

Частное профессиональное образовательное учреждение
Учебный центр «Оптимист»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ УЦ «Оптимист»
_____ Е.В. Серов
« 11 » мая 2022 г.
ПРИНЯТО
на заседании Педагогического совета
« 11 » мая 2022 г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
Программа профессиональной подготовки / переподготовки по профессии
Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»
(ТРУДОЕМКОСТЬ 160 АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ)
форма обучения: очная, заочная, очно-заочная с применением дистанционных
образовательных технологий и электронного обучения

Организация-разработчик – Частное профессиональное образовательное учреждение Учебный центр «Оптимист» (г. Вологда).

Актуальность дополнительной профессиональной образовательной программы обусловлена рядом факторов, включая:

1. **Спрос на решение стратегически важных задач.**
2. **Востребованность дополнительных компетенций.**
3. **Развитие надпредметных компетенций.**
4. **Технологические изменения.**
5. **Экономические и социально-культурные факторы.**

Таким образом, актуальность дополнительной профессиональной образовательной программы обусловлена необходимостью постоянного обновления знаний и навыков в соответствии с современными требованиями.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Характеристика программы:

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ - программа профессиональной подготовки / переподготовки по профессии Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров» разработана на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 26.08.2020 N 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства Просвещения РФ от 14.07.2023 г. № 534;
- требований, указанных в Квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и других служащих 4-е издание (утвержден постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. № 37 с изменениями от 27 марта 2018 г.)

2. Цели и задачи программы:

2.1. Цель программы – сформировать у обучающихся профессиональные знания, умения и практический опыт по обслуживанию покупателей, приёму, подготовке, выкладке и реализации продовольственных товаров, контролю их качества и сроков годности, а также по работе с торгово-технологическим и кассовым оборудованием.

2.2. Задачи

В процессе обучения решаются следующие задачи:

1. Изучить ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров.
2. Освоить методы оценки качества продовольственных товаров по органолептическим показателям и распознавания дефектов.
3. Научиться соблюдать условия хранения, правила товарного соседства и контролировать сроки годности продукции.
4. Овладеть приёмами подготовки товаров к продаже, правилами выкладки и размещения в торговом зале.
5. Освоить работу с торгово-технологическим оборудованием (весоизмерительным, холодильным и др.) и контрольно-кассовой техникой.
6. Изучить нормативно-правовые акты, регулирующие торговую деятельность, защиту прав потребителей и санитарные требования.
7. Сформировать навыки обслуживания покупателей, консультирования по свойствам и пищевой ценности товаров.
8. Освоить порядок проведения приёмки товаров, проверки сопроводительной документации и учёта товарно-материальных ценностей.

3. Категория обучающихся:

Лица, имеющие образование не ниже основного общего и специалисты, желающие сменить профессию, с различным уровнем подготовки и образованием.

4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников:

– область профессиональной деятельности

Область охватывает розничную торговлю продовольственными товарами. Основные аспекты включают приёмку и проверку качества товаров, подготовку к продаже, выкладку и размещение в торговом зале, обслуживание покупателей, проведение расчётов, контроль сроков годности и условий хранения, учёт и инвентаризацию товаров, работу с сопроводительной

документацией, эксплуатацию торгового и кассового оборудования.

Специалист работает в продуктовых магазинах, супермаркетах, гипермаркетах, специализированных продовольственных отделах, минимаркетах, на рынках, в отделах кулинарии и готовых блюд, а также в службах доставки продуктов. Профессия требует внимательности, аккуратности, коммуникабельности, стрессоустойчивости, умения работать в режиме многозадачности и соблюдать санитарные нормы.

— основная цель вида профессиональной деятельности

Основная цель – обеспечить качественное и безопасное обслуживание покупателей, своевременную реализацию продовольственных товаров с соблюдением требований законодательства, стандартов качества, санитарных и противопожарных норм. Это включает контроль за сроками годности, условиями хранения, правильностью маркировки, оформлением ценников, корректностью расчётов и поддержанием порядка в торговом зале.

Предполагаемые результаты обучения:

Слушатель, прошедший программу обучения, должен:

Знать:

1. Ассортимент и классификацию основных групп продовольственных товаров (молочные, мясные, рыбные, бакалейные, плодоовощные и др.).
2. Показатели качества и признаки доброкачественности продовольственных товаров, методы органолептической оценки.
3. Условия и сроки хранения различных групп товаров, правила товарного соседства.
4. Порядок приёмки товаров, требования к сопроводительной документации (накладные, сертификаты, декларации соответствия).
5. Правила подготовки товаров к продаже, нормы выкладки и оформления ценников.
6. Принципы работы и правила эксплуатации торгово-технологического и весоизмерительного оборудования.
7. Правила работы на контрольно-кассовой технике, порядок проведения расчётов с покупателями.
8. Нормативно-правовые акты в сфере торговли, защиты прав потребителей, санитарно-гигиенические требования.
9. Правила охраны труда, пожарной и санитарной безопасности в торговом предприятии.

Уметь:

1. Определять качество продовольственных товаров по внешним признакам и органолептическим показателям, выявлять дефекты.
2. Проверять наличие и корректность сопроводительных документов на товары.
3. Осуществлять приёмку товаров по количеству и качеству.
4. Подготавливать товары к продаже: распаковывать, сортировать, маркировать, выкладывать в торговом зале.
5. Работать с весоизмерительным и холодильным оборудованием, контролировать температурно-влажностный режим.
6. Обслуживать покупателей: консультировать по ассортименту, свойствам и пищевой ценности товаров, помогать в выборе.
7. Проводить расчёты с покупателями на ККТ, оформлять кассовые документы.
8. Вести учёт товарно-материальных ценностей, участвовать в инвентаризации.
9. Соблюдать санитарные нормы, поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте.
10. Действовать в нестандартных и конфликтных ситуациях в соответствии с регламентом магазина.

Владеть:

1. Навыками идентификации и классификации продовольственных товаров.
2. Методами оценки качества и выявления дефектов продукции.
3. Приёмами эффективной выкладки товаров и мерчандайзинга в торговом зале.
4. Техникой обслуживания покупателей и навыками деловой коммуникации.
5. Навыками работы с контрольно-кассовой техникой и программами учёта.
6. Умениями проверять сопроводительную документацию и вести учёт товаров.
7. Навыками эксплуатации торгово-технологического оборудования.
8. Способностью соблюдать требования охраны труда, санитарии и пожарной безопасности.
9. Навыками работы в команде и взаимодействия с другими сотрудниками магазина.
10. Способностями к самообучению и адаптации к изменениям в ассортименте, технологиях и регламентах работы.

— трудовые функции

1. Приёмка продовольственных товаров и проверка сопроводительной документации.
2. Подготовка товаров к продаже (распаковка, сортировка, маркировка).
3. Выкладка и размещение товаров в торговом зале с учётом правил мерчандайзинга.
4. Контроль качества, сроков годности и условий хранения товаров.
5. Обслуживание покупателей, консультирование по ассортименту и свойствам товаров.
6. Проведение расчётов с покупателями с использованием контрольно-кассовой техники.
7. Ведение учёта товарно-материальных ценностей, участие в инвентаризации.
8. Эксплуатация и контроль работы торгово-технологического и холодильного оборудования.
9. Поддержание санитарного состояния рабочего места и торгового зала.
10. Взаимодействие с поставщиками, администрацией и другими сотрудниками магазина.

Срок обучения (кол-во акад) часов: 160 академических часов.

Режим обучения - пятидневная рабочая неделя, режим 1 акад. часа = 45 минут

Форма обучения - очная, заочная, очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет

Форма итоговой аттестации - экзамен. По окончании обучения лицам, освоившим данную образовательную программу и успешно сдавшим итоговую аттестацию, выдается выпускной документ установленного образца.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть основной программы профессионального обучения и (или) отчисленным из организации, осуществляющей образовательную деятельность, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, установленному в ЧПОУ УЦ «Оптимист».

Организационно-педагогические условия реализации программы:

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

Реализация Программы обеспечивается наличием материально-технической базы, способствующей проведению всех видов занятий, практики, предусмотренной учебным планом. Состояние материально-технической базы соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Адрес (местоположение) здания: г.Вологда, ул.Челюскинцев, д.7, 5 этаж, каб. 512, 505

Учебный класс	Очная форма	Заочная форма	Очно-заочная форма с применением ДОТ и электронного обучения
Адрес проведения	г.Вологда, ул.Челюскинцев, д.7, 5	г.Вологда, ул.Челюскинцев, д.7, 5	г.Вологда, ул.Челюскинцев, д.7, 5

занятий	этаж, каб. 512	этаж, каб. 512	этаж, каб. 512; по месту нахождения слушателей
---------	----------------	----------------	--

Ресурсное обеспечение программы:

Перечень кабинетов, лабораторий соответствует стандарту и сформирован с учетом профиля подготовки слушателей:

1	Блок общепрофессиональных дисциплин	г.Вологда, ул.Челюскинцев, д.7, 5 этаж, каб. 512
2	Блок профессиональных (специальных) дисциплин	г.Вологда, ул.Челюскинцев, д.7, 5 этаж, каб. 512
3	Производственная практика (практическое обучение)	Производственные предприятия; учебная лаборатория г.Вологда, ул.Челюскинцев, д.7, 5 этаж, каб. 512
4	Экзамен	г.Вологда, ул.Челюскинцев, д.7, 5 этаж, каб. 512

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Специальные помещения укомплектованы учебной мебелью, в том числе мебелью для преподавания, учебной доской, и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (мультимедийный проектор, экран, компьютеры, звуковые колонки).

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, дидактический материал, учебно-методическое пособие. В учебном процессе предусмотрено использование информационных технологий: чтение лекций с использованием слайд-презентаций.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

При обучении в очно-заочной форме с применением ДОТ и электронного обучения используется контрольно-обучающая система «Олимпекс-Предприятие» (лицензированный доступ на 20 мест).

Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по Программе: преподаватель должен иметь высшее образование или среднее профессиональное образование и опыт практической работы не менее 2-х лет по соответствующему профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Оценочные материалы промежуточной аттестации представлены в рабочих программах.

Итоговая аттестация проходит в форме экзамена, который включает в себя итоговое тестирование и теоретический опрос (по билетам) в пределах требований по профессии 104095 «Продавец продовольственных товаров»

К проведению экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Оценочные материалы промежуточной аттестации представлены в рабочих программах.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1. Общие сведения

Наименование программы: Программа профессиональной подготовки/переподготовки «Продавец продовольственных товаров»

Срок обучения: 160 часов

Форма обучения: очная, заочная, очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

2. Цель программы

Обеспечить качественное и безопасное обслуживание покупателей, своевременную реализацию продовольственных товаров с соблюдением требований законодательства, стандартов качества, санитарных и противопожарных норм. Это включает контроль за сроками годности, условиями хранения, правильностью маркировки, оформлением ценников, корректностью расчётов и поддержанием порядка в торговом зале

3. Планируемые результаты обучения

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
Приёмка и проверка продовольственных товаров	ПК 1. Осуществлять приёмку товаров по количеству и качеству, контролировать наличие сопроводительной документации (накладных, сертификатов, деклараций соответствия)	Участие в приёмке партий товаров, проверка соответствия накладным, фиксация расхождений в актах	Проверять количество и качество поступивших товаров, сверять данные с сопроводительными документами, оформлять акты на товар ненадлежащего качества	Нормативные требования к приёмке товаров, правила оформления товаросопроводительной документации, признаки доброкачественности и основных групп продовольственных товаров
Подготовка товаров к продаже и мерчандайзинг	ПК 2. Подготавливать товары к продаже, выполнять выкладку в торговом зале с учётом правил товарного соседства и основ мерчандайзинга	Выкладка товаров по планограммам, оформление ценников, ротация по срокам годности, работа с акционными товарами	Распаковывать, сортировать, маркировать товары, размещать их в торговом зале, контролировать актуальность ценников и сроки годности	Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров, правила товарного соседства, основы мерчандайзинга, требования к оформлению ценников
Обслуживание покупателей и консультирование	ПК 3. Консультировать покупателей о свойствах, пищевой ценности и способах использования	Консультирование покупателей по выбору товаров, работа с запросами и жалобами,	Выявлять потребности покупателя, грамотно презентовать товар, работать с	Основы потребительской характеристики продовольственных товаров, правила делового общения и

