



**Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України**

***Державний стандарт
професійно-технічної освіти***

ДСПТО 5220.OG.52.00-2014
(позначення стандарту)

Професія: Продавець продовольчих товарів

Код: 5220

Кваліфікація: продавець продовольчих товарів
3, 4, 5-го розрядів

**Видання офіційне
Київ - 2014**



**Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України**

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства освіти і науки України
від « 24 » жовтня 2014 р. № 1212

***Державний стандарт
професійно-технічної освіти***

ДСПТО 5220.OG.52.00-2014
(позначення стандарту)

Професія: Продавець продовольчих товарів

Код: 5220

Кваліфікація: продавець продовольчих товарів
3, 4, 5-го розрядів

Видання офіційне
Київ - 2014
Авторський колектив

Кришемінська Лідія Дмитрівна – директор Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету.

Ніколіна Валентина Василівна - заступник директора з навчальної роботи Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету.

Деревлюк Вікторія Володимирівна - заступник директора з навчально-виробничої роботи Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету.

Ратушна Марина Олександрівна - методист Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету.

Сафонова Світлана Петрівна – викладач Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету.

Коваль Світлана Юріївна – викладач Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету.

Капура Тетяна Василівна - викладач Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету.

Уварова Валентина Михайлівна – майстер виробничого навчання Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету.

Донцова Лариса Іванівна – директор ДП «Фуршет-Центр» супермаркет «Народний».

Струков Олег Анатолійович – директор ТОВ «ФОРА».

Науковий консультант

Радкевич Валентина Олександрівна – директор Інституту професійно-технічної освіти Національної академії педагогічних наук України.

Рецензенти

Осика Віктор Анатолійович – декан факультету товарознавства і торговельного підприємництва КНТЕУ, к.т.н., доцент.

Слатвінська Лідія Якимівна – голова Київської міської професійної спілки працівників, підприємств торгівлі, ресторанного господарства, послуг та суміжних сфер діяльності.

Лемішко Ірина Андріївна – керівник служби персоналу ТОВ «Ректайм Центр».

Керівники проекту

Супрун В'ячеслав Васильович - директор департаменту професійно-технічної освіти Міністерства освіти і науки України.

Паржницький Віктор Валентинович - начальник відділення науково-методичного забезпечення змісту професійно-технічної освіти Інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Багмут Ольга Миколаївна – методист вищої категорії відділення науково-методичного забезпечення змісту професійно-технічної освіти Інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Мірошніченко Катерина Борисівна - директор навчально-методичного кабінету професійно-технічної освіти у м. Києві.

Зауваження та пропозиції щодо змісту державного стандарту з професії «5220 Продавець продовольчих товарів», замовлення на його придбання просимо надсилати за адресою:

03035, м. Києва, вул. Митрополита Василя Липківського, 36.

Інститут інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Телефон: (044) 248-91-16.

***Примітка**

Цей стандарт не може бути повністю чи частково відтворений, тиражований та розповсюджений без дозволу Інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки України.

Загальні положення

Державний стандарт професійно-технічної освіти для підготовки, перепідготовки, підвищення кваліфікації робітників з професії 5220 Продавець продовольчих товарів 3, 4, 5-го розрядів розроблено відповідно до ст.32 Закону України «Про професійно-технічну освіту», постанов Кабінету Міністрів України від 17 серпня 2002 р. №1135 «Про затвердження Державного стандарту професійно-технічної освіти» та від 16 листопада 2011 р. №1238 «Про утворення міжвідомчої робочої групи з питань розроблення та впровадження державних стандартів професійно-технічної освіти», і є обов'язковим для виконання усіма професійно-технічними навчальними закладами, підприємствами, установами та організаціями, що здійснюють (або забезпечують) підготовку, перепідготовку, підвищення кваліфікації кваліфікованих робітників, незалежно від їх підпорядкування та форми власності.

Державний стандарт професійно-технічної освіти містить:

- освітньо-кваліфікаційну характеристику випускника;
- типовий навчальний план;
- типові навчальні програми;
- критерії кваліфікаційної атестації випускників.

Освітньо-кваліфікаційні характеристики випускника складені на основі кваліфікаційної характеристики професії «Продавець продовольчих товарів» (Випуск № 65 «Торгівля та громадське харчування», Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, затвердженого наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 20 серпня 1999 р. № 918), з врахування особливостей галузі, впровадження сучасних технологічних процесів, потреб роботодавців і містять вимоги до рівня знань, умінь та навичок продавця продовольчих товарів. Крім основних вимог до рівня знань, умінь та навичок, до кваліфікаційних характеристик включено вимоги, передбачені п.7 «Загальних положень», Випуск 1 «Професій працівників, що є загальними для всіх видів економічної діяльності» Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, затвердженого наказом Міністерства праці та соціальної політики України від 29.12.2004 № 336.

Типовий навчальний план державного освітнього стандарту передбачає наступність і поглиблення вивчення дисциплін, що забезпечує його гнучкість та відсутність дублювання у темах та змісті. Резерв часу, як варіативна складова може змінюватись навчальним закладом за потреби. За рахунок резерву часу рекомендовано вивчення іноземної мови або мови національних меншин регіону.

Для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників:

- предмет «Інформаційні технології вивчаються за згодою підприємств.

При організації перепідготовки за робітничими професіями термін професійного навчання встановлюється на підставі термінів, передбачених

для первинної професійної підготовки робітників, навчальна програма з підвищення кваліфікації може бути скорочена до 50% за рахунок виключення раніше вивченого матеріалу за наявності у слухача документа про присвоєння попереднього рівня кваліфікації з робітничої професії Продавець продовольчих товарів.

У разі необхідності, зазначені у типовому навчальному плані терміни навчання можуть бути подовжені за рахунок включення додаткового навчального матеріалу відповідно до вимог сучасного виробництва, конкретного робочого місця, замовників робітничих кадрів тощо.

Професійно-практична підготовка може здійснюватись у навчальних майстернях, лабораторіях, навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях підприємств торгівлі. Виробнича практика, як правило, проводиться безпосередньо на робочому місці продавця продовольчих товарів на підприємствах.

Планування навчально-виробничого процесу, його організація та контроль здійснюється на підставі Положення «Про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах» затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006 № 419 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15.06.2006 № 711/12585.

На базі загальної структури типового навчального плану навчальний заклад розробляє робочі навчальні плани з урахуванням умов навчального закладу, попиту ринку праці та вибору учня (слухача).

Загальна структура типового навчального плану побудована на модульному підході й складається з модулів, які є професійно завершеними, а саме:

М1 – навчальний модуль, який надає можливість опанувати професію Продавець продовольчих товарів 3-го розряду. Він складається з окремих модулів, перший з яких М1.0 є узагальнюючим та базовим для вивчення всіх наступних шести модулів. Модулі М1.1, М1.2, М1.3, М1.4, М1.5, М1.6 надають можливість вивчення спеціалізацій продавця продовольчих товарів 3-го розряду за окремими групами продовольчих товарів.

М2 - навчальний модуль, який надає можливість опанувати професію Продавця продовольчих товарів на рівні кваліфікованого робітника 4-го розряду. Він складається з окремих модулів, перший з яких М2.0 є узагальнюючим та базовим для вивчення всіх наступних шести модулів. Модулі М2.1, М2.2, М2.3, М2.4, М2.5, М2.6 надають можливість вивчення спеціалізацій продавця продовольчих товарів 4-го розряду за окремими групами продовольчих товарів.

М3 – навчальний модуль, який надає можливість підвищити кваліфікацію на базі модулів М1 та М2 і опанувати професію Продавець продовольчих товарів на рівні 5-го розряду.

Навчання завершується підсумковою кваліфікаційною атестацією відповідно до Положення «Про порядок кваліфікаційної атестації та

присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту», затвердженого наказом Міністерства праці та соціальної політики України та Міністерством освіти України від 31.12.1998 № 201/469 і зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 01.03.1999 № 124/3417.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється професійно-технічними навчальними закладами, погоджується з підприємствами, установами та організаціями відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик, критеріїв оцінювання.

Після завершення навчання випускнику, який успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється відповідний кваліфікаційний рівень, видається диплом або свідоцтво кваліфікованого робітника державного зразка, у разі підвищення кваліфікації видається свідоцтво про підвищення робітничої кваліфікації та присвоюється відповідний рівень кваліфікації.



**Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України**

***Державний стандарт
професійно-технічної освіти***

ДСПТО 5220.OG.52.00-2014
(позначення стандарту)

Професія: Продавець продовольчих товарів

Код: 5220

**Кваліфікація: продавець продовольчих товарів
3-го розряду**

**Видання офіційне
Київ - 2014**

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика
випускника професійно-технічного навчального закладу**

(підприємства, установи та організації, що здійснюють (або забезпечують)
підготовку (підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників)

1. Професія: 5220 Продавець продовольчих товарів

2. Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 3-го розряду

3. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: асортимент товарів, класифікацію, характеристики, сировину, харчову цінність товарів, терміни зберігання товарів даної групи, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання, правила розшифрування штрихового коду товару, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; форми і методи обслуговування покупців, правила продажу продовольчих товарів, правила торговельного обслуговування населення; порядок проведення інвентаризації; основи ціноутворення та оподаткування; сфери застосування інформаційних технологій, основи правового регулювання в торгівлі, правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт.

Повинен уміти: приймати товари; перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечувати зберігання товарів за кількістю та якістю. Готувати товари до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпаковувати із зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання; перебирати, протирати, зачищати, нарізати, фасувати товари; забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників; розміщувати і викладати товари за групами, видами, сортами з дотриманням правил товарного сусідства. Раціонально і ефективно організовувати працю на робочому місці. Готувати робоче місце до роботи: встановлювати і перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів; отримувати і готувати пакувальний матеріал. Пропонувати і показувати товари. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари. Нарізати, зважувати і

упаковувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати товари до інвентаризації. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації продуктів (що швидко та надто швидко псуються). Брати участь в оформленні прилавкових вітрин. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Спеціалізації

Продавець плодоовочевих товарів

Повинен знати: асортимент плодоовочевих товарів, класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність, терміни зберігання, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання, правила розшифрування штрихового коду товару, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; форми і методи обслуговування покупців, правила продажу плодоовочевих товарів, правила торговельного обслуговування населення; порядок проведення інвентаризації плодоовочевих товарів; основи ціноутворення та оподаткування; сфери застосування інформаційних технологій, основи правового регулювання в торгівлі, правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі плодоовочевих товарів; вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт у відділі плодоовочевих товарів.

Повинен уміти: приймати плодоовочеві товари; перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечувати зберігання плодоовочевих товарів за кількістю та якістю. Готувати плодоовочеві товари до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпаковувати із зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання; перебирати, нарізати, фасувати товари; забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників; розміщувати і викладати плодоовочеві товари видами, відмінними ознаками з дотриманням правил товарного сусідства. Рационально і ефективно організовувати працю на робочому місці. Готувати робоче місце продавця плодоовочевих товарів до роботи: встановлювати і перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів; отримувати і готувати пакувальний матеріал. Пропонувати і показувати товари. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність плодоовочевих

товарів. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари. Нарізати, зважувати і упаковувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати плодоовочеві товари до інвентаризації. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації плодоовочевих товарів (що швидко та надто швидко псуються). Брати участь в оформленні зовнішніх та внутрішніх вітрин у відділі плодоовочевих товарів. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Продавець хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду

Повинен знати: асортимент хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду, класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність, терміни зберігання, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання, правила розшифрування штрихового коду товару, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; форми і методи обслуговування покупців, правила продажу хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду, правила торговельного обслуговування населення; порядок проведення інвентаризації хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду; основи ціноутворення та оподаткування; сфери застосування інформаційних технологій, основи правового регулювання в торгівлі, правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду; вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.

Повинен уміти: приймати хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед; перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечувати зберігання хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду за кількістю та якістю. Готувати хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпаковувати із зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання; нарізати, фасувати товари; забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників; розміщувати і викладати хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед видами, відмінними ознаками з дотриманням правил товарного сусідства.

Рационально і ефективно організовувати працю на робочому місці. Готувати робоче місце продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду до роботи: встановлювати і перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів; отримувати і готувати пакувальний матеріал. Пропонувати і показувати товари. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари. Нарізати, зважувати і упаковувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду до інвентаризації. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації плодоовочевих товарів (що швидко та надто швидко псуються). Брати участь в оформленні зовнішніх та внутрішніх вітрин у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Продавець бакалійних товарів

Повинен знати: асортимент бакалійних товарів, класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність, терміни зберігання, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання, правила розшифрування штрихового коду товару, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; форми і методи обслуговування покупців, правила продажу бакалійних товарів, правила торговельного обслуговування населення; порядок проведення інвентаризації бакалійних товарів; основи ціноутворення та оподаткування; сфери застосування інформаційних технологій, основи правового регулювання в торгівлі, правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі бакалійних товарів; вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт у відділі бакалійних товарів.

Повинен уміти: приймати бакалійні товари; перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечувати зберігання бакалійних товарів за кількістю та якістю. Готувати бакалійні товари до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпаковувати із

зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання; перебирати, нарізати, фасувати товари; забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників; розміщувати і викладати бакалійні товари за видами, відмінними ознаками з дотриманням правил товарного сусідства. Рационально і ефективно організовувати працю на робочому місці. Готувати робоче місце продавця бакалійних товарів до роботи: встановлювати і перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів; отримувати і готувати пакувальний матеріал. Пропонувати і показувати товари. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність бакалійних товарів. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари. Зважувати і упаковувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати бакалійні товари до інвентаризації. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації бакалійних товарів. Брати участь в оформленні зовнішніх та внутрішніх вітрин у відділі бакалійних товарів. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Продавець молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових

Повинен знати: асортимент молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових, класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність, терміни зберігання, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання, правила розшифрування штрихового коду товару, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; форми і методи обслуговування покупців, правила продажу товарів, правила торговельного обслуговування населення; порядок проведення інвентаризації молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових; основи ціноутворення та оподаткування; сфери застосування інформаційних технологій, основи правового регулювання в торгівлі, правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових; вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.

Повинен уміти: приймати молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, яйця курячі харчові; перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечувати зберігання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових за кількістю та якістю. Готувати молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, яйця курячі харчові до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпаковувати із зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання; забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників; розміщувати і викладати молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, яйця курячі харчові за видами, відмінними ознаками з дотриманням правил товарного сусідства. Рационально і ефективно організовувати працю на робочому місці. Готувати робоче місце продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових до роботи: встановлювати і перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів; отримувати і готувати пакувальний матеріал. Пропонувати і показувати товари. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари. Зважувати і упаковувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, яєця курячі харчові до інвентаризації. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових (що швидко та надто швидко псуються). Брати участь в оформленні зовнішніх та внутрішніх вітрин у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Продавець м'яса і м'ясопродуктів

Повинен знати: асортимент м'яса і м'ясопродуктів, класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність, терміни зберігання, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання, правила розшифрування штрихового коду товару, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів;

форми і методи обслуговування покупців, правила продажу м'яса і м'ясопродуктів, правила торговельного обслуговування населення; порядок проведення інвентаризації м'яса і м'ясопродуктів; основи ціноутворення та оподаткування; сфери застосування інформаційних технологій, основи правового регулювання в торгівлі, правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі м'яса і м'ясопродуктів; вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт у відділі м'яса і м'ясопродуктів.

Повинен уміти: приймати м'ясо і м'ясопродукти; перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечувати зберігання м'яса і м'ясопродуктів за кількістю та якістю. Готувати м'ясо і м'ясопродукти до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпаковувати із зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання; нарізати, фасувати товари; забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників; розміщувати і викладати м'ясо і м'ясопродукти за видами, відмінними ознаками з дотриманням правил товарного сусідства. Рационально і ефективно організовувати працю на робочому місці. Готувати робоче місце продавця м'яса і м'ясопродуктів до роботи: встановлювати і перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів; отримувати і готувати пакувальний матеріал. Пропонувати і показувати товари. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність м'яса і м'ясопродуктів. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари. Нарізати, зважувати і упаковувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати м'ясо і м'ясопродукти до інвентаризації. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації м'яса і м'ясопродуктів (що швидко та надто швидко псуються). Брати участь в оформленні зовнішніх та внутрішніх вітрин у відділі м'яса і м'ясопродуктів. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Продавець риби і риботоварів

Повинен знати: асортимент риби і риботоварів, класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність, терміни зберігання, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання, правила розшифрування штрихового коду товару, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному

процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; форми і методи обслуговування покупців, правила продажу риби і риботорарів, правила торговельного обслуговування населення; порядок проведення інвентаризації риби і риботорарів; основи ціноутворення та оподаткування; сфери застосування інформаційних технологій, основи правового регулювання в торгівлі, правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі риби і риботорарів; вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт у відділі риби і риботорарів.

Повинен уміти: приймати рибу і риботорари; перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечувати зберігання риби і риботорарів за кількістю та якістю. Готувати рибу і риботорари до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпаковувати із зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання; перебирати, нарізати, фасувати товари; забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників; розміщувати і викладати рибу і риботорари за видами, відмінними ознаками з дотриманням правил товарного сусідства. Рационально і ефективно організовувати працю на робочому місці. Готувати робоче місце продавця риби і риботорарів до роботи: встановлювати і перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів; отримувати і готувати пакувальний матеріал. Пропонувати і показувати товари. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність риби і риботорарів. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари. Нарізати, зважувати і упаковувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати рибу і риботорари до інвентаризації. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації риби і риботорарів (що швидко та надто швидко псуються). Брати участь в оформленні зовнішніх та внутрішніх вітрин у відділі риби і риботорарів. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Продавець напоїв і тютюнових виробів

Повинен знати: асортимент та відмінні ознаки тютюнових виробів; асортимент напоїв класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність, терміни зберігання, роздрібні ціни на товари, ознаки доброякісності напоїв та тютюнових виробів, правила розшифрування штрихового коду товарів, зчитування даних маркування товарів, порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; правила зберігання напоїв та тютюнових виробів і терміни їх реалізації; правила експлуатації

відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, форми і методи обслуговування покупців, правила продажу напоїв і тютюнових виробів, правила торговельного обслуговування населення; порядок проведення інвентаризації напоїв і тютюнових виробів; основи ціноутворення та оподаткування; сфери застосування інформаційних технологій, основи правового регулювання в торгівлі, правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни у відділі напоїв і тютюнових виробів; вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, норми, методи і прийоми безпечного ведення робіт у відділі напоїв і тютюнових виробів.

Повинен уміти: приймати напої і тютюнові вироби; перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду. Забезпечувати зберігання напоїв і тютюнових виробів за кількістю та якістю. Готувати напої і тютюнові вироби до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпаковувати із зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання; забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників; розміщувати і викладати напої і тютюнові вироби за видами, відмінними ознаками з дотриманням правил товарного сусідства. Раціонально і ефективно організовувати працю на робочому місці. Готувати робоче місце продавця напоїв і тютюнових виробів до роботи: встановлювати і перевіряти справність реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів; отримувати і готувати пакувальний матеріал. Пропонувати і показувати товари. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність напоїв. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари. Упаковувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку. Прибирати нереалізовані товари і тару. Готувати напої та тютюнові вироби до інвентаризації. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації напоїв і тютюнових виробів. Брати участь в оформленні зовнішніх та внутрішніх вітрин у відділі напоїв і тютюнових виробів. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

4. Загальнопрофесійні вимоги

4.1. Раціонально та ефективно організовувати роботу в секції, відділі, торговому залі.

4.2. Дотримуватись норм торгово-технологічного процесу.

4.3. Постійно підвищувати культуру обслуговувати.

4.4. Знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт.

4.5. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

4.6. Знати інформаційні технології в обсязі, що є необхідним для виконання професійних обов'язків.

4.7. Володіти обсягом знань з правових питань галузі, основ ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності та трудового законодавства в межах професійної діяльності.

5. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівня, кваліфікації осіб

5.1. При вступі на навчання

Повна або базова загальна середня освіта.

5.2. Після закінчення навчання

Базова або повна загальна середня освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Продавець продовольчих товарів 3-го розряду.

6. Сфера професійного використання випускника

Оптова та роздрібна торгівля.

7. Специфічні вимоги

7.1. Вік: прийняття на роботу після закінчення строку навчання регулюється законодавством.

7.2. Стать: чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії за статевою ознакою визначається переліком важких робіт і робіт зі шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених наказом МОЗ України № 256 від 29.12.1993).

7.3. Медичні обмеження

Перелік протипоказань для роботи за професіями, визначеними в Переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам (затверджено Наказом Міністерством охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280).

Типовий навчальний план

Професія: 5220 Продавець продовольчих товарів
(код, назва професії)

Кваліфікація: 3 розряд
(рівень кваліфікації-розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу: 707 годин

№ з/п	Навчальні предмети	Модуль 1	
		Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно- практичні роботи
1	Загальнопрофесійна підготовка	48	4
1.1	Інформаційні технології	12	4
1.2	Основи правових знань	6	
1.3	Основи галузевої економіки і підприємництва	6	
1.4	Правила дорожнього руху	8	
1.5	Резерв часу	16	
2	Професійно-теоретична підготовка	186	14
2.1	Товарознавство продовольчих товарів	78	
2.2	Організація та технологія торговельних процесів	23	
2.3	Реєстратори розрахункових операцій	23	12
2.4	Харчова безпека товарів	14	
2.5	Психологія та етика ділових відносин	12	
2.6	Облік і звітність	23	6
2.7	Охорона праці	13	
3	Професійно-практична підготовка	436	
3.1	Виробниче навчання	198	
3.2	Виробнича практика	238	
4	Консультації	30	
5	Державна кваліфікаційна атестація або кваліфікаційна атестація	7	
	Загальний обсяг навчального часу (без п.4)	677	18

Перелік кабінетів, лабораторій, майстерень для підготовки кваліфікованих робітників за професією “Продавець продовольчих товарів”

1. Кабінети:

- Організації та технології торговельних процесів
- Техніки і механізації торговельних розрахунків
- Охорони праці

2. Лабораторії:

- Товарознавства продовольчих товарів
- Інформатики і інформаційних технологій

3. Майстерні:

- Магазин-майстерня (або інші майстерні відповідно до спеціалізації)

Примітка: для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників:

- допускається зменшення кількості кабінетів, майстерень за рахунок їх об'єднання;
- індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників може здійснюватись при наявності обладнаного робочого місця;
- предмет «Інформаційні технології» вивчаються за згодою підприємств-замовників кадрів.

**Типова навчальна програма з предмета
«Інформаційні технології»**

<i>№ модуля</i>	<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>з них лабораторно-практичні роботи</i>
M1	1	Інформація та інформаційні технології	4	
	2	Створення текстових документів засобами MS Word	4	2
	3	Застосування мережі Internet в роботі продавця продовольчих товарів	4	2
	Всього за модулем M1		12	4

Тема 1. Інформація та інформаційні технології

Поняття про інформацію та інформаційні технології.

Ознайомлення з програмами та інформаційними технологіями, які використовуються для автоматизації торгівлі.

Тема 2. Створення текстових документів засобами MS Word

Створення ділових текстових документів засобами MS Word з використанням шаблонів. Форматування документів. Побудова таблиць засобами MS Word. Дії над графічними об'єктами.

Лабораторно-практична робота

Застосування текстового редактору MS Word при вирішенні професійних завдань.

Тема 3. Застосування мережі Internet в роботі продавця продовольчих товарів

Загальні відомості про мережу Internet, електронну пошту та застосування їх у роботі продавця продовольчих товарів.

Лабораторно-практична робота

Пошук інформації в мережі Internet за професійним спрямуванням.

**Типова навчальна програма з предмета
«Основи правових знань»**

<i>№ модуля</i>	<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>з них лабораторно-практичні роботи</i>
M1	1	Цивільне право і відносини, що ним регулюються	2	
	2	Основи трудового права	2	
	3	Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність	2	
	Всього за модулем M1		6	

Тема 1. Цивільне право і відносини, що ним регулюються

Поняття про цивільне право в Україні. Цивільне законодавство. Цивільні правовідносини та їх регулювання. Суб'єкти цивільних правовідносин. Юридичні особи. Об'єкти цивільних правовідносин.

Тема 2. Основи трудового права

Загальна характеристика трудового права України. Трудовий договір та його види. Робочий час і час відпочинку, правила та порядок оформлення відпустки. Заробітна плата. Порядок прийому та звільнення з роботи.

Тема 3. Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність

Адміністративні правопорушення: поняття і види. Види адміністративних стягнень. Заходи адміністративного примусу. Порядок притягнення до адміністративної відповідальності. Адміністративне порушення в галузі торгівлі. Практика запобігання адміністративних та кримінальних правопорушень.

**Типова навчальна програма з предмета
«Основи галузевої економіки і підприємництва»**

<i>№ модуля</i>	<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>з них лабораторно-практичні роботи</i>
M1	1	Економічні системи господарювання. Підприємництво як форма діяльності в ринкових умовах	2	
	2	Заробітна плата робітників на підприємствах торгівлі	2	
	3	Податкова система України	2	
	Всього за модулем M1		6	

Тема 1. Економічні системи господарювання. Підприємництво як форма діяльності в ринкових умовах

Поняття про системи господарювання. Сутність ринку та його структура. Класифікація ринків. Інфраструктура ринку продовольчих товарів. Поняття про ціну, попит, пропозицію. Гроші та їх види. Поняття про підприємництво. Види підприємств.

Тема 2. Заробітна плата робітників на підприємствах торгівлі

Сутність заробітної плати, її види. Поняття про тарифну сітку, надбавки і доплати. Мінімальна заробітна плата, її значення. Матеріальне стимулювання праці персоналу підприємств торгівлі.

Тема 3. Податкова система України

Поняття про податкову систему і податкові елементи. Прямі і непрямі податки у торгівлі.

Типова навчальна програма з предмета
“Правила дорожнього руху”

<i>№ з/п</i>	<i>Тема</i>	<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно- практичні роботи</i>
1	Закон України «Про дорожній рух». Загальні положення, визначення	1	
2	Обов'язки та права пасажирів і пішоходів	1	
3	Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом і погоничів тварин	1	
4	Регулювання дорожнього руху	1	
5	Рух транспорту та безпека пішоходів і пасажирів	1	
6	Особливі умови руху	1	
7	Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних випадків	1	
8	Відповідальність за порушення правил дорожнього руху	1	
	<i>Всього годин:</i>	8	

Тема 1. Закон України «Про дорожній рух». Загальні положення, визначення

Правила дорожнього руху. Загальні положення. Терміни та визначення Закону України «Про дорожній рух». Правила дорожнього руху як правова основа дорожнього руху, що має створити безпечні умови для всіх його учасників.

Закон України «Про дорожній рух». Порядок навчання різних груп населення Правилам дорожнього руху.

Аналіз дорожньо-транспортних пригод у населеному пункті, області та причини їх виникнення.

Загальна структура і основні вимоги Правил дорожнього руху.

Порядок введення обмежень у дорожньому русі, відповідність обмежень, інструкцій та інших нормативних актів вимогам Правил дорожнього руху.

Терміни: пішохід, механічний транспортний засіб, мотоцикл, велосипед, причіп, напівпричіп, дорога, дозволена максимальна вага, прорізна частина, смуга руху, перехрестя, залізничний перехід, населений пункт, зупинка, стоянка, обгін, поступити дорогу, переважне право. Визначення цих термінів.

