты на продовольственные товары

Основная

1. Голубкина, Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами: Товароведение и технология: Учебник / Т.С. Голубкина. - М.: Academia, 2018. - 412 с. – ISBN: 978-5-7695-9927-9 – URL: <https://books.academic.ru/book.nsf/60811579/>(дата обращения: 01.04.2021). – Текст : электронный.
2. Гранаткина, Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие / Н.В. Гранаткина. - М.: Academia, 2018. - 384 с. – ISBN 978-5-4468-2306-2 – URL: <https://search.rsl.ru/ru/record/01007986913> /(дата обращения: 01.04.2021). – Текст : электронный.
3. Григорян, Е.С. Товароведение: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: Инфра-М, 2017. - 320 с. – ISBN: 978-5-16-100213-1 – URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=354891> /(дата обращения: 01.04.2021). – Текст : электронный.
4. Епифанова, М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник / М.В. Епифанова. - М.: Academia, 2018. - 272 с. – ISBN: 978-5-4468-8498-8 – URL: <https://www.chitai-gorod.ru/catalog/book/1076359/> /(дата обращения: 01.04.2021). – Текст : электронный.
5. Земедлина, Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Е.А. Земедлина. - М.: Риор, 2017. - 480 с. – ISBN: 978-5-16-103607-5 – URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=366971> / (дата обращения: 01.04.2021). – Текст : электронный.

Дополнительная

1. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения пищ.: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: Инфра-М, 2019. - 208 с. – ISBN: 978-5-16-100375-6 – URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=355069> / (дата обращения: 01.04.2021). – Текст : электронный.
2. Коник, Н.В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие / Н.В. Коник, И.С. Киселева, Е.А. Павлова. - М.: Альфа-М, 2018. - 304 с. – ISBN: 978-5-98281-184-4 – URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=132743> /(дата обращения: 01.04.2021). – Текст : электронный.
3. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М, 2019. - 240 с. – ISBN: 978-5-98281-166-0 – URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=258933> /(дата обращения: 01.04.2021). – Текст : электронный.
4. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум / Н.С. Никифорова. - М.: Academia, 2018. - 160 с. – ISBN 978-5-7695-7864-9 – URL: <https://search.rsl.ru/ru/record/01004932257> (дата обращения: 01.04.2021). – Текст : электронный.
5. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Уч. / Л.П. Нилова. - М.: Инфра-М, 2019. - 798 с. – ISBN: 978-5-16-100224-7 – URL:

<https://znanium.com/catalog/document?id=354818> /(дата обращения: 01.04.2021). – Текст : электронный.

Электронные ресурсы

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Электронный ресурс].

2. <http://www.fao.org/> – сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс].

3. <http://www.foodprom.ru>. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журнал «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

4. <http://www.stq.ru>. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

5. <http://www.ozzr.ru> Официальный сайт Общества по защите прав потребителей, содержащий информацию о действующих нормативных документах в области защиты прав потребителей [Электронный ресурс].

5.7. Рабочая программа
по дисциплине «Торговая техника и оборудование»
5.7.1. Учебно-тематический план по дисциплине
«Торговая техника и оборудование»

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе		Форма контроля (промежуточный контроль)
			лекции	практич занятия	
7.	Торговая техника и оборудование	8	4	4	зачет
7.1.	Измерительные операции в торговле	3	1	2	
7.2.	Правовые аспекты применения контрольно-кассовых машин	1	1	-	
7.3.	Классификация и устройство контрольно-кассовых машин	1	1	-	
7.4.	Эксплуатация контрольно-кассовых машин и уход за ними	3	1	2	

5.7.2. Содержание дисциплины:
«Торговая техника и оборудование» (8 час)

Тема 7.1. Измерительные операции в торговле (1 часа)

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.

Тема 7.2. Правовые аспекты применения контрольно-кассовых машин (ККМ) (2 часа)

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.

Тема 7.3. Классификация и устройство контрольно-кассовых машин (1 часа)

Перечень ККМ, разрешенных для использования в торговле; классификация, назначение, принцип устройства. Паспорт кассовой машины, его содержание.

ККМ – электромеханические, электронные, автоматические. Электронные контрольно-регистрирующие машины.

Понятие об автономных, пассивных 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.

Тема 7.4. Эксплуатация контрольно-кассовых машин и уход за ними (1 часа)

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.

Перечень практических занятий

№ темы	Тема практического занятия и его содержание	Кол-во часов
1	Измерительные операции в торговле Изучение видов торговых весов. Изучение принципов работы по установке, проверке на точность и правил безопасной эксплуатации торговых весов. Изучение правил взвешивания на весах различных типов. Изучение ответственности работников торговли за состояние весоизмерительных приборов.	2
4	Эксплуатация контрольно-кассовых машин и уход за ними Изучение видов и типов контрольно-кассовых машин (ККМ), применяемых в торговле. Изучение назначения и устройства контрольно-кассовых машин разных типов. Изучение правил работы и безопасной эксплуатации контрольно-кассовых машин. Содержание информации на кассовом чеке и его реквизиты. Изучение ответственности работников торговли в соответствии с ФЗ «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением».	2
	Итого	4

5.7.3. Учебно-методическое обеспечение дисциплины: «Торговая техника и оборудование»

Нормативная

1. Закон Российской Федерации «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации» от 22.05.2003 N 54-ФЗ (последняя редакция)

Основная

1. Воронков, А. В. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда [Текст] : учебное пособие [для студентов СПО специальности «Коммерция (по отраслям)»] / А. В. Воронков ; АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права». - Белгород : Изд-во БУКЭП, 2019. - 255 с.

2. Арустамов, Э. А. Техническое оснащение торговых организаций [Текст] : учеб. для сред. проф. образования / Э. А. Арустамов . - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2015. - 208 с.

