



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

П Р И К А З

03.07.2021

№ *025*

г. Тирасполь

Об утверждении

Примерной образовательной программы профессиональной подготовки
по профессии 17351 «Продавец продовольственных товаров»

В соответствии с Законом Приднестровской Молдавской Республики от 27 июня 2003 года № 294-3-III «Об образовании» (САЗ 03-26), Постановлением Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 26 мая 2017 года № 113 «Об утверждении Положения, структуры и предельной штатной численности Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики» (САЗ 17-23) с изменениями и дополнениями, внесенными постановлениями Правительства Приднестровской Молдавской Республики от 9 ноября 2017 года № 307 (САЗ 17-46), от 25 января 2018 года № 22 (САЗ 18-5), от 10 сентября 2018 года № 306 (САЗ 18-37), от 23 октября 2019 года № 380 (САЗ 19-41), от 6 апреля 2020 года № 102 (САЗ 20-15),

приказываю:

1. Утвердить Примерную образовательную программу профессиональной подготовки по профессии 17351 «Продавец продовольственных товаров» согласно Приложению к настоящему Приказу.

2. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на начальника Управления профессионального образования Главного управления науки и инновационной деятельности Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики Л.К.Тануркову.

И.о. министра

Н.В.Солдатова

Приложение к Приказу
Министерства просвещения
Приднестровской Молдавской Республики
от «03» 08 2021 года № 615

Министерство просвещения Приднестровской Молдавской Республики

**Примерная образовательная программа
профессиональной подготовки**

Наименование программы: Образовательная программа профессиональной подготовки по профессии 17351 «Продавец продовольственных товаров»

Направление подготовки: торговля и общественное питание

Категория слушателей: учащиеся 10-11 классов организаций общего образования

Общая трудоемкость: 320 часов

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

Нормативную правовую основу разработки программы составляют:

1. Закон Приднестровской Молдавской Республики от 27 июня 2003 года № 294-З-III «Об образовании» в действующей редакции;

2. Приказ Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 17 января 2018 года № 20 «Об утверждении Положения о порядке разработки и утверждения образовательных программ профессиональной подготовки, дополнительных профессиональных образовательных программ профессиональной переподготовки и повышения квалификации, а также требований к их содержанию» в действующей редакции;

3. Приказ Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 05 июля 2018 года № 630 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих» в действующей редакции;

4. Приказ Министерства просвещения Приднестровской Молдавской Республики от 21 декабря 2017 года № 1428 «Об утверждении Положения об организации и проведении итоговой аттестации по образовательным программам профессиональной подготовки, дополнительным профессиональным образовательным программам профессиональной переподготовки и повышения квалификации» в действующей редакции;

5. Приказ Министерства экономики Приднестровской Молдавской Республики от 25 июня 2007 года № 413 «Об утверждении Единого тарифно - квалификационного справочника работ и профессий рабочих», выпуск 51: «Торговля и общественное питание».

1.2. Цель реализации программы:

Целью настоящей программы является профессиональная подготовка учащихся общеобразовательных школ по профессии «Продавец продовольственных товаров».

Основными задачами программы являются:

- формирование у обучающихся совокупности социальных, правовых и профессиональных компетенций, необходимых продавцу продовольственных товаров;

- формирование знаний, умений и навыков по профессии продавец продовольственных товаров;

- оказание практико-ориентированной помощи обучающимся в профессиональном самоопределении, выборе пути продолжения профессионального образования.

1.3. Категория слушателей:

Учащиеся 10 – 11 классов общеобразовательных школ.

1.4. Форма обучения и форма реализации программы:

Обучение осуществляется по очно-заочной форме в течение 10 месяцев два раза в неделю.

1.5. Трудоемкость обучения: 320 часов.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Область профессиональной деятельности выпускников: организационно – технологический процесс обслуживания покупателей, продажа товаров потребительского назначения необходимого ассортимента в организациях оптовой и розничной торговли различных форм собственности.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- товарно – сопроводительные документы;
- торгово–технологическое оборудование: весоизмерительное, подъемно – транспортное, холодильное и контрольно – кассовое, немеханическое оборудование и инструмент;
- ассортимент товаров;
- технологический процесс.