Тема 2. Обов'язки та права пасажирів і пішоходів

Порядок руху пішоходів у населених пунктах.

Особливості руху пішоходів, які переносять громіздкі предмети, осіб, які пересуваються в інвалідних візках без двигуна, керують велосипедом, мопедом та мотоциклом, тягнуть сани, візок тощо.

Порядок руху пішоходів за межами населених пунктів. Рух пішоходів у темну пору доби та в умовах недостатньої видимості. Груповий рух людей дорогою.

Розподіл транспортних і пішохідних потоків. Тротуар. Пішохідна доріжка. Організована колона. «Знак»: «Пішохідний перехід». Груповий рух людей дорогою. Порядок переходу проїжджої частини дороги. Дії пішоходів при наближенні транспортного засобу з увімкненим проблісковим маячком і спеціальним звуковим сигналом.

Дії пішоходів, які причетні до дорожньо-транспортної пригоди.

Поведінка пасажирів на зупинках маршрутного транспорту.

Значення світлофорів і жестів регулювальника. Як очікувати автобус, тролейбус, трамвай, автомобіль-таксі. Посадка та висадка пасажирів під час зупинки транспорту.

Тема 3. Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом і погоничів тварин

Віковий ценз і вимоги до велосипедистів і водіїв мопедів, гужового транспорту і погоничів тварин. Технологічний стан і обладнання транспортних засобів. Документи водія. Обов'язки водія.

Розміщення транспортних засобів на проїжджій частині дороги.

Правила користування велосипедною доріжкою. Випадки, коли рух зазначених транспортних засобів і прогін тварин забороняється. Заборони водію. Вимоги до водія велосипеда, гужового транспорту, погоничів тварин. Заборони водію велосипеда забороняється. Заборони водію гужового транспорту. Заборони погоничам тварин.

Небезпечні наслідки порушення вимог руху керуючими велосипедами, мопедами, гужовим транспортом і прогоном тварин.

Тема 4. Регулювання дорожнього руху

Дорожні знаки та їх значення в загальній системі організації дорожнього руху, їх класифікація.

Дорожня розмітка та її значення в загальній системі організації дорожнього руху, класифікація розмітки.

Дорожнє обладнання як допоміжний засіб забезпечення регулювання дорожнього руху на небезпечних ділянках трас.

Типи світлофорів. Сигнали світлофора. Сигнали, що регулюють рух світлофорів. Вертикальні світлофори. Значення світлофорів.

Сигнали регулювальника (особи, уповноважені регулювати дорожній рух): руки, що витягнуті в сторони, опущені; права рука зігнута перед грудьми; права рука витягнута вперед; рука, піднята вгору; інші сигнали регулювальника.

Перевага сигналів регулювальника над сигналами світлофора, дорожніми знаками і розміткою.

Тема 5. Рух транспорту та безпека пішоходів і пасажирів

Правосторонній рух транспорту і безпека пішоходів. Рух у декілька рядів.

Взаємна увага – умова безпеки руху.

Види і призначення попереджувальних сигналів. Правила подання світлових сигналів або рукою. Небезпечні наслідки порушення правил подавання попереджувальних сигналів.

Попереджувальні сигнали. Швидкість руху. Дистанція. Обгін. Безпека пішоходів і пасажирів.

Поняття про шлях гальмування. Фактори, що впливають на величину шляху гальмування.

Види перехресть. Порядок руху на перехрестях. Зупинка і стоянка.

Тема 6. Особливі умови руху

Перевезення пасажирів при буксируванні транспортних засобів.

Навчальна їзда. Умови, за яких дозволяється навчальна їзда на дорогах.

Рух у житловій зоні. Переваги пішоходів під час руху в житловій зоні.

Автомагістралі і автобани, їх основні ознаки.

Рух по автомагістралях і автобанах.

Основні ознаки гірських доріг і крутих спусків. Вимоги правил руху на гірських дорогах і крутих спусках.

Початок руху, маневрування. Обгін. Зупинка та стоянка. Рух по швидкісних дорогах. Рух по гірських дорогах. Рух і стоянка в темний час доби. Буксирування.

Тема 7. Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-транспортних випадків

Визначення і термінове призначення дії фактора травмування, звільнення потерпілого із пошкодженого транспортного засобу.

Основні правила першої долікарської допомоги потерпілим. Надання першої допомоги при різних видах травм. Транспортування потерпілих при ДТП.

Тема 8. Відповідальність за порушення правил дорожнього руху

Соціально-економічні і правові наслідки ДТП і порушення ПДР. Поняття і види адміністративних порушень. Кримінальна відповідальність. Відповідальність за нанесення матеріальної та природо-екологічної шкоди.

Засоби адміністративного покарання. Дисциплінарна відповідальність. Суспільний вплив. Громадянська відповідальність.

**Типова навчальна програма з предмета
«Товарознавство продовольчих товарів»**

<i>№ модуля</i>	<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них лабораторно-практичні роботи</i>
M1	1	Вступ. Товарознавство як навчальна дисципліна	1	
	2	Плодоовочеві товари	14	
	3	Хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед	14	
	4	Бакалійні товари	7	
	5	Молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, яйця курячі харчові	14	
	6	М'ясо і м'ясопродукти	14	
	7	Риба і риботовари	7	
	8	Напої і тютюнові вироби	7	
Всього за модулем M1			78	

Тема 1. Вступ. Товарознавство як навчальна дисципліна

Поняття про товар і товарознавство як навчальну дисципліну. Зв'язок товарознавства з іншими науками. Якість товарів.

Класифікація товарів, її мета і значення. Правила і принципи класифікації продовольчих товарів. Асортимент товарів: визначення, види.

Тема 2. Плодоовочеві товари

**Свіжі овочі. Бульбоплодні і коренеплодні овочі. Капустяні і цибулеві овочі.
Зелені, пряносмакові і десертні овочі**

Асортимент свіжих овочів, бульбоплодних і коренеплодних овочів, капустяних і цибулевих овочів, зелених, пряносмакових і десертних овочів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, запах) Поради покупцям щодо використання. Зберігання товарів.

Гарбузові, томатні, бобові та зернові овочі

Асортимент гарбузових овочів, бобових і зернових овочів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, види, відмінні ознаки., ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Зберігання товарів.

Свіжі, насіннячкові, кісточкові плоди

Асортимент свіжих, насіннячкових, кісточкових плодів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, види, відмінні ознаки, ознаки

доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах) Поради покупцям щодо використання. Зберігання товарів.

Ягоди. Горіхоплідні. Тропічні та субтропічні плоди

Асортимент ягід, горіхоплідних, тропічних та субтропічних плодів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах) Поради покупцям щодо використання. Зберігання товарів.

Способи переробки овочів і плодів

Квашення (соління), мочення, маринування овочів та плодів. Асортимент квашених (солених), мочених, маринованих овочів та плодів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, види, відмінні ознаки., ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах) Зберігання та пакування овочів та плодів.

Сушені і заморожені плоди і овочі

Асортимент сушених і заморожених плодів та овочів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах) Поради покупцям щодо використання. Зберігання товарів.

Овочеві та плодово-ягідні консерви в герметичній тарі

Асортимент овочевих та плодово-ягідних консервів в герметичній тарі. Особливості хімічного складу, споживні властивості, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Зберігання товарів.

Свіжі та перероблені гриби

Асортимент свіжих та перероблених грибів. Споживні властивості, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах) Поради покупцям щодо використання. Зберігання товарів.

Тема 3. Хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед

Хліб і хлібобулочні вироби

Асортимент хліба і хлібобулочних виробів Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах) Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання товарів з урахуванням товарного сусідства. Хвороби і вади хлібобулочних виробів

Булочні вироби. Хвороби й вади хлібобулочних виробів

Асортимент булочних виробів Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах) Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання булочних товарів з урахування товарного сусідства.

Бубличні вироби, хлібна соломка й хлібні палички. Сухарні вироби й хлібні хрусти

Асортимент бубличних, сухарних виробів, хлібної соломки, хлібних паличок, хлібних хрустів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання товарів з урахування товарного сусідства.

Дієтичні хлібобулочні вироби

Асортимент дієтичних хлібобулочних виробів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання дієтичних хлібобулочних виробів з урахування товарного сусідства.

Фруктово-ягідні кондитерські вироби

Асортимент фруктово-ягідних кондитерських виробів (мармелад, пастильні вироби, варення джем, повидло, плодово-ягідні цукати). Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання фруктово-ягідних кондитерських виробів з урахування товарного сусідства.

Шоколад і какао-порошок

Асортимент шоколаду та какао-порошку. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання шоколаду та какао-порошку з урахування товарного сусідства.

Цукеркові вироби. Ірис і драже

Асортимент цукеркових виробів, ірису та драже. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Карамельні вироби

Асортимент карамельних виробів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Печиво, крекер, галети, пряники, вафлі

Асортимент печива, крекеру, галет, пряників, вафель. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні).

Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Торти і тістечка, кекси, рулети

Асортимент тортів, тістечок, кексів та рулетів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Халва, східні солодоці

Асортимент халви, східних солодоців. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Дієтичні кондитерські вироби

Асортимент дієтичних кондитерських виробів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Тема 4. Бакалійні товари

Крупи

Асортимент круп з проса, гречки, рису, пшениці, круп з вівса, ячменю, гороху, кукурудзи, квасолі. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Борошно, крохмаль і крохмалопродукти

Асортимент борошна, крохмалю, крохмалопродуктів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Макаронні вироби

Асортимент макаронних виробів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Харчові концентрати

Асортимент харчових концентратів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки

доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Чай, кава, чайні та кавові напої

Асортимент чаю, кави, чайних та кавових напоїв. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Цукор

Асортимент цукру. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання цукру з урахування товарного сусідства.

Прянощі та приправи

Асортимент прянощів та приправ. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Тема 5. Молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, яйця курячі харчові

Молоко питне, вершки

Асортимент молока питного, вершків. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Кисломолочні продукти. Молочні консерви

Асортимент кисломолочних продуктів, молочних консервів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Тверді сичугові сири. М'які і розсільні сири. Плавлені сири

Асортимент твердих сичугових сирів, м'яких і розсільних сирів, плавлених сирів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Морозиво

Асортимент морозива. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Майонез. Вершкове масло, топлене масло

Асортимент майонезу, вершкового та топленого масла. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Рослинні олії. Маргарин. Тваринні топлени жири і кулінарні жири

Асортимент рослинних олій, маргарину, тваринних топлених і кулінарних жирів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Яйця і яєчні товари

Асортимент яєць та яєчних виробів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Тема 6. М'ясо і м'ясопродукти

М'ясо забійних тварин. М'ясні субпродукти

Асортимент м'яса забійних тварин та м'ясних субпродуктів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

М'ясо домашньої птиці, м'ясо дичини. М'ясні напівфабрикати

Асортимент м'яса домашньої птиці, дичини, м'ясних напівфабрикатів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Ковбасні вироби

Асортимент ковбасних виробів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Варені ковбаси

Асортимент варених ковбас. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Варені ковбасні вироби: сосиски, сардельки, фаршировані, ліверні і кров'яні ковбаси, м'ясні хліби, паштети, сальтисони

Асортимент варених ковбасних виробів (сардельки, фаршировані, ліверні і кров'яні ковбаси, м'ясні хліби, паштети, сальтисони). Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Напівкопчені і копчені ковбаси

Асортимент напівкопчених та копчених ковбас. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

М'ясні консерви. М'ясні копченості

Асортимент м'ясних консерв, м'ясних копченостей. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Тема 7. Риба і риботовари

Характеристика риб родин осетрових, лососевих, оселедцевих, тріскових, камбалових, скумбрієдних

Асортимент риб родин осетрових, лососевих, оселедцевих, тріскових, камбалових, скумбрієдних. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Характеристика риб родин коропових, окуневих, щукових, сомових

Асортимент риб родин коропових, окуневих, щукових, сомових. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Жива товарна риба. Розбирання риби. Риба холодильної обробки

Асортимент живої товарної риби, риби холодильної обробки: охолодженої, мороженої риби. Особливості хімічного складу, споживні

властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства. Способи розбирання риби.

Солоні рибні товари

Асортимент солоних рибних товарів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Копчені рибні товари. В'ялені і сушені рибні товари. Баличні вироби

Асортимент копчених рибних товарів, в'ялених і сушених рибних товарів, баличних виробів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Рибні консерви. Рибні пресерви

Асортимент рибних консервів та пресервів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікорні товари.

Нерибні продукти моря

Асортимент рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів, ікорних товарів, нерибних продуктів моря. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Тема 8. Напої і тютюнові вироби

Плодові та овочеві соки. Мінеральні води

Асортимент плодових та овочевих соків, мінеральних вод. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Газовані безалкогольні напої

Асортимент газованих безалкогольних напоїв. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, запах). Поради покупцям щодо

використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Слабоалкогольні напої

Асортимент слабоалкогольних напоїв. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Алкогільні напої: спирт, горілка

Асортимент алкогільних напоїв (спитру, горілки). Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Лікєро-горілчані вироби. Коньяк

Асортимент лікєро-горілчаних виробів, коньяку. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Виноградні вина. Плодово-ягідні вина.

Асортимент виноградних, плодово-ягідних вин. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

Тютюнові вироби

Асортимент тютюнових виробів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

**Типова навчальна програма з предмета
«Організація та технологія торговельних процесів»**

<i>№ модуля</i>	<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них лабораторно-практичні роботи</i>
М1	1	Підготовка та організація робочого місця продавця продовольчих товарів. Приймання товарів. Підготовка продовольчих товарів до продажу, правила продажу товарів	1	
	2	Організація роботи продавця плодоовочевих товарів	4	
	3	Організація роботи продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду	4	
	4	Організація роботи продавця бакалійних товарів	2	
	5	Організація роботи продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових	4	
	6	Організація роботи продавця м'яса і м'ясопродуктів	4	
	7	Організація роботи продавця риби і риботоварів	2	
	8	Організація роботи продавця напоїв і тютюнових виробів	2	
	Всього за модулем М1		23	

Тема 1. Підготовка та організація робочого місця продавця продовольчих товарів. Приймання товарів. Підготовка продовольчих товарів до продажу, правила продажу товарів

Поняття про робоче місце продавця продовольчих товарів, значення правильної організації робочого місця, вимоги до організації робочого місця з дотриманням безпеки та дизайну. Утримання робочих місць у належному санітарному стані.

Організація, правила та порядок приймання продовольчих товарів від постачальників. Приймання товарів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання товарів

Значення попередньої підготовки продовольчих товарів до продажу та операції з підготовки товарів до продажу. Поняття про розміщення та

викладку продовольчих товарів. Особливості підготовки до продажу продовольчих товарів, правила та умови зберігання товарів. Правила продажу продовольчих товарів.

Тема 2. Організація роботи продавця плодоовочевих товарів

Порядок приймання плодоовочевих товарів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання плодоовочевих товарів.

Правила та порядок організації робочого місця продавця плодоовочевих товарів. Підготовка товарів до продажу.

Правила продажу плодоовочевих товарів та обслуговування відповідно до законодавства України.

Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації плодоовочевих товарів.

Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій плодоовочевих товарів.

Тема 3. Організація роботи продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду

Порядок приймання хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів випадки порушення під час приймання хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.

Правила та порядок організації робочого місця продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Підготовка товарів до продажу.

Правила продажу хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду та обслуговування відповідно до законодавства України.

Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.

Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.

Тема 4. Організація роботи продавця бакалійних товарів

Порядок приймання бакалійних товарів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання бакалійних товарів.

Правила та порядок організації робочого місця продавця бакалійних товарів. Підготовка товарів до продажу.

Правила продажу бакалійних товарів та обслуговування відповідно до законодавства України.

Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації бакалійних товарів.

Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій бакалійних товарів.

Тема 5. Організація роботи продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових

Порядок приймання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.

Правила та порядок організації робочого місця продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Підготовка товарів до продажу.

Правила продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових та обслуговування відповідно до законодавства України.

Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.

Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.

Тема 6. Організація роботи продавця м'яса і м'ясопродуктів

Порядок приймання м'яса і м'ясопродуктів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання м'яса і м'ясопродуктів.

Правила та порядок організації робочого місця продавця м'яса і м'ясопродуктів. Підготовка товарів до продажу.

Правила продажу м'яса і м'ясопродуктів та обслуговування відповідно до законодавства України.

Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації м'яса і м'ясопродуктів.

Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій м'яса і м'ясопродуктів.

Тема 7. Організація роботи продавця риби і риботоварів

Порядок приймання риби і риботоварів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання риби і риботоварів.

Правила та порядок організації робочого місця продавця риби і риботоварів. Підготовка товарів до продажу.

Правила продажу риби і риботоварів та обслуговування відповідно до законодавства України.

Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації риби і риботоварів.

Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій риби і риботоварів.

**Типова навчальна програма з предмета
«Реєстратори розрахункових операцій»**

<i>№ модуля</i>	<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них лабораторно-практичні роботи</i>
M1	1	Поняття про реєстратори розрахункових операцій (РРО)	1	
	2	Будова реєстраторів розрахункових операцій (РРО)	4	2
	3	Підготовка РРО до роботи	4	2
	4	Робота продавця продовольчих товарів з РРО.	8	4
	5	Заклучні операції роботи з РРО	6	4
	Всього за модулем M1		23	12

Тема 1. Поняття про реєстратори розрахункових операцій

Закон України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг». Поняття про реєстратори розрахункових операцій (РРО), переваги їх застосування. Значення застосування РРО у сфері торгівлі. Основні операції та фіскальні можливості РРО. Типи та моделі РРО.

Тема 2. Будова реєстраторів розрахункових операцій (РРО)

Основні параметри та технічні можливості РРО. Види касових стрічок. Термін зберігання контрольної стрічки. Основні блоки РРО, їх характеристика та призначення. Режим роботи РРО. Відмінні особливості будови та роботи різних типів та моделей РРО.

Лабораторно-практична робота

Вивчення будови реєстраторів розрахункових операцій.

Тема 3. Підготовка РРО до роботи

Підготовка РРО до початку роботи. Підготовчі операції з РРО та порядок їх проведення. Показники блоку індикації. Касові документи підготовчих операцій (нульові чеки, денний звіт, чек на ввід службової суми), їх призначення та порядок зберігання.

Лабораторно-практична робота

Підготовка РРО (комп'ютерно-касових систем) до початку роботи: вмикання; перевірка наявності чекової та контрольної стрічок (заправка паперових стрічок та оформлення контрольної стрічки за необхідністю або перевірка справності терміналу); введення паролю; отримання нульових чеків для перевірки справності блоку друку та відповідності вказаної дати і часу. Отримання денного звіту. Визначення інформації блоку індикації. Визначення реквізитів отриманих документів.

Тема 4. Робота продавця продовольчих товарів з РРО

Робота в режимі реєстрації. Чеки різних видів та їх реквізити. Алгоритми отримання чеків різних видів. Відмова від будь-якої покупки в межах незакінченого чека. Порядок проведення розрахунків з покупцями. Порядок повернення грошей споживачу за неякісний товар та оформлення Акта про видачу коштів при поверненні товару.

Лабораторно-практична робота

Реєстрація покупки та отримання чеків різних видів, робота зі сканером. Виконання операції відмови від будь-якої покупки в межах незакінченого чека. Виведення грошей з РРО за повернутий товар. Оформлення Акта про видачу коштів при поверненні товару споживачем. Визначення реквізитів отриманих чеків.

Тема 5. Заключні операції роботи з РРО

Заклучні операції та порядок їх виконання з РРО. Порядок визначення результатів роботи касира за зміну. Звітні касові документи. Книга обліку розрахункових операцій (КОРО), її реквізити та порядок ведення. Неполадки РРО, їх причини та способи усунення.

Лабораторно-практична робота

Отримання денних звітів на кінець роботи, отримання фіскального звітного чека з обнуленням оперативної пам'яті. Визначення реквізитів фіскальних звітних чеків на кінець дня. Складання покупного опису. Визначення результатів роботи за зміну. Оформлення Акта про видачу коштів при поверненні товару споживачем. Оформлення КОРО. Усунення найпростіших неполадок з РРО.

**Типова навчальна програма з предмета
«Харчова безпека товарів»**

<i>№ модуля</i>	<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них лабораторно-практичні роботи</i>
M1	1	Значення гігієни для працівників торгівлі продовольчими товарами. Особиста гігієна продавця продовольчих товарів	3	
	2	Особиста гігієна продавця плодоовочевих товарів	2	
	3	Особиста гігієна продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду	2	
	4	Особиста гігієна продавця бакалійних товарів	1	
	5	Особиста гігієна продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових	2	
	6	Особиста гігієна продавця м'яса і м'ясопродуктів	2	
	7	Особиста гігієна продавця риби і риботорварів	1	
	8	Особиста гігієна продавця напоїв і тютюнових виробів	1	
	Всього за модулем M1		14	

Тема 1. Значення гігієни для працівників торгівлі продовольчими товарами

Поняття термінів «гігієна» та «санітарія». Значення гігієни для працівників торгівлі продовольчими товарами. Поняття про особисту гігієну та її роль в торгівлі. Вплив особистої гігієни на здоров'я людини. Правила особистої гігієни. Професійні захворювання та їх профілактика.

Тема 2. Особиста гігієна продавця плодоовочевих товарів

Особиста гігієна продавця плодоовочевих товарів: вимоги до спецодягу, зовнішнього вигляду. Медичне обстеження продавця плодоовочевих товарів.

Тема 3. Особиста гігієна продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду

Особиста гігієна продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду: вимоги до спецодягу, зовнішнього вигляду. Медичне обстеження продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.

Тема 4. Особиста гігієна продавця бакалійних товарів

Особиста гігієна продавця бакалійних товарів: вимоги до спецодягу, зовнішнього вигляду. Медичне обстеження продавця бакалійних товарів.

Тема 5. Особиста гігієна продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових

Особиста гігієна продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових: вимоги до спецодягу, зовнішнього вигляду. Медичне обстеження продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.

Тема 6. Особиста гігієна продавця м'яса і м'ясопродуктів

Особиста гігієна продавця м'яса і м'ясопродуктів: вимоги до спецодягу, зовнішнього вигляду. Медичне обстеження продавця м'яса і м'ясопродуктів.

Тема 7. Особиста гігієна продавця риби і риботоварів

Особиста гігієна продавця риби і риботоварів: вимоги до спецодягу, зовнішнього вигляду. Медичне обстеження продавця риби і риботоварів.

Тема 8. Особиста гігієна продавця напоїв і тютюнових виробів

Особиста гігієна продавця напоїв і тютюнових виробів: вимоги до спецодягу, зовнішнього вигляду. Медичне обстеження продавця напоїв і тютюнових виробів.

<i>№ модуля</i>	<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них лабораторно-практичні роботи</i>
<i>M1</i>	1	Значення знань з психології в процесі роботи з людьми	1	
	2	Психічні процеси і стани, їх вплив на діяльність продавця	1	
	3	Індивідуальні психологічні властивості особистості	2	
	4	Психологія діяльності та праці	2	
	5	Спілкування як засіб комунікативного зв'язку	2	
	6	Особливості спілкування в роботі продавця	2	2
	7	Психологія процесу купівлі-продажу	2	
	<i>Всього за модулем M1</i>		<i>12</i>	

Тема 1. Значення знань з психології в процесі роботи з людьми

Поняття про психологію та етику, значення предмета. Психологія торгівлі та її завдання.

Особливості обслуговування споживачів в залежності від їх емоційного стану, типу темпераменту, індивідуальних особливостей.

Тема 2. Психічні процеси і стани, їх вплив на діяльність продавця

Поняття про психологію та етику, значення предмета. Психологія торгівлі та її завдання.

Поняття про психічні явища: процеси, властивості, стани. Їх роль у роботі продавця. Пізнавальні психічні процеси: відчуття, сприйняття, пам'ять, уява, мислення, мовлення. Вольові та емоційні процеси. Розпізнавання емоційних станів людини. Особливості обслуговування споживачів в залежності від їх емоційного стану.

Тема 3. Індивідуальні психологічні властивості особистості

Поняття про темперамент. Типи темпераменту, їх характеристика. Поняття про характер. Основні риси характеру, залежність рис характеру від темпераменту людини. Вплив темпераменту на роботу продавця. Позитивні риси характеру продавця. Поняття про здібності. Вимоги до професійних здібностей працівника торгівлі, їх значення в роботі продавця.

Тема 4. Психологія діяльності та праці

Поняття про діяльність та класифікація видів діяльності. Праця як основна форма діяльності людини. Провідні види діяльності залежно від віку. Види діяльності за результатами впливу суб'єкта на об'єкт. Структура досвіду людини. Поняття про психологію праці: утягуваність, стійка працездатність, утомлюваність. Залежність ефективності праці продавця від психологічних умов трудової діяльності.

Тема 5. Спілкування як засіб комунікативного зв'язку

Поняття про спілкування. Види, засоби спілкування. Найпоширеніші способи впливу один на одного: переконання, навіювання, примушення. Роль мови у встановленні контактів. Вербальні і невербальні контакти. Бар'єри у спілкуванні. Ефективне спілкування.

Тема 6. Особливості спілкування в роботі продавця

Поняття про мовну поведінку продавця. Техніка ведення короткої розмови. Прийоми спілкування, які викликають позитивне враження у покупця. Формування відкритих питань.

Психологія поведінки продавця в процесі спілкування. Культура спілкування продавця в колективі, його адаптація до умов праці.

Практична робота

Культура спілкування в роботі продавця.

Тема 7. Психологія процесу купівлі-продажу

Поняття «покупець». Типи покупців: говіркі, мовчазні, неквапливі, нервові, рішучі, недовірливі. Покупці похилого віку і особи з фізичними вадами. Особливості обслуговування дітей та молоді. Етапи процесу купівлі: попередній, початковий, основний, заключний. Чинники, що впливають на прийняття рішення про покупку. Психологічний вплив реклами. Етапи процесу продажу: попередній, початковий, основний, заключний.

**Типова навчальна програма з предмета
«Облік і звітність»**

<i>№ модуля</i>	<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них лабораторно-практичні роботи</i>
M1	1	Загальна характеристика господарського обліку	1	
	2	Документація господарських операцій	8	2
	3	Матеріальна відповідальність у торговельних підприємствах	6	2
	4	Облік товарів матеріально-відповідальними особами	8	2
	Всього за модулем M1		23	6

Тема 1. Загальна характеристика господарського обліку

Поняття про господарський облік, його значення. Види обліку, їх характеристика. Облікові вимірники. Завдання бухгалтерського обліку. Організація бухгалтерського обліку в торговельних підприємствах.

Тема 2. Документація господарських операцій

Поняття про документи і документацію. Реквізити документів. Вимоги до оформлення первинних документів. Поняття про документообіг і організацію зберігання документів у торговельних підприємствах.

Практична робота

Заповнення реквізитів супровідних документів.

Тема 3. Матеріальна відповідальність у торговельних підприємствах

Поняття про матеріальну відповідальність в торгівлі, її види. Матеріально-відповідальні особи. Форми матеріальної відповідальності, її документальне оформлення. Порядок відшкодування збитків від нестач матеріально-відповідальними особами.

Практична робота

Заповнення договорів про матеріальну відповідальність та доручень.

Тема 4. Облік товарів матеріально-відповідальними особами

Поняття про облік товарно-матеріальних цінностей, його значення в роботі продавця. Поняття про інвентаризацію. Підготовка товарів до інвентаризації.

