

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель центра дополнительного  
образования, профессор  
\_\_\_\_\_ Н.М. Белецкая

## 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	
<b>1.</b>	<b>Основы права в торговле</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	<b>зачет</b>
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.

Зав. кафедрой технологии  
общественного питания и товароведения,  
доцент

В.Е. Понамарева

**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	<b>Учет и отчетность в торговле</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>зачет</b>
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.	<b>Учет и отчетность в торговых предприятиях</b> Товарно-сопроводительные документы, их содержание и порядок оформления. Документальное оформление поступления товаров и тары, внутреннего перемещения, реализации товаров, товарных потерь, переоценки товарно-материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц за товары и тару. Учет, порядок оформления и сдачи денег за проданные товары. Составление товарного отчета.	1
2.4.	<b>Инвентаризация товарно-материальных ценностей</b> Сроки и порядок проведения инвентаризации, ее документальное оформление. Определение результатов инвентаризации.	1
	<b>Итого</b>	<b>2</b>

#### **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/>.

Зав. кафедрой технологии  
общественного питания и товароведения,  
доцент

В.Е. Понамарева

**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	
<b>3.</b>	<b>Основы санитарии и гигиены</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>зачет</b>
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](http://www.gost.ru). Официальный сайт Росстандарта, содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].
2. [gospotrebnadzor.ru](http://gospotrebnadzor.ru). Официальный сайт Роспотребнадзора, содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс].

Зав. кафедрой технологии  
общественного питания и товароведения,  
доцент

В.Е. Понамарева

**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	<b>Профессиональная культура продавца</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>зачет</b>
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	<b>Профессиональная этика и служебный этикет</b> Профессиональная этика, профессиональная культура, эстетика. Нравственные требования к профессиональному поведению продавца: вежливость, тактичность, доброжелательность и др.	1
4.4.	<b>Культура и психология общения продавца</b> 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
	<b>Итого</b>	<b>2</b>

**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>

Зав. кафедрой технологии  
общественного питания и товароведения,  
доцент

В.Е. Понамарева

**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.	<b>Организация торговли</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>экзамен</b>
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.	<b>Правила работы розничных торговых предприятий</b> 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.	<b>Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже</b> 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
	<b>Итого</b>	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>

Зав. кафедрой технологии  
общественного питания и товароведения,  
доцент

В.Е. Понамарева

**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	<b>Основы товароведения продовольственных товаров</b>	48	28	20	<i>экзамен</i>
6.1	Теоретические основы товароведения	2	2	-	-
6.2	Зерномучные товары	6	2	4	-
6.3	Кондитерские товары	4	2	2	-
6.4	Флодоовощные 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.	<b><i>Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковке, маркировке, хранению зерномучных товаров</i></b> 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.	<b><i>Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковке, маркировке, хранению кондитерских изделий</i></b> Изучение ассортимента кондитерских изделий. Изучение требований нормативной документации к качеству и безопасности кондитерских товаров. Требования к упаковке кондитерских товаров. Оценка соответствия маркировки кондитерских товаров нормативным требованиям. Изучение требований к условиям хранения кондитерских товаров.	2
4.	<b><i>Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковке, маркировке, хранению плодоовощных товаров</i></b> 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.	<b><i>Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковке, маркировке, хранению вкусовых товаров</i></b> 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.	<b><i>Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковке, маркировке, хранению пищевых жиров</i></b> 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.	<b><i>Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковке, маркировке, хранению молочных товаров</i></b> 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.	<b><i>Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковке, маркировке, хранению мяса и мясных товаров</i></b> 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	<b><i>Изучение ассортимента, требований к качеству, упаковке, маркировке, хранению рыбных товаров</i></b> 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	2

	требований к условиям хранения рыбных товаров.	
	<b>Итого</b>	<b>20</b>

### 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.ozzpr.ru> Официальный сайт Общества по защите прав потребителей, содержащий информацию о действующих нормативных документах в области защиты прав потребителей [Электронный ресурс].

Зав. кафедрой технологии  
общественного питания и товароведения,  
доцент

В.Е. Понамарева

**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.	<b>Торговая техника и оборудование</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>зачет</b>
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. Проверка 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-регистрационные 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, радиосканеры и т.п. Назначение, устройство.

Основные функциональные особенности устройства ККМ, их назначение, сравнительные характеристики в зависимости от типа.

Установочное (вводное), индикаторное, оперативно-запоминающее, счетное, печатающее 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***

<b>№ темы</b>	<b>Тема практического занятия и его содержание</b>	<b>Кол-во часов</b>
1	<b><i>Измерительные операции в торговле</i></b> 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	<b><i>Эксплуатация контрольно-кассовых машин и уход за ними</i></b> 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
	<b><i>Итого</i></b>	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>.

Зав. кафедрой технологии  
общественного питания и товароведения,  
доцент

В.Е. Понамарева

**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.	<b>Охрана труда, электро- и пожарная безопасность</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>зачет</b>
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.

Зав. кафедрой технологии  
общественного питания и товароведения,  
доцент

В.Е. Понамарева