Обучающиеся по профессии 17351 «Продавец продовольственных товаров» готовится к следующему виду профессиональной деятельности:

- продажа продовольственных товаров.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Знания	Умения
Продажа продовольственных товаров	ПК 1.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	Приемки различных групп продовольственных товаров.	Правила охраны труда; Закон о защите прав потребителей; методы сокращения товарных потерь и затрат труда.	Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных).
	ПК 1.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Размещения различных групп продовольственных товаров на витрине.	Классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров; особенности пищевой ценности пищевых продуктов; ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров.	Идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
	ПК 1.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Обслуживания покупателей.	Ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров; приемы и методы обслуживания покупателей.	Устанавливать градации качества пищевых продуктов.
	ПК 1.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки реализации продаваемых	Продажи различных групп продовольственных товаров	Дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;	Оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты

	продуктов.		ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров; нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания.	пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров.
	ПК 1.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Эксплуатации торгово-технологического оборудования.	Классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования; технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию; устройство и принцип работы оборудования; типовые правила эксплуатации оборудования; нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; правила охраны труда; правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования.	Производить подготовку измерительного, механического, технологического, контрольно-кассового оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.
	ПК 1.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	Продажи различных групп продовольственных товаров.	Закон о защите прав потребителей; методы сокращения товарных потерь и затрат труда.	Контролировать сохранность товарно-материальных ценностей.
	ПК. 1.7. Изучать спрос покупателей	Обслуживания покупателей.	Закон о защите прав потребителей.	Устанавливать градации качества пищевых продуктов.

Выпускник должен обладать общими компетенциями:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 03. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 05. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 06. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 07. Пользоваться профессиональной документацией на одном из государственных языков.

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

4.1 Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин (модулей)	Количество часов			
		Всего	Лекции	Практические занятия	Форма контроля
1.	Общепрофессиональный цикл				
1.1.	Основы бухгалтерского учета	8	4	4	зачет
1.2.	Основы санитарии и гигиены	4	4		
1.3.	Безопасность жизнедеятельности	4	4		
1.4.	Охрана труда	4	4		
Итого:		20	16	4	
2.	Профессиональный цикл				
2.1.	Розничная торговля продовольственными товарами	86	86		дифзачет
Итого:		86	86		
	Практическое обучение	200		200	
	Учебная практика	164		164	дифзачет
	Производственная практика	36		36	дифзачет
	Консультации	6			
	Квалификационный экзамен	8			
	Итого:	320	102	204	

4.2. Календарный учебный график

Форма обучения	Аудиторных часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы
Очно-заочная	4	2	10 месяцев

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин, практик

Учебная дисциплина «Основы бухгалтерского учета»

1. Паспорт рабочей программы

а) область применения программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 17351 «Продавец продовольственных товаров».

б) цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

-ориентироваться в операциях бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

-сущность и содержание бухгалтерского учета в организациях;

-основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;

-виды бухгалтерских счетов;

учет хозяйственных операций.

в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:

Всего: 8 часов, в том числе теоретических – 4 часа, практических – 4 часа.

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Понятие о бухгалтерском учете.	Урок усвоения новых знаний	Сущность и содержание бухгалтерского учета в организациях. Основные правила и методы ведения бухгалтерского учета. Виды бухгалтерских счетов. Понятие о документах. Правила оформления документов.	2
Тема 2. Отчетность материально-ответственных лиц.	Практическое занятие	Виды и формы материальной ответственности Учет товаров и тары в магазине. Учет кассовых операций.	2
Тема 3. Инвентаризация	Урок усвоения новых знаний	Товарные потери. Сущность и значение инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации и отражение её результатов в учете. Переоценка товаров.	2
	Урок контроля знаний (практическое занятие)	Зачет	2
ИТОГО:			8

3. Информационное и учебно - методическое обеспечение обучения

Основная литература:

1. Микицей М.В. Учет и отчетность в торговле Ростов-на-Дону «Феникс» 2005г.