Практична робота

Підготовка документів до проведення інвентаризації.

**Типова навчальна програма з предмета
«Охорона праці»**

<i>№ модуля</i>	<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них лабораторно-практичні роботи</i>
M1	1	Правові та організаційні основи охорони праці	2	
	2	Основи безпеки праці під час роботи у відділі плодоовочевих товарів	2	
	3	Основи безпеки праці у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду	2	
	4	Основи безпеки праці у відділі бакалійних товарів	1	
	5	Основи безпеки праці у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових	2	
	6	Основи безпеки праці у відділі м'яса і м'ясопродуктів	2	
	7	Основи безпеки праці у відділі риби і риботоварів	1	
	8	Основи безпеки праці у напоїв і тютюнових виробів	1	
	Всього за модулем M1		13	

Тема 1. Загальні відомості про потенціал небезпек. Організація роботи з охорони праці в торгівлі

Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України "Про охорону праці", Кодекс законів про працю України, Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України "Про пожежну безпеку", Закон України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку". Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закон України „Про колективні договори і угоди”.

Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.

Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професією “Продавець продовольчих товарів” в торговельній галузі.

Роботи з підвищеною небезпекою в торгівлі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які використовуються в торговельній мережі. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації вантажно-розвантажувального, механічного, теплового та холодильного устаткування. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів в торгівлі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень. Прилади контролю безпечних умов праці, порядок їх використання. Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх в торгівлі, осіб віком до 21 року.

Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.

Способи реанімації. Методи штучного дихання. Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.

Тема 2. Основи безпеки праці під час роботи у відділі плодоовочевих товарів

Основні вимоги безпеки праці продавця плодоовочевих товарів. Вимоги безпеки праці під час роботи з обладнанням, інвентарем, під час розміщення та викладки товарів. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі плодоовочевих товарів. Заходи електро та пожежної безпеки у відділі плодоовочевих товарів.

Тема 3. Основи безпеки праці під час роботи у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду

Основні вимоги безпеки праці продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Вимоги безпеки праці під час роботи з обладнанням, інвентарем, під час розміщення та викладки товарів. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Заходи електро та пожежної безпеки у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.

Тема 4. Основи безпеки праці під час роботи у відділі бакалійних товарів

Основні вимоги безпеки праці продавця бакалійних товарів. Вимоги безпеки праці під час роботи з обладнанням, інвентарем, під час розміщення та викладки товарів. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі бакалійних товарів. Заходи електро та пожежної безпеки у відділі бакалійних товарів.

Тема 5. Основи безпеки праці під час роботи у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових

Основні вимоги безпеки праці продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Вимоги безпеки праці під час роботи з обладнанням, інвентарем, під час розміщення та викладки товарів. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Заходи електро та пожежної безпеки у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.

Тема 6. Основи безпеки праці під час роботи у відділі м'яса і м'ясопродуктів

Основні вимоги безпеки праці продавця м'яса і м'ясопродуктів. Вимоги безпеки праці під час роботи з обладнанням, інвентарем, під час розміщення та викладки товарів. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі м'яса і м'ясопродуктів. Заходи електро та пожежної безпеки у відділі м'яса і м'ясопродуктів.

Тема 7. Основи безпеки праці під час роботи у відділі риби і риботоварів

Основні вимоги безпеки праці продавця риби і риботоварів. Вимоги безпеки праці під час роботи з обладнанням, інвентарем, під час розміщення та викладки товарів. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі риби і риботоварів. Заходи електро та пожежної безпеки у відділі риби і риботоварів.

Тема 8. Основи безпеки праці під час роботи у відділі напоїв і тютюнових виробів

Основні вимоги безпеки праці продавця напоїв і тютюнових виробів. Вимоги безпеки праці під час роботи з обладнанням, інвентарем, під час розміщення та викладки товарів. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі напоїв і тютюнових виробів. Заходи електро та пожежної безпеки у відділі напоїв і тютюнових виробів.

Типова навчальна програма
з виробничого навчання та виробничої практики

Професія: 5220 Продавець продовольчих товарів
(код, назва професії)

Кваліфікація: 3 розряд
(рівень кваліфікації-розряд, клас, категорія)

<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>
	I. Виробниче навчання	
1	Вступне заняття. Знайомство з торговельним підприємством. Охорона праці та пожежна безпека в підприємстві. Кваліфікаційні вимоги до Продавця продовольчих товарів 3-го розряду.	6
2	Обладнання торговельного підприємства, принципи його розміщення. Оволодіння навичками роботи з інвентарем, інструментом.	6
3	Організація торгово-технологічного процесу.	12
4	Робота з реєстраторами розрахункових операцій (РРО)	24
5	Навчання у відділах:	156
5.1	<i>Відділ плодоовочевих товарів</i>	24
5.2	<i>Відділ хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду</i>	18
5.3	<i>Відділ бакалійних товарів</i>	24
5.4	<i>Відділ молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових</i>	24
5.5	<i>Відділ м'яса і м'ясопродуктів</i>	24
5.6	<i>Відділ риби і риботоварів</i>	24
5.7	<i>Відділ напоїв і тютюнових виробів</i>	18
6	Інвентаризація товарів на підприємстві	6
7	Участь в оформленні торговельного залу та вітрин	6
8	Перевірні роботи	6
	Всього годин	198
	II. Виробнича практика	
1	Ознайомлення з торговельним підприємством. Організація охорони праці на підприємстві	14
2	Самостійна робота продавця продовольчих товарів 3-го розряду. Кваліфікаційна пробна робота	224
	Всього годин	238
	Разом	436

I. Виробниче навчання

Тема 1. Вступне заняття. Знайомство з торговельним підприємством. Охорона праці та пожежна безпека в підприємстві. Кваліфікаційні вимоги до Продавця продовольчих товарів 3-го розряду

Ознайомлення з підприємством. Ознайомлення з режимом роботи та правилами внутрішнього розпорядку, методами продажу товарів. Ознайомлення з видами матеріальної відповідальності в підприємстві, з правами та обов'язками продавців щодо збереження товарно-матеріальних цінностей. Ознайомлення з книгою відгуків та пропозицій.

Вивчення вимог з техніки безпеки праці та електробезпеки на робочому місці. Ознайомлення з основними правилами та інструкціями з безпеки праці та електробезпеки, їх виконання. Ознайомлення з заходами пожежної безпеки. Ознайомлення з правилами поведінки у випадку виникнення пожежі. Ознайомлення з правилами користування первинними засобами гасіння пожежі.

Вивчення кваліфікаційних вимог до продавця продовольчих товарів 3 розряду.

Тема 2. Обладнання магазину, принципи його розміщення. Оволодіння навичками роботи з інвентарем, інструментом

Інструктаж з охорони праці та організації робочого місця продавця продовольчих товарів.

Ознайомлення з основними видами немеханічного обладнання торгового залу підприємства, яке використовується для розміщення виставкового, резервного, робочого запасів товару. Ознайомлення з видами інвентарю, його розпізнавання за призначенням. Правила користування ним.

Тема 3. Організація торгово-технологічного процесу

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця при підготовці товарів до продажу та продажу товарів.

Ознайомлення з організацією торгово-технологічного процесу в підприємстві.

Організації та порядок приймання товарів від постачальника. Дії продавця при прийманні неякісних товарів.

Підготовка робочого місця продавця: ознайомлення з основними етапами підготовки робочого місця, розпізнавання видів інвентарю за призначенням. Оволодіння навичками догляду за робочим місцем, інвентарем, інструментами і утримання їх у відповідному санітарному стані протягом робочого дня.

Поповнення робочого запасу товарів: розпаковка товарів, визначення кількості товарів згідно маркування. Перевірка цілісності тари та наявності необхідних маркувальних позначень. Розшифровування маркування на тарі та товарі.

Підготовка товарів до продажу: ознайомлення із загальними операціями підготовки товарів до продажу. Ознайомлення з методами викладки товарів різними способами за групами, постачальниками, призначенням, зручністю в роботі, санітарними вимогами. Ознайомлення з видами цінників, порядком їх розміщення та перевірки.

Ознайомлення з основними елементами обслуговування покупців. Оволодіння основними прийомами по виявленню попиту покупців, показу товарів, схемою надання консультацій. Пропонування нових, супутніх та взаємозамінних товарів. Продаж товарів.

Тема 4. Робота з реєстраторами розрахункових операцій (РРО)

Інструктаж з охорони праці під час роботи продавця з РРО.

Ознайомлення з основними правилами та інструкціями з охорони праці при роботі з РРО. Розпізнавання видів РРО, основних блоків, замків і ключів та їх призначення.

Організація робочого місця касира: отримання службової суми, запасу чекової та контрольної стрічок, необхідного інвентарю, приведення робочого місця в належний санітарний стан.

Підготовка РРО до роботи: підключення РРО до електромережі, оформлення контрольної стрічки, заправка чекової та контрольної стрічок, отримання нульового чека, внесення службової суми в пам'ять РРО, отримання звіту оператора, розміщення службової суми в грошовому ящику. Оформлення книги обліку розрахункових операцій (КОРО) на початок роботи.

Відпрацювання навичок роботи з РРО: проведення покупки через РРО на кількість, зі здачею, з анулюванням будь-якої покупки, ознайомлення з чеками та їх реквізитами. Усунення найпростіших неполадок РРО.

Виконання заключних операцій при роботі з РРО: отримання фіскальних звітних чеків (на кінець робочого дня, зміни), визначення результатів роботи касира, оформлення КОРО в кінці роботи.

Приведення робочого місця касира в належний санітарний стан після закінчення роботи.

Тема 5. Навчання у відділах

Відділ плодоовочевих товарів

Інструктаж з охорони праці під час роботи продавця у відділі плодоовочевих товарів.

Розпізнавання груп, видів свіжих овочів та грибів (клубнеплодів, коренеплодів, капустяних, гарбузових, томатних, бобових та зернових, цибулевих, салатних та шпинатних, пряних, десертних овочів). Розпізнавання видів свіжих плодів (зерняткових, кісточкових, горіхоплідних, субтропічних, тропічних плодів та ягід). Розпізнавання перероблених овочів та плодів (квашених, солоних, маринованих, сушених овочів та плодів, томат-продуктів, заморожених овочів і плодів, плодоовочевих консервів, перероблених грибів). Визначення споживної цінності, смакових

властивостей та кулінарного призначення свіжих та перероблених плодів та овочів, маркування, пакування, особливості зберігання.

Особливості підготовки робочого місця продавця плодоовочевого відділу. Особливості підготовки свіжих та перероблених товарів до продажу. Відпрацювання прийомів продажу.

Відділ хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду

Інструктаж з охорони праці під час роботи продавця у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.

Розпізнавання видів, асортименту хліба та хлібобулочних виробів (хліба, булочних виробів, дієтичних хлібних виробів, бубличних виробів, сухарів, хлібних паличок, соломки, піріжків, пончиків, пирогів). Визначення споживної цінності, смакових властивостей товарів та їх кулінарного призначення, маркування, пакування, вимоги до умов зберігання.

Розпізнавання груп, видів, сортів, асортименту кондитерських товарів (фруктово-ягідних товарів, карамелі, какао-порошку, шоколаду, цукерок, драже, ірису, борошняних кондитерських виробів, халви, східних солодоців, вітамінних, дієтичних, лікувальних кондитерських виробів). Визначення споживної цінності, смакових властивостей, кулінарного призначення кондитерських товарів і меду, маркування, пакування, особливості зберігання.

Особливості підготовки робочого місця продавця відділу хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Особливості підготовки до продажу та відпрацювання прийомів продажу хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.

Відділ бакалійних товарів

Інструктаж з охорони праці під час роботи продавця у відділі бакалійних товарів.

Розпізнавання видів, сортів, асортименту бакалійних товарів (борошна, дріжджів, круп, макаронних виробів, цукру, крохмалю, меду, харчових концентратів, олії, чаю, кави, чайних, кавових напоїв, прянощів та приправ). Визначення споживної цінності, смакових властивостей бакалійних товарів та їх кулінарного призначення, маркування, пакування, особливості зберігання. Дотримання правил товарного сусідства при зберіганні смакових товарів.

Особливості підготовки робочого місця продавця бакалійного відділу. Ознайомлення з видами інвентарю та його використання. Особливості підготовки бакалійних товарів до продажу, розміщення їх на робочому місці згідно умов зберігання. Відпрацювання прийомів продажу бакалійних товарів.

Відділ молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових

Інструктаж з охорони праці під час роботи продавця у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.

Розпізнавання видів, асортименту молока, молочних та яєчних товарів (молока, вершків, молочних консервів, кисломолочних продуктів, масла коров'ячого, маргарину, сирів, кулінарних та тваринних жирів, майонезу, яєць та яєчних товарів). Визначення споживної цінності, смакових властивостей молочних та кисломолочних продуктів, масла, маргарину, сирів, майонезу та їх кулінарного призначення; маркування, пакування, особливості зберігання.

Особливості підготовки робочого місця продавця відділу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Особливості підготовки до продажу та відпрацювання прийомів продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.

Відділ товарів м'яса і м'ясопродуктів

Інструктаж з охорони праці під час роботи продавця у відділі м'яса і м'ясопродуктів.

Розпізнавання видів, сортів, асортименту м'ясних товарів (м'яса забійних тварин, субпродуктів, м'яса птиці, м'ясних напівфабрикатів, м'ясних кулінарних виробів). Визначення споживної цінності та кулінарного призначення субпродуктів та сортових відрубів різних видів м'яса, клеймування, категорії вгодованості, пакування. Особливості зберігання охолодженого та мороженого м'яса. Підготовка та продаж м'яса та м'ясопродуктів.

Розпізнавання видів, сортів, асортименту товарів м'ясної гастрономії (ковбасних виробів, м'ясних копченостей, м'ясних консервів). Визначення відмінних особливостей варених, напівкопчених та копчених ковбас, м'ясних копченостей та м'ясних консервів. Визначення споживної цінності, смакових властивостей та кулінарне призначення ковбасних виробів, м'ясних копченостей, м'ясних консервів, маркування, пакування, дотримання умов зберігання.

Особливості підготовки робочого місця продавця відділу м'яса і м'ясопродуктів. Особливості підготовки до продажу та продаж м'яса і м'ясопродуктів. Відпрацювання прийомів

Відділ риби і риботоварів

Інструктаж з охорони праці під час роботи продавця у відділі риби і риботоварів.

Розпізнавання видів, сортів, асортименту риби та рибних товарів (риби живої, охолодженої, мороженої, солоні, в'яленої, сушеної, копченої, баликових виробів, рибної ікри, нерибної водної сировини, рибних консервів та пресервів). Визначення споживної цінності, смакових властивостей риби

та рибних товарів та їх кулінарне призначення, маркування споживчої тари, пакування, особливості зберігання.

Особливості підготовки робочого місця продавця відділу риби і риботоварів. Види та призначення рибного інвентарю. Особливості підготовки риби і риботоварів до продажу. Відпрацювання прийомів продажу.

Відділ напоїв і тютюнових виробів

Інструктаж з охорони праці під час роботи продавця у відділі напоїв і тютюнових виробів.

Розпізнавання видів, асортименту безалкогольних напоїв (мінеральних вод, соків, екстрактів, сиропів, газованих напоїв). Розпізнавання видів, асортименту слабоалкогольних напоїв (пива, квасу, медових напоїв, коктейлів, енергетичних напоїв). Розпізнавання видів алкогольних напоїв (горілки, лікєро-горілочаних виробів, рому, віскі, бренді, коньяків, плодоягідних вин). Визначення споживної цінності безалкогольних напоїв, смакових особливостей напоїв, маркування, пакування, особливості зберігання.

Розпізнавання асортименту та основних груп тютюнових виробів. Зберігання тютюнових виробів.

Особливості підготовки робочого місця продавця відділу напоїв та тютюнових виробів. Особливості підготовки напоїв та тютюнових виробів до продажу. Відпрацювання прийомів продажу товарів.

Тема 6. Інвентаризація товарів на підприємстві

Інструктаж з охорони праці під час проведення інвентаризації товарів і тари в торговельному підприємстві (відділі).

Ознайомлення з порядком і технікою проведення інвентаризації. Участь в підготовці продовольчих товарів і тари до інвентаризації.

Тема 7. Участь в оформленні торговельного залу та вітрин

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця при оформленні торговельного залу і вітрин.

Ознайомлення з видами інвентарю, реквізитом, обладнанням для оформлення вітрин відділу та торговельного залу. Відпрацювання основних прийомів оформлення внутрішніх та зовнішніх вітрин торговельного підприємства.

II. Виробнича практика

Тема 1. Ознайомлення з торговельним підприємством. Організація охорони праці на підприємстві

Інструктажі з питань охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві, їх документальне оформлення. Ознайомлення з документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.

Ознайомлення з видами діяльності, структурою та характеристикою торговельного підприємства.

Ознайомлення з технікою, устаткуванням, новітніми технологіями, асортиментом продукції, що реалізує підприємство. Ознайомлення з правилами роботи, правилами внутрішнього розпорядку, посадовими обов'язками продавця продовольчих товарів; видами матеріальної відповідальності на підприємстві, обов'язками, пов'язаними зі збереженням матеріальних цінностей.

Ознайомлення з організацією робочих місць підприємств торгівлі – баз практики.

Тема 2. Самостійна робота Продавця продовольчих товарів 3-го розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці продавця продовольчих товарів 3-го розряду у відділах торговельного підприємства відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики. Дотриманням вимог безпеки праці, використання новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.

Примітка

Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням спеціалізації та умов праці торговельних підприємств, затверджується в установленому порядку та погоджується з торговельним підприємством.

Кваліфікаційна пробна робота

Приклади робіт

1. Підготуйте робоче місце продавця відділу до роботи.
2. Підготуйте товари до продажу у торговельному залі (відділі).
3. Виконайте викладку товарів відповідно до вимог підприємства.
4. Розмістіть товар у відділі та забезпечте цого зберігання.
5. Перевірте якість товарів за результатами зовнішнього огляду.
6. Перевірте справність виробничого інвентарю.
7. Підготуйте товари до інвентаризації.
8. Зважте, упакуйте товари, підрахуйте вартість покупки.
9. Надайте консультацію покупцям про смакові властивості, кулінарне призначення продовольчих товарів.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія: 5220 Продавець продовольчих товарів

(код, назва професії)

Кваліфікація: 3 розряд

(рівень кваліфікації-розряд, клас, категорія)

ЗНАЄ, РОЗУМІЄ:

1. Асортимент продовольчих товарів, класифікацію, характеристику, сировину, харчову цінність товарів.
2. Роздрібні ціни на товари.
3. Ознаки доброякісності товарів, види браку, відходів і порядок їх списання.
4. Правила розшифрування штрихового коду товару, зчитування даних маркування товарів.
5. Порядок розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками.
6. Правила зберігання товарів і терміни їх реалізації.
7. Правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО.
8. Правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду.
9. Форми і методи обслуговування покупців, правила продажу продовольчих товарів, правила торговельного обслуговування населення.
10. Порядок проведення інвентаризації.
11. Основи ціноутворення та оподаткування.
12. Сфери застосування інформаційних технологій.
13. Основи правового регулювання в торгівлі.
14. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.
15. Вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, дотримуватися норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт.

УМІЄ:

1. Приймати продовольчі товари.
2. Перевіряти заповнення тарних одиниць, їх кількість та вагу, підраховувати штучні товари, перевіряти якість за результатами зовнішнього огляду.
3. Забезпечувати зберігання товарів за кількістю та якістю.
4. Готувати товари до продажу: перевіряти цілісність пакування, розпаковувати із зовнішньої тари, перевіряти наявність маркувальних даних і якість після зберігання.
5. Перебирати, протирати, нарізати, фасувати товари.
6. Забезпечувати наявність відповідно оформлених цінників.
7. Розміщувати і викладати товари за групами, видами, сортами з

дотриманням правил товарного сусідства.

8. Раціонально і ефективно організовувати працю на робочому місці.

9. Готувати робоче місце до роботи: встановлювати і перевіряти справність ваговимірювальних приладів, реєстраторів розрахункових операцій, виробничого інвентарю, інструментів.

10. Отримувати і готувати пакувальний матеріал.

11. Пропонувати і показувати товари.

12. Консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів.

13. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари.

14. Нарізати, зважувати і упаковувати товари, підраховувати вартість покупки, перевіряти реквізити чека, видавати покупку.

15. Підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку.

16. Прибирати нереалізовані товари і тару.

17. Готувати товари до інвентаризації.

18. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації продуктів (що швидко та надто швидко псуються).

19. Брати участь в оформленні прилавкових вітрин.

20. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Перелік основних обов'язкових засобів навчання

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб		Примітка
		індивідуального користування	Для групового користування	
1	2	3	4	5
I	Нормативно-правові документи, інструкції щодо організації торгівлі	10 шт		
II	Обладнання			
1.	Ваговимірювальне обладнання:			
1.1.	Ваги ВН-10-Ц13 з комплектом гир		1 шт	
1.2.	Ваги товарні з комплектом гир		1 шт	
1.3.	Ваги електронні різних типів			
2.	Ємності для вимірювання рідких продуктів, мірні кухлі: алюмінієві, скляні, мензурки, міри об'єму		5 шт	
3.	Пакувальні матеріали	1 комплект		
4.	Обладнання для нарізки та фасування товарів		1 шт	
III	Інструменти			
1.	Кондитерські щипці		2 шт	
2.	Совки		2 шт	
3.	Виделки гастрономічні		2 шт	
4.	Лопатки кондитерські		2 шт	
5.	Ножі для сиру та гастрономічні		1 комплект	
6.	Розділювальні дошки		1 комплект	

7.	Емальовані лотки	1 шт		
8.	Комплект інструментів для відкриття тари		1 комплект	
IV.	Посуд та приладдя			
1.	Тарілки	30 шт.		
2.	Склянки або разовий посуд	30 шт.		
3.	Виделки	30 шт.		
V.	Прилади і пристрої			
1.	РРО різних типів		5 шт	
2.	Чекові стрічки для всіх типів РРО в комплекті відповідно до РРО			



**Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України**

***Державний стандарт
професійно-технічної освіти***

ДСПТО 5220.OG.52.00-2014
(позначення стандарту)

Професія: Продавець продовольчих товарів

Код: 5220

Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 4-го розряду

**Видання офіційне
Київ - 2014**

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика
випускника професійно-технічного навчального закладу**
(підприємства, установи та організації, що здійснюють (або забезпечують) підготовку
(підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників)

1. Професія: 5220 Продавець продовольчих товарів

2. Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 4-го розряду

3. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: ознаки сортності, органолептичні методи визначення якості продуктів; правила підготовки товарів до продажу, способи пакування товарів, порядок та умови маркування товарів внутрішніми штриховими кодами; правила зберігання товарів і термін їх реалізації, принципи розміщення, викладки товарів і оформлення прилавкових та внутрішньо магазинних вітрин; основних постачальників товарів; порядок таврування засобів міри та ваги; порядок розрахунку з покупцями, в тому числі за кредитними картками; правила експлуатації РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; порядок оприбуткування товарів і тари; документальне оформлення проведення інвентаризації та порядок визначення її результатів; прийоми пошуку інформації в мережі інформаційних технологій; основи торгового менеджменту; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен уміти: вивчати асортимент товарів на складі, приймати товари. Повідомляти в належній формі відповідальну особу про надходження товарів, що не відповідають маркуванню, не мають штрихового коду, посвідчення про якість (сертифікат якості). Вилучати нестандартні, деформовані, забруднені товари. Заповнювати і прикріплювати ярлики цін до товарів. Консультувати покупця про ціну, властивості, смакові якості, кулінарне призначення і харчову цінність товарів. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також товари супутнього попиту. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів, слідкувати за термінами реалізації продуктів. Оформляти прилавкові та внутрішньо магазинні вітрини. Складати і оформляти подарункові і святкові набори. Вивчати попит покупців. Брати участь у складанні товарних звітів. Звіряти суми, отримані від реалізації товарів, з показниками касових звітів. Брати участь в інвентаризації товарів. Контролювати асортимент та залишки товарів через мережу інформаційних технологій.

За спеціалізаціями
Продавець плодоовочевих товарів

Повинен знати: ознаки сортності, органолептичні методи визначення якості плодоовочевих товарів; правила підготовки товарів до продажу, способи пакування товарів, порядок та умови маркування товарів внутрішніми штриховими кодами; правила зберігання плодоовочевих товарів і терміни їх реалізації, принципи розміщення, викладки товарів і оформлення прилавкових та внутрішньо магазинних вітрин; основних постачальників плодоовочевих товарів; порядок таврування засобів міри та ваги; порядок розрахунку з покупцями, в тому числі за кредитними картками; правила експлуатації РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; порядок оприбуткування товарів і тари; порядок обліку та контролю за ТМЦ: оприбуткування товарів, поняття товарних втрат та їх документальне оформлення, порядок складання звітності МВО; документальне оформлення проведення інвентаризації та порядок визначення її результатів; прийоми пошуку інформації в мережі інформаційних технологій; основи торгового менеджменту; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; назви плодів, овочів, грибів та горіхів, їх основні характеристики вирази щодо презентації плодоовочевих товарів споживачу англійською мовою.

Повинен уміти: розпізнавати асортимент плодоовочевих товарів на складі, замовляти необхідні товари та приймати їх. Перевіряти якість плодоовочевих товарів за органолептичними показниками: зовнішньому вигляду, запаху, консистенції на зрізі. Повідомляти в належній формі відповідальну особу про надходження плодоовочевих товарів без посвідчення про якість (сертифікат якості). Вилучати деформовані, пошкоджені, забруднені, запліснявілі або гнилі плодоовочеві товари. Заповнювати і прикріплювати ярлики цін до товарів. Консультувати покупця про ціну, властивості, смакові якості, кулінарне призначення і харчову цінність товарів, у тому числі й англійською мовою. Пропонувати взаємозамінні товари, нові сорти плодів та овочів, картоплі, баштанних. Готувати плодоовочеві товари до продажу: контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів, викладати за видами та сортами на відповідному торговельному обладнанні. Продавати плодоовочеві товари, гриби, горіхи у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування., слідкувати за термінами їх реалізації Оформляти прилавкові та внутрішньо магазинні вітрини. Вивчати попит покупців. Брати участь у складанні товарних звітів. Звіряти суми, отримані від реалізації товарів, з показниками касових звітів. Брати участь в інвентаризації товарів. Контролювати асортимент та залишки товарів через мережу інформаційних технологій.

Продавець хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду

Повинен знати: ознаки сортності, органолептичні методи визначення якості хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду; правила підготовки товарів до продажу, способи пакування товарів, порядок та умови маркування товарів внутрішніми штриховими кодами; правила зберігання товарів і термін їх реалізації, принципи розміщення, викладки товарів і оформлення прилавкових та внутрішньо магазинних вітрин; основних постачальників хліба та хлібобулочних виробів; порядок таврування засобів міри та ваги; порядок розрахунку з покупцями, в тому числі за кредитними картками; правила експлуатації РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; порядок оприбуткування товарів і тари; документальне оформлення проведення інвентаризації та порядок визначення її результатів; прийоми пошуку інформації в мережі інформаційних технологій; основи торгового менеджменту; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен уміти: приймати хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед. Перевіряти їх кількість, масу і якість, якість тари і упаковки, термін витримування виробів після виходу з печі, правильність оформлення рахунка-фактури, накладної. Розміщувати хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед по місцях зберігання. Підготовляти хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед до продажу: поповнювати запаси і викладати хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед на робочому місці, в шафах або на гірках; розміщувати інвентар, пакувальний матеріал; прикріплювати ярлики цін; перевіряти і встановлювати ваги, підготовляти ножі, інший інструмент. Нарізати хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби. Продавати кондитерські вироби і мед у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування. Збирати після продажу шматки хліба, сухарні крихти в спеціальні ящики, здавати їх у встановленому порядку. Раціонально й ефективно організовувати працю на робочому місці.