Дополнительная

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. Практикум [Текст] : учеб. пособие для СПО и высш. образования / К. Я. Гайворонский. - М. : Форум ; М. : Форум-Инфра-М, 2017. - 104 с.

2. Попов, Ю. П. Охрана труда [Текст] : учеб. для сред. проф. образования / Ю. П. Попов. - 4-е изд., перераб. . - М. : КноРус, 2016. - 223 с.

Электронные ресурсы

1. Панкратов Ф.Г., Солдатова Н.Ф. Коммерческая деятельность: Учебник. Издательство: Дашков и К, 2017 г. - 500 с. <https://znanium.com/catalog/document?id=94344>.

2. Дашков Л.П., Памбухчиянц О.В. Организация и управление коммерческой деятельностью: Учебник. Издательство: Дашков и К, 2017 г. - 687 с. <http://www.knigafund.ru/books/138593>.

3. Дашков Л.П., Памбухчиянц В. К., Памбухчиянц О.В. Коммерция и технология торговли: Учебник. Издательство: Дашков и К, 2016 г. - 697 с. <http://www.knigafund.ru/books/16939>.

**5.8. Рабочая программа
по дисциплине «Охрана труда, электро- и пожарная безопасность»**

**5.8.1. Учебно-тематический план по дисциплине
«Охрана труда, электро- и пожарная безопасность»**

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов	В том числе		Форма контроля (промежуточный контроль)
			лекции	практич занятия	
8.	Охрана труда, электро- и пожарная безопасность	2	2	-	зачет
8.1.	Охрана труда на предприятиях розничной торговли	1	1	-	-
8.2.	Электро- и пожарная безопасность»	1	1	-	-

**5.8.2. Содержание дисциплины
«Охрана труда, электро- и пожарная безопасность»**

Тема 8.1. 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.

Тема 2. Электро- и пожарная безопасность

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 функционирования.

**5.8.3. Учебно-методическое обеспечение
дисциплины: «Охрана труда, электро- и пожарная безопасность»**

Нормативная

1. Конституция РФ [Текст] : [принята всенародным голосованием 12.12.1993 г.].
2. Трудовой кодекс Российской Федерации [Текст]:от 30.12.2001 г. (с дополнением 2015 г.
3. ГОСТ 12.0.003-74 ССБТ: Опасные и вредные производственные факторы. Классификация. [Текст].
4. О специальной оценке условий труда [Текст] : федеральный закон от 28.12.2013 № 426-ФЗ.
5. О новых нормах предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную [Текст] : постановления Правительства РФ от 06.02. 1993 г. №105.
6. О пожарной безопасности [Текст]: Федеральный закон от 21.12.1994 г. № 69-ФЗ (в действующей редакции).

Основная

1. Калинина В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст] :

учебн. для СПО / В. М. Калинина 5-е изд. стер. – М. : Академия, 2016. – 318 с.

2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда [Текст] : учебник для СПО / Н. Н. Карнаух. – М. : Издательство Юрайт, 2016. – 380 с.

3. Попов Ю. П. Охрана труда [Текст] : учебное пособие / Ю. П. Попов. – 4-е изд., перераб. – М. : КНОРУС, 2014. – 223 с.

Дополнительная

1. Жолобов, Н. М. Охрана труда [Текст] : сборник тестов. / Н. М. Жолобов. – Белгород : Изд-во БУКЭП, 2014. – 69 с.

5.9. ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ

Практическое обучение включает учебную и производственную практику. Учебная практика проводится на базе университета в учебной аудитории. Производственная практика проводится в торговых предприятиях на рабочем месте продавца продовольственных товаров и предусматривает самостоятельную работу практиканта на рабочем месте продавца продовольственных товаров под руководством специалиста торговой организации.

Тематический план

№ темы	Наименование темы	Кол-во часов
5.9.1	Учебная практика	24
5.9.1.1.	Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности	2
5.9.1.2.	Изучение торгового оборудования	6
5.9.1.3.	Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест	4
5.9.1.4.	Ассортиментная идентификация и оценка качества продовольственных товаров	8
5.9.1.5.	Ознакомление с основами учета материальных ценностей в магазине	4
5.9.2.	Производственная практика (в магазине)	88
5.9.2.1.	Организация приемки товара в магазине	8
5.9.2.2.	Изучение ассортимента продовольственных товаров в магазине	10
5.9.2.3.	Правила хранения и подготовки товаров к продаже	16
5.9.2.4.	Обслуживанию покупателей	16
5.9.2.5.	Изучение торгового и технологического оборудования, инвентаря в магазине	8
5.9.2.6.	Самостоятельное выполнение работы продавца продовольственных товаров 2-го разряда	30
	Итого	112

5.9.1. Учебная практика

Перечень практических занятий

№ темы	Тема практического занятия и его содержание	Кол-во часов
5.9.1.1.	Вводное занятие. Безопасность труда Ознакомление с квалификационными требованиями продавца. Инструктаж по технике безопасности труда продавца продовольственных товаров на рабочем месте.	2
5.9.1.2.	Изучение торгового оборудования Изучение торгового оборудования, правил эксплуатации.	6