Интернет-ресурсы:

1. www.znaytovar.ru
2. www.rospotrebnadzor.ru/

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач. Итоговой формой контроля по дисциплине является зачет.

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Назовите основные функции бухгалтерского учета на предприятиях торговли.
2. В каких нормативных документах сформулированы основные требования к организации и ведению бухгалтерского учета в торговых организациях?
3. Дайте определение понятия «Бухгалтерский счет».
4. Какие счета являются активными?
5. Какие счета являются пассивными?
6. Формы безналичных расчетов.
7. Виды цен, используемые в торговле.
8. Виды и формы материальной ответственности.
9. Какие документы должны сопровождать поступление товара от поставщиков?
10. Как происходит приемка товаров?
11. Какие данные содержит товарный отчет. Каково его назначение?
12. Каков порядок проведения инвентаризации?
13. Реквизиты документов.
14. Правила оформления документов.
15. Товарные потери.
16. Сдача торговой выручки в банк через инкассатора.
17. Доверенность на получение товарно-материальных ценностей.
18. Учет движения денежных средств в кассе.
19. Правила расчета с покупателями.
20. Формы бухгалтерской отчетности. Баланс.

Учебная дисциплина «Основы санитарии и гигиены»

1. Паспорт рабочей программы

а) область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 17351 «Продавец продовольственных товаров»

б) цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

-нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;

в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:

Всего: 4 часа, в том числе теоретических – 4 часа.

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Личная гигиена	Урок усвоения новых знаний	Правила личной гигиены работников торговли, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Моющие и дезинфицирующие средства.	2
Тема 2. Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям торговли	Урок усвоения новых знаний	Санитарные правила и нормы. Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям торговли. Санитарные требования к транспортировке товаров. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре.	2
ИТОГО:			4

3. Информационное и учебно-методическое обеспечение обучения.

Основная литература:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник. – М.: Академия, 2010

Дополнительные источники:

1. Горохова С.С., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены. – М.: Академия, 2013

Нормативные документы:

1. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94 "Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 30 декабря 1994 г. N 14)

2. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. САНПИН ПМР 2.3.2.1324-06

4. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя

Интернет-ресурсы:

1. http://www.plam.ru/biolog/mikrobiologija_konspekt_lekcii/pl.php

2. http://www.pitportal.ru/new_articles/8493.html

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач.

Примерный перечень вопросов для контроля знаний

1. Кто является ответственным за соблюдение санитарно-пищевого законодательства на предприятии торговли?

2. Что такое гигиена?

3. Что такое дератизация?

4. Сроки проведения медицинского обследования продавцов.

5. Сроки прохождения санитарного минимума.

6. Какие санитарные требования предъявляются к инвентарю в торговых предприятиях?

7. Перечислите симптомы пищевого отравления.

8. Назовите санитарные требования к отпуску хлеба через мелкорозничную сеть.

9. Перечислите гигиенические требования к транспортному средству для перевозки молочных продуктов.

10. Правила приготовления основного раствора из хлорной извести и рабочего раствора.

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»

1. Паспорт рабочей программы

а) область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 17351 «Продавец продовольственных товаров».

б) цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

-применять первичные средства пожаротушения;

-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

- способы защиты населения от оружия массового поражения;

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:

Всего: 4 часа, в том числе теоретических – 4 часа

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Основные мероприятия по защите населения в чрезвычайных ситуациях.	Урок усвоения новых знаний	Единая система оповещения о чрезвычайных ситуациях оповещения. Правила поведения людей при ЧС Санитарная обработка. Эвакуация	2
Тема 2. Средства защиты	Урок усвоения новых знаний	Средства индивидуальной защиты. Средства коллективной защиты.	2
ИТОГО:			4

3. Информационное и учебно-методическое обеспечение обучения

Основные источники:

1. Кантемиров Н.П. Безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях: Учебное пособие. –Тирасполь. ПГИРО. 2007. 160 с.
2. Арустамов А.Э., Прокопенко Н.А., Косолапова Н.В., Гуськова Г.В. Безопасность жизнедеятельности. – М.: ОИЦ «Академия», 2013.