Продавець бакалійних товарів

Повинен знати: ознаки сортності, органолептичні методи визначення якості бакалійних товарів; правила підготовки бакалійних товарів до продажу, способи пакування товарів, порядок та умови маркування товарів внутрішніми штриховими кодами; правила зберігання бакалійних товарів і термін їх реалізації, принципи розміщення, викладки бакалійних товарів і оформлення прилавкових та внутрішньо магазинних вітрин; основних постачальників бакалійних товарів; порядок таврування засобів міри та ваги; порядок розрахунку з покупцями, в тому числі за кредитними картками; правила експлуатації РРО, правила використання та призначення в торговельно-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; порядок оприбуткування товарів і

тари; документальне оформлення проведення інвентаризації та порядок визначення її результатів; прийоми пошуку інформації в мережі інформаційних технологій; основи торгового менеджменту; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен уміти: приймати вагові сипкі товари та макаронні вироби за кількістю місць і вагою нетто кожного з них, перевіряти стан зовнішньої тари, наявність маркування, відповідність виду та якості товару даним, що зазначені у супровідних документах, сертифікаті (посвідченні) якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках. Вибірково перевіряти окремі штучні товари (одиниці розфасовки) за станом упаковки, наявністю етикеток та вагою. Розміщувати крупи, макаронні вироби, крохмаль, цукор та кухонну сіль по місцях зберігання з урахуванням вимог товарного сусідства. Забезпечувати належне зберігання: слідкувати за термінами реалізації при різних відсотках вологості і температури приміщень. Готувати бакалійні товари до продажу: поповнювати запаси, викладати за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні. Продавати крупи, макаронні вироби, крохмаль, цукор та кухонну сіль у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування.

Продавець молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових

Повинен знати: ознаки сортності, органолептичні методи визначення якості молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових; правила підготовки молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових до продажу, способи пакування товарів, порядок та умови маркування товарів внутрішніми штриховими кодами; правила зберігання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових і термін їх реалізації, принципи розміщення, викладки товарів і оформлення прилавкових та внутрішньо магазинних вітрин; основних постачальників м'яса і м'ясопродуктів; порядок таврування засобів міри та ваги; порядок розрахунку з покупцями, в тому числі за кредитними картками; правила експлуатації РРО, правила використання та призначення в торговельно-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; порядок оприбуткування товарів і тари; документальне оформлення проведення інвентаризації та порядок визначення її результатів; прийоми пошуку інформації в мережі інформаційних технологій; основи торгового менеджменту; правила і норми, вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен уміти: приймати молоко, харчові жири та інші молокопродукти за кількістю місць і вагою нетто. Перевіряти вид і свіжість продукту, ступінь термообробки (холодом, теплом), дату і годину

виготовлення, кінцевий термін продажу, які повинні відповідати даним, зазначеним у супровідних документах, сертифікаті (посвідченні) якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках. Вибірково перевіряти окремі штучні товари (одиниці розфасовки) за станом упаковки, наявністю етикеток, міцністю закупорки, цілістю пакетів (відсутність течі), повнотою наповнення (для рідких) та вагою. Перевіряти яйця курячі харчові на наявність штампів категорії та їх якість. Розміщувати молокопродукти, харчові жири, сири, яйця курячі харчові по місцях зберігання. Здійснювати підготовку до продажу: сортувати молокопродукти за видами і сортами, перевіряти штучні та фасовані товари за упаковкою і вагою; протирати банки, пляшки та упаковки від мастил і пилу; звільняти вагові та штучні товари від тари і пакувальних матеріалів; викладати з коробів лотки з яйцями, відбирати пошкоджені та ті, що не підлягають продажу; протирати поверхні головок (брусків) сиру рушником, розрізати великі головки на частини; зачищати від штафу масло коров'яче вершкове і маргарин, розділяти моноліт на менші частини. Викладати підготовлені до продажу молокопродукти на лотки, блюда, листи, подавати до торгового залу на робоче місце, розміщувати за видами і сортами в охолоджувальних прилавках та шафах з урахуванням товарного сусідства. Рационально й ефективно організовувати працю на робочому місці. Продавати молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, сири, яйця курячі харчові.

Продавець м'яса і м'ясопродуктів

Повинен знати: ознаки сортності, органолептичні методи визначення якості м'яса і м'ясопродуктів; правила підготовки м'яса і м'ясопродуктів до продажу, способи пакування товарів, порядок та умови маркування товарів внутрішніми штриховими кодами; правила зберігання м'яса і м'ясопродуктів і термін їх реалізації, принципи розміщення, викладки товарів і оформлення прилавкових та внутрішньо магазинних вітрин; основних постачальників м'яса і м'ясопродуктів; порядок таврування засобів міри та ваги; порядок розрахунку з покупцями, в тому числі за кредитними картками; правила експлуатації РРО, правила використання та призначення в торговельно-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; порядок оприбуткування товарів і тари; документальне оформлення проведення інвентаризації та порядок визначення її результатів; прийоми пошуку інформації в мережі інформаційних технологій; основи торгового менеджменту; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен уміти: розпізнавати асортимент м'яса і м'ясопродуктів на складі, замовляти їх, приймати м'ясо поштучно за кількістю туш, напівтуш чи четвертин і вагою нетто кожної з них. Перевіряти наявність тавра ветеринарного нагляду, свіжість м'яса, правильність розбирання та боїнської обробки, відповідність угодованості і накладеному тавру, ступінь

охолодження. Перевіряти м'ясо і м'ясопродукти за станом упаковки, відповідності виду тварин, сорту і категорії вгодованості даним, що вказані на етикетці порції (упаковки). Розміщувати м'ясо і м'ясопродукти по місцях зберігання. Здійснювати підготовку до продажу: попередньо розморожувати заморожене м'ясо; розбирати м'ясо в тушах на сортові відруби у відповідності до схем розділу для кожного виду тварин, інші м'ясопродукти сортувати за видами, категоріями, сортами; звільняти м'ясо птиці від тари, паперової обгортки і тампонів; перекладати напівфабрикати, кулінарні вироби на лотки, блюда, листи; протирати та зачищати поверхні ковбасних виробів і копченостей, жирів; нарізати, фасувати ковбаси та копченості. Подавати м'ясо та м'ясопродукти до торгового залу на робоче місце, розміщувати за видами і сортами в охолоджувальних прилавках і шафах. Продавати м'ясо і м'ясопродуктів.

Повідомляти в належній формі відповідальну особу про надходження товарів, що не відповідають маркуванню, не мають штрихового коду, посвідчення про якість (сертифікат якості). Вилучати нестандартні, деформовані, забруднені товари. Заповнювати і прикріплювати ярлики цін до товарів. Консультувати покупця про ціну, властивості, смакові якості, кулінарне призначення і харчову цінність товарів. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також товари супутнього попиту. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів, слідкувати за термінами реалізації продуктів. Оформляти прилавкові та внутрішньо магазинні вітрини. Вивчати попит покупців. Брати участь у складанні товарних звітів. Звіряти суми, отримані від реалізації товарів, з показниками касових звітів. Брати участь в інвентаризації товарів. Контролювати асортимент та залишки товарів через мережу інформаційних технологій.

Продавець риби і риботоварів

Повинен знати: ознаки сортності, органолептичні методи визначення якості риби і риботоварів; правила підготовки їх до продажу, способи пакування риби і риботоварів, порядок та умови маркування риби і риботоварів внутрішніми штриховими кодами; правила зберігання риби і риботоварів і термін їх реалізації, принципи розміщення, викладки риби і риботоварів, оформлення прилавкових та внутрішньо магазинних вітрин; основних постачальників риби і риботоварів; порядок таврування засобів міри та ваги; порядок розрахунку з покупцями, в тому числі за кредитними картками; правила експлуатації РРО, правила використання та призначення в торговельно-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; порядок оприбуткування товарів і тари; документальне оформлення проведення інвентаризації та порядок визначення її результатів; прийоми пошуку інформації в мережі інформаційних технологій; основи торгового менеджменту; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен уміти: ознайомитися з асортиментом риби і риботоварів на складі, замовляти їх, приймати рибу і риботовари за кількістю, масою брутто і нетто. Перевіряти якість риби і риботоварів за органолептичними показниками. Готувати рибу і риботовари до продажу: розділяти охолоджену і морожену рибу, здійснювати розрубання великої риби на частини, відбирати неякісну рибу. Розміщувати живу рибу в акваріумах з водою, обладнаних пристроями для збагачення води киснем. Розпаковувати заморожену рибу, звільняти її від льоду і розміщувати в охолоджувальних прилавках. Викладати солону рибу в окоренки з тузлуком. Розбирати солоні та копчені делікатесні риботовари, нарізати і викладати на емальовані підноси та дека в охолоджувальних прилавках, рибні консерви – на пристінні гірки, пресерви – в охолоджувальні прилавки. Продавати рибу і риботовари, дотримуючись правил та проведення попередньої підготовки. Слідкувати за термінами зберігання риби і риботоварів.

Повідомляти в належній формі відповідальну особу про надходження товарів, що не відповідають маркуванню, не мають штрихового коду, посвідчення про якість (сертифікат якості). Вилучати нестандартні, деформовані, забруднені товари. Заповнювати і прикріплювати ярлики цін до товарів. Консультувати покупця про ціну, властивості, смакові якості, кулінарне призначення і харчову цінність товарів. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також товари супутнього попиту. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів, слідкувати за термінами реалізації продуктів. Оформляти прилавкові та внутрішньо магазинні вітрини. Складати і оформляти подарункові і святкові набори. Вивчати попит покупців. Брати участь у складанні товарних звітів. Звіряти суми, отримані від реалізації товарів, з показниками касових звітів. Брати участь в інвентаризації товарів. Контролювати асортимент та залишки товарів через мережу інформаційних технологій.

Продавець напоїв і тютюнових виробів

Повинен знати: ознаки сортності, органолептичні методи визначення якості безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, тютюнових виробів; правила підготовки їх до продажу, способи пакування безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, тютюнових виробів, порядок та умови маркування безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, тютюнових виробів внутрішніми штриховими кодами; правила зберігання товарів і термін їх реалізації, принципи розміщення, викладки безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, тютюнових виробів і оформлення прилавкових та внутрішньо магазинних вітрин; основних постачальників безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, тютюнових виробів; порядок таврування засобів міри та ваги; порядок розрахунку з покупцями, в тому числі за кредитними картками; правила експлуатації РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; порядок оприбуткування товарів і

тари; документальне оформлення проведення інвентаризації та порядок визначення її результатів; прийоми пошуку інформації в мережі інформаційних технологій; основи торгового менеджменту; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен уміти: ознайомитися з асортиментом безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, тютюнових виробів на складі, замовляти їх, приймати безалкогольні та слабоалкогольні напої за якістю, кількістю місць, об'ємом, станом маркування; тютюнові вироби – за наявністю необхідних позначок у маркуванні тютюнових виробів: найменуванням підприємства-виробника та товарним знаком, його знаходженням, найменуванням і класом сигарет наявністю фільтруючого мундштука (для сигарет і цигарок), кількістю штук в коробці чи пачці (для сигарет, сигар, цигарок), позначенням нормативного документа (стандарту) на написом про шкідливість куріння, погодженого з Міністерством охорони здоров'я України, вмістом шкідливих для здоров'я речовин порівняно з обов'язковими вимогами нормативних документів, датою виготовлення, терміном придатності. Перевіряти якість напоїв за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом. Перевіряти якість окремих напоїв за специфічними показниками: різкістю, насиченістю і виділенням вуглекислого газу, консистенцією, висотою та стійкістю піни. Забезпечити належне зберігання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Перевіряти якість тютюнових виробів за зовнішнім видом упаковки: забрудненням, розривом та розклеюванням коробок, пачок та пакетів, перекосом розривної стрічки тощо. Розміщувати тютюнові вироби в торговельному залі у повному асортименті за видам, класами, сортами. Забезпечувати повну достовірну інформацію про тютюнові вироби. Продавати безалкогольні та слабоалкогольні напої на винос, на розлив у посуд покупця, а також для споживання на місці. Продавати тютюнові вироби.

Повідомляти в належній формі відповідальну особу про надходження товарів, що не відповідають маркуванню, не мають штрихового коду, посвідчення про якість (сертифікат якості). Вилучати нестандартні, деформовані, забруднені товари. Заповнювати і прикріплювати ярлики цін до товарів. Консультувати покупця про ціну, властивості, смакові якості, кулінарне призначення і харчову цінність товарів. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також товари супутнього попиту. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів, слідкувати за термінами реалізації продуктів. Оформляти прилавкові та внутрішньомагазинні вітрини. Вивчати попит покупців. Брати участь у складанні товарних звітів. Звіряти суми, отримані від реалізації товарів, з показниками касових звітів. Брати участь в інвентаризації товарів. Контролювати асортимент та залишки товарів через мережу інформаційних технологій.

4. Загальнопрофесійні вимоги

4.1. Раціонально й ефективно організовувати роботу у секції, відділі, торговому залі.

4.2. Дотримуватись норм торгово-технологічного процесу.

4.3. Постійно підвищувати культуру обслуговування, не допускати втрати робочого часу.

4.4. Знати й виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт.

4.5. Використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

4.6. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

4.7. Знати інформаційні технології в обсязі, що є необхідним для виконання професійних обов'язків.

4.8. Володіти обсягом знань з правових питань галузі, основ ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності та трудового законодавства в межах професійної діяльності.

4.9. Використовувати в роботі новітні інформаційні технології.

5. Вимоги до освітнього, освітньо-професійного рівнів, кваліфікації осіб

5.1. При продовженні професійно-технічної освіти

Базова або повна загальна середня освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Продавець продовольчих товарів 3-го розряду; без вимог до стажу роботи.

5.2. При підвищенні кваліфікації

Базова або повна загальна середня освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Продавець продовольчих товарів 3-го розряду або стаж роботи за професією Продавець продовольчих товарів не менше 1 року.

5.3. Після закінчення навчання

Базова або повна загальна середня освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Продавець продовольчих товарів 4-го розряду.

6. Сфера професійного використання випускника

Оптова та роздрібна торгівля (G 47).

7. Специфічні вимоги

7.1. Вік: прийняття на роботу після закінчення строку навчання здійснюється відповідно до законодавства.

7.2. Стать: чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії по статевій приналежності визначається переліком важких робіт і робіт із шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених наказом МОЗ України № 256 від 29.12.1993).

7.3. Медичні обмеження

Перелік протипоказань для роботи за професіями, визначеними в Переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам (затверджено Наказом Міністерством охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280).

Типовий навчальний план

Професія: 5220 Продавець продовольчих товарів
(код, назва професії)

Кваліфікація: 4 розряд
(рівень кваліфікації-розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу: 857 годин

№ з/п	Навчальні предмети	Модуль 2	
		Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
1	Загальнопрофесійна підготовка	72	9
1.1	Інформаційні технології	12	6
1.2	Основи правових знань	12	3
1.3	Основи галузевої економіки і підприємництва	10	
1.4	Резерв часу	38	
2	Професійно-теоретична підготовка	330	28
2.1	Товарознавство продовольчих товарів	143	10
2.2	Організація та технологія торговельних процесів	49	
2.3	Реєстратори розрахункових операцій	36	14
2.4	Харчова безпека товарів	17	
2.5	Психологія та етика ділових відносин	34	4
2.6	Облік і звітність	34	
2.7	Охорона праці	17	
3	Професійно-практична підготовка	418	
3.1	Виробниче навчання	180	
3.2	Виробнича практика	238	
4	Консультації	30	
6.	Державна кваліфікаційна атестація або поетапна кваліфікаційна атестація	7	
7.	Загальний обсяг навчального часу	827	37

Примітка

Для первинної професійної підготовки обов'язковим є вивчення програми за модулем М1 (див. ДСПТО Продавець продовольчих товарів 3-го розряду).

**Перелік кабінетів, лабораторій, майстерень для підготовки
кваліфікованих робітників за професією “Продавець продовольчих
товарів”**

1. Кабінети:

- Організації та технології торговельних процесів
- Техніки і механізації торговельних розрахунків
- Охорони праці

2. Лабораторії:

- Товарознавства продовольчих товарів
- Інформатики і інформаційних технологій

3. Майстерні:

- Магазин-майстерня (або інші майстерні відповідної спеціалізації)

Примітка: для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників:

- допускається зменшення кількості кабінетів, майстерень за рахунок їх об'єднання;
- індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників може здійснюватись при наявності обладнаного робочого місця;
- предмет «Інформаційні технології» вивчаються за згодою підприємств-замовників кадрів.

Типова навчальна з предмета
“Інформаційні технології”

<i>Модуль</i>	<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
М2	1	Засоби опрацювання інформації в торговельній сфері	2	
	2	Застосування мережі Internet в торгівлі	10	6
	<i>Всього за модулем М 2</i>		12	6

Тема 1. Засоби опрацювання інформації в торговельній сфері
 Узагальнення знань за програмою модуля М1.

Засоби опрацювання інформації в торговельній сфері. Системи керування базами даних: програмні засоби ведення оброблення, контролю даних; сервісні засоби: програми копіювання, архівування, відновлення даних, антивірусні утиліти.

Тема 2. Застосування мережі Internet в торгівлі

Система пошуку товарів через мережу Internet, система продажу товарів потенційним покупцям.

Практичні роботи

1. Пошук товарів, циклу продаж в мережі Internet, її опрацювання, збереження, друк.

2. Застосування мережі Internet в торгівлі для вивчення ринку продовольчих товарів, веб-сайтів торговельних організацій, пропозицій Інтернет-магазинів.

3. Електронна пошта, її використання при виконанні галузевих задач: обмін інформацією в текстовому вигляді для прискорення прийняття рішень щодо торговельних операцій.

**Типова навчальна з предмета
«Основи правових знань»**

<i>Модуль</i>	<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
М2	1	Основи трудового права	4	1
	2	Основи адміністративного права	4	1
	3	Основи кримінального права	4	1
	<i>Всього за модулем М2</i>		12	3

Тема 1. Основи трудового права

Поняття про трудове право України. Колективний договір. Поняття трудового договору, його сторони та зміст. Порядок прийняття на роботу. Контракт - особливий вид трудового договору. Трудова книжка. Підстави припинення трудового договору. Робочий час працівників і його види. Види часу відпочинку. Особливості праці неповнолітніх. Трудова дисципліна. Обов'язки працівника. Порядок накладання дисциплінарних стягнень. Матеріальна відповідальність сторін трудового договору. Індивідуальні і колективні трудові спори.

Практична робота

Вирішення проблемних ситуацій, щодо порушення трудового права.

Тема 2. Основи адміністративного права

Поняття адміністративне право. Поняття про види адміністративних правопорушень. Адміністративна відповідальність у т оргівлі. Види адміністративних стягнень. Адміністративне судочинство в Україні.

Практична робота

Вирішення проблемних ситуацій, щодо адміністративної відповідальності у торгівлі.

Тема 3. Основи кримінального права

Поняття про кримінальне право. Загальна характеристика Кримінального кодексу України. Злочин: поняття та ознаки, види, склад. Кримінальна відповідальність. Кримінальне покарання та його види. Підстави звільнення від кримінального покарання.

Практична робота

Вирішення проблемних ситуацій, щодо кримінальної відповідальності.

**Типова навчальна з предмета
«Основи галузевої економіки і підприємництва»**

<i>Модуль</i>	<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
M2	1	Основи торгівлі в ринкових умовах. Роздрібна та оптова торгівля	2	
	2	Ціноутворення в ринковій економіці	2	
	3	Товарні запаси	2	
	4	Підприємництво в торгівлі. Прибуток та рентабельність торговельних підприємств	2	
	5	Оподаткування торговельних підприємств	2	
	Всього за модулем M2		10	

Тема 1. Основи торгівлі в ринкових умовах. Роздрібна та оптова торгівля

Характеристика торгівлі в сучасних умовах. Місце та роль ринку товарів і послуг, умови його формування. Попит, пропозиція, конкуренція, монополія-як елементи ринку, їх взаємозв'язок, особливості формування попиту та пропозиції на ринку споживчих товарів. Характеристика роздрібно торгівлі. Поняття об'єму продажу, товарної структури, товарного забезпечення, товарних запасів. Роль та функції оптової торгівлі, види оптової торгівлі. Показники роздрібно торгівлі, показники оптової торгівлі.

Тема 2. Ціноутворення в ринковій економіці

Основи ціноутворення. Порядок формування ціни – елементи ціни. Регульована, вільна ціна. Поняття еластичної ціни. Формування торговельної надбавки.

Тема 3. Товарні запаси

Поняття товарних запасів. Класифікація товарних запасів, їхнє економічне значення. Фактори впливу на оборотність та величину товарних запасів.

Тема 4. Підприємництво в торгівлі. Прибуток та рентабельність торговельних підприємств

Сутність підприємництва, умови його існування. Підприємство як визначальний суб'єкт ринкової економіки. Види підприємств. Підприємства роздрібно торгівлі та оптової торгівлі. Основи підприємництва в торгівлі. Поняття прибутку. Принципи формування прибутку в торгівлі. Прибуток і рентабельність.

Тема 5. Оподаткування торговельних підприємств

Система податків. Види податків. Податок на прибуток підприємств.

**Типова навчальна програма з предмета
«Товарознавство продовольчих товарів»**

Модуль	№ теми	Назва теми	Кількість годин	
			Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
М2	1.	Поняття про товар і товарознавство як навчальну дисципліну	1	
	2.	Товарознавча характеристика і класифікація продовольчих товарів	7	
	3.	Плодоовочеві товари	18	2
	4.	Хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед	27	4
	5.	Бакалійні товари	18	2
	6.	Молоко, молочні продукти, майонез, морозиво, харчові жири, сир, яйця курячі харчові	18	2
	7.	М'ясо і м'ясопродукти	18	
	8.	Риба і риботовари	18	
	9.	Напої та тютюнові вироби	18	
Всього за модулем М2			143	10

Тема 1. Поняття про товар і товарознавство як навчальну дисципліну

Узагальнення знань з предмета «Товарознавство продовольчих товарів»: асортимент, класифікація, якість товарів, вимоги до якості за програмою модуля М1.

Тема 2. Товарознавча характеристика і класифікація продовольчих товарів

Плодоовочеві товари

Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання плодоовочевих товарів.

Хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед

Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.

Бакалійні товари

Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання бакалійних товарів.

Молоко, молочні продукти, майонез, морозиво, харчові жири, сир, яйця курячі харчові

Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання товарів.

М'ясо і м'ясопродукти.

Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання товарів.

Риба і риботовари

Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання товарів.

Напої та тютюнові вироби

Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання напоїв та тютюнових виробів.

Тема 3. Плодоовочеві товари

Свіжі овочі. Бульбоплодні і коренеплодні овочі. Капустяні і цибулеві овочі.

Зелені, пряно смакові і десертні овочі

Рациональні норми споживання свіжих овочів. Споживні властивості свіжих овочів, фактори формування цих властивостей.

Характеристика бульбоплодних і коренеплодних овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.

Характеристика капустяних і цибулевих овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.

Характеристика зеленних, пряно смакових і десертних овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.

Гарбузові, томатні, бобові та зернові овочі

Характеристика гарбузових овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.

Характеристика томатних овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.

Характеристика бобових та зернових овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.

Свіжі, насіннячкові, кісточкові плоди

Рациональні норми споживання свіжих плодів. Споживні властивості свіжих плодів, фактори формування цих властивостей.

Характеристика насіннячкових плодів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.

Характеристика кісточкових плодів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.

Ягоди. Горіхоплідні. Тропічні та субтропічні плоди

Характеристика ягід. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.

Характеристика горіхоплідних. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.

Характеристика тропічних плодів. Основні райони вирощування і країни-постачальники. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.

Характеристика субтропічних плодів. Основні райони вирощування і країни-постачальники. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.

Квашення (соління), мочення, маринування

Способи переробки овочів і плодів. Споживні властивості і фактори їх формування. Постачальники плодоовочевої продукції.

Квашення (соління), мочення, маринування – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сорткування, вади товарів та причини їх виникнення.

Сушені і заморожені плоди і овочі

Сушені і заморожені плоди і овочі – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сорткування, вади товарів та причини їх виникнення.

Овочеві та плодово-ягідні консерви в герметичній тарі

Овочеві та плодово-ягідні консерви в герметичній тарі – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сорткування, вади цих товарів та причини їх виникнення.

Практична робота

Органолептична оцінка якості перероблених плодів та овочів.

Свіжі та перероблені гриби

Свіжі та перероблені гриби. Характеристика сушених, солоних, маринованих грибів, грибних консервів, органолептична оцінка відповідно нормативним документам, сорткування, вади цих товарів.

Тема 4. Хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед

Хліб і хлібобулочні вироби

Споживні властивості хліба і хлібобулочних виробів, фактори формування споживних властивостей. Раціональні норми споживання. Постачальники.

Хліб з житнього, житньо-пшеничного і пшеничного борошна – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам

Булочні вироби. Хвороби і вади хлібобулочних виробів

Булочні вироби – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам. Хвороби і вади хлібобулочних виробів, причини їх виникнення.

Бубличні вироби, хлібна соломка і хлібні палички. Сухарні вироби і хлібні хрусти

Бубличні вироби, хлібна соломка і хлібні палички – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, вади цих товарів.

Сухарні вироби і хлібні хрусти – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, вади цих товарів.

Дієтичні хлібобулочні вироби

Дієтичні хлібобулочні вироби – споживні властивості, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам.

Практична робота

Органолептична оцінка якості хлібобулочних виробів

Фруктово-ягідні кондитерські вироби

Споживні властивості фруктово-ягідних кондитерських виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Вади фруктово-ягідних кондитерських виробів.

Шоколад і какао-порошок

Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Вади цих товарів.

Цукеркові вироби. Ірис і драже

Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Вади цих товарів.

Карамельні вироби

Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва виробів. Вади цих товарів.

Печиво, крекер, галети, пряники, вафлі

Споживні властивості печива та крекеру, галет і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва виробів. Вади цих товарів.

Споживні властивості пряників та вафлів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Вади цих товарів.

Торти і тістечка, кекси, рулети

Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Вади цих товарів.

Халва, східні солодоці

Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Вади цих товарів.

Дієтичні кондитерські вироби

Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Вади цих виробів.

Практична робота

Органолептична оцінка якості кондитерських виробів, відповідно до вимог стандарту.

Тема 5. Бакалійні товари

Крупи

Крупи з проса, гречки, рису, пшениці. Споживні властивості і фактори їх формування. Виробники та постачальники круп. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування круп. Можливі вади і причини їх виникнення.

Крупи з вівса, ячменю, гороху, кукурудзи, квасолі. Споживні властивості і фактори їх формування. Виробники та постачальники круп. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування круп. Можливі вади і причини їх виникнення.

Практична робота

Органолептична оцінка якості круп.

Борошно, крохмаль і крохмалопродукти

Споживні властивості борошна і фактори їх формування. Виробники та постачальники борошна. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування борошна. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості крохмалю і крохмалопродуктів і фактори їх формування. Виробники та постачальники крохмалопродуктів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування крохмалопродуктів. Можливі вади і причини їх виникнення.