	<p>Изучение весоизмерительного оборудования: устройство, установка, регулирование, правила пользования. Овладение навыками работы на весоизмерительных приборах различных типов.</p> <p>Изучение работы кассового оборудования: устройство, установка, регулирование, правила пользования.</p> <p>Ознакомление с различными видами немеханического оборудования, принципами размещения, правилами ухода за ним.</p> <p>Ознакомление с инвентарем, инструментом. Овладение приемами проверки пригодности их к работе.</p>	
5.9.1.3.	<p>Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест</p> <p>Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при приемке товара.</p> <p>Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при хранении продуктов.</p> <p>Изучение правил рациональной организации труда и рабочих мест при продаже продукции.</p> <p>Изучение методов продажи продовольственных товаров.</p>	4
5.9.1.4.	<p>Ассортиментная идентификация и оценка качества продовольственных товаров</p> <p>Идентификация продовольственных товаров по ассортиментной принадлежности.</p> <p>Овладение навыками органолептической оценки качества продовольственных товаров.</p> <p>Овладение навыками распаковки товара.</p> <p>Ознакомление с маркировкой, различными видами упаковки, условиями и особенностями хранения скоропортящихся пищевых продуктов.</p> <p>Изучение правила выкладки продовольственных товаров.</p> <p>Изучение правил оформления ценников на продовольственные товары.</p>	8
5.9.1.5.	<p>Ознакомление с основами учета материальных ценностей в магазине (4 час.)</p> <p>Учет приходных документов на товар и порядок оформления приходных документов.</p> <p>Ознакомление с отчетностью материально-ответственных лиц.</p>	4
	Итого	24

5.9.2. Производственная практика

№ темы	Тема практического занятия и его содержание	Кол-во часов
5.9.2.1.	<p>Организация приемки товара в магазине</p> <p>Общие сведения о магазине. Ознакомление с режимом работы магазина, формами организации труда и правилами внутреннего трудового распорядка в магазине.</p> <p>Приобретение навыков составления заявки на товар.</p> <p>Приобретение навыков проверки комплекта сопроводительных документов поступившего товара.</p> <p>Изучение сопроводительной документации, проверка правильности заполнения предъявляемых сопроводительных документов, состояния упаковки, соответствия фактически поступивших товаров данным сопроводительных документов.</p> <p>Ознакомление с организацией выгрузки товара и расстановки</p>	8

	<p>поступившего товара.</p> <p>Ознакомление с порядком приемки товара в нарушенной транспортной таре.</p> <p>Порядок приемки товара с установленными дефектами.</p> <p>Ознакомление с видами упаковки, маркировкой, условиями и сроками хранения товаров, и их соблюдением.</p> <p>Определение массы брутто и нетто. Участие в распаковке тары и разбраковке товаров. Овладение навыками вскрытия тары.</p> <p>Участие в оформлении первичных документов и составлении актов на недостачу, излишки, недоброкачество поступивших товаров.</p>	
5.9.2.2.	<p><i>Изучение ассортимента продовольственных товаров в магазине</i></p> <p>Изучение ассортимента товаров в магазине, их отличительных признаков, свойств, питательной ценности, вкусовых особенностей.</p> <p>Изучение ассортимента хлебобулочных изделий. Правила размещения в магазине. Выкладка хлебобулочных изделий на торговое оборудование.</p> <p>Изучение ассортимента бакалейных товаров. Правила размещения в магазине. Выкладка бакалейных товаров на торговое оборудование. Особенности выкладки весовых и фасованных товаров.</p> <p>Изучение ассортимента свежих фруктов и овощей. Правила размещения в магазине. Выкладка свежих фруктов и овощей на торговое оборудование.</p> <p>Изучение ассортимента переработанных фруктов и овощей. Правила размещения в магазине. Выкладка продукции на торговое оборудование.</p> <p>Изучение ассортимента молочных товаров. Правила размещения в магазине. Выкладка молочных товаров на торговое оборудование.</p> <p>Изучение ассортимента мясных товаров. Правила размещения в магазине. Выкладка мясной продукции на торговое оборудование.</p> <p>Изучение ассортимента рыбной продукции. Правила размещения в магазине. Выкладка рыбных изделий на торговое оборудование.</p> <p>Изучение ассортимента напитков. Правила размещения в магазине. Выкладка напитков на торговое оборудование.</p>	10
5.9.2.3.	<p><i>Правила хранения и подготовки товаров к продаже</i></p> <p>Участие в размещении товара на хранение в складских помещениях и в торговом зале в соответствии с режимом хранения, указанным на транспортной таре и потребительской.</p> <p>Оформление ценников на товар.</p> <p>Приобретение навыков оформления прилавочных витрин.</p> <p>Проверка товара по срокам годности и удаление с истекшим сроком.</p> <p>Выкладка скоропортящихся товаров в холодильное оборудование.</p> <p>Распаковка товара в предреализационной зоне, осмотр внешнего вида.</p> <p>Переборка, протирка, зачистка товаров, фасовка.</p> <p>Участие в передаче подготовленного к продаже товара в торговый зал.</p> <p>Ознакомление с видами упаковочного материала. Упаковка товаров.</p> <p>Приобретение навыков по упаковке товара в пленку.</p> <p>Нарезка товара с использованием слайсеров (ножа) по просьбе покупателя.</p>	16
5.9.2.4.	<p><i>Обслуживанию покупателей</i></p> <p>Встреча покупателя и выявление спроса.</p> <p>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</p>	16