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
	продовольственных товаров, обслуживать с учётом норм деловой этики и стандартов сервиса	разрешение конфликтных ситуаций	возражениями, соблюдать стандарты обслуживания	этикета, порядок рассмотрения претензий покупателей
Контроль качества и сроков годности	ПК 4. Контролировать качество, сроки годности и условия хранения продовольственных товаров, выявлять и изымать товары с истёкшим сроком реализации	Ежедневный контроль сроков годности, проверка состояния упаковки и маркировки, списание и утилизация некачественных товаров	Оценивать качество товаров по органолептическим показателям, распознавать дефекты и признаки порчи, вести журналы контроля сроков годности	Санитарные правила и нормы (СанПиН), требования к условиям и срокам хранения различных групп товаров, признаки порчи и дефектов продукции
Работа с торгово-технологическим оборудованием	ПК 5. Эксплуатировать торгово-технологическое и весоизмерительное оборудование (холодильные установки, электронные весы, сканеры) в соответствии с инструкциями по эксплуатации и требованиями безопасности	Работа с холодильным и весоизмерительным оборудованием, контроль температурно-влажностного режима, устранение простейших неисправностей	Настраивать и использовать весы, сканеры, термометры, контролировать параметры хранения, вести журналы учёта температуры	Правила эксплуатации и технического обслуживания торгового оборудования, нормы безопасности при работе с электрооборудованием, порядок контроля температурного режима
Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями	ПК 6. Осуществлять денежные расчёты с покупателями, работать на контрольно-кассовой технике, вести кассовую документацию	Проведение расчётов с покупателями, работа с наличными и безналичными платежами, закрытие кассовой смены, участие в инкассации	Работать на ККТ, проверять платёжеспособность купюр, оформлять кассовые чеки и возвраты, вести кассовую отчётность	Законодательство о применении контрольно-кассовой техники, правила проведения расчётов, порядок оформления кассовых документов, признаки подлинности денежных знаков
Учёт товарно-материальных ценностей и инвентаризация	ПК 7. Вести учёт товарно-материальных ценностей, участвовать в инвентаризации, фиксировать товарные потери и оформлять соответствующие документы	Участие в плановых и внеплановых инвентаризациях, подсчёт остатков, оформление актов на списание, работа с программами учёта (1С, Excel)	Проводить подсчёт и сверку остатков товаров, оформлять инвентаризационные описи и акты списания, анализировать причины расхождений	Основы складского учёта, порядок проведения инвентаризации, классификация товарных потерь, правила оформления учётной документации
Соблюдение санитарно-гигиениче	ПК 8. Соблюдать санитарно-гигиениче	Поддержание санитарного	Проводить уборку и	Санитарные нормы и правила торговли,

Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
ских и противопожарных требований	ские, противопожарные требования и правила охраны труда, поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте	состояния рабочего места и торгового зала, проведение влажной уборки, контроль исправности средств пожаротушения	дезинфекцию рабочих поверхностей, соблюдать личную гигиену, действовать по инструкции при чрезвычайных ситуациях	требования охраны труда и пожарной безопасности, порядок действий при ЧС, правила обращения с моющими и дезинфицирующими средствами

4. Контроль и оценка результатов обучения

Форма итоговой аттестации: Экзамен

Критерии оценки:

- Владение профессиональными компетенциями
- Качество выполнения практических заданий
- Теоретическая подготовка
- Соблюдение норм профессиональной этики
- Умение применять полученные знания на практике

5. Структура программы

Теоретическое обучение: 76 часов

Практическое обучение: 80 часов (производственная практика)

Итоговая аттестация: 4 часов (экзамен)

6. Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение: учебные классы, специализированное, технические средства обучения.

Кадровое обеспечение: преподаватели профильных дисциплин, специалисты-практики.

Информационное обеспечение: учебно-методические материалы, нормативно-правовая документация, справочные материалы.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
Программа профессиональной подготовки / переподготовки по профессии
Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Цель: Обеспечить качественное и безопасное обслуживание покупателей, своевременную реализацию продовольственных товаров с соблюдением требований законодательства, стандартов качества, санитарных и противопожарных норм. Это включает контроль за сроками годности, условиями хранения, правильностью маркировки, оформлением ценников, корректностью расчётов и поддержанием порядка в торговом зале

Категория обучающихся: Лица, имеющие образование не ниже основного общего и специалисты, желающие сменить профессию, с различным уровнем подготовки и образованием.

Общая трудоемкость: 160 акад. час.

Форма обучения: очная, очно-заочная, с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов (акад)	ТО	ПР/З	Формы аттестации
1	Модуль 1 «Организация и управление торговым предприятием»				
1.1.	Основы организации и управления торговым предприятием	6	4	2	Дифф/з
1.2.	Организация розничной торговли продовольственными товарами	4	2	2	Дифф/з
1.3.	Оборудование торговых предприятий	2	1	1	Дифф/з
1.4.	Технология продажи продовольственных товаров	6	4	2	Дифф/з
1.5.	Охрана труда и техника безопасности. Производственная санитария. ПТМ	2	1	1	Дифф/з
	Итого по модулю:	20			
2	Модуль 2 «Товароведение продовольственных товаров»				
2.1.	Зерномучные товары. Хлеб и хлебные изделия	4	3	1	Дифф/з
2.2.	Фруктовоплодные товары	4	3	1	Дифф/з
2.3.	Молочные товары	4	3	1	Дифф/з
2.4.	Масложировые товары	2	1	1	Дифф/з
2.5.	Пищевые концентраты. Крахмалопродукты.	2	1	1	Дифф/з
2.6.	Кондитерские изделия. Сахар	4	3	1	Дифф/з
2.7.	Мясные товары	4	3	1	Дифф/з
2.8.	Рыбные товары	4	3	1	Дифф/з
2.9.	Напитки сокодерживающие и вода	2	1	1	Дифф/з
2.10	Алкодерживающие товары и слабоалкогольные напитки (только для лиц старше 18-ти лет)	2	1	1	Дифф/з

2.11	Основные правила приемки, списания, хранения, утилизации продовольственных товаров	4	3	1	Дифф/з
	Итого по модулю:	36			
3	Модуль 3 «Кассовое дело и отчетность»				
3.1.	Основы автоматизированного хозяйственного учета торгового предприятия	8	6	2	Дифф/з
3.2.	Основы торговых вычислений	4	2	2	Дифф/з
3.3.	Кассовые операции. Онлайн-касса. POS-терминал	4	2	2	Дифф/з
3.4.	Инкассация. Правила обращения с денежными билетами Банка России	4	2	2	Дифф/з
	Итого по модулю:	20			
3	Теоретическое обучение, всего, часов	76			
4	Производственная практика (практическое обучение)	80			Дифф/з
5	Экзамен	4			
6	Всего:	160			

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ УЦ «Оптимист»
_____ Е.В. Серов
« » 202

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ -
Программа профессиональной подготовки / переподготовки по профессии
Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»
(трудоемкость 160 академических часов)

[illegible]

[illegible]

СОДЕРЖАНИЕ

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 1.1. «Основы организации и управления торговым предприятием»
Трудоемкость освоения - 6 акад.час.

Задачи:

1. Изучить основные формы собственности и организационно-правовые формы торговых предприятий, их преимущества и недостатки для розничной торговли.
2. Рассмотреть структуру управления типичного розничного предприятия, функции ключевых подразделений и распределение ответственности между сотрудниками.
3. Проанализировать принципы формирования штатного расписания и нормирования труда в розничной торговле.
4. Исследовать основные показатели эффективности работы торгового предприятия (товарооборот, наценка, рентабельность, конверсия) и способы их расчёта.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Организация торгового предприятия	2	1,5	0,5
2	Основы управления торговой деятельностью	2	1,5	0,5
3	Документы, регламентирующие отношения в торговле	2	1	1
	Итого	6	4	2

Тема 1. Организация торгового предприятия

Торговля: термины и определения. Виды. Роль торговли в обществе. Основные понятия розничной торговой сети. Классификация торговых предприятий. Формирование товарного ассортимента. Организация торговых помещений. Санитарные правила для розничных предприятий. Организация системы товароснабжения. Товарные склады. Технологический процесс на складе.

Тема 2. Основы управления торговой деятельностью

Понятие «Технология управления». Классификация управленческих решений. Этапы процесса выполнения решений. Анализ результатов выполнения решений.

Тема 3. Документы, регламентирующие отношения в торговле

Законодательные акты, регулирующие отношения в торговле. Нормативные документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству. Федеральный закон «О защите прав потребителей». Права потребителей: на информацию о продавце, об изготовителе товара, о товаре, на безопасность товара. Срок годности, гарантийный срок реализации. Ответственность изготовителя, исполнителя, продавца. Государственная и общественная защита прав потребителя. Органы контроля; права и обязанности продавца при появлении представителей проверяющих органов.

Практическое задание:

«Спроектируйте мини-магазин “У дома” площадью 50 м²: выберите организационно-правовую форму, опишите структуру управления и рассчитайте 3 ключевых показателя».

Шаги:

1. Выберите одну ОПФ (ИП или ООО) и в 2–3 предложениях обоснуйте выбор (учтите ответственность, налоги, простоту регистрации).
2. Нарисуйте простую схему управления (директор → администратор → 2 продавца-кассира → грузчик-уборщик) и кратко укажите 1–2 главные обязанности для каждой должности.
3. Придумайте условные цифры: месячный товарооборот – 1 200 000 рублей, валовой доход – 360 000 рублей, издержки обращения – 280 000 рублей. Рассчитай валовую прибыль и рентабельность продаж по формулам:
 - Валовая прибыль = Валовой доход – Издержки обращения.
 - Рентабельность продаж = (Валовая прибыль / Товарооборот) × 100%.

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 1.1. «Основы организации и управления торговым предприятием»:

1. Перечислите основные организационно-правовые формы торговых предприятий, применяемые в розничной торговле, и назовите по 2 преимущества и 2 недостатка каждой из них.
2. Раскройте содержание понятия «организационная структура управления торговым предприятием» и приведите пример типовой структуры для магазина «у дома» (не более 5 должностей).
3. Дайте определения показателям «товарооборот», «валовой доход», «издержки обращения» и поясните их роль в оценке эффективности работы магазина.
4. Приведите формулу расчёта рентабельности продаж и объясните, какое практическое значение имеет этот показатель для руководителя торговой точки.
5. Объясните, в чём заключается нормирование труда в розничной торговле и как оно связано с формированием штатного расписания.
6. Назовите факторы, влияющие на выбор формата торгового предприятия (площадь, ассортимент, целевая аудитория), и раскройте их взаимосвязь.
7. Охарактеризуйте основные функции коммерческого отдела розничного предприятия и их вклад в достижение плановых показателей.
8. Раскройте понятие «экономическая эффективность торгового предприятия» и перечислите 3–4 ключевых показателя, по которым её оценивают.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях

2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине
---------------------------	--

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 1.2. «Организация розничной торговли продовольственными товарами»
Трудоемкость освоения - 4 акад.час.

Задачи:

1. Изучить форматы розничной торговли (магазин у дома, супермаркет, дискаунтер, гипермаркет) и специфику работы с продовольственными товарами в каждом из них.
2. Рассмотреть принципы зонирования торгового зала, размещения товарных групп и формирования покупательских потоков.
3. Проанализировать особенности формирования ассортимента продовольственных товаров с учётом сезонности, спроса и целевой аудитории.
4. Исследовать методы управления товарными запасами и предотвращения товарных потерь в розничной торговле.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Специализация и типизация магазинов	2	1	1
2	Организация торговли продовольственными товарами	2	1	1
	Итого	4	2	2

Тема 1. Специализация и типизация магазинов

Классификация предприятий розничной торговли на виды в зависимости от ассортимента реализуемых товаров (универсальные, специализированные и неспециализированные); типы в зависимости от размера торговой площади и применяемых форм торгового обслуживания (универсальные магазины – Гипермаркет, Универмаг, Магазин-склад и т.п.; специализированные продовольственные магазины – Рыба, Мясо, Колбасы и т.п.). Основные принципы размещения магазинов. Устройство и планирование магазинов.

Тема 2. Организация торговли продовольственными товарами

Правила работы торговых розничных предприятий. Информация о продавце. Право покупателей на информацию. Основные правила работы продовольственного магазина. Режим работы. Контрольный, санитарный журналы. Ассортиментный перечень. Требования к оформлению ценников. Лицензии на право торговли акцизными товарами. Контроль за соблюдением правил торговли. Тема 4. Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже. Ответственность продавца за качество реализуемых товаров. Сертификат соответствия. Информация о сертификации. Ветеринарное свидетельство. Качественное удостоверение. Акцизная марка, специальная марка, марка безопасности на алкогольную продукцию. Прием товаров по количеству и качеству, хранение товаров в магазине, сроки реализации. Подготовка рабочего места продавца.

Практическое задание:

Разработайте схему зонирования и логику выкладки для магазина 50 м², обеспечив эффективный покупательский поток и минимизацию товарных потерь.

Порядок выполнения:

1. Начертите план помещения (прямоугольник 10×5 м) и выделите зоны: вход/выход, кассовая

зона (2 кассы), торговый зал, подсобное помещение, санузел.

2. Распределите 8 товарных групп (бакалея, молочка, хлеб, овощи/фрукты, охлаждённое мясо/рыба, напитки, кондитерские изделия, бытовая химия) по зонам, соблюдая правило «движение против часовой стрелки» и размещение импульсных товаров у касс.

3. Для трёх групп (например, хлеб, молочка, овощи) сформулируйте по 1–2 правила выкладки: уровень размещения, ротация по сроку годности, товарное соседство.

4. В 3–4 предложениях поясните, как предложенное зонирование снижает товарные потери и повышает продажи.

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 1.2. «Организация розничной торговли продовольственными товарами»:

1. Назовите основные форматы розничной торговли продовольствием (не менее 4) и кратко охарактеризуйте специфику каждого (площадь, ассортимент, целевая аудитория).
2. Объясните принцип размещения товаров при планировке торгового зала и приведите пример его применения в магазине площадью до 100 м².
3. Раскройте правила товарного соседства при размещении продовольственных товаров и приведите 3 примера корректного и 3 примера некорректного соседства.
4. Перечислите факторы, влияющие на формирование ассортимента продовольственных товаров, и поясните, как учитывается сезонность.
5. Опишите методы управления покупательскими потоками в торговом зале и объясните, как они влияют на средний чек.
6. Раскройте понятие «оборачиваемость товарных запасов» и объясните, почему этот показатель важен для продовольственного магазина.
7. Назовите способы минимизации товарных потерь в розничной торговле продовольствием и приведите по 1 примеру для скоропортящихся и нескоропортящихся товаров.
8. Объясните, как принципы мерчандайзинга применяются при выкладке продовольственных товаров, и приведите 2–3 практических приёма.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 1.3. «Оборудование торговых предприятий»

Трудоемкость освоения - 2 акад.час.