Макаронні вироби

Споживні властивості макаронних виробів і фактори їх формування. Виробники та постачальники макаронних виробів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування макаронних виробів. Можливі вади і причини їх виникнення.

Харчові концентрати

Споживні властивості харчових концентратів і фактори їх формування. Виробники та постачальники харчових концентратів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту.

Чай, кава, чайні та кавові напої

Споживні властивості чаю та чайних напоїв і фактори їх формування. Виробники та постачальники товарів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування чаю та чайних напоїв. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості кави та кавових напоїв і фактори їх формування. Виробники та постачальники кави та кавових напоїв. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування кави та кавових напоїв. Можливі вади і причини їх виникнення.

Цукор

Споживні властивості цукру і фактори їх формування. Виробники та постачальники цукру. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Прянощі та приправи

Споживні властивості приправ (оцет столовий, гірчиця, хрін, кухонна сіль), кулінарне призначення. Виробники і постачальники. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Тема 6. Молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, яйця курячі харчові

Молоко питне, вершки

Споживні властивості молока питного і фактори їх формування. Виробники та постачальники молока питного. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості вершків і фактори їх формування. Виробники та постачальники вершків. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Кисломолочні продукти. Молочні консерви

Споживні властивості кисломолочних продуктів і фактори їх формування. Виробники та постачальники кисломолочних товарів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості молочних консервів і фактори їх формування. Виробники та постачальники молочних консервів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Тверді сичугові сири. М'які і розсільні сири. Плавлені сири

Споживні властивості твердих сичугових сирів і фактори їх формування. Виробники та постачальники твердих сичугових сирів.

Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості м'яких і розсільних сирів і фактори їх формування. Виробники та постачальники м'яких і розсільних сирів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості плавлених сирів і фактори їх формування. Виробники та постачальники плавлених сирів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Морозиво

Споживні властивості морозива і фактори їх формування. Виробники та постачальники морозива. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. а. Можливі вади і причини їх виникнення.

Майонез. Вершкове масло, топлене масло

Споживні властивості майонезу і фактори їх формування. Виробники та постачальники майонезу. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості вершкового масла і фактори їх формування. Виробники та постачальники вершкового масла. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості топленого масла і фактори їх формування. Виробники та постачальники топленого масла. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Рослинні олії Маргарин. Тваринні топлені жири і кулінарні жири

Споживні властивості рослинних олій і фактори їх формування. Виробники та постачальники рослинних олій. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості маргарину і фактори їх формування. Виробники та постачальники маргарину. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування. а. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості тваринних топлених жирів і фактори їх формування. Виробники та постачальники тваринних топлених жирів. Особливості виробництва. Можливі Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості кулінарних жирів і фактори їх формування. Виробники та постачальники кулінарних жирів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Практична робота

Органолептична оцінка якості рослинної олії, маргарину, тваринних топлених жирів і кулінарних жирів

Яйця і яєчні товари

Споживні властивості яєць курячих харчових і фактори їх формування. Виробники та постачальники яєць курячих харчових. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Категорії. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості яєчних товарів і фактори їх формування. Виробники та постачальники яєчних товарів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Тема 8. М'ясо і м'ясопродукти

М'ясо забійних тварин. М'ясні субпродукти

Споживні властивості м'яса забійних тварин. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування м'яса. Виробники та постачальники.

Споживні властивості м'ясних субпродуктів, кулінарне призначення. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади. Виробники та постачальники м'ясних субпродуктів.

М'ясо домашньої птиці, м'ясо дичини

Споживні властивості м'яса домашньої птиці, м'яса дичини. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування м'яса. Виробники та постачальники.

М'ясні напівфабрикати

Споживні властивості м'ясних напівфабрикатів. Оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Можливі вади та причини їх виникнення. Виробники та постачальники.

Ковбасні вироби

Споживні властивості ковбасних виробів і фактори їх формування. Виробники та постачальники ковбасних виробів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування ковбасних виробів. Можливі вади і причини їх виникнення.

Варені ковбаси

Споживні властивості варених ковбас і фактори їх формування. Виробники та постачальники варених ковбас. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування варених ковбас. Можливі вади і причини їх виникнення.

Варені ковбасні вироби: сосиски, сардельки, фаршировані, ліверні і кров'яні ковбаси, м'ясні хліби, паштети, сальтисони

Органолептична оцінка якості варених ковбасних виробів (сардельки, фаршировані, ліверні і кров'яні ковбаси, м'ясні хліби, паштети, сальтисони)

відповідно до вимог стандарту. Сорткування варених ковбасних виробів. Вади і причини їх виникнення. Виробники та постачальники.

Напівкопчені і копчені ковбаси

Споживчі властивості напівкопчених ковбасних ковбас. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування напівкопчених та копчених ковбас. Вади і причини їх виникнення. Виробники та постачальники.

М'ясні консерви

Споживчі властивості м'ясних консерви. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування, вади і причини їх виникнення. Виробники та постачальники.

М'ясні копченості

Споживчі властивості м'ясних копченостей. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування, вади і причини їх виникнення. Виробники та постачальники.

Тема 9. Риба і риботовари

Характеристика риб родин осетрових, лососевих, оселедцевих, тріскових, камбалових, скумброїдних

Споживні властивості риб родин осетрових, лососевих, оселедцевих, тріскових, камбалових, скумброїдних і фактори їх формування. Виробники та постачальники. Органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам. Можливі вади і причини їх виникнення.

Характеристика риб родин коропових, окуневих, щукових, сомових

Споживні властивості риб родин коропових, окуневих, щукових, сомових і фактори їх формування. Виробники та постачальники. Органолептична оцінка якості відповідно вимогам стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Жива товарна риба. Розбирання риби. Риба холодильної обробки

Споживні властивості живої товарної риби і фактори їх формування. Виробники та постачальники. Органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам. Можливі вади і причини їх виникнення. Мета розбирання, види розбирання риби.

Риба холодильної обробки: охолоджена, морожена риба - споживні властивості, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сорткування, можливі вади і причини їх виникнення

Солоні рибні товари

Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сорткування, можливі вади і причини їх виникнення.

Копчені рибні товари

Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сорткування, можливі вади і причини їх виникнення.

В'ялені і сушені рибні товари. Баличні вироби

Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сортування, можливі вади і причини їх виникнення.

Рибні консерви. Рибні пресерви

Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, можливі вади і причини їх виникнення

Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікорні товари

Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам.

Нерибні продукти моря

Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, можливі вади і причини їх виникнення.

Тема 10. Напої і тютюнові вироби

Плодові та овочеві соки

Споживні властивості плодових соків і фактори їх формування. Виробники та постачальники плодових соків. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості овочевих соків і фактори їх формування. Виробники та постачальники овочевих соків. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування. Можливі вади і причини їх виникнення.

Мінеральні води

Споживні властивості мінеральних вод і фактори їх формування. Виробники та постачальники мінеральних вод. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Газовані безалкогольні напої

Споживні властивості газованих безалкогольних напоїв і фактори їх формування. Виробники та постачальники газованих безалкогольних напоїв. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Слабоалкогольні напої

Споживні властивості слабоалкогольних напоїв, фактори їх формування. Виробники та постачальники слабоалкогольних напоїв. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Алкогільні напої: спирт, горілка

Споживні властивості спирту і фактори їх формування. Виробники та постачальники спирту. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості горілки і фактори їх формування. Виробники та постачальники горілки. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Лікєро-горілочні вироби

Споживні властивості лікєро-горілочних виробів і фактори їх формування. Виробники та постачальники лікєро-горілочних виробів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Коньяк

Споживні властивості коньяку і фактори його формування. Виробники та постачальники коньяку. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Виноградні вина. Плодово-ягідні вина

Споживні властивості виноградних вин і фактори їх формування. Виробники та постачальники виноградних, плодово-ягідних вин. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Тютюнові вироби

Споживні властивості тютюнових виробів і фактори їх формування. Виробники та постачальники тютюнових виробів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування. Можливі вади і причини їх виникнення.

**Типова навчальна програма з предмета
«Організація та технологія торговельних процесів»**

<i>Модуль</i>	<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
M2	1	Організація торгово-технологічних процесів у торговельному підприємстві	4	
	2	Організація роботи продавця плодоовочевих товарів	6	
	3	Організація роботи продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду	9	
	4	Організація роботи продавця бакалійних товарів	6	
	5	Організація роботи продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових	6	
	6	Організація роботи продавця товарів м'яса і м'ясопродуктів	6	
	7	Організація роботи продавця риби і риботоварів	6	
	8	Організація роботи продавця напоїв і тютюнових виробів	6	
Всього за модулем M2			49	

Тема 1. Організація торгово-технологічних процесів у торговельному підприємстві

Узагальнення знань і умінь за програмою модуля M1: приймання товарів; підготовка товарів до продажу, організація процесу продажу товарів та обслуговування покупців; вивчення споживчого попиту.

Тема 2. Організація роботи продавця плодоовочевих товарів

Організація та порядок приймання плодоовочевих товарів, розміщення товарів на зберігання. Порядок та правила підготовки плодоовочевих товарів до продажу.

Особливості організації робочого місця продавця плодоовочевих товарів у магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах, супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного

обладнання у відділі плодоовочевих товарів, його розміщення у торговому залі. Поняття мерчендайзингу.

Розміщення та викладка плодоовочевих товарів.

Правила розміщення плодоовочевих товарів в торговому залі з урахуванням товарного сусідства. Принципи викладки плодоовочевих товарів за видами, відмінними ознаками на спеціальному торговому обладнанні. Оформлення цінників. Маркувальні знаки: штриховий код, товарні знаки, товарні ярлики, етикетки, бренди, їх призначення та розшифрування.

Правила та особливості продажу плодоовочевих товарів. Проведення презентації товарів у магазині.

Тема 3. Організація роботи продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду

Організація, правила та порядок приймання хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду від постачальників та від матеріально-відповідальних осіб. Організація, правила, порядок розміщення хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Вимоги до приміщень та правила зберігання товарів.

Порядок та правила підготовки хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду до продажу.

Особливості організації робочого місця продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду в магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах, супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного обладнання у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду, його розміщення у торговому залі. Поняття мерчендайзингу.

Правила розміщення хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду у торговому залі з урахуванням товарного сусідства. Принципи викладки хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду за видами, сортами на спеціальному торговому обладнанні. Оформлення цінників. Маркувальні знаки: штриховий код, товарні знаки, етикетки, бренди, їх призначення та розшифрування.

Правила та особливості продажу хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Проведення презентації товарів у магазині.

Тема 4. Організація роботи продавця у відділі бакалійних товарів

Організація, правила та порядок приймання бакалійних товарів від постачальників та від матеріально-відповідальних осіб. Організація, правила, порядок розміщення бакалійних товарів на зберігання.

Порядок та правила підготовки бакалійних товарів до продажу.

Особливості організації робочого місця продавця бакалійних товарів у магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах,

супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного обладнання у відділі бакалійних товарів, його розміщення у торговому залі. Поняття мерчендайзингу.

Правила розміщення бакалійних товарів у торговому залі з урахуванням товарного сусідства. Принципи викладки бакалійних товарів за видами, відмінними ознаками на спеціальному торговому обладнанні. Оформлення цінників. Маркувальні знаки: штриховий код, товарні знаки, товарні ярлики, етикетки, бренди, їх призначення та розшифрування.

Правила та особливості продажу бакалійних товарів. Проведення презентації товарів на підприємстві.

Тема 5. Організація роботи продавця у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових

Організація, правила та порядок приймання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових від постачальників та від матеріально-відповідальних осіб. Організація, правила, порядок розміщення молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Особливості зберігання товарів.

Порядок та правила підготовки молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових до продажу.

Особливості організації робочого місця продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових в магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах, супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного обладнання у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових, його розміщення у торговому залі. Поняття мерчендайзингу.

Розміщення та викладка молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.

Правила розміщення молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових в торговому залі з урахуванням товарного сусідства. Принципи викладки молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових за видами, сортами на спеціальному торговому обладнанні. Оформлення цінників. Маркувальні знаки: штриховий код, товарні знаки, етикетки, бренди, їх призначення та розшифрування та види маркування.

Правила та особливості продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Проведення презентації товарів на підприємстві.

Тема 6. Організація роботи продавця у відділі м'яса і м'ясопродуктів

Організація, правила та порядок приймання м'яса і м'ясопродуктів від постачальників та від матеріально-відповідальних осіб. Організація, правил та порядок розміщення м'яса і м'ясопродуктів. Особливості зберігання товарів.

Порядок та првила підготовки м'яса і м'ясопродуктів до продажу.

Особливості організації робочого місця продавця м'яса і м'ясопродуктів у магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах, супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного обладнання у відділі м'яса і м'ясопродуктів, його розміщення у торговому залі. Поняття мерчендайзингу.

Розміщення та викладка м'яса і м'ясопродуктів.

Правила розміщення м'яса і м'ясопродуктів у торговому залі з урахуванням товарного сусідства. Принципи викладки м'яса і м'ясопродуктів за видами, призначенням на спеціальному торговому обладнанні. Оформлення цінників. Маркувальні знаки: штриховий код, товарні знаки, етикетки, бренди, їх призначення та розшифрування.

Правила та особливості продажу м'яса і м'ясопродуктів. Проведення презентації товарів на підприємстві.

Тема 7. Організація роботи продавця у відділі риби і риботоварів

Організація, правила та порядок приймання риби і риботоварів від постачальників та від матеріально-відповідальних осіб. Організація, правила, порядок розміщення риби і риботоварів на зберігання.

Порядок та првила підготовки риби і риботоварів до продажу.

Особливості організації робочого місця продавця риби і риботоварів в магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах, супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного обладнання у відділі риби і риботоварів, його розміщення у торговому залі. Поняття мерчендайзингу.

Розміщення та викладка риби і риботоварів

Правила розміщення риби і риботоварів у торговому залі з урахуванням товарного сусідства. Принципи викладки риби і риботоварів за видами, відмінними ознаками на спеціальному торговому обладнанні. Оформлення цінників. Маркувальні знаки: штриховий код, товарні знаки, товарні ярлики, етикетки, бренди, їх призначення та розшифрування.

Правила та особливості продажу риби і риботоварів. Проведення презентації товарів на підприємстві.

Тема 8. Організація роботи продавця у напоїв і тютюнових виробів

Організація, правила та порядок приймання напоїв і тютюнових виробів від постачальників та від матеріально-відповідальних осіб. Організація, правила, порядок розміщення напоїв і тютюнових виробів на зберігання.

Порядок та правила підготовки напоїв і тютюнових виробів до продажу. Особливості організації робочого місця продавця напоїв і тютюнових виробів у магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах, супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного обладнання у відділі напоїв і тютюнових виробів, його розміщення у торговому залі. Поняття мерчендайзингу.

Розміщення та викладка напоїв і тютюнових виробів.

Правила розміщення напоїв і тютюнових виробів у торговому залі з урахуванням товарного сусідства. Принципи викладки напоїв і тютюнових виробів за видами, відмінними ознаками на спеціальному торговому обладнанні. Оформлення цінників. Маркувальні знаки: штриховий код, товарні знаки, товарні ярлики, етикетки, бренди, їх призначення та розшифрування.

Правила та особливості продажу напоїв і тютюнових виробів. Проведення презентації товарів на підприємстві.

**Типова навчальна програма з предмета
«Реєстратори розрахункових операцій»**

<i>Модуль</i>	<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
M2	1	Робота продавця продовольчих товарів з РРО	6	
	2	Робота продавця плодоовочевих товарів з РРО	4	2
	3	Робота продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду з РРО	6	2
	4	Робота продавця бакалійних товарів з РРО	4	2
	5	Робота продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових з РРО	4	2
	6	Робота продавця м'яса і м'ясопродуктів з РРО	4	2
	7	Робота продавця риби і риботорварів з РРО	4	2
		Робота продавця напоїв і тютюнових виробів з РРО	4	2
Всього за модулем M2			36	14

Тема 1. Робота продавця продовольчих товарів з РРО

Узагальнення знань і умінь за програмою Модуля M1.

Удосконалення навичок роботи з РРО: виконання підготовчих операцій, реєстрація покупок різних видів; обслуговування споживачів. Виконання заключних операцій.

Тема 2. Робота продавця плодоовочевих товарів з РРО

Порядок проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо) при продажу товарів (наданні послуг). Обслуговування споживачів по дисконтній картці торговельного підприємства (мережі) та за ціновими знижками або акціями. Порядок оформлення і видачі документів при обслуговуванні споживачів через РРО в безготівковій формі із застосуванням POS-терміналу. Продаж та порядок оформлення товарів у кредит.

Практична робота

Робота продавця плодоовочевих товарів з РРО: проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі; розрахунок споживачів за дисконтними картками та за ціновими знижками або акціями; оформлення документів при обслуговуванні споживачів в безготівковій формі та за готівкою.

Тема 3. Робота продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду з РРО

Порядок проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо) при продажу товарів (наданні послуг). Обслуговування споживачів по дисконтній картці торговельного підприємства (мережі) та за ціновими знижками або акціями. Порядок оформлення і видачі документів при обслуговуванні споживачів з РРО в безготівковій формі із застосуванням POS-терміналу. Продаж та порядок оформлення товарів у кредит.

Практична робота

Робота продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду з РРО: проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі; розрахунок споживачів за дисконтними картками та за ціновими знижками або акціями; оформлення документів при обслуговуванні споживачів в безготівковій формі та готівкою.

Тема 4. Робота продавця бакалійних товарів з РРО

Порядок проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо) при продажу товарів (наданні послуг). Обслуговування споживачів по дисконтній картці торговельного підприємства (мережі) та за ціновими знижками або акціями. Порядок оформлення і видачі документів при обслуговуванні споживачів з РРО в безготівковій формі із застосуванням POS-терміналу. Продаж та порядок оформлення товарів у кредит.

Практична робота

Робота продавця бакалійних товарів з РРО: проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі; розрахунок споживачів за дисконтними картками та за ціновими знижками або акціями; оформлення документів при обслуговуванні споживачів в безготівковій формі.

Тема 5. Робота продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових з РРО

Порядок проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо) при продажу товарів (наданні послуг). Обслуговування споживачів по дисконтній картці торговельного підприємства (мережі) та за ціновими знижками або акціями. Порядок оформлення і видачі документів при обслуговуванні споживачів з РРО в безготівковій формі із застосуванням POS-терміналу. Продаж та порядок оформлення товарів у кредит.

Практична робота

Робота продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових з РРО: проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі; розрахунок споживачів за дисконтними картками та за ціновими знижками або акціями; оформлення документів при обслуговуванні споживачів в безготівковій формі.

Тема 6. Робота продавця м'яса і м'ясопродуктів з РРО

Порядок проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо) при продажу товарів (наданні послуг). Обслуговування споживачів по дисконтній картці торговельного підприємства (мережі) та за ціновими знижками або акціями. Порядок оформлення і видачі документів при обслуговуванні споживачів з РРО в безготівковій формі із застосуванням POS-терміналу. Продаж та порядок оформлення товарів у кредит.

Практична робота

Робота продавця м'яса і м'ясопродуктів з РРО: проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі; розрахунок споживачів за дисконтними картками та за ціновими знижками або акціями; оформлення документів при обслуговуванні споживачів в безготівковій формі.

Тема 7. Робота продавця риби і риботоварів з РРО

Порядок проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо) при продажу товарів (наданні послуг). Обслуговування споживачів по дисконтній картці торговельного підприємства (мережі) та за ціновими знижками або акціями. Порядок оформлення і видачі документів при обслуговуванні споживачів з РРО в безготівковій формі із застосуванням POS-терміналу. Продаж та порядок оформлення товарів у кредит.

Практична робота

Робота продавця риби і риботоварів з РРО: проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі; розрахунок споживачів за дисконтними картками та за ціновими знижками або акціями; оформлення документів при обслуговуванні споживачів в безготівковій формі.

Тема 8. Робота продавця напоїв і тютюнових виробів з РРО

Порядок проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо) при продажу товарів (наданні послуг). Обслуговування споживачів по дисконтній картці торговельного підприємства (мережі) та за ціновими знижками або акціями. Порядок оформлення і видачі документів при обслуговуванні споживачів з РРО в безготівковій формі із застосуванням POS-терміналу. Продаж та порядок оформлення товарів у кредит.

Практична робота

Робота продавця напоїв і тютюнових виробів з РРО: проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі; розрахунок споживачів за дисконтними картками та за ціновими знижками

або акціями; оформлення документів при обслуговуванні споживачів в безготівковій формі.

**Типова навчальна програма з предмета
«Харчова безпека товарів»**

Модуль	№ теми	Назва теми	Кількість годин	
			Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
M2	1	Критерії санітарно-гігієнічної оцінки якості харчових продуктів	2	
	2	Оцінка якості свіжих та перероблених овочів, плодів, грибів, їх харчова безпека	2	
	3	Оцінка якості бакалійних товарів, їх харчова безпека	2	
	4	Оцінка якості хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду, їх харчова безпека	3	
	5	Оцінка якості м'яса і м'ясопродуктів	2	
	6	Оцінка якості молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Їх харчова безпека	2	
	7	Оцінка якості риби та рибних товарів, їх харчова безпека	2	
	8	Оцінка якості напоїв та тютюнових виробів	2	
Всього за модулем M2			17	

Тема 1. Критерії санітарно-гігієнічної оцінки якості харчових продуктів

Поняття про якість харчових продуктів, енергетичну, біологічну, харчову цінність. Безпечність харчових продуктів.

Тема 2. Оцінка якості свіжих та перероблених овочів, плодів, грибів, їх харчова безпека

Оцінка якості товарів рослинного походження. Харчова і біологічна оцінка свіжих і перероблених овочів, плодів, грибів.

Тема 3. Оцінка якості бакалійних товарів, їх харчова безпека

Оцінка якості круп, прянощів, приправ, харчових добавок.

Тема 4. Оцінка якості хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду, їх харчова безпека

Оцінка якості хліба та хлібобулочних виробів. Правила реалізації та зберігання хліба та хлібобулочних виробів. Хвороби хліба.

Органолептична оцінка якості кондитерських виробів і меду.

Тема 5. Оцінка якості м'яса і м'ясопродуктів

Органолептичні показники якості м'яса і м'ясопродуктів. Ознаки псування м'яса.

Тема 6. Оцінка якості молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Їх харчова безпека

Оцінка якості молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.

Тема 7. Оцінка якості риби та рибних товарів, їх харчова безпека

Санітарно-гігієнічна оцінка якості риби та рибних товарів. Ознаки псування солоної і товарної риби. Дефекти копченої риби.

Тема 8. Оцінка якості напоїв та тютюнових виробів

Оцінка якості безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, епідемічна безпека напоїв і тютюнових виробів. Харчові добавки, які використовують для виготовлення безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, їх класифікація та вплив на організм людини. Харчова безпека.

Особливості шкідливого впливу тютюнопаління на організм людини, особливо дітей та підлітків.

**Типова навчальна програма з предмета
«Психологія та етика ділових відносин»**

Модуль	№ теми	Назва теми	Кількість годин	
			Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
М2	1.	Емоційні стани та темперамент покупців	2	
	2.	Психологія процесу купівлі-продажу	2	
	3.	Особливості спілкування у торгівлі	6	
	4.	Формат переконливого продажу товарів	6	2
	5.	Конфліктні відносини	6	2
	6.	Морально-етичні норми поведінки продавця	6	
	7.	Морально-етичні норми поведінки продавця	6	
Всього за модулем М2:			34	4

Тема 1. Емоційні стани та темперамент покупців

Узагальнення знань за програмою 3-го розряду.

Пізнавальні процеси, вольові та емоційні стани людини. Залежність рис характеру від темпераменту людини. Психологія діяльності та праці продавця

Тема 2. Психологія процесу купівлі-продажу

Значення та особливості спілкування в роботі продавця. Прийоми спілкування. Тактика продавця у процесі продажу.

Типи покупців. Етапи процесу купівлі. Етапи процесу продажу.

Тема 3. Особливості спілкування у торгівлі

Значення спілкування у роботі продавця. Покращення пам'яті та оволодіння красномовством.

Тема 4. Формат переконливого продажу товарів

Мистецтво слухати і переконувати. Шляхи вдосконалення професійних здібностей та оволодіння професійною майстерністю.

Практична робота

Відпрацювання навичок побудови діалогу з покупцем.

Тема 5. Конфліктні відносини

Поняття про конфлікт. Види, причини та наслідки конфліктів. Способи вирішення та подолання конфліктних ситуацій між продавцем і споживачем. Правила попередження конфліктних ситуацій

Практична робота

Розбір та вирішення різноманітних складних ситуацій спілкування та поведінки продавця з покупцем.

Тема 6. Психологія стосунків у колективі підприємства торгівлі

Колектив підприємства торгівлі та його психологічні особливості. Психологічні аспекти поведінки і спілкування під час влаштування на роботу у підприємство торгівлі. Формування сприятливого психологічного клімату у колективі. Попередження та подолання конфліктних ситуацій у колективі підприємства торгівлі.

Тема 7. Морально-етичні норми поведінки продавця

Професійна мораль та професійна етика у торгівлі. Категорії професійної етики. Моральні вимоги до поведінки та роботи продавця. Вимогливість до себе як вияв самоповаги.

**Типова навчальна програма з предмета
«Облік і звітність»**

<i>Модуль</i>	<i>№ теми</i>	<i>Назва теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
M2	1	Документальне оформлення господарських операцій	2	
	2	Матеріальна відповідальність на підприємствах торгівлі	2	
	3	Документальне оформлення приймання та продажу плодоовочевих товарів. Звітність матеріально-відповідальних осіб	4	
	4	Документальне оформлення приймання та продажу хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Звітність матеріально-відповідальних осіб	6	
	5	Документальне оформлення приймання та продажу бакалійних товарів. Звітність матеріально-відповідальних осіб	4	
	6	Документальне оформлення приймання та продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Звітність матеріально-відповідальних осіб	4	
	7	Документальне оформлення приймання та продажу м'яса і м'ясопродуктів. Звітність матеріально-відповідальних осіб	4	
	8	Документальне оформлення приймання та продажу риби і риботоварів. Звітність матеріально-відповідальних осіб	4	
	9	Документальне оформлення приймання та продажу напоїв і тютюнових виробів. Звітність матеріально-відповідальних осіб	4	
<i>Всього за модулем M2</i>			34	

Тема 1. Документальне оформлення господарських операцій

Узагальнення знань і умінь за програмою модуля М1.

Оформлення супровідних документів. Документообіг.

Тема 2. Матеріальна відповідальність на підприємствах торгівлі

Облік товарів матеріально-відповідальними особами. Форми матеріальної відповідальності. Порядок відшкодування збитків матеріально-відповідальними особами.

Тема 3. Документальне оформлення приймання та продажу плодоовочевих товарів. Звітність матеріально-відповідальних осіб

Документальне оформлення приймання плодоовочевих товарів за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт.

Тема 4. Документальне оформлення приймання та продажу хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Звітність матеріально-відповідальних осіб

Документальне оформлення приймання хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт.

Тема 5. Документальне оформлення приймання та продажу бакалійних товарів. Звітність матеріально-відповідальних осіб

Документальне оформлення приймання бакалійних товарів за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт.

Тема 6. Документальне оформлення приймання та продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Звітність матеріально-відповідальних осіб

Документальне оформлення приймання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт.