	<p>взаимозаменяемых товаров.</p> <p>Овладение навыками общения с покупателями: создания благоприятной обстановки для обслуживания покупателей, привлечения внимания покупателя к товару, убеждения в необходимости покупки и т.д.</p> <p>Приобретение навыков профессионального поведения: постоянная приветливость, вежливость, тактичность, радушие, предупредительность, готовность к услугам, доброжелательное и внимательное отношение к претензиям покупателей.</p> <p>Отработка вариантов речевого общения в системе «продавец-покупатель».</p> <p>Освоение техники расчетов с покупателями и вручения покупки.</p> <p>Информация покупателей о дополнительных услугах, оказываемых в магазине. Ознакомление с порядком обмена купленных товаров.</p>	
5.9.2.5.	<p><i>Изучение торгового и технологического оборудования, инвентаря в магазине</i></p> <p>Ознакомление с рабочим местом продавца.</p> <p>Отработка навыков работы на кассовом аппарате.</p> <p>Отработка навыков работы при оплате безналичным расчетом.</p> <p>Подготовка оборудования, инвентаря и инструментов к работе.</p> <p>Уход за рабочим местом, инвентарем и инструментами в течение рабочего дня и содержание их в надлежащем санитарном состоянии.</p> <p>Ознакомление с оборудованием, инвентарем и инструментами, помещениями для хранения и подготовки товаров к продаже.</p> <p>Ознакомление с приборами, регулирующими режим хранения; изучение правил пользования ими.</p>	8
5.9.2.6.	<p><i>Самостоятельное выполнение работ продавца продовольственных товаров 2-го разряда</i></p> <p>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.</p>	30

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Кадровые условия и образовательные технологии

Для обеспечения качества обучения обучающихся и обеспечения достижения цели программы к учебному процессу привлекаются высококвалифицированный преподавательский состав университета, филиалов университета, высококвалифицированные практические работники.

Образовательные технологии

Аудиторные занятия проводятся с использованием активных образовательных технологий, при этом 50% занятий от общей длительности программы проводятся с применением компьютерных образовательных технологий и мультимедийных средств.

Активная лекция предоставляет обучающимся по мере получения информации от преподавателя задавать вопросы и тем самым раскрывать конкретное содержание темы в аспекте наиболее актуальном для конкретной аудитории. Помимо этого, преподаватель предусматривает время на дополнение слушателями материала лекции собственными мнениями и наблюдениями.

При проведении лекционных преподавателями и слушателями используется медиа-проектор для демонстрации слайдов.

Основной формой контроля в таких случаях предусмотрена дискуссия, в процессе которой оценивается активность слушателя, грамотность суждений, гражданская позиция.

Практические занятия направлены на углубление теоретических знаний и получение практических навыков и умений для выполнения трудовых действий продавца продовольственных товаров соответствующего разряда. Цель практических занятий – освоение технологии розничной продажи продовольственных товаров, умений работать на современном торговом оборудовании и выработке навыков профессиональной деятельности продавца продовольственных товаров.

В рамках практических занятий используются интерактивные формы обучения – мастер-классы, участие в профессиональных конкурсах и др.

6.2. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа и консультаций	Лекции, практические занятия	мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций, Microsoft Windows 2007; (Microsoft Office Prof Plus 2007 Rus) учебные столы, стулья
Компьютерный класс	Практические занятия	Компьютеры, лазерные принтеры, мультимедийное оборудование, экран, звуковые колонки. Компьютеры подключены к локальной сети университета и имеют выход в Интернет Информационно-правовые системы: «Консультант плюс», «Грант», 1С:Управление торговлей
Учебный магазин	Практические занятия	Весы электронные настольные торговые МК-15, 2 –ТВ-21; Контрольно-кассовая машина «Меркурий-115К»; Контрольно-кассовая техника ЭКР 2102 К; Прайс-чекер Checkit А 1070; Принтер- документов FPrint-22; Терминал сбора данных Option Smart; Кассовый аппарат ЭКР 2102К
Учебная лаборатория	Практические занятия	Образцы продовольственных товаров, стандарты, технические регламенты таможенного союза. Лаборатории оснащены необходимым оборудованием: электрошкаф СНОЛ 3,5, микропроцессорный рН метр ионометр И 500, шкаф сушильный СЭШ-3М-1, лабораторная мельница, делитель БИС-1, прибор для определения качества клейковины (ИДК), ФЭК КФК 2, прибор Чижова, прибор Журавлева, сахаромер, рефрактометр ИРФ 454Б2М, электронные весы марки ANDEK 600H, SCL-300.
Помещение для самостоятельной работы (читальный зал)	Самостоятельная работа	Специализированная мебель: столы, стулья для обучающихся Компьютеры. ОС-Windows XP. MS Office 2016. Выход в Интернет

7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Оценка качества освоения программы профессиональной подготовки включает текущий

контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

В соответствии с учебным планом **промежуточная аттестация** предусматривается в форме **зачета**, который проводится в форме устного опроса по дисциплинам и практикам:

- Правовые основы в торговой деятельности
- Учет и отчетность в торговле
- Основы санитарии и гигиены
- Профессиональная культура продавца
- Торговая техника и оборудование
- Охрана труда, электро- и пожарная безопасность
- Учебная практика
- Производственная практика

Промежуточная аттестация в форме **экзамена**, который проводится в форме устного опроса, предусматривается по дисциплине:

- Организация торговли
- Основы товароведения продовольственных товаров

Итоговая аттестация завершает процесс освоения обучающимися программы профессиональной подготовки. К итоговой аттестации допускаются лица, завершившие полный курс обучения по программе и прошедшие промежуточную аттестацию.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, обеспечивающего определение у обучающегося соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения по профессии «Продавец продовольственных товаров» и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение по данной программе 2-ого квалификационного разряда.

Квалификационный экзамен проводится в устной форме по экзаменационным билетам, утверждённым в установленном порядке.

Экзаменационные билеты включают в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Практическая квалификационная работа выполняется в рамках квалификационного экзамена в виде практического задания, связанного с профессиональной деятельностью продавца продовольственных товаров: подготовка товара к продаже (расфасовка товара и его маркировка; оформление ценника на товар; проверка правильности маркировки товара); осуществление выкладки товара с учетом товарной группы, вида, сорта; распознавание видов брака, отпуск товара и другие.

Практическая квалификационная работа выполняется каждым обучающимся по индивидуальному заданию, позволяющему итоговой аттестационной комиссии оценить практические навыки и умения слушателя выполнять функции продавца продовольственных товаров.

Проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований включает контроль теоретических знаний по дисциплинам: «Основы товароведения продовольственных товаров» и «Организация торговли».

Перед проведением квалификационного экзамена проводятся консультации слушателей.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается квалификация «Продавец продовольственных товаров 2-го разряда и выдаётся свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Оценочные материалы для проведения промежуточной и итоговой аттестаций приведены в п.8.

8.Оценочные материалы
по программе профессиональной подготовки по профессии «Продавец
продовольственных товаров»

8.1. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Дисциплина «Правовые основы в торговой деятельности»

1. Признаки и сущность государства.
2. Понятие и сущность права.
3. Понятие и признаки закона.
4. Понятие, сущность и виды подзаконных нормативных актов.
5. Понятие и виды материальной ответственности.
6. Случаи наступления полной материальной ответственности.
7. Правовой статус потребителей в соответствии с ФЗ «О защите прав потребителей».
8. Перечень нормативных актов, регулирующих безопасность и качество продовольственных товаров.
9. Перечень документов, необходимых при устройстве на работу.
10. Понятие трудового договора.
11. Порядок приема на работу.
12. Испытательный срок.
13. Переводы на другую работу. Перемещение.
14. Общие основания прекращения трудового договора.
15. Прекращение трудового договора по инициативе работодателя.
16. Прекращение трудового договора по инициативе администрации.
17. Понятие и признаки дисциплинарной ответственности.
18. Виды и особенности дисциплинарной ответственности.
19. Виды и порядок наложения дисциплинарных взысканий.
20. Понятие и признаки материальной ответственности.
21. Виды материальной ответственности. Полная материальная ответственность.

Дисциплина «Учет и отчетность в торговле»

1. Количественные характеристики товара: масса брутто, нетто, масса тары, длина, объем, их измерение.
2. Завес тары, его вычисление в натуральном и денежном выражении.
3. Порядок учета, хранения, возврата тары.
4. Документация хозяйственных операций: виды документов, их назначение и роль документов в учете.
5. Понятие о первичных документах, реквизиты документов и требования, предъявляемые к их составлению.
6. Порядок исправления ошибок в документах.
7. Порядок сдачи документов в бухгалтерию.
8. Понятие о материальной ответственности. Формы материальной ответственности и порядок документального оформления.
9. Товарно-сопроводительные документы, их содержание и порядок оформления.
10. Документальное оформление поступления товаров и тары, внутреннего перемещения, реализации товаров, товарных потерь, переоценки товарно-материальных ценностей.
11. Отчетность материально-ответственных лиц за товары и тару.
12. Учет, порядок оформления и сдачи денег за проданные товары.
13. Составление товарного отчета.
14. Сроки и порядок проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей, ее

документальное оформление.

15. Определение результатов инвентаризации товарно-материальных ценностей

Дисциплина «Основы санитарии и гигиены»

1. Санитарные требования к устройству торговых предприятий.
2. Санитарные требования к содержанию торговых предприятий.
3. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре.
4. Санитарные требования к транспортировке продовольственных товаров.
5. Санитарные требования к приемке продовольственных товаров.
6. Санитарные требования к хранению продовольственных товаров.
7. Санитарные требования к отпуску продовольственных и непродовольственных товаров.
8. Гигиеническая оценка товаров: понятие, порядок проведения, способы подтверждения. Виды продукции и товаров, подлежащих гигиенической оценке.
9. Дератизация и дезинфекция продовольственных магазинов.
10. Правовая база санитарных требований. Ответственность за несоблюдение требований санитарно-пищевого законодательства.
11. Санитарные требования к содержанию рабочих мест торговых работников.
12. Понятие о гигиене труда.
13. Профессиональные вредности и производственный травматизм. Меры предупреждения.
14. Оказание доврачебной помощи пострадавшим.
15. Личная гигиена. Санитарная культура. Санитарная одежда и спецодежда, их использование и хранение. Санитарные книжки, порядок заполнения и хранения.

Дисциплина «Профессиональная культура продавца»

1. Сущность и значение профессиональной этики и профессионального этикета
2. Особенности профессиональной этики работника сферы обслуживания
3. Эстетика рабочего места продавца
4. Составляющие культуры обслуживания
5. Требования к внешнему виду работника торговли
6. Профессиональное поведение продавца
7. Профессиональный речевой этикет
8. Формулы вежливости в профессиональном общении продавца
9. Общение с покупателями в конфликтной ситуации
10. Сущность индивидуального подхода к покупателю

Дисциплина «Организация торговли»

1. Роль торговли в обществе.
2. Услуги розничной торговли: основные и дополнительные.
3. Классификация предприятий розничной торговли.
4. Общие требования к предприятиям розничной торговли.
5. Основные правила работы магазина.
6. Требования к оформлению ценников.
7. Ответственность продавца за качество реализуемых товаров.
8. Приемка товаров по количеству.
9. Приемка товаров по качеству.
10. Ответственность за недопоставку товаров и несоответствию качества установленным требованиям.
11. Организация хранения товаров в магазине.

12. Процессы, происходящие при хранении и влияние их на качество продовольственных товаров.
13. Подготовка товаров к продаже.
14. Товарные потери. Виды товарных потерь, пути их предупреждения и снижения.
15. Размещение товаров в магазине.
16. Выкладка товаров в магазине на торговом оборудовании.
17. Правила продажи отдельных групп товаров.
18. Особенности технологии продажи продовольственных товаров.
19. Подготовка рабочего места продавцов.
20. Составление заявки на товары.