Задачи:

1. Изучить классификацию торгово-технологического оборудования (холодильное, весоизмерительное, подъёмно-транспортное, фасовочно-упаковочное) и его назначение.
2. Рассмотреть требования к размещению и эксплуатации оборудования в торговом зале и подсобных помещениях.
3. Проанализировать критерии выбора оборудования с учётом специфики магазина, ассортимента и бюджета.
4. Исследовать правила технического обслуживания и безопасной эксплуатации торгового оборудования.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Весоизмерительное оборудование	0,5	0,25	0,25
2	Оборудование для измельчения и нарезания продуктов	0,5	0,25	0,25
3	Фасовочно-упаковочное оборудование	0,25	0,15	0,1
4	Контрольно-кассовые машины	0,25	0,15	0,1
5	Холодильное оборудование	0,25	0,1	0,15
6	Подъёмно-транспортное оборудование	0,25	0,1	0,15
	Итого	2	1	1

Тема 1. Весоизмерительное оборудование

Классификация торговых весов. Весы настольные циферблатные, циферблатные лотковые, весы и весовые комплексы электронные, весы товарные шкальные, товарные циферблатные. Понятие об устройстве, чувствительности, установке, проверке на точность и правилах безопасной эксплуатации.

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

Тема 2. Оборудование для измельчения и нарезания продуктов

Машины для измельчения кофе. Их назначение. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации. Машины для нарезания продуктов: для нарезания гастрономических продуктов, монолитов масла, замороженных продуктов. Их назначение. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

Тема 3. Фасовочно-упаковочное оборудование

Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Понятие о цели и процессе упаковки. Оборудование для упаковки товаров: машины для упаковки овощей и фруктов в хлопчатобумажную и полимерную сетку. Автоматы для фасовки упаковки товаров. Оборудование для укладки фасованных товаров в тару-оборудование. Механизированные и автоматизированные

поточные линии для фасовки и упаковки продовольственных товаров. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

Тема 4. Контрольно-кассовые машины

Виды и типы контрольно-кассовых машин (ККМ), применяемых в торговле. Назначение и устройство ККМ. Электромеханические контрольно-кассовые машины, особенности их устройства. Автоматические кассы, особенности их устройства. Электронные ККМ, особенности их устройства, преимущества электронных ККМ. Правила безопасной эксплуатации ККМ. Кассовый чек и его реквизиты. Назначение контрольной ленты. Паспортизация ККМ. Прогрессивные модели ККМ. Перечень разрешенных ККМ. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», его основные положения.

Тема 5. Холодильное оборудование

Понятие о целях и способах охлаждения продуктов. Классификация торгового холодильного оборудования. Камеры холодильные разборные, шкафы холодильные, прилавки холодильные, камеры-витрины холодильные. Назначение торгового холодильного оборудования. Понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

Тема 6. Подъемно-транспортное оборудование

Классификация подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные машины (лифты, подъемники, тали и др.). Транспортирующие машины и механизмы (конвейеры, тележки и др.). Погрузо-разгрузочные и штабелирующие машины (электропогрузчики, электроштабелеры, подъемные столы, уравнивательные площадки и др.). Комплексы подъемно-транспортного оборудования. Их назначение, понятие об устройстве, принципе действия, правилах безопасной эксплуатации.

Практическое задание:

Подберите комплект торгово-технологического оборудования для магазина 50 м² и обоснуйте выбор с учетом специфики ассортимента и оптимизации пространства.

Порядок выполнения:

1. Составьте перечень из 6 позиций оборудования (холодильная витрина, морозильный ларь, стеллажи, весы, кассовый узел, кондиционер).
2. Для каждой позиции укажите 1–2 ключевых параметра (например, для витрины: объем, температурный режим).
3. Заполните таблицу:

Наименование	Назначение	Ключевые параметры	Место установки (зона)
--------------	------------	--------------------	------------------------

4. В 3–4 предложениях обоснуйте, почему выбраны именно эти позиции и как они способствуют экономии пространства и росту продаж.

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 1.3. «Оборудование торговых предприятий»:

1. Систематизируйте торгово-технологическое оборудование по функциональному назначению и выберите по 2 примера для каждой группы.
2. Обоснуйте требования к размещению холодильного оборудования в торговом зале,

раскрывая аспекты безопасности и эргономики.

3. Выделите ключевые параметры, которые необходимо учитывать при выборе весоизмерительного оборудования для розничного магазина.
4. Раскройте назначение подъёмно-транспортного оборудования и опишите особенности его эксплуатации на торговом предприятии.
5. Определите нормы и правила размещения оборудования в подсобных помещениях и поясните их значение для эффективной работы магазина.
6. Классифицируйте виды фасовочно-упаковочного оборудования, применяемого в рознице, и укажите сферы использования каждого типа.
7. Опишите порядок технического обслуживания торгово-технологического оборудования и обозначьте круг ответственных лиц.
8. Сформулируйте 3 критерия выбора оборудования для конкретного формата магазина (например, дискаунтер или супермаркет) и аргументируйте каждый из них.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 1.4. «Технология продажи продовольственных товаров»

Трудоемкость освоения - 6 акад.час.

Задачи:

1. Проследить полный цикл движения товара от приёмки до отпуска покупателю и выделить критические точки контроля качества.
2. Сопоставить особенности реализации скоропортящихся, весовых и фасованных товаров и предложить оптимальные алгоритмы работы для каждой категории.
3. Оценить эффективность различных методов стимулирования продаж (акции, дегустации, выкладка) с учётом специфики продовольственного ассортимента.
4. Сформировать стандарты обслуживания клиентов и алгоритмы разрешения конфликтных ситуаций в торговом зале.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Технология снабжения и завоза продовольственных товаров	2	1	1
2	Технология продажи продовольственных товаров	4	3	1
	Итого	6	4	2

Тема 1. Технология снабжения и завоза продовольственных товаров

Организация товароснабжения продовольственного магазина. Заявки на завоз товаров в магазин. Приемка товаров. Назначение тары, ее виды и классификация. приемка тары, вскрытие, хранение. Порядок и сроки возврата тары. Порядок оприходования товаров на учет.

Тема 2. Технология продажи продовольственных товаров

Подготовка товаров к продаже. Хранение товаров. Товарные потери. Размещение товаров в торговом зале в магазине. Заявки на завоз товаров в магазин. Выкладка товаров на торговом оборудовании. Правила продажи отдельных групп товаров. Особенности технологии продажи продовольственных товаров. Персонал: понятие, виды, требования к обслуживающему персоналу. Документы, регламентирующие эти требования. Основные права, обязанности продавцов продовольственных товаров. Поведение продавца при обслуживании покупателей. Требования предъявляемые к продавцам продовольственных товаров. Ответственность продавцов. Культура обслуживания покупателей. Понятие об этике. Моральные качества работника торговли. Принципы профессиональной этики работника сферы обслуживания. Понятие об этикете. Отличие этикета от этики. Служебный этикет продавца. Речевой этикет. Культура речи, правильное употребление и произношение слов и выражений. Речевой тренинг. Отражение профессионального этикета в правилах поведения продавца.

Практическое задание:

Опишите технологический цикл движения товара «Молоко 3,2%» от приёмки до продажи и определите критические точки контроля качества.

Порядок выполнения:

1. Перечислите этапы цикла: приёмка → проверка документов → контроль качества/сроков → хранение → перемещение в торговый зал → выкладка → продажа.
2. Для каждого этапа укажите 1–2 конкретных действия и 1 контрольный параметр (например, на этапе приёмки: сверка накладной, проверка сроков годности).
3. Выделите 3 критические точки, где наиболее вероятны ошибки или потери, и предложите по

- 1 профилактической мере для каждой.
4. Оформите результат в виде нумерованного списка этапов и таблицы:

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 1.4. «Технология продажи продовольственных товаров»:

1. Составьте последовательность технологических операций при продаже продовольственных товаров и кратко раскройте содержание каждого этапа.
2. Прокомментируйте особенности приёмки продовольственных товаров и перечислите документы, обязательные к проверке на этом этапе.
3. Обозначьте требования к подготовке к продаже скоропортящихся товаров и выделите критические точки контроля качества.
4. Сравните правила выкладки весовых и фасованных товаров, указав различия и практические нюансы применения.
5. Приведите перечень методов стимулирования продаж в торговом зале и проиллюстрируйте применение 2–3 из них для продовольственных товаров.
6. Охарактеризуйте стандарты обслуживания покупателей в розничном магазине и изложите алгоритм работы с претензиями.
7. Объясните, как организован контроль сроков годности на разных этапах товародвижения, и приведите примеры контрольных процедур.
8. Выделите факторы, влияющие на сохранность качества товаров при хранении и реализации, и предложите практические меры по их обеспечению.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 1.5. «Охрана труда и техника безопасности. Производственная санитария. ПТМ»
Трудоемкость освоения - 2 акад.час.

Задачи:

1. Усвоить требования основных нормативных документов по охране труда, пожарной безопасности и санитарии, применимых к торговым предприятиям.
2. Классифицировать опасные и вредные производственные факторы в розничной торговле и предложить меры по их минимизации.
3. Отработать алгоритмы действий персонала при чрезвычайных ситуациях (пожар, травма, авария) на примере условного сценария.
4. Составить перечень обязательных инструктажей и документов по охране труда для розничного магазина.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Охрана труда и техника безопасности	0,5	0,25	0,25
2	Производственная санитария	0,5	0,25	0,25
3	Гигиена сотрудников	0,5	0,25	0,25
4	Пожарно-технический минимум	0,5	0,25	0,25
	Итого	2	1	1

Тема 1. Охрана труда и техника безопасности

Безопасность труда. Виды инструктажей; порядок проведения. Ответственность за выполнение инструкций по безопасности труда. Производственный травматизм и профессиональные заболевания. Классификация травматизма. Порядок расследования несчастных случаев, связанных с производством. Электробезопасность. Скрытая опасность поражения электротоком. Действие электрического тока на организм человека. Виды электротравм. Первая помощь пострадавшим от электрического тока. Охрана труда женщин: гигиена женского труда, профилактика профессиональных заболеваний. Ответственность работников предприятий торговли за несоблюдение санитарно-пищевого законодательства

Тема 2. Производственная санитария

Санитарные требования к устройству предприятий торговой сети. Санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции помещений, водоснабжению, канализации, удалению отходов. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: объекты, основные понятия, требования, регламентируемые правилами. Требования к отделке стен, потолков, пола, режиму их уборки и дезинфекции. Санитарные требования к содержанию торговых помещений. Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров. Перечень товаров (продуктов), разрешенных для продажи в торговых предприятиях. Очистка, мытье, дезинфекция транспорта. Защитные средства от пыли, атмосферных осадков при перевозке товаров в открытом транспорте. Контроль за чистотой и условиями хранения возвратной тары. Использование санитарной одежды при погрузке и выгрузке перевозимых товаров. Санитарные требования к хранению различных видов товаров. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха. Санитарные требования к продаже напитков, пива, вина, мороженого, молочных продуктов, овощей, фруктов и т.д. Сальмонеллез. Отравления, вызванные условно-патогенными микроорганизмами. Не бактериальные пищевые отравления: грибами,

ядовитыми растениями, соланином; органами некоторых рыб, солями меди, свинца, цинка, ядохимикатами и др. Меры предупреждения не бактериальных пищевых отравлений. Эпизоотические заболевания животных, их опасность для людей, меры предупреждения. Способы подтверждения ветеринарной безопасности (ветеринарные сертификаты и свидетельства).

Тема 3. Гигиена сотрудников

Значение личной гигиены для предупреждения заболеваний самого работника и загрязнения товаров. Санитарная и специальная одежда, их использование и хранение. Профилактические медицинские осмотры, лабораторные обследования на бактерио и глистоносительство, туберкулез, кожные и венерические заболевания. Гигиена рук, правила мытья и дезинфекции. Значение предохранительных прививок. Личная медицинская книжка, порядок ее заполнения и хранения. Недопустимость употребления алкогольных напитков, курения на рабочем месте.

Тема 4. Пожарно-технический минимум

Пожарная безопасность: понятие. Опасные факторы возникновения пожаров. Причины пожара. Классификация взрывоопасных пожароопасных помещений. Основные системы пожарной защиты. Правила поведения при пожаре. Порядок сообщения о пожаре в пожарную охрану. Правила пользования огнетушителями. Эвакуация людей и материальных ценностей при пожаре. Первая помощь пострадавшим при пожаре.

Практическое задание:

Разработайте памятку по действиям персонала при пожаре и определите зоны размещения средств противопожарной защиты на плане магазина.