Тема 7. Документальне оформлення приймання та продажу м'яса і м'ясопродуктів. Звітність матеріально-відповідальних осіб

Документальне оформлення приймання м'яса і м'ясопродуктів за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт.

Тема 8. Документальне оформлення приймання та продажу риби і риботоварів. Звітність матеріально-відповідальних осіб

Документальне оформлення приймання риби і риботоварів за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт.

Тема 9. Документальне оформлення приймання та продажу напоїв і тютюнових виробів. Звітність матеріально-відповідальних осіб

Документальне оформлення приймання напоїв і тютюнових виробів за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт.

**Типова навчальна програма з предмета
«Охорона праці»**

Модуль	№ теми	Назва теми	Кількість годин	
			Всього	З них на лабораторно-практичні роботи
М2	1	Основні законодавчі та нормативні правові акти з охорони праці на підприємствах торгівлі з продажу продовольчих товарів	2	
	2	Безпечні умови праці у відділі плодоовочевих товарів	2	
	3	Безпечні умови праці у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду	3	
	4	Безпечні умови праці у відділі бакалійних товарів	2	
	5	Безпечні умови праці у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових	2	
	6	Безпечні умови праці у відділі м'яса і м'ясопродуктів	2	
	7	Безпечні умови праці у відділі риби і риботоварів	2	
	8	Безпечні умови праці у відділі напоїв і тютюнових виробів	2	
Всього за модулем М2			17	

Тема 1. Основні законодавчі та нормативні правові акти з охорони праці на підприємствах торгівлі з продажу продовольчих товарів

Узагальнення та повторення виченого за модулем М1.

Інструктажі з безпечних умов праці та охорони життєдіяльності на підприємствах торгівлі з продажу продовольчих товарів. Працезахоронна політика підприємств. Поняття “Безпека життєдіяльності”. Загальні і конкретні цілі діяльності підприємства галузі торгівлі з питань охорони праці. Особливості вирішення питань з охорони праці в торгівлі.

Тема 2. Безпечні умови праці у відділі плодоовочевих товарів

Загальні вимоги безпеки до продавця відділу плодоовочевих товарів. Вимоги безпеки під час експлуатації основного технічного обладнання відділу. Правила безпеки при підготовці овочів і плодів до продажу. Вимоги безпеки до виробничих столів, охолоджувальних прилавків, інструменту та інвентарю. Вимоги безпеки до вагомиривального обладнання. Вимоги безпеки при роботі з замороженими овочами та плодами. Особиста гігієна та виробнича санітарія у відділі. Особливості заходів електробезпеки та пожежної безпеки у відділі.

Тема 3. Безпечні умови праці у відділі хліба і хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду

Загальні вимоги безпеки до продавця відділу хліба і хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Вимоги безпеки під час експлуатації основного технічного обладнання відділу. Правила безпеки при підготовці хліба і хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду до продажу. Вимоги безпеки до виробничих столів, охолоджувальних прилавків, інструменту та інвентарю. Вимоги безпеки до вагомиривального обладнання. Особиста гігієна та виробнича санітарія у відділі. Особливості заходів електробезпеки та пожежної безпеки у відділі.

Тема 4. Безпечні умови праці у відділі бакалійних товарів

Загальні вимоги безпеки до продавця відділу бакалійних товарів. Вимоги безпеки під час експлуатації основного технічного обладнання відділу. Правила безпеки при підготовці бакалійних товарів до продажу. Вимоги безпеки до виробничих столів, інструменту та інвентарю. Вимоги безпеки до вагомиривального обладнання. Безпечна боротьба з гризунами та шкідниками. Особиста гігієна та виробнича санітарія у відділі. Особливості заходів електробезпеки та пожежної безпеки у відділі.

Тема 5. Безпечні умови праці у відділі молока, молочних продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сиру, яєць курячих харчових

Загальні вимоги безпеки до продавця відділу молока, молочних продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сиру, яєць курячих харчових. Вимоги безпеки під час експлуатації основного технічного обладнання відділу. Правила безпеки при підготовці товарів до продажу. Вимоги безпеки до виробничих столів, охолоджувальних прилавків, інструменту та інвентарю. Вимоги безпеки до вагомиривального обладнання. Вимоги безпеки при роботі з замороженими овочами та плодами. Особиста гігієна та виробнича санітарія у відділі. Особливості заходів електробезпеки та пожежної безпеки у відділі.

Тема 6. Безпечні умови праці у відділі м'яса і м'ясопродуктів

Загальні вимоги безпеки до продавця відділу м'яса та м'ясопродуктів. Вимоги безпеки під час роботи на обладнанні для нарізки гастрономічних продуктів (слайсери), ваговимірювальному та пакувальному обладнанні. Вимоги безпеки до виробничих столів, інструменту, інвентарю у відділі. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі. Особливості заходів електробезпеки та пожежної безпеки.

Тема 7. Безпечні умови праці у відділі риби і риботоварів

Загальні вимоги безпеки до продавця відділу риби та рибопродуктів. Вимоги безпеки під час роботи на ріжучому обладнанні (слайсери), ваговимірювальному та пакувальному обладнанні. Вимоги безпеки до виробничих столів, інструменту, інвентарю у відділі. Безпечна робота з тарою. Безпечність в роботі з мороженою рибою. Правила безпеки при підготовці риби до продажу. Вимоги безпеки при роботі з відкритими низькотемпературними морозильними прилавками. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі. Особливості заходів електробезпеки та пожежної безпеки.

Тема 8. Безпечні умови праці у відділі напоїв і тютюнових виробів

Загальні вимоги безпеки до продавця відділу напоїв та тютюнових виробів. Вимоги безпеки під час підготовки напоїв та тютюнових виробів до продажу. Вимоги безпеки до виробничих столів, інструменту та інвентарю у відділі. Безпечність роботи із скляною тарою. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі. Особливості заходів електробезпеки та пожежної безпеки.

Типова навчальна програма
з виробничого навчання та виробничої практики

Професія: 5220 Продавець продовольчих товарів
(код, назва професії)

Кваліфікація: 4 розряд
(рівень кваліфікації-розряд, клас, категорія)

<i>№ теми</i>	<i>Теми</i>	<i>Кількість годин</i>
I. Виробниче навчання		
1.	Знайомство з торговельним підприємством. Охорона праці та пожежна безпека у підприємстві. Кваліфікаційні вимоги до продавця продовольчих товарів 4-го розряду.	6
2.	Обладнання торговельного підприємства. Правила експлуатації, принципи його розміщення. Оволодіння навичками роботи з торговельним обладнанням.	6
3.	Торгово-технологічний процес та порядок його організації в торговельному підприємстві.	6
4.	Робота з реєстраторами розрахункових операцій.	24
5.	Робота продавця продовольчих товарів у відділах:	114
5.1	<i>Відділ плодоовочевих товарів</i>	12
5.2	<i>Відділ бакалійних товарів</i>	12
5.3	<i>Відділ хліба та хлібобулочних виробів</i>	12
5.4	<i>Відділ кондитерських виробів і меду</i>	12
5.5	<i>Відділ молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових</i>	18
5.6	<i>Відділ м'яса і м'ясопродуктів</i>	18
5.7	<i>Відділ риби і риботоварів</i>	18
5.8	<i>Відділ напоїв і тютюнових виробів</i>	12
6.	Організація обліку товарів і тари в торговельному підприємстві	12
7.	Інвентаризація товарів в торговельному підприємстві.	6
8.	Перевірні роботи	6
	Всього годин	180
II. Виробнича практика		
1.	Ознайомлення з торговельним підприємством. Організація охорони праці на підприємстві	7
2.	Самостійна робота продавця продовольчих товарів 4-го розряду. Кваліфікаційна пробна робота	231
	Всього годин	238
	Разом	418

I. Виробниче навчання

Тема 1. Знайомство з торговельним підприємством. Охорона праці та пожежна безпека в магазині. Кваліфікаційні вимоги до продавця продовольчих товарів 4-го розряду

Ознайомлення зі структурними підрозділами підприємства, адміністративними та торговими відділами, секціями, їхнім розміщенням, посадовими обов'язками персоналу.

Ознайомлення із заходами щодо охорони праці в торговельному підприємстві, особистої санітарії та гігієни. Вивчення вимог з техніки безпеки на робочому місці. Ознайомлення з основними правилами та інструкціями з безпеки праці та електробезпеки, їх виконання. Ознайомлення з причинами виникнення травматизму та заходами щодо їх запобігання. Опанування основ пожежної безпеки. Ознайомлення з причинами виникнення пожежі. Ознайомлення з заходами пожежної безпеки. Ознайомлення з правилами поведінки учнів у випадку виникнення пожежі. Ознайомлення з правилами користування первинними засобами гасіння пожежі.

Ознайомлення з кваліфікаційними вимогами до продавця продовольчих товарів 4-го розряду.

Тема 2. Обладнання торговельного підприємства. Правила експлуатації, принципи його розміщення. Оволодіння навичками роботи з торговельним обладнанням

Інструктаж з охорони праці за змістом занять і організації робочого місця продавця.

Ознайомлення з основними видами обладнання торговельного підприємства, яке використовується для розміщення товарів. Оволодіння навичками роботи з торговельним обладнанням та інвентарем. Зважування окремих груп продовольчих товарів (кондитерські вироби, бакалійні товари, м'ясо та м'ясопродукти, риба та риботовари тощо).

Тема 3. Торгово-технологічний процес та порядок його організації в торговельному підприємстві

Інструктаж з охорони праці за змістом занять і організації робочого місця продавця.

Ознайомлення з нормативними документами (Закон України “Про захист прав споживачів” від 15.12.93р. з доповненням, “Порядок провадження торговельної діяльності і правила торговельного обслуговування населення”, затверджених Постановою кабінету Міністрів України від 15.06.2006 р. № 833, «Правила продажу продовольчих товарів»).

Ознайомлення з порядком приймання продовольчих товарів, розбіжностями під час приймання товарів та їх документальним оформленням.

Ознайомлення з порядком поповнення робочого запасу товарів, термінами реалізації та умовами зберігання. Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів.

Порядок організації дрібно-роздрібної торгівлі. Правила та порядок організації робочого місця продавця продовольчих товарів.

Правила розміщення та викладки продовольчих товарів. Забезпечення товарів цінниками.

Відпрацювання навичок порядку здачі товару матеріально відповідальним особам та грошей у головну касу магазину.

Визначення асортименту товарів.

Правила продажу та обміну продовольчих товарів.

Тема 4. Робота з реєстраторами розрахункових операцій

Інструктаж з охорони праці при роботі з РРО.

Відпрацювати навички розрахунків з покупцями готівкою та за кредитними картками. Виконати заключні операції з РРО. Відпрацювати навички оформлення книги ОРО. Ознайомитись з порядком повернення грошей покупцям при поверненні товару, документально оформити повернення грошей покупцям. Навчитись оформлювати продаж товарів у кредит.

Тема 5. Робота продавця у відділах продовольчих товарів

Відділ плодоовочевих товарів

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі плодоовочевих товарів.

Ознайомлення з порядком приймання свіжих овочів та грибів (бульбоплоди, коренеплоди, капустині, гарбузові, томатні, бобові та зернові, цибулеві, салатні та шпинатні, пряні, десертні овочі), свіжих плодів (зерняткові, кісточкові, горіхоплідні, субтропічні, тропічні плоди та ягоди), перероблених овочів та плодів (квашені, солоні, мариновані, сушені овочі та плоди, томатопродукти, заморожені овочі і плоди, плодоовочеві консерви, перероблені гриби). Розпізнавання ознак сортності товарів. Перевірка якості плодоовочевих товарів та грибів органолептичним методом. Визначення недопустимих вад та дефектів. Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Ознайомлення з термінами зберігання та реалізації товарів. Підготовка плодоовочевих товарів та грибів до продажу. Обслуговування покупців у відділі плодоовочевих товарів та грибів, надання консультації покупцям щодо споживання. Обслуговування покупців відділу відповідно до вимог правил продажу, особливості продажу свіжих та перероблених плодів, овочів та грибів.

Відділ бакалійних товарів

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі бакалійних товарів.

Приймання бакалійних товарів (борошно, дріжджі, крупи, макаронні вироби, цукор, крохмаль, харчові концентрати, олія, чай, кава, чайні та кавові напої, прянощі та приправи). Приймання вагових сипучих товарів та макаронних виробів за кількістю місць і вагою нетто кожного з них, перевірка стану зовнішньої тари, наявності маркування, відповідності виду та якості товару даним, що зазначені у супровідних документах, сертифікаті (посвідченні) якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках. Перевірити якість товарів органолептичним методом. Розпізнавання ознак сортності товарів. Визначення недопустимих вад та дефектів. Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Вибіркова перевірка окремих штучних товарів (одиниці розфасовки) за станом упаковки, наявністю етикеток та вагою. Розміщення бакалійних товарів з урахуванням вимог товарного сусідства. Забезпечення належного зберігання: контроль за термінами реалізації при різних відсотках вологості і температури приміщень. Підготовка бакалійних товарів до продажу: поповнення запасів, викладка за видами і сортами на відповідному торговельному обладнанні.

Надання консультації покупцям щодо споживання борошна, дріжджів, крупи, макаронних виробів, цукру, крохмалю, харчових концентратів, олії, чаю, кави, чайних та кавових напоїв, прянощів та приправ.

Обслуговування покупців відповідно до вимог правил продажу бакалійних товарів.

Продаж крупи, макаронних виробів, крохмалю, цукру та кухонної солі у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування.

Відділ хліба та хлібобулочних виробів

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі хліба та хлібобулочних виробів.

Ознайомлення з порядком приймання хліба та хлібобулочних виробів (хліб, булочки, дієтичні хлібні вироби, бубликові вироби, сухарі, хлібні палички, соломка, піріжки, пончики, пироги). Перевірка якості хліба та хлібобулочних виробів органолептичним методом. Визначення недопустимих вад та дефектів хліба та хлібобулочних виробів. Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених хлібобулочних виробів. Ознайомлення з термінами реалізації, умовами зберігання. Підготовка до продажу: поповнення запасів і викладка хліба та хлібобулочних виробів на робочому місці, в шафах або на гірках; розміщення інвентарю, пакувального матеріалу; прикріплення ярликів цін; перевірка і встановлення ваг, підготовка ножів, іншого інструменту. Нарізання хліба та хлібобулочних виробів. Надання консультації покупцям щодо споживання хліба та хлібобулочних виробів.

Обслуговування покупців відповідно до вимог правил продажу, особливості продажу хліба та хлібобулочних виробів. Збирання після продажу шматків хліба, сухарних крихт в спеціальні ящики, здача їх у встановленому порядку.

Відділ кондитерських виробів і меду

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі кондитерських виробів і меду.

Ознайомлення з порядком приймання кондитерських виробів (фруктово-ягідні товари, карамель, какао-порошок, шоколад, цукерки, драже, ірис, борошняні кондитерські вироби, халва, східні солодощі; вітамінні, дієтичні, лікувальні кондитерські вироби) та меду. Вибіркова перевірка штучних кондитерських виробів на відповідність ваги однієї штуки даним на етикетці. Перевірка наявності лабораторних висновків санітарно-епідеміологічної служби при прийманні меду вареного. Визначення якості товарів органолептичним методом. Визначення недопустимих вад та дефектів. Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Ознайомлення з термінами зберігання та реалізації, умовами зберігання. Контроль за своєчасним поповненням робочого запасу товарів. Підготовка кондитерських виробів та меду до продажу. Надання консультації покупцям щодо споживання. Обслуговування покупців відповідно до вимог правил продажу. Продаж кондитерських виробів і меду у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування.

Відділ молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.

Приймання молока, харчових жирів та інших молокопродуктів за кількістю місць і вагою нетто. Перевірка виду і свіжості продукту, дати і години виготовлення, кінцевого терміну продажу. Відповідність даних, зазначених у супровідних документах, сертифікаті (посвідченні) якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках. Вибіркова перевірка окремих штучних товарів (одиниці розфасовки) за станом упаковки, наявністю етикеток, міцністю закупорки, цілістю пакетів (відсутність течі), повнотою наповнення (для рідких) та вагою. Перевірка яєць курячих харчових на наявність штампів категорії та їх якість. Визначення недопустимих вад та дефектів. Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Розміщення молокопродуктів, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових по місцях зберігання. Здійснення підготовки до продажу: сортування молокопродуктів за видами і сортами, перевірка штучних та фасованих товарів за упаковкою і вагою; протирання банок, пляшок та упаковки від мастил і пилу; звільнення вагових та штучних товарів від тари і пакувальних матеріалів; звільнення з коробів лотків з яйцями, відбирання пошкоджених та тих, що не підлягають продажу; протирання поверхні головок (брусків) сиру рушником, розрізання великих головок на частини; зачищення від штафу масла коров'ячого вершкового і маргарину, розділ моноліту на менші частини. Розміщення за видами молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових в охолоджувальних прилавках та шафах з урахуванням товарного сусідства.

Визначення якості товарів органолептичним методом Ознайомлення з термінами зберігання та реалізації, умовами зберігання. Контроль за

своєчасним поповненням робочого запасу товарів. Надання консультації покупцям щодо споживання. Обслуговування покупців відповідно до вимог правил продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.

Відділ м'яса і м'ясопродуктів

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі м'яса і м'ясопродуктів.

Ознайомлення з порядком приймання м'ясних товарів (м'ясо забійних тварин, субпродукти, м'ясо птиці, м'ясні напівфабрикати, м'ясні кулінарні вироби, ковбасні вироби, м'ясні копченості, м'ясні консерви). Перевірка наявності тавра ветеринарного нагляду, свіжості м'яса. Перевірка м'яса і м'ясопродуктів за станом упаковки, відповідності виду тварин, сорту і категорії вгодованості. Здійснення підготовки до продажу: попереднє розморожування м'яса. Звільнення м'яса птиці від тари, паперової обгортки і тампонів. Протирання та зачищення поверхні ковбасних виробів і копченостей, нарізання, фасування ковбаси та копченостей.

Повідомлення відповідальної особи про надходження товарів, що не відповідають маркуванню, не мають штрихового коду, посвідчення про якість (сертифікат якості). Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Оформлення і прикріплення ярликів цін до товарів. Надання консультації покупцю про ціну, властивості, смакові якості, кулінарне призначення і харчову цінність м'яса і м'ясопродуктів.

Контроль за своєчасним поповненням робочого запасу товарів. Обслуговування покупців відповідно до вимог правил продажу м'яса і м'ясопродуктів.

Відділ молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.

Приймання молока, харчових жирів та інших молокопродуктів за кількістю місць і вагою нетто. Перевірка виду і свіжості продукту, дати і години виготовлення, кінцевого терміну продажу. Відповідність даних, зазначених у супровідних документах, сертифікаті (посвідченні) якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках. Вибіркова перевірка окремих штучних товарів (одиниці розфасовки) за станом упаковки, наявністю етикеток, міцністю закупорки, цілістю пакетів (відсутність течі), повнотою наповнення (для рідких) та вагою. Перевірка яєць курячих харчових на наявність штампів категорії та їх якість. Визначення недопустимих вад та дефектів. Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Розміщення молокопродуктів, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових по місцях зберігання. Здійснення підготовки до продажу: сортування молокопродуктів за видами і сортами, перевірка штучних та фасованих товарів за упаковкою і вагою; протирання банок, пляшок та упаковки від мастил і пилу; звільнення вагових та штучних товарів від тари і пакувальних матеріалів; звільнення з коробів лотків з яйцями, відбирання пошкоджених та

тих, що не підлягають продажу; протирання поверхні головок (брусків) сиру рушником, розрізання великих головок на частини; зачищення від штафу масла коров'ячого вершкового і маргарину, розділ моноліту на менші частини. Розміщення за видами молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових в охолоджувальних прилавках та шафах з урахуванням товарного сусідства.

Визначення якості товарів органолептичним методом Ознайомлення з термінами зберігання та реалізації, умовами зберігання. Контроль за своєчасним поповненням робочого запасу товарів. Надання консультації покупцям щодо споживання. Обслуговування покупців відповідно до вимог правил продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.

Відділ риби та риботоварів

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі риби і риботоварів.

Ознайомлення з асортиментом риби і риботоварів на складі (риба жива, охолоджена, морожена, солонка, в'ялена, сушена, копчена, баликові вироби, рибна ікра, нерибна водна сировина, рибні консерви та пресерви), замовлення; приймання риби і риботоварів за кількістю, масою брутто і нетто. Перевірка якості риби і риботоварів за органолептичними показниками. Підготовка риби і риботоварів до продажу: розділ охолодженої і мороженої риби, розруб великої риби на частини, відбір неякісної риби. Розміщення живої риби в акваріумах з водою, обладнаних пристроями для збагачення води киснем. Розпаковування замороженої риби, звільнення її від льоду і розміщення в охолоджувальних прилавках. Викладка солонки риби. Розбирання солоних та копчених делікатесних риботоварів, нарізання і викладка їх на дека в охолоджувальних прилавках, рибних консервів на гірки, пресервів – в охолоджувальні прилавки. Контроль за термінами зберігання риби і риботоварів.

Повідомлення відповідальних осіб про надходження товарів, що не відповідають маркуванню, не мають штрихового коду, посвідчення про якість (сертифікат якості). Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Заповнення і прикріплення ярликів цін до товарів. Надання консультації покупцям про ціну, смакові якості, кулінарне призначення і харчову цінність риби та риботоварів.

Контроль за своєчасним поповненням робочого запасу товарів, термінами реалізації продуктів.

Обслуговування покупців відповідно до вимог правил продажу риби та риботоварів.

Відділ напоїв та тютюнових виробів

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі напоїв та тютюнових виробів.

Ознайомлення з асортиментом безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв, тютюнових виробів на складі, замовлення їх. Приймання безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв за якістю,

кількістю місць, об'ємом, маркуванням, наявністю акцизної марки; тютюнових виробів – за наявністю необхідних позначок у маркуванні тютюнових виробів: найменуванням підприємства-виробника, його місцем знаходження, наявністю акцизної марки, найменуванням і класом сигарет, наявністю фільтруючого мундштука (для сигарет і цигарок), кількістю штук в коробці чи пачці (для сигарет, сигар, цигарок), позначенням нормативного документа (стандарту) та написом про шкідливість куріння, вмістом шкідливих для здоров'я речовин, датою виготовлення, терміном придатності. Перевірка якості напоїв за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом. Перевірка якості окремих напоїв за специфічними показниками: різкістю, насиченістю і виділенням вуглекислого газу, консистенцією, висотою та стійкістю піни. Забезпечення належного зберігання безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв. Перевірка якості тютюнових виробів за зовнішнім видом упаковки: забрудненням, розривом та розклеюванням коробок, пачок та пакетів, перекосом розривної стрічки тощо. Розміщення тютюнових виробів у торговельному залі у повному асортименті за видами, класами, сортами. Забезпечення повної достовірної інформації про тютюнові вироби.

Повідомлення відповідальних осіб про надходження товарів, що не відповідають маркуванню, не мають штрихового коду, посвідчення про якість (сертифікат якості). Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Заповнення і прикріплення ярликів цін до товарів. Надання консультації покупцям про ціну, взаємозамінні та нові напої і тютюнові вироби.

Контроль за своєчасним поповненням робочого запасу товарів, термінами реалізації.

Обслуговування покупців відповідно до вимог правил продажу напоїв та тютюнових виробів.

Тема 6. Організація обліку товарів і тари в торговельному підприємстві

Інструктаж з охорони праці за змістом занять і організації робочого місця продавця.

Ознайомлення з порядком складання товарного звіту та звіту по тарі. Підготовка первинних документів. Участь в складанні товарного звіту. Визначення залишків товарів та тари на кінець дня. Ознайомлення з складанням звітів у електронному варіанті.

Тема 7. Інвентаризація товарів на торговельному підприємстві

Інструктаж з охорони праці за змістом занять і організації робочого місця продавця.

Ознайомлення з Інструкцією щодо проведення інвентаризації основних засобів, нематеріальних активів, товарно-матеріальних цінностей, грошових коштів. Участь у проведенні інвентаризації. Оформлення інвентаризаційного опису.

II. Виробнича практика

Тема 1. Ознайомлення з торговельним підприємством. Організація охорони праці на підприємстві

Інструктажі з питань охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві, їх документальне оформлення. Ознайомлення з документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.

Ознайомлення зі структурою і характером підприємства.

Ознайомлення з технікою, устаткуванням, новітніми технологіями, асортиментом продукції, що реалізує підприємство. Ознайомлення з правилами роботи, правилами внутрішнього розпорядку, змістом праці продавця продовольчих товарів; системою матеріальної відповідальності, обов'язками, пов'язаними зі збереженням матеріальних цінностей.

Ознайомлення з сучасною організацією робочих місць і новітньою технологією продажу на базових підприємствах торгівлі.

Тема 2. Самостійна робота продавця продовольчих товарів 4-го розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці продавця продовольчих товарів 4-го розряду у відділах торговельного підприємства у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.

Примітка

Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням спеціалізації та умов праці торговельних підприємств, затверджується в установленому порядку та погоджується з торговельним підприємством.

Кваліфікаційна пробна робота

Приклади робіт

1. Надайте консультацію покупцю про властивості, смакові якості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів у відділі.
2. Запропонуйте покупцю взаємозамінні та супутні товари.
3. Запропонуйте покупцю нові товари.
4. Забезпечте товари цінниками.
5. Поповніть робочий запас товарів.
6. Перевірте терміни придатності та реалізації товарів у відділі.
7. Оформіть вітрину відділу або торговельної зали.
8. Підготуйте документи для складання товарного звіту.
9. Складіть інвентаризаційний опис на товари у відділі.
10. Визначте залишок товарів у відділі на кінець звітного періоду.
11. Розрахуйте покупців через РРО.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія: 5220 Продавець продовольчих товарів

Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 4-го розряду

ЗНАЄ, РОЗУМІЄ:

1. Ознаки сортності, органолептичні методи визначення якості продуктів.
2. Правила підготовки товарів до продажу, способи пакування товарів, порядок та умови маркування товарів внутрішніми штриховими кодами.
3. Правила зберігання товарів і термін їх реалізації, принципи розміщення, викладки товарів і оформлення прилавкових та внутрішньо магазинних вітрин.
4. Основних постачальників товарів.
5. Порядок таврування засобів міри та ваги.
6. Порядок розрахунку з покупцями, в тому числі за кредитними картками.
7. Правила експлуатації РРО.
8. Правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду.
9. Порядок оприбуткування товарів і тари.
10. Документальне оформлення проведення інвентаризації та порядок визначення її результатів.
11. Прийоми пошуку інформації в мережі інформаційних технологій.
12. Основи торгового менеджменту.
13. Правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

УМІЄ:

1. Вивчати асортимент товарів на складі, приймати товари.
2. Повідомляти в належній формі відповідальну особу про надходження товарів, що не відповідають маркуванню, не мають штрихового коду, посвідчення про якість (сертифікат якості).
3. Вилучати нестандартні, деформовані, забруднені товари.
4. Заповнювати і прикріплювати ярлики цін до товарів.
5. Консультувати покупця про ціну, властивості, смакові якості, кулінарне призначення і харчову цінність товарів.
6. Пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також товари супутнього попиту.
7. Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів, слідкувати за термінами реалізації продуктів.
8. Оформляти прилавкові та внутрішньо магазинні вітрини.
9. Складати і оформляти подарункові і святкові набори.