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров»

1. Качество и безопасность пищевых продуктов. Факторы, влияющие на формирование качества, методы определения качества.
2. Хранение пищевых продуктов — режим хранения, факторы, влияющие на сохранение качества пищевых продуктов в процессе хранения.
3. Крупа и мука. Потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения.
4. Макароны изделия. Пищевая ценность, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия хранения.
5. Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты и болезни хлеба, использование в кулинарии. Сроки хранения и условия транспортирования.
6. Свежие овощи. Потребительские свойства, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия хранения.
7. Свежие плоды. Потребительские свойства, классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, условия хранения.
8. Переработанные плоды и овощи. Пищевая ценность, требования к качеству, дефекты упаковка, условия хранения.
9. Свежие и переработанные грибы. Пищевая ценность, требования к качеству, дефекты упаковка, условия хранения.
10. Сахаристые кондитерские изделия. Потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения.
11. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения.
12. Шоколад и какао-порошок. Классификация и ассортимент, характеристика основных видов, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения.
13. Мучные кондитерские изделия. Потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения.
14. Чай и чайные напитки. Потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения.
15. Кофе и кофейные напитки. Потребительские свойства, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения.
16. Слабоалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения, кулинарное использование.
17. Пряности и приправы. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения, кулинарное использование.

18. Классификация и отличительные особенности крепких алкогольных напитков. Влияние их на организм человека. Требования к качеству, дефекты, способы и условия хранения.
19. Растительные масла. Значение в питании; сырье, основы технологии производства, ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.
20. Топленые животные жиры. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
21. Маргарин, майонез и соусы. Потребительские свойства, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
22. Молоко, сливки питьевые. Потребительские свойства, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
23. Кисломолочные продукты. Потребительские свойства, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, кулинарное использование, условия хранения.
24. Молочные консервы. Потребительские свойства, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
25. Масло коровье. Потребительские свойства, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
26. Сыры: сычужные, кисломолочные, плавленые сыры и сырные продукты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
27. Мясо. Пищевая ценность. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, термическому состоянию. Отличительные признаки видов мяса. Требования к качеству мяса, дефекты мяса, условия и сроки хранения.
28. Субпродукты. Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
29. Мясо птицы, кроликов, дичи. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, условия и сроки хранения.
30. Колбасные изделия. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
31. Мясопродукты. Пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
32. Консервы мясные и мясосодержащие; мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, классификация, характеристика основного ассортимента, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
33. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения.
34. Яйца и яичные продукты. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
35. Рыба. Пищевая ценность, показатели качества, маркировка. Характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб.
36. Живая, охлажденная, мороженая рыба и рыбное филе. Сущность и способы охлаждения и замораживания, их влияние на качество, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
37. Соленые, маринованные, вяленые, копченые рыбные продукты. Сущность консервирования рыбы посолом, вялением и копчением. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
38. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

39. Нерыбные морепродукты. Виды и пищевая ценность, использование, требования к качеству, дефекты.

40. Икорные товары. Определение, пищевая ценность. Классификация в зависимости от вида рыбы, технологии производства. Особенность получения отдельных видов. Требования к качеству и дефекты. Хранение: условия, сроки, изменения при хранении.

Дисциплина «Торговая техника и оборудование»

1. Общая классификация весоизмерительных приборов.
2. Классификация и индексация торгового весоизмерительного оборудования.
3. Требования, предъявляемые к весам.
4. Характеристика основных видов и типов весов.
5. Выбор типа весов и определение потребности в них.
6. Поверка и клеймение весов.
7. Классификация контрольно-кассовых машин.
8. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовым машинам.
9. Общие принципы устройства контрольно-кассовых машин.
10. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.
11. Перспективы использования компьютерных систем в торговле.
12. POS-терминалы.
13. Основные направления развития компьютерных систем в торговле.
14. Назначение и классификация торговой мебели.
15. Требования, предъявляемые к торговой мебели.
16. Стандартизация, типизация и унификация торговой мебели.
17. Виды, типы и технико-экономические характеристики торговой мебели магазинов для размещения и выкладки товаров.
18. Оборудование для оснащения подсобных помещений.
19. Классификация торгового инвентаря и инструментария.
20. Классификация оборудования для уборки помещений торговых предприятий.
21. Направления автоматизации процессов обслуживания потребителей в отраслях сферы услуг. Преимущества и недостатки автоматизации.
22. Понятие и назначение интерактивных терминалов, используемых в сфере услуг.
23. Классификация интерактивных терминалов, используемых в сфере услуг.
24. Применение интерактивных терминалов в торговле. Понятие торговых автоматов.
25. Классификация торговых автоматов.

Дисциплина «Охрана труда, электро- и пожарная безопасность»

1. Основные положения законодательства по охране труда.
2. Электробезопасность. Скрытая опасность поражения электротоком. Действие электрического тока на организм человека. Виды электротравм.
3. Первая помощь пострадавшим от электрического тока.
4. Пожарная безопасность. Опасные факторы возникновения пожара. Причины пожара.
5. Классификация взрывоопасных и пожароопасных помещений.
6. Основные системы пожарной защиты.
7. Правила поведения при пожаре.
8. Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей.
9. Ответственность за нарушение требований охраны труда.
10. Воздействие вредных и опасных факторов на организм человека.