Порядок выполнения:

1. Сформулируйте 5–6 первоочередных действий сотрудника при обнаружении задымления/огня (подача сигнала, вызов 112, эвакуация посетителей и т. п.).
2. На плане магазина (можно использовать схему из задания 1.2) отметьте места размещения огнетушителя, плана эвакуации и тревожной кнопки.
3. Кратко (3–4 предложения) опишите периодичность инструктажей и обязанности ответственного за пожарную безопасность.
4. Оформите памятку в виде нумерованного списка «Действия при пожаре» и 3–4 пунктов «Обязанности ответственного лица».

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 1.5. «Охрана труда и техника безопасности. Производственная санитария. ПТМ»:

1. Перечислите основные нормативные акты, регулирующие охрану труда, пожарную безопасность и производственную санитарию в торговле, и кратко обозначьте сферу действия каждого.
2. Опишите виды инструктажей по охране труда, указав периодичность и целевое назначение каждого из них.
3. Выявите типичные опасные и вредные производственные факторы в розничной торговле и предложите по одной эффективной мере защиты для каждого.
4. Разработайте последовательность действий персонала при пожаре в торговом зале (не менее 5 шагов) и обоснуйте логику каждого шага.
5. Обозначьте требования к оснащению магазина первичными средствами пожаротушения и укажите рациональные места их размещения.

6. Раскройте правила применения средств индивидуальной защиты (СИЗ) для работников магазина и приведите 3 примера таких средств с назначением.
7. Сформулируйте обязанности ответственного за пожарную безопасность на торговом предприятии и укажите периодичность контрольных мероприятий.
8. Охарактеризуйте основные требования производственной санитарии к торговым и подсобным помещениям и объясните их влияние на безопасность продукции.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 2.1. «Зерномучные товары. Хлеб и хлебные изделия»

Трудоемкость освоения - 4 акад.час.

Задачи:

1. Классифицировать зерномучные товары и хлебобулочные изделия по видам, сортам и назначению.
2. Сопоставить требования к качеству и условиям хранения разных видов хлеба и мучных изделий.
3. Выявить типичные дефекты зерномучных товаров и определить причины их возникновения.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Крупы	0,5	0,25	0,25
2	Мука	0,5	0,35	0,15
3	Дрожжи	0,5	0,35	0,15
4	Макаронные изделия	0,5	0,35	0,15
5	Хлеб и хлебобулочные изделия	2	1,7	0,3
	Итого	4	3	1

Тема 1. Крупы

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

Тема 2. Мука

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

Тема 3. Дрожжи

Виды, требования к качеству, хранение в магазине.

Тема 4. Макароны изделия

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

Тема 5. Хлеб и хлебобулочные изделия

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

Практическое задание:

Проведите органолептическую оценку 3 видов хлеба и определите оптимальный вариант для

включения в ассортимент магазина по критерию «цена/качество».

Порядок выполнения:

1. Выберите 3 образца (например, белый формовой, цельнозерновой, багет) либо используйте описания/фото этикеток.
2. Оцените каждый образец по 4 параметрам: внешний вид, запах, вкус, консистенция (шкала 1–5 баллов).
3. Заполните таблицу:

Образец	Внешний вид	Запах	Вкус	Консистенция	Итоговый балл	Комментарий
---------	-------------	-------	------	--------------	---------------	-------------

4. Выберите 1 образец как оптимальный по соотношению «цена/качество» и в 3–4 предложениях приведите обоснование (цена, потребительские свойства, целевая аудитория).

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным темам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 2.1. «Зерномучные товары. Хлеб и хлебные изделия»:

1. Постройте классификацию зерномучных товаров, выделив основные признаки деления на группы и приведя примеры.
2. Определите показатели качества хлебобулочных изделий и укажите допустимые отклонения по каждому из них.
3. Проанализируйте причины типичных дефектов хлеба (плесень, крошливость, неравномерная пористость) и предложите меры профилактики.
4. Охарактеризуйте особенности хранения разных видов хлебобулочных изделий, указав сроки годности для основных категорий.
5. Сгруппируйте ассортиментные категории мучных кондитерских изделий и приведите по 2 примера в каждой группе.
6. Проследите влияние состава муки на качество готовых хлебобулочных изделий и подкрепите ответ 2–3 примерами.
7. Выделите обязательные сведения, подлежащие нанесению на упаковку зерномучных товаров, и поясните их значимость для потребителя.
8. Обозначьте современные тенденции в производстве хлебобулочных изделий (функциональные, безглютеновые и др.) и оцените их значение для розничной торговли.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, путанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный

	вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине
--	--

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 2.2. «Плодовоощные товары»

Трудоемкость освоения - 4 акад.час.

Задачи:

1. Определить критерии качества свежих плодов и овощей и классифицировать допустимые отклонения от стандартов.
2. Сопоставить условия хранения и транспортировки для разных групп плодоовощной продукции.
3. Выявить основные причины порчи свежих овощей и фруктов и предложить меры по снижению товарных потерь.
4. Проанализировать ассортимент переработанной плодоовощной продукции и особенности её реализации в розничной торговле.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Свежие овощи	1,5	1,25	0,25
2	Свежие плоды	1,5	1,25	0,25
3	Переработанные плоды и овощи	0,5	0,25	0,25
4	Свежие и переработанные грибы	0,5	0,25	0,25
	Итого	4	3	1

Тема 1. Свежие овощи

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

Тема 2. Свежие плоды

Семечковые, косточковые, ягоды, субтропические, тропические, орехоплодные. Пищевая ценность, классификация, характеристика основных помологических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения. Упаковка и маркировка, хранение.

Тема 3. Переработанные плоды и овощи

Квашеные, соленые, моченые, маринованные, сушеные, быстрозамороженные плоды и овощи, овощные и плодово-ягодные консервы и др. Факторы, формирующие качество, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение в магазине.

Тема 4. Свежие и переработанные грибы

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

Практическое задание:

Разработайте правила приёмки и хранения для 3 видов овощей/фруктов и рассчитайте ожидаемый уровень товарных потерь при несоблюдении условий.

Порядок выполнения:

1. Выберите 3 позиции (например, картофель, яблоки, огурцы).
2. Для каждой укажите 2–3 критерия приёмки по качеству (внешний вид, отсутствие гнили,

размер) и 2 условия хранения (температура, влажность, товарное соседство).

3. Заполните таблицу:

Товар	Критерии приёмки	Условия хранения	Срок годности

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 2.2. «Фруктово-овощные товары»:

1. Классифицируйте свежие плоды и овощи по ботаническим и хозяйственным признакам, приведя примеры для каждой группы.
2. Определите органолептические показатели качества овощей и фруктов и сформулируйте критерии их оценки.
3. Оцените влияние условий хранения на сохранность качества плодоовощной продукции и укажите оптимальные параметры для 2–3 групп товаров.
4. Проанализируйте основные причины порчи свежих овощей и фруктов и предложите комплекс мер по снижению товарных потерь.
5. Охарактеризуйте особенности реализации переработанной плодоовощной продукции (консервы, замороженные, сушёные) в розничной торговле.
6. Выделите требования к упаковке и маркировке плодоовощных товаров и перечислите обязательные сведения.
7. Раскройте правила товарного соседства при хранении и выкладке плодоовощной продукции, подкрепив ответ примерами.
8. Продемонстрируйте сезонные особенности формирования ассортимента плодоовощных товаров и их влияние на закупочную политику магазина.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 2.3. «Молочные товары»

Трудоемкость освоения - 4 акад.час.

Задачи:

1. Систематизировать ассортимент молочной продукции по видам, жирности и способу обработки.
2. Сопоставить требования к маркировке молочной продукции с информацией, обязательной для размещения на упаковке.
3. Оценить влияние условий хранения на качество и сроки годности разных видов молочных товаров.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Молоко и сливки	1	0,75	0,25
2	Мороженое	0,5	0,35	0,15
3	Молочные консервы	0,5	0,35	0,15
4	Масло коровье	1	0,75	0,25
5	Сыры	1	0,8	0,2
	Итого	4	3	1

Тема 1. Молоко и сливки

Пищевая ценность молока и сливок, виды, характеристика ассортимента, требования к качеству, пороки, упаковка и маркировка, реализация в магазине.

Тема 2. Мороженое

Пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству. Упаковка и маркировка. Хранение в магазине.

Тема 3. Молочные консервы

Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Тема 4. Масло коровье

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

Тема 5. Сыры

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

Практическое задание:

Проверьте маркировку 3 молочных продуктов и выделите обязательные сведения, подлежащие контролю при приёмке и выкладке.

Порядок выполнения:

1. Возьмите 3 упаковки (молоко, йогурт, творог) либо фото этикеток.
2. Выпишите для каждой следующие сведения: наименование, состав, массовая доля жира, срок годности, условия хранения, дата изготовления, знак обращения на рынке (ЕАС), сведения о производителе.
3. Заполните таблицу:

Продукт	Обязательные сведения (перечень)	Соответствие требованиям (да/нет)	Комментарий о выявленных несоответствиях
---------	----------------------------------	-----------------------------------	--

4. В 3–4 предложениях сформулируйте, какие сведения критически важны для контроля при приёмке и почему (безопасность, сроки, условия хранения).

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 2.3. «Молочные товары»:

1. Сформируйте классификацию молочной продукции по способу обработки и жирности, приведя по 2 примера для каждой категории.
2. Определите ключевые показатели качества молока и молочных продуктов и укажите методы их контроля.
3. Охарактеризуйте требования к условиям хранения молочной продукции и опишите последствия нарушения температурного режима.
4. Выделите особенности маркировки молочной продукции и перечислите сведения, обязательные для размещения на упаковке.
5. Опишите признаки недоброкачества молочных товаров и сформулируйте порядок действий при их обнаружении.
6. Перечислите нормативные документы, регулирующие качество и безопасность молочной продукции, и кратко раскройте сферу действия каждого.
7. Проанализируйте влияние сроков годности на формирование ассортимента молочной продукции в магазине.
8. Обозначьте современные тренды на рынке молочной продукции (растительные аналоги, функциональные продукты) и оцените их значимость для розничной торговли.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания

	вопроса, неуспеваемость по дисциплине
--	---------------------------------------

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 2.4. «Масложировые товары»

Трудоемкость освоения - 2 акад.час.

Задачи:

1. Классифицировать масложировую продукцию по видам сырья, способу производства и назначению.
2. Сопоставить требования к качеству и безопасности растительных масел, маргаринов и спредов.
3. Проанализировать особенности маркировки масложировой продукции и требования к информации для потребителя.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Пищевые жиры.	0,4	0,2	0,2
2	Растительные масла	0,4	0,2	0,2
3	Животные топленые жиры	0,4	0,2	0,2
4	Маргариновая продукция	0,4	0,2	0,2
5	Майонез	0,4	0,2	0,2
	Итого	2	1	1

Тема 1. Пищевые жиры.

Понятие, общая классификация пищевых жиров.

Тема 2. Растительные масла

Пищевая ценность. Классификация, характеристика видов, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Тема 3. Животные топленые жиры

Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Тема 4. Маргариновая продукция

Классификация, факторы, влияющие на качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение в магазине.

Тема 5. Майонез

Классификация, факторы, влияющие на качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение в магазине. Пищевая ценность.

Практическое задание:

Проанализируйте условия хранения и признаки качества 3 видов масложировой продукции и разработайте чек-лист контроля при приёмке.

Порядок выполнения:

1. Выберите 3 товара (например, растительное масло, маргарин, кулинарный жир).
2. Для каждого укажите условия хранения (температура, защита от света) и 2–3 признака

- доброкачественности (цвет, запах, консистенция).
3. Разработайте чек-лист из 5–6 пунктов для приёмки (например, «Целостность упаковки», «Срок годности», «Отсутствие прогорклого запаха»).

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 2.4. «Масложировые товары»:

1. Приведите 2 примера масложировой продукции.
2. Назовите один фактор, от которого зависит качество растительного масла.
3. Укажите одно правило правильного хранения растительного масла.
4. Перечислите 2 обязательных пункта, которые пишут на бутылке с маслом.
5. Назовите один признак, по которому можно понять, что масло испортилось.
6. Укажите один документ, подтверждающий качество масла.
7. Объясните, можно ли хранить масло рядом с сильно пахнущими продуктами и почему.
8. Кратко поясните, что значит «органическое масло».

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 2.5. «Пищевые концентраты. Крахмалопродукты»

Трудоемкость освоения - 2 акад.час.

Задачи:

1. Систематизировать виды пищевых концентратов и крахмалопродуктов по составу, назначению и способу применения.
2. Сопоставить условия хранения и сроки годности для разных категорий концентратов и крахмалопродуктов.
3. Выявить признаки недоброкачества пищевых концентратов и определить порядок их списания.
4. Оценить востребованность концентратов и крахмалопродуктов в розничной торговле и общественном питании.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Пищевые концентраты	1	0,5	0,5
2	Крахмалопродукты	1	0,5	0,5
	Итого	2	1	1

Тема 1. Пищевые концентраты

Понятие, общая классификация. Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Тема 2. Крахмалопродукты

Понятие, общая классификация. Значение в питании, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение. Саго. Патока. Глюзока. Модифицированный крахмал

Практическое задание:

Систематизируйте ассортимент пищевых концентратов и крахмалопродуктов и определите условия их хранения и контроля качества.