10. Вивчати попит покупців.
11. Брати участь у складанні товарних звітів.
12. Звіряти суми, отримані від реалізації товарів, з показниками касових звітів.
13. Брати участь в інвентаризації товарів.
14. Контролювати асортимент та залишки товарів з використанням інформаційних технологій.
15. Рационально й ефективно організовувати працю на робочому місці.
16. Додержуватися норм технологічного процесу.
17. Не допускати браку в роботі.
18. Знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватися норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт.
19. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Перелік основних обов'язкових засобів навчання

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб		При мітка
		для індивідуального користування	Для групового користування	
1	2	3	4	5
I	Нормативно-правові документи, інструкції щодо організації торгівлі	10 шт		
II	Обладнання			
1.	Ваговимірювальне обладнання:			
1.1.	Ваги ВН-10-Ц13 з комплектом гир		1 шт	
1.2.	Ваги товарні з комплектом гир	1 шт	1 шт	
1.3.	Ваги електронні різних типів			
2.	Ємності для вимірювання рідких продуктів, мірні кухлі: алюмінієві, скляні, мензурки		5 шт	
3.	Пакувальні матеріали	1 комп- лект		
4.	Обладнання для нарізки та фасування товарів		1 шт	
III	Інструменти			
1.	Кондитерські щипці		2 шт	
2.	Совки		2 шт	
3.	Виделки гастрономічні		2 шт	
4.	Лопатки кондитерські		2 шт	
	Ножі для сиру та гастрономічні		1 комплект	

5.	Розділювальні дошки		1 комп-лект	
6.	Емальовані лотки	1 шт		
7.	Комплект інструментів для відкриття тари		1 комп-лект	
IV.	Посуд та приладдя			
1.	Тарілки	30 шт.		
2.	Склянки або разовий посуд	30 шт.		
3.	Виделки	30 шт.		
V.	Прилади і пристрої			
1.	РРО різних типів		5 шт	
2.	Чекові стрічки для всіх типів РРО в комплекті відповідно до РРО			

**Міністерство освіти і науки України
Міністерство соціальної політики України**

***Державний стандарт
професійно-технічної освіти***

ДСПТО 5220.OG.52.00-2014
(позначення стандарту)

Професія: Продавець продовольчих товарів

Код: 5220

Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 5-го розряду

**Видання офіційне
Київ - 2014**

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика
випускника професійно-технічного навчального закладу**
(підприємства, установи та організації, що здійснюють (або забезпечують) підготовку
(підвищення кваліфікації) кваліфікованих робітників)

1. Професія: 5220 Продавець продовольчих товарів

2. Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 5-го розряду

3. Кваліфікаційні вимоги

Повинен знати: основні вимоги стандартів і технічних умов, що пред'являються до якості товарів, тари, маркування, прості лабораторні методи визначення якості продуктів, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів, види дефектів, причини їх виникнення, правила бракеражу, методи узагальнення даних про попит покупців, порядок складання і оформлення товарних звітів, актів на брак, нестачу, пересортування товарів та актів приймання-здавання при передачі матеріальних цінностей, порядок проведення інвентаризації, правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, РРО, правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, основи менеджменту персоналу, основи маркетингу, функції мерчандайзингу, порядок роботи в мережі інформаційних технологій, правила і норми, вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Повинен уміти: одержувати товари зі складу та від постачальника. Визначати якість товарів за органолептичними ознаками. Перевіряти і відбирати товари, які не підлягають прийманню за наявними дефектними ознаками. Відбирати зразки товарів для лабораторного аналізу. Вивчати і узагальнювати дані про попит споживачів. Складати заявки на ремонт торговельно-технологічного обладнання та РРО. Проводити інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей. Складати товарні звіти, акти на брак, пересортування товарів; акти приймання та здавання при передачі матеріальних цінностей. Вирішувати спірні питання із споживачами. Керувати роботою продавців нижчої кваліфікації та учнів; працювати в мережі інформаційних технологій. Раціонально і ефективно організовувати працю на робочому місці.

4. Загальнопрофесійні вимоги

4.1. Раціонально й ефективно організовувати роботу в секції, відділі, торговому залі.

4.2. Дотримуватись норм торгово-технологічного процесу.

4.3. Розробляти заходи щодо показників фінансово-господарської діяльності підприємства.

4.4. Знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, дотримуватися норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт.

4.5. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

4.6. Використовувати в роботі інформаційні технології в обсязі, що є необхідними для виконання професійних обов'язків.

4.7. Використовувати знання з правових питань галузі, основ ведення підприємницької діяльності, державної реєстрації суб'єктів підприємницької діяльності та трудового законодавства в межах професійної діяльності.

5. Вимоги до освітнього, освітньо-кваліфікаційного рівнів, кваліфікацій осіб

5.1. При продовженні професійно-технічної освіти

Базова або повна загальна середня освіта, освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Продавець продовольчих товарів 4-го розряду; без вимог до стажу роботи.

5.2. При підвищенні кваліфікації

Професійно-технічна освіта за професією Продавець продовольчих товарів 4-го розряду або стаж за професією не менше 3-х років.

5.3. Після закінчення навчання

Освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» за професією Продавець продовольчих товарів 5-го розряду без вимог до стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника Торгівля.

7. Специфічні вимоги

7.1. Вік: прийняття на роботу після закінчення терміну навчання регулюється законодавством.

7.2. Стать: чоловіча, жіноча (обмеження отримання професії за статевою ознакою визначається переліком важких робіт і робіт із шкідливими та небезпечними умовами праці, на яких забороняється використання праці жінок, затверджених наказом МОЗ України № 256 від 29.12.1993).

7.3. Медичні обмеження

Перелік протипоказань для роботи за професіями, визначеними в Переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам (затверджено Наказом Міністерством охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280).

Типовий навчальний план

Професія: 5220 Продавець продовольчих товарів
(код, назва професії)

Кваліфікація: 5 розряд
(рівень кваліфікації-розряд, клас, категорія)

Загальний фонд навчального часу: 543 години

№ з/п	Навчальні предмети	Модуль 3	
		Кількість годин	
		Всього	З них на лабораторно -практичні роботи
1	Загальнопрофесійна підготовка	80	12
1.1	Інформаційні технології	16	10
1.2	Основи правових знань	16	2
1.3	Основи галузевої економіки і підприємництва	16	
1.4	Резерв часу	32	
2	Професійно-теоретична підготовка	132	6
2.1	Товарознавство продовольчих товарів	66	
2.2	Організація та технологія торговельних процесів	10	
2.3	Психологія і етика ділових відносин	16	2
2.4	Облік і звітність	10	
2.5	Основи маркетингу	10	2
2.6	Основи менеджменту	10	2
2.7	Охорона праці	10	
3	Професійно-практична підготовка	304	
3.1	Виробниче навчання	108	
3.2	Виробнича практика	196	
4.	Консультації	20	
5.	Державна кваліфікаційна атестація або кваліфікаційна	7	
	Загальний обсяг навчального часу(без п.4)	523	18

Примітка

Для первинної професійної підготовки обов'язковим є вивчення програми за модулем М1, М2 (див. ДСПТО Продавець продовольчих товарів 3,4-го розрядів).

**Перелік кабінетів, лабораторій, майстерень для підготовки
кваліфікованих робітників за професією “Продавець продовольчих
товарів”**

1. Кабінети:

- Організації та технології торговельних процесів
- Техніки і механізації торговельних розрахунків
- Охорони праці

2. Лабораторії:

- Товарознавства продовольчих товарів
- Інформатики і інформаційних технологій

3. Майстерні:

- Магазин-майстерня (або інші майстерні відповідної кваліфікації)

Примітка: для підприємств, організацій, що здійснюють професійне навчання кваліфікованих робітників:

- допускається зменшення кількості кабінетів, майстерень за рахунок їх об'єднання;
- індивідуальне професійне навчання кваліфікованих робітників може здійснюватись при наявності обладнаного робочого місця;
- предмет «Інформаційні технології» вивчаються за згодою підприємств-замовників кадрів.

**Типова навчальна програма з предмета
«Інформаційні технології»**

<i>Модуль</i>	<i>№ теми</i>	<i>Теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
МЗ	1	Використання табличних процесорів у торговельній сфері	6	2
	2	Бази даних в комерційній діяльності	10	8
		Всього за модулем МЗ	16	10

Тема 1. Використання табличних процесорів у торговельній сфері

Ознайомлення з програмами, які використовуються в роботі з розрахунковими документами. Табличний процесор MS Excel.

Побудова, форматування електронних таблиць. Створення та збереження книг. Редагування даних таблиць засобами MS Excel.

Виконання розрахунків засобами: використання майстра функцій. Введення формул.

Побудова діаграм. Використання майстра діаграм.

Лабораторно-практична робота

Використання MS Excel під час вирішення професійних завдань.

Тема 2. Бази даних в торговельній сфері

Бази даних в торговельній сфері. Знайомство з MS Access. Принципова схема роботи з MS Access. Основні поняття MS Access. Створення об'єктів баз даних. Їх призначення.

Лабораторно-практичні роботи

1. Освоєння технології побудови структури таблиць в режимі майстра. Упорядкування записів таблиць. Відбір записів.
2. Освоєння технології побудови структури таблиць в режимі конструктора.
3. Освоєння технології побудови запитів в режимі конструктора.
4. Освоєння технології побудови звітів засобами MS Access.

**Типова навчальна програма з предмета
«Основи правових знань»**

<i>Модуль</i>	<i>№ теми</i>	<i>Теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
МЗ	1	Законодавство про захист прав споживачів	10	2
	2	Відповідальність у господарських відносинах	6	
	Всього за модулем МЗ		16	10

Тема 1. Законодавство про захист прав споживачів

Загальна характеристика Закону України «Про захист прав споживачів».

Право споживача на належну якість товару; право на інформацію про товар (послуги); відшкодування збитків завданих товарами (роботами, послугами) неналежної якості; право на звернення до суду та інших уповноважених органів за захистом порушених прав; право на об'єднання в громадські організації споживачів.

Організації, які захищають права споживачів. Відповідальність за порушення прав споживачів. Дії споживачів у разі порушень їх прав. Види звернень громадян-споживачів. Особливості судового та не судового розгляду претензій споживачів.

Практична робота

Обговорення ситуацій щодо порушення прав споживачів.

Тема 2. Відповідальність у господарських відносинах

Поняття і види господарського правопорушення. Поняття господарсько-правової відповідальності та її принципи. Функції господарсько-правової відповідальності та її види: відшкодування збитків, сплата штрафних санкцій, оперативно-господарські санкції, адміністративно-господарські санкції. Кримінальна відповідальність за господарські злочини.

**Типова навчальна програма з предмета
«Основи галузевої економіки та підприємництва»**

<i>Модуль</i>	<i>№ теми</i>	<i>Теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
МЗ	1.	Ринок продовольчих товарів, його характеристика	4	
	2.	Державне регулювання комерційної підприємницької діяльності	4	
	3.	Менеджер – професійний керівник	2	
	4.	Маркетинг у комерційній діяльності	2	
	5.	Технологія заснування власної справи	2	
	Всього за модулем МЗ		16	

Тема 1. Ринок продовольчих товарів, його характеристика

Ринок продовольчих товарів – сегмент ринку готових (споживчих) товарів. Сегментація ринку продовольчих товарів. Елементи інфраструктури ринку продовольчих товарів: організаційно-технічна (товарна біржа, торгові дома та торговельні палати, міжнародні виставки, ярмарки та аукціони, рекламні агенції, інтернет-магазини). Стан інфраструктури ринку продовольчих товарів в Україні.

Тема 2. Державне регулювання комерційної підприємницької діяльності

Функції держави в ринковій економіці. Основні напрямки державного регулювання комерційної підприємницької діяльності: підтримка рівноваги між виробництвом і споживанням, підтримка і розвиток конкуренції, перерозподіл доходів, соціальний захист підприємців і споживачів, антимонопольні заходи, підтримка малого підприємництва. Ліцензування та патентування комерційної підприємницької діяльності.

Тема 3. Менеджер – професійний керівник

Професійні якості менеджера і стилі керівництва. Етапи прийняття управлінських рішень. Соціальна і юридична відповідальність менеджера торговельного підприємства.

Тема 4. Маркетинг у комерційній діяльності

Поняття маркетингу та його завдання на сучасному етапі розвитку економіки. Методи просування товару до споживача.

Тема 5. Технологія заснування власної справи

Складання бізнес-плану – визначення конкурентоспроможності створюваного підприємства. Поняття про статут підприємства, засновницький договір, статутний фонд. Державна реєстрація суб'єктів підприємницької діяльності.

**Типова навчальна програма з предмета
«Товарознавство продовольчих товарів»**

<i>Модуль</i>	<i>№ теми</i>	<i>Теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
МЗ	1.	Свіжі та перероблені плоди, овочі, гриби	8	
	2.	Бакалійні товари	8	
	3.	Хліб та хлібобулочні вироби	6	
	4.	Кондитерські вироби	6	
	5.	М'ясо і м'ясні товари	6	
	6.	Молоко і молочні товари	8	
	7.	Харчові жири	6	
	8.	Риба та рибні товари	8	
	9.	Напої	6	
	10.	Тютюнові вироби	4	
	Всього за модулем МЗ		66	

Тема 1. Свіжі та перероблені плоди, овочі, гриби

Методи визначення якості свіжих та перероблених плодів, овочів, грибів. Сертифікація та стандартизація плодоовочевих товарів, прості лабораторні методи визначення якості свіжих та перероблених плодів, овочів і грибів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності свіжих та перероблених плодів, овочів, грибів. Види дефектів (мікробіологічні захворювання: гниль, фітофтора, парша, рак, слизистий бактеріоз та інш.; фізіологічні захворювання: запарення, підморожування, в'янення, зморшкуватість; механічні пошкодження: тріщини, вмятини, потертості, порізи, натиски, розчавлення, подряпини; ураження шкідниками) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.

Тема 2. Бакалійні товари

Методи визначення якості бакалійних товарів. Сертифікація та стандартизація борошна круп, макаронних виробів, смакових товарів, крохмалю, цукру, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (враженість шкідниками, самозігрівання, сторонній запах, смак і присмак, прокисання, згірклість, зміна кольору, зволоження) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.

Тема 3. Хліб та хлібобулочні вироби

Методи визначення якості хліба та хлібобулочних виробів. Сертифікація та стандартизація хліба з житнього, житньо-пшеничного, пшеничного борошна, булочних, здобних хлібобулочних, бубликових, сухарних виробів, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (бліде забарвлення скоринки, підгорілість, механічні пошкодження виробів, нерівномірне пропікання, сторонній смак та запах, наявність сторонніх домішок) причини їх виникнення. Хвороби хліба: картопляна, крейдова та пліснявіння. Асортимент нових товарів.

Тема 4. Кондитерські вироби

Методи визначення якості кондитерських виробів. Сертифікація та стандартизація фруктово-ягідних кондитерських виробів, шоколаду і какао-порошку, цукерок, халви, східних солодошів, карамельних виробів, борошняних кондитерських виробів, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (розпливчастий малюнок з крему, «посивіння» шоколадної поверхні, липка зацукреність помадної поверхні, салистість, згірклість, висихання, пліснявіння, черствіння) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.

Тема 5. М'ясо і м'ясні товари

Методи визначення якості м'яса і м'ясопродуктів. Сертифікація та стандартизація м'яса забійних тварин, м'ясних субпродуктів, м'яса домашньої птиці і пернатої дичини, м'ясних напівфабрикатів, ковбасних виробів, м'ясних копченостей, консервів, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (забруднення, залишки щетини, сире або непроварене м'ясо в копченостях, сірі плями на розрізі ковбасних виробів, пліснява або слиз на поверхні, позеленіла м'язова тканина в середині продукту, у консервів: порушення герметичності, деформованість, бомбажність, наявність іржі) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.

Тема 6. Молоко і молочні товари

Методи визначення якості молока і молочних товарів. Сертифікація та стандартизація молока питного, вершків, кисломолочних продуктів, молочних консервів, масла коров'ячого, сирів, морозива, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (гіркий, солоний та кормові присмаки і запахи, слизька тягуча

консистенція з ознаками витікання, наявність патогенних і токсикогенних організмів) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.

Тема 7. Харчові жири

Методи визначення якості харчових жирів. Сертифікація та стандартизація рослинної олії, тваринних топлених жирів, маргарину, жирів для кулінарії, майонезу, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (згірклість, сторонній і неприємний запах і присмак, пліснявіння, забруднення, розшарування та неоднорідна консистенція майонезу) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.

Тема 8. Риба та рибні товари

Методи визначення якості риби та риботоварів. Сертифікація та стандартизація живої, солоні, сушені, в'ялені, копчені риби, баликових виробів, рибних напівфабрикатів, рибних консервів, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (механічні пошкодження, затхлість, пліснявіння, зараження шашелем, дрябла консистенція, присмак гіркоти) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.

Тема 9. Напої

Методи визначення якості напоїв. Сертифікація та стандартизація безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (механічні ушкодження упаковки, сторонні домішки, смак та запах, ослизнення квасу, забруднення кишковою паличкою, ураження пліснявою, помутніння пива, кислий смак, надлишкова гіркота, хлорний запах) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.

Тема 10. Тютюнові вироби

Методи визначення якості тютюнових виробів. Сертифікація та стандартизація тютюну, цигарок, сигарет, сигар, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (механічні ушкодження упаковки, пліснява, відсиріння, прілість) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.

**Типова навчальна програма з предмета
«Організація та технологія торговельних процесів»**

<i>Модуль</i>	<i>№ теми</i>	<i>Теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
МЗ	1	Організація праці на підприємстві	6	
	2	Основні вимоги до організації постачання магазинів	4	
	<i>Всього за модулем МЗ</i>		10	

Тема 1. Організація праці на підприємстві

Значення правильної організації форм і методів праці у підприємстві. Фактори, які впливають на ефективність праці. Основні напрями в організації праці, структура апарату магазину, вимоги до роботи. Правила внутрішнього розпорядку та організація режиму роботи магазину. Індивідуальна та колективна (бригадна) форма організації праці, значення, обов'язки та права членів бригади, бригадира, ради бригадирів.

Тема 2. Основні вимоги до організації постачання підприємств

Вимоги до організації постачання підприємств товарами. Чинники, що впливають на ефективність постачання товарами. Господарські зв'язки торговельних підприємств з виробниками продовольчих товарів. Організація постачання роздрібної торговельної мережі товарами. Транспортування товарів.

**Типова навчальна програма з предмета
«Психологія і етика ділових відносин»**

<i>Модуль</i>	<i>№ теми</i>	<i>Теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
МЗ	1	Основні психологічні вимоги до керівника низової ланки управління	4	
	2	Колектив як соціальний об'єкт управління	4	
	3	Особливості спілкування у роботі керівника	4	2
	4	Професійна етика в роботі керівника	4	
	Всього за модулем МЗ		16	2

Тема 1. Основні психологічні вимоги до керівника низової ланки управління

Керівник низової ланки управління, його основні професійні якості: професійно-ділові, адміністративно-організаційні, соціально-психологічні та моральні. Характер діяльності керівника. Вольові якості, готовність до ризику. Прагнення до успіху, честолобство, домінування і самодостатність особистості. Психологічний феномен управління. Складові успішної діяльності керівника. Стили керівництва та лідерства.

Тема 2. Колектив як соціальний об'єкт управління

Соціально-психологічна структура колективу. Формальні і неформальні групи у колективі. Психологічні аспекти управління формальними і неформальними групами. Поведінка керівника в колективі.

Тема 3. Особливості спілкування в роботі керівника

Мовні ресурси керівника: лексика, граматики, інтонація.

Техніка ведення ділових індивідуальних бесід. Прийоми спонукання підлеглих до результативної успішної роботи. Формули ввічливості в системі українського мовного етикету. Дотримання національних особливостей спілкування з іноземцями (вербальне і невербальне спілкування).

Практична робота

Тренінг щодо визначення стилю спілкування.

Тема 4. Професійна етика в роботі керівника

Основні методи впливу на підлеглих. Визначення потреб та прагнень підлеглих. Психологічний підхід у виборі мотиваційних засобів. Елементи комплексу стимулів до праці. Етичні норми контролю діяльності підлеглих.

**Типова навчальна програма з предмета
«Облік і звітність»**

<i>Модуль</i>	<i>№ теми</i>	<i>Теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
МЗ	1	Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей	6	2
	2	Заробітна плата	4	
		<i>Всього за модулем 3</i>	10	2

Тема 1. Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей

Терміни і порядок проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей. Підготовка товарів до інвентаризації. Оформлення інвентаризаційного опису. Порядок виведення результатів інвентаризації.

Практична робота

Оформлення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей.

Тема 2. Заробітна плата

Види заробітної плати. Порядок нарахування заробітної плати, утримання із заробітної плати, видача заробітної плати.

**Типова навчальна програма з предмета
«Основи маркетингу»**

<i>Модуль</i>	<i>№ теми</i>	<i>Теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
МЗ	1	Зміст, цілі та функції маркетингу	2	
	2	Маркетингова товарна політика	2	
	3	Маркетингова політика розподілу та комунікацій	2	
	4	Маркетингова цінова політика	2	
	5	Управління маркетинговою діяльністю	2	2
	Всього за модулем МЗ		10	2

Тема 1. Зміст, цілі та функції маркетингу

Зміст маркетингової діяльності, причини виникнення, основні задачі та функції.

Поняття та значення інформації для діяльності фірми, основна мета використання інформації.

Збір інформації про маркетингову діяльність підприємства по задоволення потреб споживачів в товарах послугах.

Процес маркетингового дослідження та його принципи. Складові етапи процесу маркетингового дослідження.

Поняття про сегментування ринків, способи сегментування та фактори, які впливають на сегментування.

Позиціонування товарів на ринку, тобто забезпечення товару конкурентного положення на ринку.

Тема 2. Маркетингова товарна політика

Товарна політика як елемент маркетингової діяльності. Принципи формування асортименту товарів у підприємстві. Маркетингова стратегія класифікації товарів, їх види, ознаки та структура асортименту продукції.

Конкурентоздатність товару, фактори, що впливають на конкурентоздатність товару.

Поняття про життєвий цикл продукції, етапи життєвого циклу.

Тема 3. Маркетингова політика розподілу та комунікацій

Удосконалення збутової та торговельної діяльності – важливий елемент руху товарів від виробника до споживача. Суть, види та основні характеристики каналів розподілу. Основна мета стратегії розподілу, функції каналів руху товарів, фактори, що впливають на вибір каналів розподілу.

Поняття про однорівневий, дворівневий, трирівневий канали руху товарів від виробника до споживача.

Посередницька діяльність у каналах розподілу.

Формування системи маркетингових комунікацій. Засоби маркетингових комунікацій: реклама, пропаганда, особистий продаж та стимулювання збуту.

Тема 4. Маркетингова цінова політика

Ціна – показник обмінної вартості товару та послуг, інструмент визначання певного рівня корисності товару, механізм для прийняття споживачем рішення про купівлю товару. Відповідність стратегії, ціноутворення – загальним цілям фірми. Ціновий метод конкурентної боротьби на ринку та фактори, що обмежують його використання. Маркетинговий розрахунок цін.

Тема 5. Управління маркетингової діяльності

Поняття про процес управління маркетингом, його складові.

Вивчення концепції управління маркетингом: концепція збільшення комерційних зусиль, концепція маркетингу. Розробка бізнес-плану.

Форми управління маркетингом, роль та особливості функціонування служб маркетингу.

Практична робота

Складання бізнес-плану.

Типова навчальна програма з предмета «Основи менеджменту»

<i>Модуль</i>	<i>№ теми</i>	<i>Теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
МЗ	1.	Сутність і значення менеджменту	2	
	2.	Керівник і керована система	2	2
	3.	Функції менеджменту	2	
	4.	Комунікації та їх інформаційне забезпечення	2	
	5.	Забезпечення результативності управлінської діяльності	2	
		Всього за модулем МЗ:	10	2

Тема 1. Сутність і значення менеджменту

Сутність менеджменту, передумови його виникнення та етапи розвитку. Категорії «управління» і «менеджмент». Закони та принципи менеджменту. Процес менеджменту та його складові (керуюча і керована системи, функції, методи менеджменту, управлінські рішення, комунікації, керівництво тощо).

Тема 2. Керівник і керована система

Менеджер – професійний керівник, його ролі (міжособистісні, інформаційні, пов'язані з прийняттям рішень). Юридична і соціальна відповідальність менеджера. Колектив як соціальний об'єкт управління. Формування колективу підприємства торгівлі.

Практична робота

Етапи прийняття управлінських рішень за заданими ситуаціями.

Тема 3. Функції менеджменту

Сутність функцій менеджменту та їх класифікація. Взаємозв'язок загальних і конкретних функцій менеджменту. Планування, організування, мотивування, контролювання та регулювання як загальні функції менеджменту.

Тема 4. Комунікації та їх інформаційне забезпечення

Сутність комунікацій, їх види та місце у процесі менеджменту. Елементи комунікаційного процесу та його етапи. Інформація, її класифікація, передавання та збереження.

Тема 5. Забезпечення результативності управлінської діяльності

Методи менеджменту. Управлінське рішення, процес його вироблення, оптимізації та прийняття.

**Типова навчальна програма з предмета
«Охорона праці»**

<i>Модуль</i>	<i>№ теми</i>	<i>Теми</i>	<i>Кількість годин</i>	
			<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
МЗ	1	Державне управління охорони праці в Україні	2	
	2	Управління охороною праці на підприємстві	2	
	3	Нормативно-правове регулювання охорони праці	2	
	4	Виробниче середовище та його вплив на людину	2	
	5	Економічні аспекти охорони праці	2	
		Всього за модулем МЗ	10	

Тема 1. Державне управління охорони праці в Україні

Кабінет міністрів України в галузі охорони праці. Державний комітет України з нагляду за охороною праці та промислової безпеки (Держгірпромнагляд). Міністерства та інші центральні органи державної виконавчої влади. Місцеві державні адміністрації та ради народних депутатів. Об'єднання підприємств (асоціацій, концернів, корпорацій та ін.). Закон України «Про Охорону праці». Кодекс законів про працю. Конституція України.

Тема 2. Управління охороною праці на підприємстві

Служба охорони праці підприємства. Завдання та функції служби охорони праці. Права спеціалістів служби охорони праці. Комісія з питань охорони праці підприємства. Основні завдання та права комісії з питань охорони праці підприємства.

Тема 3. Нормативно-правове регулювання охорони праці

Нормативно-правові акти з охорони праці (НПА ОП). Правила, норми, регламенти, положення, стандарти, інструкції та інші документи обов'язкові для виконання. Державний реєстр нормативно-правових актів. Державні стандарти України з питань безпеки праці. Міжгалузеві та галузеві акти з охорони праці. Нормативні акти про охорону праці на окремих об'єктах. Відповідальність за порушення умов щодо охорони праці. Дисциплінарна, адміністративна, матеріальна, кримінальна відповідальність.

Тема 4. Виробниче середовище та його вплив на людину

Виробниче середовище. Вражаючі небезпечні та шкідливі виробничі фактори. Явні і потенційні вражаючі виробничі фактори. Фізичні, хімічні, біологічні, психофізіологічні чинники, які діють на людей, що працюють на підприємстві. Небезпечні обставини та небезпечні умови. Небезпечні ситуації (аварія, травма, катастрофа).

Тема 5. Економічні аспекти охорони праці

Економічне та соціальне значення охорони праці. Основні принципи соціального страхування від нещасного випадку. Заохочення працівників за активну участь у здійсненні заходів щодо підвищення безпеки та поліпшення умов праці. Річна економія підприємства.