8.2. Оценочные материалы для итоговой аттестации по программе профессиональной подготовки по профессии

Задания для практической квалификационной работы

1. Взвесить: 0,6 кг крупы по цене за 1кг 95-00 руб.; 1,5 кг сахара по цене за 1 кг 56-90 руб.
Стоимость покупки рассчитать и выдать сдачу с 500 рублей.
Вручить покупку со словами: «...».
2. Взвесить в таре: 0,5 кг яблок «Свежий урожай» по цене за 1 кг 76-90 руб. и лук репчатый 0,7 кг по цене 44-90 руб.
Стоимость покупки рассчитать и выдать сдачу с 500 рублей.
Вручить покупку со словами: «...»
3. Из предложенных трех образцов крупы, установить крупу с недопустимым дефектом.
4. Оформите ценники на рыбные консервы, реализуемые в магазине «Океан»: «Скумбрия курильская натуральная» 250 г по цене за 1 шт. 87-50 и «Тунец» филе натуральное 185 г по цене за шт. 120-00 руб.
5. Взвесить 350 г муки пшеничной по цене за 1кг 45-00 руб., 250 г крупы рисовой по цене за 1кг 65-70 руб. Упаковать покупку. Стоимость покупки рассчитать и выдать сдачу с 2000 рублей.
6. Оформите ценники на конфеты, реализуемы в магазине ИП Колесников Сергей Иванович: Маска 359-90 руб. за 1 кг, код 1631 и Красная шапочка 549-90 руб. за кг, код 1125.
7. Развесить 2 кг муки в пакеты по 200 г.
8. Оформите ценники на конфеты, реализуемы в магазине ИП Колесников Сергей Иванович: Маска 359-90 руб. за 1 кг, код 1631 и Красная шапочка 549-90 руб. за кг, код 1125.
9. Покупатель приобрел консервы овощные: Горошек зеленый салатный 420 г в ж/б по цене 38-50 руб. за шт. – 2 банки; кукуруза сахарная в зернах сорт высший 400 г 40-50 руб. за шт. – 4 банки. Стоимость покупки рассчитать и выдать сдачу с 500 рублей.
10. По просьбе покупателя продать четверть хлеба ржано-пшеничного по цене 37-50 руб. Упаковать покупку. Стоимость покупки рассчитать и выдать сдачу с 200 рублей.
11. Оформите ценники на чай, реализуемый в магазине ИП Иван Сергей Иванович: зеленый листовой 100 г 89-90 руб. за шт., код 1631 и чай зеленый с мелиссой 89-70 руб. за шт., 37,5 г, 25 пакетиков по 1,5 г, код 1125.
12. В представленных образцах карамели установить дефект. Возможно ли с таким дефектом реализовать карамель.
13. Используя подложку произвести фасовку печенья. Подсчитать стоимость каждой фасовки, если цена печенья за кг 148-00 руб.
14. Оформите ценники на фрукты, реализуемы в магазине ИП Кузнецов Иван Петрович: Мандарины 129-00 руб. за 1 кг, код 656 и яблоки «Голден» 95-00 руб. за кг, код 123

15. Оформите ценники на молочные продукты, реализуемые в магазине «Молоко»: сырок творожный ванильный 150 г 37-00 руб. за шт. код 1521; сметанный продукт жирность 25% 120-00 руб. за кг код 1125, творог 9% жирности по цене 54-00 руб. за пачку 200 г. код 1331

Вопросы для проверки теоретических знаний

1. Права и обязанности продавца продовольственных товаров.
2. Техника безопасности продавца продовольственных товаров на рабочем месте.
3. Виды торгового оборудования, используемые в магазине продовольственных товаров.
4. Правила эксплуатации торгового оборудования в магазине продовольственных товаров.
1. Весоизмерительное оборудование, используемое в магазине продовольственных товаров: виды, порядок работы.
2. Кассовое оборудование, используемое в магазине продовольственных товаров: устройство, установка, регулирование, правила пользования.
3. Немеханическое оборудование, используемое в магазине продовольственных товаров.
4. Инвентарь, используемый в магазине продовольственных товаров.
5. Правила рациональной организации труда и рабочих мест при приемке товара в магазине продовольственных товаров.
6. Правила рациональной организации труда и рабочих мест при хранении товара в магазине продовольственных товаров.
7. Правила приемки продовольственных товаров в магазине продовольственных товаров.
8. Сопроводительная документация при поступлении продовольственных товаров.
9. Оформление первичных документов и составлении актов на недостачу, излишки, недоброкачество поступивших товаров в магазин продовольственных товаров.
10. Правила размещения продовольственных товаров в магазине.
11. Методы продажи продовольственных товаров.
12. Идентификация продовольственных товаров по ассортиментной принадлежности.
13. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров.
14. Виды упаковки продовольственных товаров.
15. Требования к маркировке продовольственных товаров.
16. Правила выкладки продовольственных товаров.
17. Правила оформления ценников продовольственных товаров.
18. Профессиональное поведение продавца в магазине продовольственных товаров.
19. Техника расчетов с покупателями за покупки.
20. Учетные документы, используемые в магазине продовольственных товаров.
21. Виды отчетности материально-ответственных лиц, используемые в магазине продовольственных товаров.

Ситуационные задачи

1. Вы продавец в магазине «Продукты». При выкладке кондитерских товаров, продавцом на полке было обнаружено 10 коробок «Птичьего молока» с просроченным сроком годности. Действия продавца в данной ситуации.

2. В магазин поступила партия рисовой крупы, упакованной в тканевые мешки по 50 кг. Объем партии 30 мешков. При экспертизе качества было установлено, что крупа имела посторонний запах (горюче-смазочных материалов). Действия продавца в данной ситуации.

3. Вы продавец в магазине «Продукты». Поступила партия хлебобулочных изделий в 8-00 час. 28.05. текущего года. В накладной было указано: хлеб ржано-пшеничный формовой, время выпечки 27.05. – 16-00 час; батон нарезной из муки высшего сорта массой 380 г, время

выпечки 27.05. 13-00 час. Действие продавца при приемке товара. Определите сроки реализации изделий.

4. В гипермаркет «Наш» поступила партия макаронных изделий группы А, высшего сорта, упакованные в ящики из гофрированного картона по 10 кг. Объем партии 30 ящиков. При экспертизе было установлено: цвет желтый, без следов непромеса; форма соответствует типу в виде трубки. Сделать заключение о качестве поступившей партии макаронных изделий. Укажите правила хранения макаронных изделий.