Порядок выполнения:

1. Выберите 3 категории (например, каши быстрого приготовления, кисели, крахмал).
2. Для каждой укажите назначение, основные ингредиенты и целевую аудиторию.
3. Определите условия хранения (температура, влажность) и 2–3 признака порчи (слеживание, посторонние запахи, изменение цвета).

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным темам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 2.5. «Пищевые концентраты. Крахмалопродукты»:

1. Приведите 2 примера пищевых концентратов.
2. Укажите одно важное условие, при котором хранят крупы и концентраты.
3. Перечислите 2 обязательных пункта, которые указывают на упаковке концентрата.
4. Назовите один признак, по которому можно понять, что крупа испортилась.
5. Укажите один документ, регулирующий качество концентратов.
6. Кратко объясните в одной фразе, почему влажность опасна для концентратов и круп.
7. Укажите одно логичное место для размещения круп в торговом зале.
8. Кратко расскажите в 1–2 предложениях, что такое крахмал и для чего его используют.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 2.6. «Кондитерские изделия. Сахар»

Трудоемкость освоения - 4 акад.час.

Задачи:

1. Классифицировать кондитерские изделия и сахар по видам, составу и назначению.
2. Сопоставить требования к упаковке, маркировке и условиям хранения кондитерских изделий и сахара.
3. Определить причины порчи кондитерских изделий (отсыревание, поседение шоколада, прогоркание жиров) и предложить меры профилактики.
4. Проанализировать тренды на рынке кондитерских изделий (низкокалорийные, функциональные, премиальные продукты) и их влияние на формирование ассортимента.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Сахар	0,5	0,25	0,25
2	Мед	0,5	0,25	0,25
3	Кондитерские изделия	3	2,5	0,5
	Итого	4	3	1

Тема 1. Сахар

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

Тема 2. Мед

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

Тема 3. Кондитерские изделия

Фруктово-ягодные, карамель, шоколад и какао- порошок, конфеты, мучные изделия, халва, восточные сладости, кондитерские изделия специального назначения. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение. Мучные кондитерские и кулинарные изделия: торты, пирожные (бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндальные и др.); сдобные булочки и мучные кулинарные изделия (сдоба различная, пирожки печеные с фаршем, ватрушки, пироги, кулебяки, пироги открытые и др.); кексы, рулеты, печенье, пряники и др. Характеристика ассортимента, требования к качеству, условия хранения и сроки реализации. Упаковка и маркировка.

Практическое задание:

Оцените условия хранения и риски порчи 3 групп кондитерских изделий и предложите меры профилактики.

Порядок выполнения:

1. Выберите 3 группы (например, шоколад, печенье, мармелад).
2. Для каждой укажите оптимальные условия хранения (температура, влажность, защита от света).
3. Определите 1–2 типичных дефекта (поседение шоколада, отсыревание печенья,

засахаривание мармелада) и причины их возникновения.

4. Предложите по 1 мере профилактики для каждой группы (ротация запасов, контроль влажности, правильная выкладка).

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 2.6. «Кондитерские изделия. Сахар»:

1. Приведите 3 вида кондитерских изделий.
2. Укажите примерные значения температуры и влажности, при которых хранят шоколад и печенье.
3. Перечислите 2 обязательных пункта, которые пишут на упаковке конфет или печенья.
4. Кратко объясните, почему шоколад может побелеть.
5. Назовите один документ, подтверждающий качество конфет.
6. Объясните, можно ли хранить конфеты рядом с рыбой или специями и почему.
7. Приведите один пример низкокалорийной сладости и кратко поясните, что это значит.
8. Укажите одну причину, по которой в магазине отдельно выкладывают сахар.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 2.7. «Мясные товары»

Трудоемкость освоения - 4 акад.час.

Задачи:

1. Систематизировать ассортимент мясных товаров (мясо, полуфабрикаты, колбасные изделия, консервы) по видам, категориям и способам обработки.
2. Сопоставить требования к приёме, хранению и подготовке к продаже мясных товаров с санитарными нормами.
3. Определить признаки доброкачественности мяса и мясных изделий и освоить методы органолептической оценки.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Мясо	1	0,75	0,25
2	Субпродукты	1	0,75	0,25
3	Колбасные изделия	1	0,75	0,25
4	Мясные консервы	1	0,75	0,25
	Итого	4	3	1

Тема 1. Мясо

Пищевая ценность, классификация по виду, полу и возрасту животных, характеристика различных видов мяса. Классификация мяса по термическому состоянию, упитанности. Понятие о мясе условно-годном и непригодном в пищу. Требования к качеству мяса, дефекты. Сортной разруб мясных туш. Краткая характеристика фасованного мяса, мясных замороженных блоков. Мясо птицы, кроликов, дичи. Классификация мяса по термическому состоянию, упитанности, возрасту, виду, разделке; требования к качеству, дефекты тушек птицы.

Тема 2. Субпродукты

Характеристика отдельных видов субпродуктов, требования к качеству, дефекты. Транспортирование мяса и субпродуктов, хранение в магазине. Упаковка и маркировка, хранение в магазине.

Тема 3. Колбасные изделия

Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение. Ветчинные изделия. Пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Тема 4. Мясные консервы

Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, упаковка и маркировка, хранение.

Практическое задание:

Определите признаки доброкачественности 3 видов мясных товаров и разработайте алгоритм приёма.

Порядок выполнения:

1. Выберите 3 вида (например, охлаждённая говядина, замороженные котлеты, варёная

- колбаса).
- Для каждого перечислите 2–3 признака доброкачественности (цвет, запах, консистенция, отсутствие слизи).
 - Составьте алгоритм приёмки из 5–6 шагов (проверка документов, контроль температуры, осмотр упаковки, органолептическая оценка и т. д.).

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 2.7. «Мясные товары»:

- Приведите 3 вида мясных товаров из разных категорий.
- Назовите параметры, по которым определяют свежесть мяса.
- Укажите примерные значения температуры для хранения охлаждённого и замороженного мяса.
- Перечислите 2 обязательных пункта, которые пишут на упаковке мяса.
- Назовите явные признаки, по которым можно понять, что мясо испортилось.
- Укажите документы, подтверждающие безопасность мяса.
- Кратко объясните в одной фразе, почему важно разделять сырое мясо и готовую продукцию при хранении.
- Коротко укажите, в чём отличие полуфабрикатов от колбасных изделий.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 2.8. «Рыбные товары»

Трудоемкость освоения - 4 акад.час.

Задачи:

1. Классифицировать рыбные товары (рыба живая, охлаждённая, мороженая, солёная, копчёная, консервы) по видам, способам обработки и назначению.
2. Сопоставить условия хранения и транспортировки для разных категорий рыбной продукции.
3. Определить признаки доброкачественности рыбы и рыбных изделий и освоить методы выявления дефектов.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Живая и охлажденная рыба	1	0,75	0,25
2	Соленые, вяленые, копченые рыбные товары	1	0,75	0,25
3	Икра рыб	1	0,75	0,25
4	Рыбные консервы и пресервы	1	0,75	0,25
	Итого	4	3	1

Тема 1. Живая и охлажденная рыба

Пищевая ценность, характеристика основных промысловых семейств и видов промысловых рыб. Живая рыба. Виды рыб, реализуемых в живом виде. Способы транспортирования, условия реализации, требования к качеству, болезни и повреждения живой рыбы. Охлажденная рыба. Сущность и способы охлаждения, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка и маркировка, хранение.

Тема 2. Соленые, вяленые, копченые рыбные товары

Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение. Характеристика балычных изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Тема 3. Икра рыб

Характеристика видов икры, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

Тема 4. Рыбные консервы и пресервы

Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Практическое задание:

Проанализируйте признаки качества 3 видов рыбной продукции и определите условия их хранения.

Порядок выполнения:

1. Выберите 3 вида (например, охлажденная треска, мороженая скумбрия, копченый лосось).
2. Для каждого укажите 2–3 признака доброкачественности (запах, цвет, консистенция, состояние чешуи/кожи).
3. Определите оптимальные условия хранения (температура, срок, упаковка).

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 2.8. «Рыбные товары»:

1. Приведите 3 вида рыбной продукции с разными способами обработки.
2. Назовите 2 параметра, по которым определяют свежесть рыбы.
3. Укажите примерное значение температуры, при которой хранят рыбу.
4. Перечислите 2 обязательных пункта, которые пишут на упаковке рыбы.
5. Назовите признаки порчи рыбы.
6. Укажите документы, подтверждающие безопасность рыбы.
7. Кратко объясните в одной фразе, почему рыбу нельзя хранить рядом с молочными продуктами.
8. Коротко опишите, чем охлажденная рыба отличается от мороженой.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 2.9. «Напитки сокосодержащие и вода»

Трудоемкость освоения - 2 акад.час.

Задачи:

1. Систематизировать ассортимент сокосодержащих напитков и питьевой воды по видам, составу и назначению.
2. Сопоставить требования к маркировке, упаковке и условиям хранения напитков и воды.
3. Определить признаки порчи сокосодержащих напитков и разработать правила контроля качества.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Напитки сокосодержащие	1	0,5	0,5
2	Вода	0,5	0,25	0,25
3	Квас	0,5	0,25	0,25
	Итого	2	1	1

Тема 1. Напитки сокосодержащие

Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Сок. Нектар. Напиток. Морс. Сироп. Упаковка и маркировка, хранение. Характеристика сокосодержащих изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Тема 2. Вода

Питьевая вода. Газированная вода. Минеральная вода. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение. Характеристика сокосодержащих изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Тема 3. Квас

Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение. Характеристика сокосодержащих изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Практическое задание:

Проверьте маркировку и условия хранения 3 напитков и определите признаки порчи.

Порядок выполнения:

1. Выберите 3 продукта (например, сок, нектар, питьевая вода).
2. Проверьте маркировку на наличие обязательных сведений (наименование, состав, объем, срок годности, условия хранения, производитель).
3. Укажите оптимальные условия хранения и 1–2 признака порчи (помутнение, осадок, посторонний запах).

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным темам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной

оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 2.9. «Напитки сокосодержащие и вода»:

1. Приведите 3 вида напитков из разных категорий.
2. Укажите примерные значения температуры, при которой хранят соки и воду.
3. Перечислите 2 обязательных пункта, которые пишут на бутылке сока или воды.
4. Назовите признаки того, что сок испортился.
5. Укажите документы, подтверждающий качество воды.
6. Объясните, можно ли ставить напитки рядом с батареей или на солнце и почему.
7. Коротко поясните, чем питьевая вода отличается от минеральной.
8. Приведите один пример функционального напитка и кратко объясните, что это такое.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 2.10. «Алкогольные товары и слабоалкогольные напитки (только для лиц старше 18-ти лет)»

Трудоемкость освоения - 2 акад.час.

Задачи:

1. Классифицировать алкогольные и слабоалкогольные напитки по видам, крепости и назначению.
2. Сопоставить требования к маркировке, упаковке и условиям хранения алкогольной продукции с нормативными документами.
3. Определить порядок продажи алкогольной продукции с учётом лицензирования, времени продажи, возрастных ограничений и работы в системе ЕГАИС.
4. Проанализировать методы контроля качества алкогольной продукции и признаки фальсификации.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Крепкие алкогольные напитки	1	0,5	0,5
2	Виноградные и игристые вина	0,5	0,25	0,25
3	Слабоалкогольные напитки	0,5	0,25	0,25
	Итого	2	1	1

Тема 1. Крепкие алкогольные напитки

Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Водка. Ликероводочные изделия. Бальзамы. Текила. Джин. Бурбон. Виски. Ром. Коньяк. Упаковка и маркировка, хранение. Характеристика сокосодержащих изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение.

Тема 2. Виноградные и игристые вина

Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Сухое вино. Полусухое вино. Полусладкое вино. Красное вино. Белое вино. Игристые вина. Шампанское. Безалкогольные вина. Упаковка и маркировка, хранение. Характеристика сокосодержащих изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение. Основные дефекты.

Тема 3. Слабоалкогольные напитки

Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Пиво. Сангрия. Упаковка и маркировка, хранение. Характеристика сокосодержащих изделий, требования к качеству, дефекты. Упаковка и маркировка, хранение. Основные дефекты.

Практическое задание:

Изучите требования к продаже алкогольной продукции и составьте чек-лист проверки перед выкладкой.

Порядок выполнения:

1. Перечислите 3–4 нормативных требования к продаже алкоголя (возраст покупателя, лицензирование, время продажи, ЕГАИС).
2. Укажите 3 обязательных элемента маркировки (наименование, крепость, объём, знак ЕАС).
3. Разработайте чек-лист из 6–7 пунктов для проверки перед выкладкой (наличие лицензии, проверка акцизной марки, срок годности и т. д.).

4. Объясните, почему соблюдение этих требований критично для магазина.

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 2.10. «Алкогольные товары и слабоалкогольные напитки (только для лиц старше 18-ти лет)»:

1. Приведите по 2 примера алкогольных и слабоалкогольных напитков.
2. Укажите, с какого возраста в России можно продавать алкоголь.
3. Назовите один документ, подтверждающий легальность продажи алкоголя.
4. Перечислите 2 обязательных пункта, которые пишут на этикетке алкоголя.
5. Укажите один способ проверки подлинности акцизной марки.
6. Коротко назовите, в какое время запрещена продажа алкоголя.
7. В одной фразе объясните, какая ответственность грозит магазину за продажу алкоголя несовершеннолетнему.
8. Укажите причины, по которым в магазине выделяют отдельную зону для алкоголя.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 2.11. «Основные правила приемки, списания, хранения, утилизации продовольственных товаров»

Трудоемкость освоения - 4 акад.час.