Типова навчальна програма з виробничого навчання

Професія: 5220 Продавець продовольчих товарів

(код, назва професії)

Кваліфікація: 5 розряд

(рівень кваліфікації-розряд, клас, категорія)

<i>№ з/п</i>	<i>Теми</i>	<i>Кількість годин</i>
I. Виробниче навчання		
1	Інструктаж з безпечних умов праці та охорони життєдіяльності на підприємстві. Кваліфікаційні вимоги до продавця продовольчих товарів 5-го розряду. Організація торгово-технологічного процесу в магазині	12
2	Робота продавця продовольчих товарів у відділі плодоовочевих товарів	12
3	Робота продавця продовольчих товарів у відділі бакалійних товарів	12
4	Робота продавця продовольчих товарів у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду	18
5	Робота продавця продовольчих товарів у відділі м'яса і м'ясопродуктів	12
6	Робота продавця продовольчих товарів у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових	12
7	Робота продавця продовольчих товарів у відділі риби та рибопродуктів	6
8	Робота продавця продовольчих товарів у відділі напоїв та тютюнових виробів	12
9	Облік товарів та тари у магазині. Інвентаризація товарів і тари в магазині	12
	Всього годин	108
II. Виробнича практика		
1	Ознайомлення з торговельним підприємством. Організація охорони праці на підприємстві	7
2	Самостійна робота продавця продовольчих товарів 5-го розряду	189
	Кваліфікаційна пробна робота	
	Всього годин	196
	Разом	304

I. Виробниче навчання

**Тема 1. Організація торгово-технологічного процесу в магазині.
Інструктаж з безпечних умов праці та охорони життєдіяльності.
Кваліфікаційні вимоги до продавця продовольчих товарів 5-го розряду**

Ознайомлення з підприємством-замовником кадрів та його традиціями. Ознайомлення з безпечними умовами праці та основними вимогами охорони життєдіяльності людини. Ознайомлення з типом магазину, організацією торгівлі в магазині, з відділами.

Вивчення нових моделей ваг. Програмування ваг. Вивчення особливостей сучасного обладнання (холодильного, ріжучого, касового, вагового). Визначення обладнання, що підлягає ремонту. Складання заявки на ремонт торгово-технологічного обладнання, РРО. Ознайомлення з правилами використання та призначення в торгово-технологічному процесі сучасного виробничого інвентарю і інструментів. Ознайомлення з організацією повернення постачальникам продовольчих товарів, що не відповідають вимогам сертифікації та стандартизації. Одержання товарів із складу, перевірка та відбір товарів, що не підлягають прийманню за наявними дефектами.

Тема 2. Робота продавця продовольчих товарів у відділі плодоовочевих товарів

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у плодоовочевому відділі.

Відбір середніх зразків свіжих овочів та грибів (бульбоплоди, коренеплоди, капустяні, гарбузові, томатні, бобові та зернові, цибулеві, салатні та шпинатні, пряні, десертні овочі), свіжих плодів (зерняткові, кісточкові, горіхоплідні, субтропічні, тропічні плоди та ягоди), перероблених овочів та плодів (квашені, солоні, мариновані, сушені овочі та плоди, томатопродукти, заморожені овочі і плоди, плодоовочеві консерви, перероблені гриби) для лабораторного аналізу.

Участь продавця продовольчих товарів 5-го розряду в простих лабораторних методах визначення якості товарів.

Контроль харчової придатності плодоовочевих товарів. Визначення умов та правил зберігання, контроль за дотриманням цих умов.

Організація роботи персоналу у відділі. Розробка заходів по збільшенню продажу у відділі плодоовочевих товарів. Вирішення конфліктних ситуацій зі споживачами.

Тема 3. Робота продавця продовольчих товарів у відділі бакалійних товарів

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у бакалійному відділі.

Відбір середніх зразків борошна, дріжджів, круп, макаронних виробів, цукру, крохмалю, харчових концентратів, олії, чаю, кави, чайних та кавових напоїв, прянощів та приправ для лабораторного аналізу.

Участь продавця продовольчих товарів 5-го розряду в простих лабораторних методах визначення якості товарів.

Контроль харчової придатності бакалійних товарів. Визначення умов та правил зберігання товарів та контроль за дотриманням цих умов.

Організація роботи персоналу у відділі. Розробка заходів по збільшенню продажу у відділі бакалійних товарів. Вирішення конфліктних ситуацій із споживачами.

Тема 4. Робота продавця продовольчих товарів у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.

Відбір середніх зразків хліба, булочних виробів, дієтичних хлібних виробів, бубликових виробів, сухарів, хлібних паличок, соломки, пиріжків, пончиків, пирогів для лабораторного аналізу.

Відбір середніх зразків фруктових-ягідних товарів, карамелі, какао-порошку, шоколаду, цукерок, драже, ірису, борошняних кондитерських виробів, халви, східних солодощів; вітамінних, дієтичних, лікувальних кондитерських виробів і меду для лабораторного аналізу.

Участь продавця продовольчих товарів 5-го розряду в простих лабораторних методах визначення якості товарів.

Контроль харчової придатності хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Визначення умов та правил зберігання товарів і контроль за дотриманням цих умов.

Організація роботи персоналу у відділі.. Розробка заходів по збільшенню продажу товарів у відділі. Вирішення конфліктних ситуацій із споживачами.

Тема 5. Робота продавця продовольчих товарів у відділі м'яса і м'ясопродуктів

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі м'яса і м'ясопродуктів.

Відбір середніх зразків м'яса забійних тварин, субпродуктів, м'яса птиці, м'ясних напівфабрикатів, м'ясних кулінарних виробів, ковбасних виробів, м'ясних копченостей, м'ясних консервів для лабораторного аналізу.

Участь продавця продовольчих товарів 5-го розряду в простих лабораторних методах визначення якості товарів.

Контроль харчової придатності м'яса і м'ясопродуктів. Визначення умов та правил зберігання товарів і контроль за дотриманням цих умов.

Організація роботи персоналу у відділі. Розробка заходів по збільшенню продажу товарів у відділі. Вирішення конфліктних ситуацій із споживачами.

Тема 6. Робота продавця продовольчих товарів у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.

Відбір середніх зразків молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових для лабораторного аналізу.

Участь продавця продовольчих товарів 5-го розряду в простих лабораторних методах визначення якості товарів.

Контроль харчової придатності молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Визначення умов та правил зберігання товарів і контроль за дотриманням цих умов.

Організація роботи персоналу у відділі. Розробка заходів по збільшенню продажу товарів у відділі. Вирішення конфліктних ситуацій із споживачами.

Тема 7. Робота продавця продовольчих товарів у відділі риби та рибопродуктів

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі риби та рибопродуктів.

Вправи

Відбір середніх зразків риби живої, охолодженої, мороженої, солоні, в'яленої, сушеної, копченої, баликових виробів, рибної ікри, нерибної водної сировини, рибних консервів та пресервів для лабораторного аналізу.

Участь продавця продовольчих товарів 5-го розряду в простих лабораторних методах визначення якості товарів.

Контроль харчової придатності риби і рибопродуктів. Визначення умов та правил зберігання товарів і контроль за дотриманням цих умов.

Організація роботи персоналу у відділі. Розробка заходів по збільшенню продажу товарів у відділі. Вирішення конфліктних ситуацій зі споживачами.

Тема 8. Робота продавця продовольчих товарів у відділі напоїв та тютюнових виробів

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі напоїв та тютюнових виробів.

Відбір середніх зразків напоїв та тютюнових виробів для лабораторного аналізу.

Участь продавця продовольчих товарів 5-го розряду в простих лабораторних методах визначення якості товарів.

Контроль харчової придатності напоїв. Визначення умов та правил зберігання товарів і контроль за дотриманням цих умов.

Організація роботи персоналу у відділі. Розробка заходів по збільшенню продажу товарів у відділі. Вирішення конфліктних ситуацій із споживачами.

Тема 9. Облік товарів і тари в магазині

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця при відпрацюванні навичок обліку товарів і тари в магазині.

Ознайомлення з документальним оформленням та обліком товарно-матеріальних цінностей з використанням персонального комп'ютера. Складання товарного звіту: підготовка документів руху товарів за звітний період, оформлення товарного звіту, виведення залишку товарів на кінець періоду.

Тема 10. Інвентаризація товарів і тари в магазині

Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця при відпрацюванні навичок проведення інвентаризації товарів в магазині.

Проведення інвентаризації: визначення термінів і порядку проведення інвентаризації товарів і тари, документальне оформлення проведення інвентаризації, складання актів на брак та уцінку товарів, контроль за якістю проведення інвентаризації. Визначення попередніх та остаточних результатів інвентаризації. Відповідальність матеріально-відповідальних осіб за результати інвентаризації.

II. Виробнича практика

Тема 1. Ознайомлення з торговельним підприємством. Організація охорони праці на підприємстві

Інструктажі з питань охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві, їх документальне оформлення. Ознайомлення з документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.

Ознайомлення з технікою, устаткуванням, новітніми технологіями, асортиментом продукції, що реалізує підприємство. Ознайомлення з правилами роботи, правилами внутрішнього розпорядку, змістом праці продавця продовольчих товарів; системою матеріальної відповідальності, обов'язками, пов'язаними зі збереженням матеріальних цінностей.

Тема 2. Самостійна робота продавця продовольчих товарів 5-го розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці продавця продовольчих товарів 5-го розряду у відділах торговельного підприємства у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.

Примітка

Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна пробна робота

Приклади робіт

1. Отримати товар від постачальника.
2. Визначити якість товару за органолептичними ознаками.
3. Перевірити і відібрати товар за наявними дефектними ознаками.
4. Відібрати зразки товарів для лабораторного аналізу.
5. Вивчити та узагальнити попит споживачів.
6. Скласти заявку на ремонт товарно-матеріальних цінностей на підприємстві або у відділі.
7. Скласти товариний звіт, акт на брак, пересортування товарів.
8. Скласти акт приймання та здачі товарно-матеріальних цінностей.
9. Скласти бізнес-план.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія: 5220 Продавець продовольчих товарів
(код, назва професії)

Кваліфікація: 5 розряд
(рівень кваліфікації-розряд, клас, категорія)

ЗНАЄ, РОЗУМІЄ:

1. Основні вимоги стандартів і технічних умов, що пред'являються до якості товарів, тари, маркування.
2. Прості лабораторні методи визначення якості продуктів, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів.
3. Види дефектів, причини їх виникнення, правила бракеражу.
4. Методи узагальнення даних про попит покупців.
5. Порядок складання і оформлення товарних звітів, актів на брак, нестачу, пересортування товарів та актів приймання-здавання при передачі матеріальних цінностей.
6. Порядок проведення інвентаризації.
7. Правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання.
8. Правила експлуатації РРО.
9. Правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду.
10. Основи менеджменту персоналу.
11. Основи маркетингу, функції мерчандайзингу.
12. Порядок роботи в мережі інформаційних технологій.
13. Правила і норми, вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

ВМІЄ:

1. Одержувати товари зі складу та від постачальника.
2. Визначати якість товарів за органолептичними ознаками.
3. Перевіряти і відбирати товари, які не підлягають прийманню за наявними дефектними ознаками.
4. Відбирати зразки товарів для лабораторного аналізу.
5. Вивчати і узагальнювати дані про попит споживачів.
6. Складати заявки на ремонт торговельно-технологічного обладнання та РРО.
7. Проводити інвентаризацію товарно-матеріальних цінностей.
8. Складати товарні звіти, акти на брак, пересортування товарів.
9. Складати акти приймання та здавання при передачі матеріальних цінностей.
10. Вирішувати спірні питання із споживачами.

11. Керувати роботою продавців нижчої кваліфікації та учнів.
12. Працювати в мережі інформаційних технологій.
13. Раціонально і ефективно організовувати працю на робочому місці.
14. Раціонально й ефективно організовувати працю на робочому місці.
15. Додержуватися норм технологічного процесу.
16. Не допускати браку в роботі.
17. Знати і виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватися норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт.
18. Використовувати в разі необхідності засоби попередження і усунення природних і непередбачених негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Перелік основних обов'язкових засобів навчання

№ з/п	Найменування	Кількість на групу з 15 осіб		Примітка
		індивідуального користування	Для групового користування	
1	2	3	4	5
I	Нормативно-правові документи, інструкції щодо організації торгівлі		10 шт	
II	Обладнання			
1	Ємності для вимірювання рідких продуктів, мірні кухлі: алюмінієві, скляні, мензурки	-	5	
2	Пакувальні матеріали	1 комплект		
III	Інструменти			
1.	Кондитерські щипці		2 шт	
2.	Совки		2 шт	
3.	Виделки гастрономічні		2 шт	
4.	Лопатки кондитерські		2 шт	
5.	Ножі для сиру та гастрономічні		1 комплект	
6.	Розділочні дошки		1 комплект	
7.	Інструмент для відкривання тари		1 комплект	
IV.	Посуд та приладдя			
1.	Склянки або разовий посуд	30 шт.		
2.	Тарілки	30 шт.		
3.	Виделки	30 шт.		

З М І С Т

1. Авторський колектив
2. Загальні положення
3. Державний стандарт професійно-технічної освіти за професією
Продавець продовольчих товарів 3-го розряду
4. Освітньо-кваліфікаційна характеристика
Продавця продовольчих товарів 3-го розряду
5. Типовий-навчальний план модуля М1
6. Типові навчальні програми модуля М1
7. «Інформаційні технології»
8. «Основи правових знань»
9. «Основи галузевої економіки і підприємництва»
10. «Товарознавство продовольчих товарів»
11. «Організація та технологія торговельних процесів»
12. «Реєстратори розрахункових операцій»
13. «Психологія і етика ділових відносин»
14. «Облік і звітність»
15. «Охорона праці»
16. Типова навчальна програма з виробничого навчання та виробничої
практики
17. Критерії кваліфікаційної атестації випускників
18. Типовий-навчальний план за спеціалізацією модулів М1.0. і М1.1
19. Типові навчальні програми за спеціалізацією модулів М1.0. і М1.1
20. «Інформаційні технології»
21. «Основи правових знань»
22. «Основи галузевої економіки і підприємництва»
23. «Товарознавство продовольчих товарів»
24. «Організація та технологія торговельних процесів»
25. «Реєстратори розрахункових операцій»
26. «Психологія і етика ділових відносин»
27. «Облік і звітність»
28. «Охорона праці»
29. Типова навчальна програма з виробничого навчання та виробничої
практики
30. Критерії кваліфікаційної атестації випускників
31. Типовий-навчальний план за спеціалізацією модулів М1.0. і М1.2
32. Типові навчальні програми за спеціалізацією модулів М1.0. і М1.2
33. «Інформаційні технології»
34. «Основи правових знань»
35. «Основи галузевої економіки і підприємництва»
36. «Товарознавство продовольчих товарів»
37. «Організація та технологія торговельних процесів»
38. «Реєстратори розрахункових операцій»
39. «Психологія і етика ділових відносин»

40. «Облік і звітність»
41. «Охорона праці»
42. Типова навчальна програма з виробничого навчання та виробничої практики
43. Критерії кваліфікаційної атестації випускників
44. Типовий-навчальний план за спеціалізацією модулів M1.0. і M1.3
45. Типові навчальні програми за спеціалізацією модулів M1.0. і M1.3
46. «Інформаційні технології»
47. «Основи правових знань»
48. «Основи галузевої економіки і підприємництва»
49. «Товарознавство продовольчих товарів»
50. «Організація та технологія торговельних процесів»
51. «Реєстратори розрахункових операцій»
52. «Психологія і етика ділових відносин»
53. «Облік і звітність»
54. «Охорона праці»
55. Типова навчальна програма з виробничого навчання та виробничої практики
56. Критерії кваліфікаційної атестації випускників
57. Типовий-навчальний план за спеціалізацією модулів M1.0. і M1.4
58. Типові навчальні програми за спеціалізацією модулів M1.0. і M1.4
59. «Інформаційні технології»
60. «Основи правових знань»
61. «Основи галузевої економіки і підприємництва»
62. «Товарознавство продовольчих товарів»
63. «Організація та технологія торговельних процесів»
64. «Реєстратори розрахункових операцій»
65. «Психологія і етика ділових відносин»
66. «Облік і звітність»
67. «Охорона праці»
68. Типова навчальна програма з виробничого навчання та виробничої практики
69. Критерії кваліфікаційної атестації випускників
70. Типовий-навчальний план за спеціалізацією модулів M1.0. і M1.5
71. Типові навчальні програми за спеціалізацією модулів M1.0. і M1.5
72. «Інформаційні технології»
73. «Основи правових знань»
74. «Основи галузевої економіки і підприємництва»
75. «Товарознавство продовольчих товарів»
76. «Організація та технологія торговельних процесів»
77. «Реєстратори розрахункових операцій»
78. «Психологія і етика ділових відносин»
79. «Облік і звітність»
80. «Охорона праці»
81. Типова навчальна програма з виробничого навчання та виробничої практики

- практики
82. Критерії кваліфікаційної атестації випускників
 83. Типовий-навчальний план за спеціалізацією модулів М1.0. і М1.6
 84. Типові навчальні програми за спеціалізацією модулів М1.0. і М1.6
 85. «Інформаційні технології»
 86. «Основи правових знань»
 87. «Основи галузевої економіки і підприємництва»
 88. «Товарознавство продовольчих товарів»
 89. «Організація та технологія торговельних процесів»
 90. «Реєстратори розрахункових операцій»
 91. «Психологія і етика ділових відносин»
 92. «Облік і звітність»
 93. «Охорона праці»
 94. Типова навчальна програма з виробничого навчання та виробничої практики
 95. Критерії кваліфікаційної атестації випускників
 96. Державний стандарт професійно-технічної за професією Продавець продовольчих товарів 4-го розряду
 97. Освітньо-кваліфікаційна характеристика Продавця продовольчих товарів 4-го розряду
 98. Типовий-навчальний план модуля М2
 99. Типові навчальні програми модуля М2
 100. «Інформаційні технології»
 101. «Основи правових знань»
 102. «Основи галузевої економіки і підприємництва»
 103. «Товарознавство продовольчих товарів»
 104. «Організація та технологія торговельних процесів»
 105. «Реєстратори розрахункових операцій»
 106. «Психологія і етика ділових відносин»
 107. «Облік і звітність»
 108. «Охорона праці»
 109. Типова навчальна програма з виробничого навчання та виробничої практики
 110. Критерії кваліфікаційної атестації випускників
 111. Типовий-навчальний план за спеціалізацією модулів М2.0. і М2.1
 112. Типові навчальні програми за спеціалізацією модулів М2.0. і М2.1
 113. «Інформаційні технології»
 114. «Основи правових знань»
 115. «Основи галузевої економіки і підприємництва»
 116. «Товарознавство продовольчих товарів»
 117. «Організація та технологія торговельних процесів»
 118. «Реєстратори розрахункових операцій»
 119. «Психологія і етика ділових відносин»
 120. «Облік і звітність»
 121. «Охорона праці»

122. Типова навчальна програма з виробничого навчання та виробничої практики
123. Критерії кваліфікаційної атестації випускників
124. Типовий-навчальний план за спеціалізацією модулів М2.0. і М2.2
125. Типові навчальні програми за спеціалізацією модулів М2.0. і М2.2
126. «Інформаційні технології»
127. «Основи правових знань»
128. «Основи галузевої економіки і підприємництва»
129. «Товарознавство продовольчих товарів»
130. «Організація та технологія торговельних процесів»
131. «Реєстратори розрахункових операцій»
132. «Психологія і етика ділових відносин»
133. «Облік і звітність»
134. «Охорона праці»
135. Типова навчальна програма з виробничого навчання та виробничої практики
136. Критерії кваліфікаційної атестації випускників
137. Типовий-навчальний план за спеціалізацією модулів М2.0. і М2.3
138. Типові навчальні програми за спеціалізацією модулів М2.0. і М2.3
139. «Інформаційні технології»
140. «Основи правових знань»
141. «Основи галузевої економіки і підприємництва»
142. «Товарознавство продовольчих товарів»
143. «Організація та технологія торговельних процесів»
144. «Реєстратори розрахункових операцій»
145. «Психологія і етика ділових відносин»
146. «Облік і звітність»
147. «Охорона праці»
148. Типова навчальна програма з виробничого навчання та виробничої практики
149. Критерії кваліфікаційної атестації випускників
150. Типовий-навчальний план за спеціалізацією модулів М2.0. і М2.4
151. Типові навчальні програми за спеціалізацією модулів М2.0. і М2.4
152. «Інформаційні технології»
153. «Основи правових знань»
154. «Основи галузевої економіки і підприємництва»
155. «Товарознавство продовольчих товарів»
156. «Організація та технологія торговельних процесів»
157. «Реєстратори розрахункових операцій»
158. «Психологія і етика ділових відносин»
159. «Облік і звітність»
160. «Охорона праці»
161. Типова навчальна програма з виробничого навчання та виробничої практики
162. Критерії кваліфікаційної атестації випускників

163. Типовий-навчальний план за спеціалізацією модулів М2.0. і М2.5
164. Типові навчальні програми за спеціалізацією модулів М2.0. і М2.5
165. «Інформаційні технології»
166. «Основи правових знань»
167. «Основи галузевої економіки і підприємництва»
168. «Товарознавство продовольчих товарів»
169. «Організація та технологія торговельних процесів»
170. «Реєстратори розрахункових операцій»
171. «Психологія і етика ділових відносин»
172. «Облік і звітність»
173. «Охорона праці»
174. Типова навчальна програма з виробничого навчання та виробничої практики
175. Критерії кваліфікаційної атестації випускників
176. Типовий-навчальний план за спеціалізацією модулів М2.0. і М2.6
177. Типові навчальні програми за спеціалізацією модулів М2.0. і М2.6
178. «Інформаційні технології»
179. «Основи правових знань»
180. «Основи галузевої економіки і підприємництва»
181. «Товарознавство продовольчих товарів»
182. «Організація та технологія торговельних процесів»
183. «Реєстратори розрахункових операцій»
184. «Психологія і етика ділових відносин»
185. «Облік і звітність»
186. «Охорона праці»
187. Типова навчальна програма з виробничого навчання та виробничої практики
188. Критерії кваліфікаційної атестації випускників
189. Державний стандарт професійно-технічної освіти за професією Продавець продовольчих товарів 5-го розряду
190. Освітньо-кваліфікаційна характеристика Продавця продовольчих товарів 5-го розряду
191. Типовий-навчальний план модуля М3
192. Типові навчальні програми модуля М3
193. «Інформаційні технології»
194. «Основи правових знань»
195. «Основи галузевої економіки і підприємництва»
196. «Товарознавство продовольчих товарів»
197. «Організація та технологія торговельних процесів»
198. «Психологія і етика ділових відносин»
199. «Облік і звітність»
200. «Основи маркетингу»
201. «Основи менеджменту»
202. Типова навчальна програма з виробничого навчання та виробничої практики

203. Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Перелік літератури

1. Інформаційні технології

Ананьєв О.	Інформаційні системи і технології в комерційній діяльності	Львів: «Новий світ», 2011.- 584 с.
Плескач В.	Інформаційні технології та системи	Київ, Книга, 2004.- 520с.
Гуржій А.	Інформатика та інформаційні технології	Харків: Сміт, 2003р.- 352 с.
Лігоненко Л.	Сучасні інформаційні технології	К.: КНТЕУ, 2001.-103с.

2. Основи галузевої економіки та підприємництва

Довгань Г.	Основи економіки у визначеннях, таблицях і схемах	Харків: Веста, 2010.- 96 с.
Виноградська А.	Основи підприємництва	К : Кондор, 2002, 2009 рік - 544с.
Бобров В.	Основи ринкової економіки і підприємництва	К. «Вища школа», 2003рік
Варналій З.	Основи підприємництва	К.: Знання-Прес, 2006.- 350с.

3. Основи правових знань

Заред. Ю.	Основи правознавства України	Київ: КНТЕУ, 2010 рік – 402 с.
Барабаш Т.	Основи правознавства: навч. посібник	Київ: КНТ, 2009.-408 с.
Іваненко Л.	Правове регулювання захисту прав споживачів	Київ: КНТЕУ, 2008 р.- с.257.
Заред. П.	Основи правознавства: навч. посібник	К.: Юрид. книга, 2004.- 320с

4. Правила дорожнього руху

Бандрівський М.	Правила та безпека дорожнього руху: навч. пос.	- Львів, «Світ», 1997, 2004 р.
-----------------	--	--------------------------------

5. Товарознавство продовольчих товарів

Кириченко Л.	Крохмаль, цукор, мед та конд вироби: Підручник	К.: КНТЕУ. 2006.-360с.
Коробкіна З.	Товарознавство смакових товарів	Київ.: КНТЕУ, 2003 рік, 2012рік
Колтунов В.	Субтропічні та тропічні плоди	Київ : КНТЕУ, 2005, 2012 р.
Павлова В.	Комерційне товарознавство: навч. пос.	Київ: Кондор, 2012.- 286 с.
Льовшина Л.	Товарозн. плодоовоч. товарів, пряно-аромат. рослин та прянощів: підручник	Київ.: Ліра - К, 2010.- 388 с.
Романенко О.	Смакові товари: підручник	Київ : КНТЕУ, 2012 рік.- 560 с.
Юдічева О.	Товарознавство. Малопоширені овочі	Київ; Ліра – К, 2015.- 236 с.

6. Організація та технологія торговельних процесів

Саркісян Л.	Технологія торговельних процесів	К.:ЦНЛ,2007.-296с.
Голошубова Н.	Організація торгівлі	К.:КНТЕУ,2004,2013 р.-560с.
Олійник О.	Організація,обладнання і технологія продажу товарів	К.:ЛДЛ,2004.-280с.
Апопій В.	Організація торгівлі	Київ:ЦНЛ,2005 р.-616с.
Голошубова Н.О.	Організація і технологія торгівлі спожитковими товарами	К.:КНТЕУ, 2007р.- 271 с.

7. Техніка і механізація торговельних розрахунків

Новак С.О.	Робота на ЕККА	Київ: «Вікторія», 2003 рік.
Апопій В. В.	Теорія та практика торгов.обслуговування: навч.посібник	К.,2005- 496с.
Бабенко Н.	Інтегрований курс підготовки продавця продовольчих товарів: підручник. Кн.2.	К.: Грамота,2003.-304с

8.Психологія та етика ділових відносин

Статінова Н.	Етика бізнесу:навч.пос	К.:КНТЕУ,2001.-280с.
Кришемінська Л.	Етика ділових відносин у торгівлі	Київ: «Вища шк..»,2006
Воронкова В.	Етика ділового спілкування: навч. посібник	Львів: Магнолія, 2012
Цимбалюк І.	Психологія торгівлі	Київ: «Професіонал»,2007
Пірен М. І.	Конфліктологія: підручник	Київ,Професіонал, 2007.-360с.

9.Основи бухгалтерського обліку

Нападовська Л.	Облік на підприємствах торгівлі та ресторанного господарства	Київ: КНТЕУ,2007 рік
Морозова Н.	Бухгалтерський облік у торгівлі: навч. посібник	К.: КНТЕУ, 2013.- 316 с.

11.Охорона праці

Бедрій Я.	Основи охорони праці: навч. посібник	Львів:Магнолія, 2010.-240 с.
Авраменко Н.	Охорона праці: навч. посібник	Київ: Екомен,2007.- 216 с.
Смирнитська М.	Охорона праці в галузі. Ресторанне господ. і	Харків, 2015.- 362 с.

	торгівля: навч. посібник	
--	--------------------------	--