5. Вы продавец в магазине «Продукты». В магазин была принята партия консервированного «Зеленого горошка» в металлических банках. При приемке дефектов товара не обнаружено, при хранении в магазине некоторые банки вздулись. Ваши действия.

6. Вы продавец в магазине «Продукты». Покупатель обратился в магазин 28.05. с жалобой на качество молока в полиэтиленовом пакете производства БМК. На пакете стоит дата производства 27.05. текущего года, дата покупки молока 28.05. Укажите возможную причину порчи молока и правила продажи молочных товаров. Укажите правила хранения молочных товаров.

7. Вы продавец в магазине «Продукты». Поступила партия карамели «Клубника со сливками» в ящиках из гофрированного картона массой 12 кг. Объем партии 25 ящиков. При экспертизе качества было установлено: состояние завертки: этикетка прилипает к карамели, краска пачкает руки и поверхность изделия. Укажите возможную причину порчи карамели. Укажите правила хранения карамели в магазине.

8. Вы продавец в магазине «Продукты». При проверке в магазине было установлено, что продавец продал 2 пачки сигарет несовершеннолетнему лицу. Указать правила продажи табачных изделий и виды ответственности за данное нарушение.

9. Вы продавец в магазине «Продукты». В магазин поступила партия печенья, фасованного в пачки из полимерных материалов по 200 г, упакованные в ящики из гофрированного картона массой 10 кг, объем партии 12 ящиков. При экспертизе качества было установлено: форма печенья правильная, рисунок четкий, без вмятин, края фигурные; цвет неравномерный. Укажите вид печенья и возможную причину порчи.

10. Вы продавец в магазине «Продукты». Поступила партия замороженных пельменей, расфасованные в полиэтиленовые пакеты по 0,5 кг и уложенные в картонные ящики по 10 кг. Объем партии 5 ящиков. При приемке было установлено, что в 2 ящиках пельмени размороженные, слипшиеся с неприятным запахом в остальных ящиках пельмени соответствовали требованиям. Укажите возможную причину порчи пельменей. Укажите правила хранения замороженных продуктов.

11. Вы продавец в магазине «Продукты». Покупатель обратился с жалобой 25.05. текущего года на качество муки упакованной в бумажные пачки по 2 кг, купленной в магазине 25.05. В муке обнаружены вредители хлебных запасов. Укажите возможную причину порчи. Укажите правила хранения зерномучных товаров.

12. Вы продавец в магазине «Продукты». В магазин от ОАО «Томмясо» поступила партия колбасы вареной Обыкновенной категории Б в оболочке «Биолон» в количестве 300 кг, средняя масса одного батона 1,5 кг. Указать правила хранения и продажи колбасных изделий.

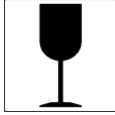
13. Вы продавец в магазине «Продукты». В магазин 9.04. текущего года поступила партия яиц куриных. При приемке яиц куриных установлено: яйца снесены 1.04.; масса 10 яиц – 750 г. Установить вид, категорию яиц. Укажите правила продажи яичных товаров.

14. Вы продавец в магазине «Продукты». В магазин поступила партия безалкогольного газированного напитка «Буратино» в стеклянных бутылках объемом 0,5 л. Объем партии 120 бутылок. При приемке партии было обнаружено 2 бутылки с осадком и 1 бутылка со сколом. Укажите возможность приемку и причину порчи.

15. В универсам «Пятерочка» 22.03. поступила партия колбасных изделий: Шпикачки премиум ТМ «Урожай» в вакуумной упаковке, дата изготовления 04.03., массой 450 г., цена 189 руб. Оформите ценник на Шпикачки премиум ТМ «Урожай».

16. В универсам «Магнит» 05.04.2017 г. поступила партия печенья «Юбилейное» в пачках по 180 г, упакованное в коробки по 20 пачек в каждой. Цена одной пачки – 57 рублей. Оформите ценник на поступивший товар. Определите сроки реализации печенья. Укажите правила хранения печенья в торговом зале и на складе.

17. В магазине «Продукты» была принята партия консервов «Зеленый горошек» в стеклянных банках. При приемке дефектов товара не обнаружено, при хранении в магазине крышки на некоторых банках вздулись. Действие продавца при обнаружении дефектной продукции в торговом зале. Укажите причины возникшего дефекта. Что обозначает данный знак на транспортной таре с консервами.



18. В магазин «Продукты» поступила партия муки 0,5 т в мешках по 10 кг. Указать режимы и сроки хранения муки. Укажите виды товарных потерь при транспортировке и фасовке муки. Что обозначает данный знак на этикетке с мукой.



19. В магазин «Продукты» поступила партия чая черного байхового фасованного «Принцесса Ява», упакованного в пачках массой нетто 100 г. Цена – 178 рублей. Оформите ценник на поступивший товар. Укажите виды выкладки чая. Что обозначает данный знак на таре с чаем.



20. В магазин «Продукты» поступила партия кофе растворимого фасованного высшего сорта, упакованного в пачки массой нетто 100 г. При экспертизе качества было установлено: внешний вид кофе – частицы плотной структуры различных форм и размеров слегка шероховатой поверхностью, имеются частицы, разрушенные до мелкодисперсного порошка. Сделать заключение о типе и качестве кофе. Укажите виды выкладки кофе. Что обозначает данный знак на таре с продуктами?



9. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ:

Зав. кафедрой технологии
общественного питания и товароведения,
доцент

В.Е. Понамарева

Согласовано:
Руководитель центра
дополнительного образования,
профессор

Н.М. Белецкая