Задачи:

1. Освоить порядок приёмки продовольственных товаров по количеству и качеству и перечень обязательной сопроводительной документации.
2. Сопоставить требования к хранению разных групп продовольственных товаров с условиями торгового предприятия.
3. Определить порядок списания и утилизации товаров с истёкшим сроком годности, повреждённой упаковкой или признаками порчи.

Н п/п	Темы	Часы	Лекции	Практически е занятия
1	Приемка продовольственных товаров	2	1	1
2	Хранение продовольственных товаров	1	0,5	0,5
3	Списание и утилизация продовольственных товаров	1	0,5	0,5
	Итого	4	2	2

Тема 1. Приемка продовольственных товаров

Транзитная и складская формы товароснабжения. Централизованный и децентрализованный завоз товаров. Прием товаров по количеству и качеству, хранение товаров в магазине, сроки реализации. Товаросопроводительные документы. Платежные документы.

Тема 2. Хранение продовольственных товаров

Скоропортящиеся товары. Особо скоропортящиеся товары. Соблюдение температурного режима. Соблюдение требований товарного соседства.

Тема 3. Списание и утилизация продовольственных товаров

Бухгалтерский акт о списании товаров. Списание товаров с истекшим сроком годности. Акт утилизации продуктов питания. Вывоз списанных и утилизированных продовольственных товаров.

Практическое задание:

Составьте алгоритм действий при выявлении партии товара с истёкшим сроком годности и оформите проект акта на списание.

Порядок выполнения:

1. Опишите 5–6 шагов действий сотрудника при обнаружении товара с истёкшим сроком (фиксация факта, изъятие из продажи, уведомление администрации и т. д.).
2. Перечислите документы, необходимые для списания (акт, накладная, служебная записка).
3. Заполните проект акта на списание (шапка документа, перечень товара, количество, причина списания, подписи).

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным

тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 2.11. «Основные правила приемки, списания, хранения, утилизации продовольственных товаров»:

1. Перечислите 2 пункта, которые проверяют при приёмке товара.
2. Приведите пример условий хранения для скоропортящегося и нескоропортящегося товара.
3. Назовите обязательные документы, которые оформляют при списании товара с истёкшим сроком годности.
4. Укажите варианты, куда девают списанные продукты.
5. Назовите первый шаг, который нужно сделать, если обнаружена испорченная партия товара.
6. Приведите по одному примеру признака порчи для овощей и для мяса.
7. Коротко объясните смысл термина «ротация товаров».
8. Назовите должность сотрудника, который обычно отвечает за контроль сроков годности в магазине.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 3.1. «Основы автоматизированного хозяйственного учета торгового предприятия»

Трудоемкость освоения - 8 акад.час.

Задачи:

1. Освоить принципы работы систем автоматизированного учёта товарно-материальных ценностей.
2. Сопоставить основные документы и операции в системе учёта (поступление, перемещение, списание, инвентаризация) с реальными бизнес-процессами магазина.
3. Оценить преимущества и недостатки разных систем учёта для магазинов различного формата и ассортимента.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Порядок учета товаров и тары	2	1,5	0,5
2	Документация хозяйственных операций	2	1,5	0,5
3	Учет и отчетность в торговых предприятиях	2	1,5	0,5
4	Инвентаризация товарно-материальных ценностей	2	1,5	0,5
	Итого	8	6	2

Тема 1. Порядок учета товаров и тары

Количественные характеристики товара: масса брутто, нетто, масса тары, длина, объем, их измерение. Завес тары, его вычисление в натуральном и денежном выражении. Порядок учета, хранения, возврата тары.

Тема 2. Документация хозяйственных операций

Материальная ответственность. Документация хозяйственных операций: виды документов, их назначение и роль документов в учете. Понятие о первичных документах, реквизиты документов и требования, предъявляемые к их составлению. Порядок исправления ошибок в документах. Порядок сдачи документов в бухгалтерию. Понятие о материальной ответственности. Формы материальной ответственности и порядок документального оформления. Ответственность за сохранность товаров и денежных средств.

Тема 3. Учет и отчетность в торговых предприятиях

Хозяйственный учет: понятие, назначение, виды. Измерители, применяемые в учете. Понятие о цене. Ценообразование в розничной торговле: цены закупочные, реализации, торговая надбавка. Оптовые и розничные цены. Виды розничных цен. Утверждение цен и контроль за ними. Учет товаров и тары. Доверенность на получение товарно-материальных ценностей. Товарно-сопроводительные документы, их содержание и порядок оформления. Документальное оформление поступления товаров и тары, внутреннего перемещения, реализации товаров, товарных потерь, переоценки товарно-материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц за товары и тару. Учет, порядок оформления и сдачи денег за проданные товары.

Тема 4. Инвентаризация товарно-материальных ценностей

Инвентаризация товаров и тары: понятие, назначение, задачи. Сроки и порядок проведения

инвентаризации, ее документальное оформление. Выведение результатов инвентаризации.

Практическое задание:

Смоделируйте ввод данных о поступлении товара в учётную систему и рассчитайте остаток после продажи части партии.

Порядок выполнения:

1. Представьте, что в магазин поступила партия «Молоко 3,2%» в количестве 120 шт. по цене 65 руб./шт.
2. Внесите данные в условную таблицу учёта (дата, поставщик, наименование, количество, цена, сумма).
3. Отрадите продажу 45 шт. в тот же день (цена продажи – 89 руб./шт.).
4. Рассчитайте остаток товара в штуках и стоимость остатка по закупочной цене.
5. Заполните итоговую таблицу:

Показатель	Значение	Примечание
Поступило (шт.)		
Продано (шт.)		
Остаток (шт.)		
Стоимость остатка (руб.)		

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 3.1. «Основы автоматизированного хозяйственного учета торгового предприятия»:

1. Охарактеризуйте назначение автоматизированных систем учёта товарно-материальных ценностей и приведите 2–3 примера программных решений.
2. Сгруппируйте основные документы, используемые в автоматизированном учёте (поступление, перемещение, списание, инвентаризация), и кратко поясните назначение каждого.
3. Объясните, каким образом данные автоматизированного учёта применяются для контроля остатков и планирования закупок.
4. Опишите возможности интеграции учётной системы с кассовыми решениями и системой ЕГАИС.
5. Разработайте порядок проведения инвентаризации в автоматизированной системе, выделив этапы сверки фактических и учётных данных.
6. Сопоставьте преимущества и недостатки автоматизированного учёта для магазинов разного формата.
7. Раскройте роль штрихкодирования и маркировки в автоматизированном учёте, приведя примеры применения.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в

	ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 3.2. «Основы торговых вычислений»

Трудоемкость освоения - 4 акад.час.

Задачи:

1. Освоить формулы и методы расчёта ключевых торговых показателей.
2. Сопоставить особенности расчётов при проведении акций, распродаж и программ лояльности.
3. Определить влияние торговых вычислений на принятие управленческих решений и планирование ассортимента.
4. Проанализировать примеры расчётов естественной убыли, уценки и списания товаров и их отражение в учёте.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Характеристика вычислительных работ в торговле	2	1	1
2	Вычисления на калькуляторе	1	0,5	0,5
3	Штрих-кодовая технология	1	0,5	0,5
	Итого	4	2	2

Тема 1. Характеристика вычислительных работ в торговле

Основные и производные единицы. Метрические системы мер, используемые в торговле. Сокращенные приемы вычислений. Вычисления вручную.

Тема 2. Вычисления на калькуляторе

Правила работы на калькуляторе. Подсчет стоимости сложной покупки, состоящей из нескольких штук товара. Вычисления суммы сдачи и набор ее денежными купюрами и монетами. Современная вычислительная техника, используемая в торговле.

Тема 3. Штрих-кодовая технология

Понятие, назначение, оборудование. Сканеры: понятие, назначение, применение.

Практическое задание:

Рассчитайте торговую наценку, валовой доход и рентабельность для 3 товаров и проанализируйте их вклад в прибыль магазина.

Порядок выполнения:

1. Выберите 3 товара с разной наценкой (например, хлеб – низкая, шоколад – средняя, деликатесы – высокая).
2. Для каждого укажите закупочную цену, розничную цену и количество проданных единиц за день.
3. Заполните таблицу и сделайте вывод, какой товар даёт наибольший вклад в валовой доход.

Товар	Закупочная цена	Розничная цена	Наценка (руб.)	Наценка (%)	Продано (шт.)	Валовой доход (руб.)

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 3.2. «Основы торговых вычислений»:

1. Выведите формулы расчёта наценки в рублях и процентах и поясните практическое применение каждого показателя.
2. Рассчитайте на условном примере валовой доход и рентабельность продаж, прокомментировав полученные значения.
3. Продемонстрируйте влияние наценки на формирование розничной цены и приведите пример расчёта цены с учётом целевой рентабельности.
4. Охарактеризуйте особенности расчётов при проведении акций и распродаж, приведя пример расчёта скидки.
5. Объясните порядок расчёта естественной убыли товаров и опишите, как она отражается в учёте.
6. Выявите факторы, влияющие на уровень наценки в розничной торговле, и приведите примеры для разных товарных групп.
7. Обоснуйте роль торговых вычислений в принятии управленческих решений (закупка, ценообразование, планирование ассортимента).

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, путанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»

Дисциплина 3.3. «Кассовые операции. Онлайн-касса. POS-терминал»

Трудоемкость освоения - 4 акад.час.

Задачи:

1. Освоить порядок проведения кассовых операций и правила работы с наличными и безналичными платежами.
2. Сопоставить особенности работы с онлайн-кассой и POS-терминалом и требования к оформлению кассовых чеков.
3. Определить нормативные требования к применению контрольно-кассовой техники и порядок регистрации и обслуживания онлайн-касс.
4. Проанализировать типичные ошибки при проведении кассовых операций и способы их предотвращения.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практические занятия
1	Кассовые автоматические операции	2	1	1
2	Онлайн-кассы	1	0,5	0,5
3	POS-терминалы	1	0,5	0,5
	Итого	4	2	2

Тема 1. Кассовые автоматические операции

Автоматические кассы, особенности их устройства. Электронные ККМ, особенности их устройства, преимущества электронных ККМ. Правила безопасной эксплуатации ККМ. Кассовый чек и его реквизиты. Назначение контрольной ленты. Паспортизация ККМ.

Тема 2. Онлайн-кассы

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

Тема 3. POS-терминалы

Понятие POS-терминалы. Виды и назначение. Принцип работы и функционал.

Практическое задание:

Оформите сценарий кассовой операции при продаже 3 товаров с разными способами оплаты и укажите обязательные реквизиты чека.

Порядок выполнения:

1. Придумайте 3 товара с разной категорией и ценой (например: хлеб – 55 руб., йогурт – 89 руб., шоколад – 135 руб.).
2. Для каждого товара укажите способ оплаты: наличными, банковской картой, по QR-коду.
3. Составьте сценарий операции для кассира в виде нумерованного алгоритма из 6–7 шагов (сканирование, выбор способа оплаты, проведение транзакции, выдача чека и т. д.).
4. Перечислите 8–10 обязательных реквизитов кассового чека согласно 54-ФЗ (наименование организации, ИНН, номер чека, дата/время, перечень товаров, сумма, форма расчета, фискальный признак и пр.).

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 3.3. «Кассовые операции. Онлайн-касса. POS-терминал»:

1. Перечислите 3 обязательных реквизита кассового чека и поясните, для чего каждый из них нужен – с точки зрения контроля со стороны ФНС, защиты прав потребителя или внутреннего учёта магазина.
2. Опишите пошагово действия кассира при оформлении возврата товара с оплатой картой. Укажите, какие документы оформляют и как отражается операция в кассовой программе и в эквайринговой системе.
3. Сравните порядок действий кассира при приёме наличных и безналичной оплаты (по 3–4 ключевым шагам). Выделите 1–2 риска, характерные для каждого способа, и предложите по одному способу их минимизации.
4. Приведите пример типичной ошибки кассира в конце смены (например, при сверке итогов) и опишите алгоритм её выявления и исправления – включая необходимые документы и ответственных лиц.
5. Объясните, зачем магазину нужна интеграция онлайн-кассы с учётной системой. На примере продажи товара с ограниченным сроком годности покажите, как такая связка снижает риски и экономит время персонала.
6. Охарактеризуйте роль POS-терминала в ускорении кассовых операций. Рассчитайте условную экономию времени на 100 чеков в день, если при безналичной оплате терминал сокращает время обслуживания на 15 секунд по сравнению с приёмом наличных (с пересчётом и выдачей сдачи).
7. Представьте, что онлайн-касса перестала формировать чеки. Опишите первые 3 действия администратора магазина в этой ситуации с учётом требований законодательства и минимизации убытков.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЗАНЯТИЙ
ПО ПРОГРАММЕ Код: 104095 «Продавец продовольственных товаров»**

Дисциплина 3.4. «Инкассация. Правила обращения с денежными билетами Банка России»
Трудоемкость освоения - 4 акад.час.

Задачи:

1. Освоить порядок инкассации денежных средств и требования к подготовке выручки и оформлению сопроводительных документов.
2. Сопоставить правила обращения с денежными билетами Банка России (проверка подлинности, сортировка, хранение, учёт).
3. Определить признаки подлинности банкнот и освоить методы выявления поддельных купюр.

№ п/п	Темы	Часы	Лекции	Практически е занятия
1	Инкассация денежных средств	2	1	1
2	Денежные билеты Банка России	2	1	1
	Итого	4	2	2

Тема 1. Инкассация денежных средств

Понятие «Инкассация денежных средств». Обзор нормативных актов, регламентирующих инкассацию денежной наличности. Порядок инкассации денежных средств. Требования к работе персонала во время проведения инкассации.

Тема 2. Денежные билеты Банка России

Виды банкнот. Номинал. Перечень машиночитаемых защитных признаков банкнот Банка России, подлежащих проверке. Организация и учет разменного фонда. Правила обмена поврежденных банкнот и монет.

Практическое задание:

Подготовьте пакет документов и действий для инкассации дневной выручки и отработайте алгоритм проверки подлинности купюр.

Порядок выполнения:

1. Рассчитайте условную дневную выручку магазина: наличные – 48 300 руб., безналичные платежи – 112 700 руб. Определите сумму к инкассации (только наличные).
2. Составьте список документов, необходимых для инкассации (препроводительная ведомость, накладная, квитанция, опись купюр по номиналам).
3. Опишите 5–6 ключевых действий сотрудника при подготовке денег к инкассации: пересчет, сортировка по номиналам, упаковка в сейф-пакет, опломбирование, фиксация данных в журнале.
4. Выберите 3 номинала купюр (например, 5 000, 1 000, 500 руб.) и для каждого перечислите по 2–3 признака подлинности (водяные знаки, защитная нить, микротекст, рельефные элементы).
5. Составьте короткий чек-лист из 5 пунктов для проверки купюр перед сдачей в банк (например, «Проверить водяной знак на просвет», «Осмотреть защитную нить», «Сверить серию и номер» и т. д.).
6. Объясните, какие риски возникают при приеме и сдаче сомнительных купюр и какая ответственность лежит на кассире.

Формы аттестации (Промежуточная аттестация)

Для контроля знаний слушателям по результатам освоения материалов по дисциплинам сдается дифференцированный зачет (ответы на вопросы преподавателя согласно пройденным тематикам дисциплин). Дифф/зачет считается успешно сданным при получении положительной оценки.

Оценочные материалы

Перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине 3.4. «Инкассация. Правила обращения с денежными билетами Банка России»:

1. Опишите порядок подготовки выручки к инкассации: перечислите основные этапы (сортировка, пересчет, упаковка) и укажите, какие документы обязательно прикладывают к сумке.
2. Приведите 2 правила сортировки купюр перед сдачей в банк и поясните, как каждое из них снижает риск ошибок и ускоряет прием средств в кредитной организации.
3. Назовите типы упаковки, допустимые для инкассации (сейф-пакет, инкассаторская сумка и др.), и укажите по одному ключевому требованию к каждому виду (например, целостность, наличие пломбы, маркировка).
4. Перечислите 3 признака подлинности банкноты Банка России (например, водяной знак, защитная нить, микротекст) и кратко опишите, как кассир может проверить каждый из них без специального оборудования.
5. Рассчитайте условные потери магазина при приеме фальшивой купюры номиналом 5 000 руб.: укажите прямые убытки, возможные дополнительные издержки (проверка, претензионная работа) и репутационные риски.
6. Опишите процедуру выявления сомнительной купюры на кассе: 3 шага, которые должен выполнить кассир, и 2 документа, которые оформляют в этом случае.
7. Объясните, как администратор контролирует правильность сдачи выручки в банк. Приведите 3 контрольные точки (например, сверка суммы в ведомости и в кассе, проверка реквизитов платёжного поручения, соответствие дат) и укажите ответственного за каждую.

Критерии оценки знаний.

5 («отлично»)	Условие точного и полного ответа на основной вопрос преподавателя и ответа на дополнительные вопросы (объем ответа, аргументы, умение строить логическое умозаключение)
4 («хорошо»)	Условие правильного ответа на вопрос, допускаются незначительные неточности в ответах, слушатель восполняет свои ответы, отвечая на дополнительные вопросы преподавателя
3 («удовлетворительно»)	Условие правильного ответа на поставленный вопрос, ответить на дополнительные вопросы затрудняется, нечеткость ответов, спутанность в понятиях
2 («неудовлетворительно»)	Неправильный ответ на поставленный вопрос, отказ от ответа по причине незнания вопроса, неуспеваемость по дисциплине

Работа на практических занятиях учитывается при получении оценки на зачете. Результаты промежуточной аттестации учитываются при допуске к итоговой аттестации в форме экзамена.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА»
ПО ПРОГРАММЕ 104095 «Продавец продовольственных товаров»

№	Наименование учебных тем производственной практики (практическое обучение)	Содержание практики	Часы (акад)
1.	Вводный инструктаж по охране труда, санитарии и пожарной безопасности	Требования охраны труда и техники безопасности на рабочем месте продавца. Правила личной гигиены и санитарные нормы при работе с продовольственными товарами. Действия при аварийных и чрезвычайных ситуациях (пожар, отключение электроэнергии, травма). Ознакомление с планом эвакуации и местами расположения средств пожаротушения.	2
2.	Организация рабочего места продавца и знакомство с нормативной базой	Эргономика и зонирование рабочего места в торговом зале и на кассе. Нормативные документы, регулирующие розничную торговлю продовольствием. Правила внутреннего трудового распорядка и стандарты обслуживания покупателей в торговой сети.	4
3.	Приёмка, проверка качества и размещение продовольственных товаров	Порядок приёмки товара по количеству и качеству: сверка сопроводительных документов (накладные, счета-фактуры, сертификаты, декларации соответствия). Проверка сроков годности, целостности упаковки, маркировки и условий транспортировки. Выявление и оформление брака/некондиции. Правила товарного соседства и ротации по срокам годности. Размещение товаров в торговом зале и на складе с учётом температурного режима хранения.	24
4.	Работа с весоизмерительным и фасовочным оборудованием	Правила эксплуатации электронных весов, фасовочных машин и этикетировщиков. Порядок калибровки и проверки точности весов. Техника взвешивания, фасовки и маркировки весовых товаров (овощи, фрукты, колбасы, сыры, бакалея). Оформление ценников и этикеток в соответствии с требованиями законодательства.	4
5.	Выкладка товаров, мерчандайзинг и управление ассортиментом	Принципы выкладки товаров в торговом зале: уровни полок, «золотая полка», фокусные точки. Правила оформления промо-выкладок и зон акций. Контроль наличия и актуальности ценников. Мониторинг остатков и своевременное пополнение полок. Анализ продаж и участие	4

№	Наименование учебных тем производственной практики (практическое обучение)	Содержание практики	Часы (акад)
		в формировании заявок на пополнение ассортимента.	
6.	Обслуживание покупателей и работа с возражениями	Стандарты обслуживания: приветствие, консультирование по товарам, помощь в выборе. Техника продаж и допродаж в продуктовой торговле. Работа с возражениями и конфликтными ситуациями. Этические нормы и правила общения с покупателями.	8
7.	Кассовые операции, работа с ККТ и безналичными платежами	Порядок открытия и закрытия смены на онлайн-кассе. Оформление кассовых операций: продажа, возврат, отмена чека, частичная оплата. Работа с платёжными терминалами, бонусными картами и купонами. Контроль подлинности банкнот и работа с разменной монетой. Ведение кассовой документации (журнал кассира-операциониста, отчёты о закрытии смены).	10
8.	Инвентаризация, учёт товарных остатков и списание товаров	Порядок проведения инвентаризации в торговом зале и на складе. Методика пересчёта товаров, оформление инвентаризационных описей и актов расхождений. Расчёт естественной убыли для разных товарных групп (овощи, фрукты, бакалея) и оформление актов списания. Выявление и документирование причин недостатков и излишков.	4
9.	Проведение акций, распродаж и работа с промо-материалами	Правила оформления и размещения промо-ценников и POS-материалов. Расчёт скидок, наценок и итоговой стоимости товара при акциях. Контроль корректности отображения цен и остатков в период акций. Особенности маркировки и выкладки акционных товаров.	4
10.	Итоговое задание и подготовка отчёта по практике	Выполнение комплексного задания: приёмка партии товара, выкладка в зале, обслуживание покупателей, проведение кассовых операций, участие в инвентаризации. Подготовка и оформление отчёта по практике, анализ выявленных проблем и предложений по оптимизации работы торгового зала.	16
	ИТОГО		80

ПРОГРАММА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ СЛУШАТЕЛЕЙ

Слушатели допускаются к итоговой аттестации после изучения дисциплин в объеме, предусмотренном учебным планом программы.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЭКЗАМЕН)

К итоговой аттестации допускаются слушатели, освоившие учебный план в полном объеме.

Экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения. Экзамен предусматривает выпускную практическую работу и проверку теоретических знаний.

Итоговое тестирование (1 часть)

Тест состоит из 90 вопросов, ответить на которые необходимо в течение 90 минут.

Критерии оценки результативности проверки теоретических знаний:

Кол-во правильных ответов	Оценка
72–90 правильных ответов	«отлично»
54–71 правильных ответа	«хорошо»
36–53 правильных ответа	«удовлетворительно»
Менее 36 правильных ответов	«неудовлетворительно»

Итоговый теоретический опрос (по билетам) (2 часть)

Проводится в форме устного ответа по экзаменационным билетам перед аттестационной комиссией. Каждый билет содержит 3 теоретических вопроса по одному из тематических блоков программы.

Результаты экзамена рассматриваются аттестационной комиссией в составе 3 человек (в том числе представители работодателей или их объединений) путем объективной и независимой оценки качества подготовки слушателей.

Итоговая оценка определяется как среднее арифметическое результатов первой и второй части экзамена и выставляется в соответствии с правилами математического округления. По результатам рассмотрения аттестационная комиссия принимает решение об успешном завершении слушателем обучения.

ВОПРОСЫ ИТОГОВОГО ТЕСТА (правильные ответы)

1. Кто гарантирует медицинское обслуживание сотрудников:
А) государство
Б) сам сотрудник
В) **работодатель**
2. Процесс доведения товаров от предприятий-изготовителей через предприятия оптовой и розничной торговли до потребителей называется:
А) продажа;
Б) **товародвижение**;
В) спрос.
3. Любая материальная вещь, обладающая набором определенных свойств, не ограниченная в обороте, свободно отчуждаемая и переходящая от одного лица к другому по договору купли-продажи:
А) **товар**;
Б) ассортимент;
В) номенклатура.
4. Соотнесите:

1) Осуществляет куплю-продажу товаров с целью их последующей перепродажи, а также оказывает услуги по организации оптового оборота товаров	<i>А) Предприятие розничной торговли</i>
2) Осуществляет куплю-продажу товаров, выполнение работ и оказание услуг покупателям для их личного, семейного, домашнего использования	<i>Б) Предприятие оптовой торговли</i>
5. Торговое оборудование, это:
А) **оборудование, предназначенное для предприятий торговли**;
Б) оборудование, которое необходимо продать.
6. Строение небольших размеров, предназначенное для мелкорозничной торговли, продажи продукции общественного питания или предоставления услуг, это:
А) бутик;
Б) павильон;
В) **киоск**.
7. Торговый объект, осуществляющий разносную торговлю, не имеющий торгового зала и помещений для хранения товаров, представляющий собой легко возводимую сборно-разборную конструкцию, оснащенную прилавком, рассчитанную на одно рабочее место продавца, на площади которой размещен товарный запас на один день.
А) бутик;
Б) палатка;
В) **лоток**.
8. Большой магазин самообслуживания (обычно расположенный на окраине города), в котором продаются различные потребительские товары, это:
А) супермаркет;
Б) **гипермаркет**;
В) ультрамаркет.

9. Факторы, которые влияют на выбор формы товародвижения (выберите один или несколько ответов):
А) **Транспортные**
Б) **Социальные**
В) Инвестиционные
Г) Все вышеперечисленные
10. Запасы, которые создают в связи с разрывом, который существует между периодами производства и потребления товаров
А) Запасы товаров досрочного завоза;
Б) Текущие запасы;
В) **Сезонные запасы.**
11. Какого вида склада по режиму хранения товара НЕ СУЩЕСТВУЕТ (выберите один или несколько ответов):
А) **Экономический;**
Б) Специальные;
В) Общетоварные.
12. Что может быть внутри торгового центра (выберите один или несколько ответов):
А) **Универмаг;**
Б) **Ресторан;**
В) **Кафе;**
Г) **Кинотеатр;**
Д) **Зоомагазин.**
13. Является ли рынок видом мелкорозничной торговли:
А) **Да;**
Б) Нет.
14. Какие требования установлены к мелкорозничной торговле:
А) **Передвижные средства мелкорозничной торговли по окончании рабочего дня подвергаются санитарной обработке;**
Б) **Реализация скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования не допускается;**
В) В летний период температура на рабочем месте продавца в стационарных точках не должна быть выше 22 градусов
15. Весоизмерительное оборудование, торговые автоматы и контрольно-кассовые машины это:
А) Система автоматизации торговли;
Б) **Оборудование торговых предприятий;**
В) Экономико-измерительное оборудование торговли.
16. Может ли компьютер относиться к торговому оборудованию:
А) **Да;**
Б) Нет.
17. Фасовка товара это:
А) **Взвешивание и упаковка определенного количества товара;**
Б) Вскрытие упаковки товара, который поступил на склад;
В) Утилизация просроченной продовольственной продукции.
18. Отходы, которые подлежат дальнейшей продаже по сниженной цене, называются:
А) **Ликвидные;**
Б) Неликвидные;
В) Товары со скидкой.
19. Совокупность характеристик и условий процесса торгового обслуживания, которые определяются профессионализмом и этикой обслуживающего персонала:
А) **Маркетинг;**

- Б) Реклама;
- В) Культура торгового обслуживания;**
- Г) Обслуживание.

20. Без команды эвакуация при пожаре производится (выберите один или несколько ответов):

- А) При отсутствии связи ;
- Б) При полученных травмах;
- В) При сопровождении посетителей.**

21. Если между предприятием-изготовителем и потребителем нет посредников, то это канал товародвижения:

- А) Первого уровня;
- Б) Нулевого уровня;**
- В) Эффективного уровня.

22. Уровень реальных денежных доходов населения показывает:

- А) Количество денег, которые в настоящий момент у покупателя в кармане в магазине;
- Б) Размер заработной платы людей;
- В) Сколько товаров могут приобрести покупатели в магазине на свои деньги.**

23. Предприятие розничной торговли, реализующее одну группу товаров:

- А) Магазин универсальный;
- Б) Магазин торговой сети;
- В) Специализированный магазин.**

24. Какие факторы учитываются при выборе товарного профиля магазина?

- А) Спрос на товары;
- Б) Транспортная сеть города;
- В) Уровень конкуренции.**

25. Что относится к немеханическому торговому оборудованию?

- А) Торговые горки;
- Б) Торговые автоматы
- В) Рабочее место кассира магазина.**

26. Что из представленного может относиться к инвентарю магазина?

- А) Ножницы;
- Б) Утюг;
- В) Корзина для покупателя.**

27. Может ли в торговом автомате устанавливаться система охлаждения продукции?

- А) Да;
- Б) Нет.

28. Зачем в магазине располагают хлеб и молочную продукцию в разных частях торгового зала?

- А) Из-за товарного соседства;
- Б) Для возможной эмоциональной покупки клиента;**
- В) Так сложилось исторически.

29. Что из представленного является способом стимулирования продаж?

- А) Продажа товара со скидкой;
- Б) Выдача маленькой фигурки за каждые 500 рублей в чеке;
- В) Предоставление подарка за большую покупку.**

30. Что относится к физическим факторам производственной среды?

- А) Бактерии;
- Б) Освещение;
- В) Температура воздуха в помещении.**

31. Дефектами муки являются:

- А) Затхлый запах;**
- Б) Высокая кислотность;**
- В) Появление плесени.**

32. Булочные изделия, в рецептуру которых входят сахар и жир в суммарном количестве 14%, называются:

- А) Ржаной хлеб;
- Б) Хлебные изделия;
- В) Сдобные булочные изделия.**

33. Срок реализации хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки составляет:

- А) 48 часов;
- Б) 24 часа;
- В) 36 часов.**

34. К клубнеплодам не относится:

- А) Топинамбур;
- Б) Морковь;**
- В) Батат.

35. Относится ли огурец к тыквенным овощам?

- А) Да;**
- Б) Нет.

36. Субтропическими и тропическими плодами являются:

- А) Апельсины;**
- Б) Лимоны;**
- В) Мандарины.**

37. Сколько витаминов в коровьем молоке:

- А) Около 10;
- Б) Около 15;
- В) Около 30.**

38. Наиболее жирная часть молока:

- А) Сметана;
- Б) Простокваша;
- В) Сливки.**

39. Концентрированный жировой молочный продукт, обладающий хорошей усвояемостью и высокими вкусовыми достоинствами:

- А) Масло;**
- Б) Сметана;
- В) Творог.

40. К твердым сычужным сырам относятся:

- А) Голландский;**
- Б) Моцарелла;
- В) Швейцарский.**

41. Жиры являются:

- А) Высококалорийным продуктом;**
- Б) Низкокалорийным продуктом;
- В) Продуктом со средним содержанием калорий.

42. Для пищевых целей используют:

- А) Подсолнечное масло;**
- Б) Арахисовое масло;**
- В) Горчичное масло.**

43. Растительное масло хранят при температуре не выше:
А) 24 градусов по Цельсию;
Б) 21 градуса по Цельсию;
В) 18 градусов по Цельсию.
44. Продукты, готовые к употреблению или требующие незначительной термической обработки называются:
А) Мясные полуфабрикаты;
Б) Пищевые концентраты;
В) Макароны изделия.
45. Хранение концентратов должно производиться в сухих, вентилируемых, затемненных помещениях при температуре не выше:
А) 24 градусов по Цельсию;
Б) 20 градусов по Цельсию;
В) 18 градусов по Цельсию
46. К фруктово-ягодным кондитерским изделия относятся:
А) Цукаты;
Б) Карамель;
В) Желе.
47. Срок годности какао-порошка в жестяной банке составляет:
А) 1 год;
Б) 2 года;
В) 6 месяцев.
48. Изделия мягкой консистенции, изготовленные на сахарной основе с высоким содержанием сахара:
А) Пирожные;
Б) Карамель;
В) Конфеты.
49. Сахар-рафинад по сравнению с обыкновенным сахаром-песком характеризуется:
А) Высокой плотностью;
Б) Высокой степенью очистки;
В) Низким содержанием сахарозы.
50. Мясо, направляемое на переработку или для продажи на рынках под контролем Госветслужбы, клеймят прямоугольным клеймом:
А) «Предварительный осмотр»;
Б) «Готово к употреблению»;
В) «Высокое качество».
51. К мясным субпродуктам не относят
А) Мозги;
Б) Мясную обрезь;
В) Мясной фарш.
52. К замороженным полуфабрикатам относятся:
А) Пельмени;
Б) Вареники;
В) Мороженое.
53. ясные консервы хранят при температуре не выше:
А) 20 градусов по Цельсию;
Б) 15 градусов по Цельсию;
В) 18 градусов по Цельсию
54. Оптимальный режим хранения рыбных консервов:
А) От 0 до +5 градусов по Цельсию;
Б) От 3 до +7 градусов по Цельсию;

В) От -1 до +2 градусов по Цельсию.

55. Горячее копчение рыбы происходит при температурах:

А) От 80 до 180 градусов по Цельсию;

Б) Не выше 40 градусов по Цельсию;

В) От 60 до 80 градусов по Цельсию.

56. Примером столовой минеральной воды являются:

А) Ессентуки №17;

Б) Боржоми;

В) Вода «Святой источник».

57. Срок годности минеральных вод составляет:

А) Более 2 лет;

Б) 1 год;

В) 9 месяцев.

58. При списании товара составляется следующий документ:

А) ТОРГ-16;

Б) Выписка из кассовой книги за день, в который проходит проверка продукции;

В) Счет-фактура.

59. Во что можно переработать продукты питания при утилизации:

А) В корм для животных;

Б) В джем;

В) В полуфабрикаты.

60. Наука об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительные стоимости, и факторах обеспечения этих характеристик:

А) реализация продукции;

Б) товароведение;

В) маркетинг.

61. Комплекс мероприятий, включающий внедрение специализированного оборудования и программных продуктов для значительного повышения эффективности деятельности торгового предприятия.

А) Автоматизация торговли;

Б) Установка операционной системы;

В) Работа с кассой.

62. К оборудованию автоматизации магазина не относится:

А) POS-система;

Б) Сканер штрих-кода;

В) Стандартный холодильник.

63. Эффект от внедрения автоматизации торговли:

А) Ускорение работы с документами;

Б) Повышение эффективности;

В) Повышение лояльности клиентов.

64. Наука о единстве измерений:

А) Маркетинг;

Б) Метрология;

В) Математика.

65. Составными именованными числами являются:

А) 3 килограмма 500 граммов;

Б) 10 километров 237 метров;

В) 9 м².

66. Какие математические операции используют при торговых вычислениях:
А) Сложение;
Б) Деление;
В) Вычитание.
67. 12,5% от числа 8 составляет:
А) 64;
Б) 2;
В) 1.
68. Как можно произвести торговые вычисления::
А) С помощью компьютера;
Б) С помощью калькулятора;
В) Устно.
69. Сотая доля числа называется:
А) Промилле;
Б) Скидка;
В) Процент.
70. Определить розничную цену товара, если в процессе ценообразования полученный результат равняется 778 руб.:
А) 770;
Б) 778;
В) 780.
71. Часть розничной цены, установленная в процентах к розничной цене.:
А) Процент;
Б) Надбавка;
В) Скидка.
72. Часть розничной цены, установленная в процентах к отпускной цене:
А) Процент;
Б) Надбавка;
В) Скидка.
73. Журнал кассира-операциониста это форма:
А) КМ-4;
Б) КМ-5;
В) КМ-3.
74. При вызове технического специалиста для ремонта оборудования заполняется:
А) Расходно-кассовый ордер;
Б) Специальный журнал;
В) Запись делать не нужно.
75. Техническое устройство для приема платежей с помощью банковских карт:
А) АВС-терминал;
Б) POS-терминал;
В) Детектор купюр.
76. Обязанность для магазинов применять при осуществлении наличных денежных расчетов контрольно-кассовую технику описана в следующем документе:
А) В федеральном законе.
Б) В законе о защите прав потребителей;
В) В уставе торгового предприятия.
77. Перевозка наличных денежных средств в банк называется:
А) Банковский перевод;

Б) Учет денежных средств;

В) Инкассация.

78. Кто может заниматься перевозкой наличных денежных средств в банк:

А) Директор магазина;

Б) Специальная организация

В) Банк.

79. Является ли платежеспособной монета номиналом в 10 рублей, которая имеет мелкие механические повреждения, но сохранившая изображение с двух сторон:

А) Нет;

Б) Да;

В) Только в некоторых случаях.

80. Что из нижеперечисленного не является именованным числом:

А) 2 килограмма;

Б) 4 метра;

В) 1025.

81. Чем POS-система отличается от POS-терминала?

А) POS-система применяется только для оплаты;

Б) POS-терминал не является модульным устройством;

В) Разницы никакой нет.

82. Место работы кассира в магазине связано с программами класса:

А) Back офис;

Б) Front офис;

В) Head офис.

83. Что это за устройство?



А) Интерактивный монитор;

Б) Онлайн торговая точка;

В) Модульное устройство point of sale.

84. Может ли одновременно на кассе использоваться сканер штрих-кода ручной и стационарный?

А) Да;

Б) Нет;

В) Только если они от одного производителя.

85. По штатному расписанию в магазине должны работать 44 продавца, а фактически работают 37. Определить процент укомплектованности штата магазина.

А) 16%;

Б) 119%;

В) 84%;

Г) 19%.

Д) Нет правильного ответа, т.к. на основании законодательства предприятие в данном случае не может

осуществлять свою деятельность.

86. Фактически расходы на реализацию в магазине за месяц составили 103,7 млн руб., что составило 109 %. Определить план месячных расходов магазина.

А) 105 млн. руб.;

Б) 113 млн. руб.;

В) 95 млн. руб..

87. В магазин поступило 34 картонные коробки печенья массой брутто 382,2 кг. Масса порожней коробки 425 г. Определить массу нетто печенья.

А) 367,75 кг;

Б) 396,65 кг;

В) 382,2 кг.

88. Может ли ноутбук быть частью POS-системы?

А) Нет;

Б) Да;

В) Только ультрабук может быть частью POS-системы.

89. Что из представленного является элементом защиты банкноты?

А) Водяной знак;

Б) Специальные волокна;

В) Специальные маленькие отверстия.

90. Является ли данная купюра, выпущенная в честь Чемпионата мира по футболу в 2018 году платежеспособной?

А)

Б)



Да, её должны принять в магазине;

Нет, такая купюра является лишь объектом коллекционирования, платежеспособностью она не обладает.

БИЛЕТЫ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОПРОСА

Билет 1

1. Товародвижение, факторы, влияющие на выбор формы товародвижения.
2. Товароведение зерномучных товаров.
3. Автоматизация торговли.

Билет 2

1. Виды торговых предприятий.
2. Товароведение хлебобулочных изделий.
3. Понятие и задачи метрологии, именованные числа.

Билет 3

1. Организационные формы торговых сетей.
2. Товароведение плодоовощных товаров.
3. Упрощенные способы сложения и вычитания.

Билет 4

1. Оборудование торговых предприятий.
2. Товароведение молочных товаров.
3. Упрощенные способы деления и умножения.

Билет 5

1. Методы розничной продажи товаров.
2. Товароведение масложировых товаров.
3. Проценты и процентные вычисления.

Билет 6

1. Методы стимулирования продажи товаров.
2. Товароведение кондитерских изделий.
3. Кассовые операции.

Билет 7

1. Правила размещения товаров.
2. Товароведение мясных товаров.
3. Онлайн-касса.

Билет 8

1. Подготовка товаров к продаже.
2. Товароведение рыбных товаров.
3. POS-терминал.

Билет 9

1. Производственная санитария.
2. Товароведение пищевых концентратов.
3. Инкассация в магазине.

Билет 10

1. Охрана труда в работе продавца.
2. Товароведение напитков.
3. Правила обращения с денежными билетами Банка России