Дополнительные источники:

1. Смирнов А.Т., Шахраманьян М.А. и др. Безопасность жизнедеятельности: Учебник. – М.: ООО «Дрофа», 2010.
2. Слюньков В.Я. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для 10 и 11 классов. – М.: Школьная книга. 2002. – 218 с.
3. Брысин П.М. учебно-материальная база НВП. Учебное пособие. Москва. Просвещение. 1989 – 80 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач.

Примерный перечень вопросов для контроля знаний

1. Общие сведения о безопасности жизнедеятельности.
2. Основные сведения об опасностях.
3. Классификация чрезвычайных ситуаций.
4. Действия населения по защите в условиях ЧС.
5. Характеристика чрезвычайных ситуаций на производстве.
6. Основные принципы и средства обеспечения пожарной безопасности на производстве.
7. Природные опасности: классификация, защита, рекомендации населению при угрозе.
8. Защита человека от неблагоприятного воздействия факторов производственной среды.
9. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности жизнедеятельности.
10. Классификация средств индивидуальной защиты.
11. Классификация средств коллективной защиты.

Учебная дисциплина «Охрана труда»

1. Паспорт рабочей программы

а) область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 173512 «Продавец продовольственных товаров»

б) цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;

-обязанности работников в области охраны труда;

-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;

-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;

-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;

в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:

Всего: 4 часа, в том числе теоретических – 4 часа.

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1. Общие вопросы охраны труда. Несчастные случаи на производстве.	Урок усвоения новых знаний	Организация охраны труда на производстве. Производственные факторы. Обучение по охране труда. Учет и расследование несчастных случаев.	2
Тема 2. Электробезопасность и пожарная безопасность	Урок усвоения новых знаний	Электробезопасность. Пожарная безопасность.	2
ИТОГО:			4

3. Информационное и учебно-методическое обеспечение обучения

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2013.

Интернет - ресурсы:

1.<http://www.znakcomlect.ru.doc/> Охрана труда. Нормативные документы по охране труда.

2.<http://www.ohranatruda.ru/> Охрана труда. Информационный портал для инженеров по охране труда.

3. Гигиена и охрана труда (Электронный ресурс). Режим доступа <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/>

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач.

Примерный перечень вопросов для контроля знаний

1. Организационные основы охраны труда.
2. Виды инструктажей на рабочем месте, регистрация инструктажей.
3. Медицинское и санитарно-бытовое обслуживание работающих.
4. Система управления охраной труда.
5. Аттестация рабочих мест по условиям труда
6. Надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда. Ответственность по охране труда на предприятии.
7. Требования безопасности производственного оборудования, аппаратуры и инструмента.
8. Меры защиты от поражения электрическим током. Защитное заземление и выравнивание потенциалов, зануление.
9. Общие сведения об опасных производственных объектах.
10. Техника безопасности при использовании электроустановок.
11. Санитарно-технические требования к производственным помещениям.
12. Классификация вентиляции.
13. Классификация естественного освещения. Нормирование естественного освещения.
14. Классификация искусственного освещения, нормирование и принцип расчета.
15. Виды воздействия электрического тока на человека. Меры защиты от поражения электрическим током. Первая помощь при поражении электрическим током.

Профессиональный модуль «Розничная торговля продовольственными товарами»

а) область применения программы:

Рабочая программа профессионального модуля является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 17351 «Продавец продовольственных товаров».

б) цели и задачи – требования к результатам освоения:

Цель - овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями. Обучающийся в ходе освоения программы должен **иметь практический опыт:**

-обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

Обучающийся в ходе освоения программы должен **уметь:**

-идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

-устанавливать градации качества пищевых продуктов;

-оценивать качество по органолептическим показателям;

-распознавать дефекты пищевых продуктов;

-создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

-рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

-производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

Обучающийся в ходе освоения программы должен **знать:**

-классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

-особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

-ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

-показатели качества различных групп продовольственных товаров;

-дефекты продуктов;

- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

-классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

-технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

-устройство и принципы работы оборудования;

- типовые правила эксплуатации оборудования;

-нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

-Закон о защите прав потребителей;

- правила охраны труда.

б) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:

Всего: 86 часов, в том числе теоретических – 86 часов

2. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
1. Изучение ассортимента продовольственных товаров			62
Тема 1.1. Введение в товароведение	Урок усвоения новых знаний	Предмет и задачи товароведения. Понятие об ассортименте товаров. Химический состав продовольственных товаров. Вещества, входящие в состав пищевых продуктов: значение их в питании, пищевая ценность.	2
	Урок усвоения новых знаний	Качество продовольственных товаров: определение градации качества, и факторы, влияющие на них. Методы определения качества товаров: органолептический, лабораторный. Дефекты продовольственных товаров	2
	Урок усвоения новых знаний	Основы хранения продовольственных товаров. Условия и режим хранения продовольственных товаров Консервирование продовольственных товаров. Способы консервирования	2
	Урок усвоения новых знаний	Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров Основы стандартизации и сертификации товаров	2
Тема 1.2. Зерномучные товары	Урок усвоения новых знаний	Общие сведения о зерне: строение, пищевая ценность, использование различных частей зерна. Крупа, классификация, ассортимент и товароведные характеристики основных групп крупяных товаров. Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение крупяных товаров.	2
	Урок усвоения новых знаний	Мука, классификация, ассортимент и товароведные характеристики основных групп муки. Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение муки. Макаронные изделия, классификация, пищевая ценность, виды макаронных изделий, показатели качества, упаковка и хранение на предприятии.	2
	Урок усвоения новых знаний	Классификация хлебобулочных изделий. Ассортимент и товароведные характеристики основных групп. Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение хлебобулочных изделий.	2

Тема 1.3. Свежие овощи и плоды. Переработанные плоды и овощи.	Урок усвоения новых знаний	Свежие овощи и плоды. Классификация овощей, пищевая ценность требования к качеству, хранение на предприятиях.	2
	Урок усвоения новых знаний	Свежие плоды, пищевая ценность .Классификация свежих плодов, пищевая ценность требования к качеству, хранение на предприятиях.	2
	Урок усвоения новых знаний	Переработанные плоды и овощи: квашение, соление, маринование. Сушеные и замороженные плоды и овощи. Овощные консервы, пищевая ценность. Маркировка овощных консервов.	2
Тема 1.4. Вкусовые товары	Урок усвоения новых знаний	Чай, кофе, пищевая ценность, ассортимент, товароведные характеристики основных видов. Чайные и кофейные напитки. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2
	Урок усвоения новых знаний	Пряности и приправы пищевая ценность, товароведные характеристики основных видов. Поваренная соль. Требования к качеству. Упаковка и хранение.	2
	Урок усвоения новых знаний	Крепкие алкогольные напитки: спирт, водка, ликеро - водочные изделия. Коньяки и бренди. Вино, классификация, ассортимент и товароведные характеристики основных видов. Упаковка, маркировка и хранение.	2
	Урок усвоения новых знаний	.Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент и товароведные характеристики основных видов. Упаковка, маркировка и хранение.	2
Тема 1.5. Крахмал, сахар, мед. Кондитерские изделия	Урок усвоения новых знаний	Крахмал. Сахар. Мед. Ассортимент, товароведные характеристики основных групп крахмала, сахара, меда. Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение крахмала, сахара, меда. Шоколад, какао порошок.	2
	Урок усвоения новых знаний	Классификация сахаристых кондитерских изделий. Ассортимент, товароведные характеристики основных групп фруктово-ягодных изделий, карамели, конфет, ириса, драже. Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение сахаристых кондитерских изделий.	2
	Урок усвоения новых знаний	Классификация мучных кондитерских изделий. .Ассортимент, товароведные характеристики основных групп печенья, пряников. Пирожные, торты, ассортимент, товароведная характеристика. Показатели качества, упаковка, маркировка и хранение.	2

Тема 1.6. Молочные товары	Урок усвоения новых знаний	Молоко, сливки. пищевая ценность, ассортимент, товароведные характеристики основных видов. Требования к качеству. Упаковка и хранение молока и сливок. Молочные консервы. пищевая ценность, ассортимент, товароведные характеристики основных видов. Требования к качеству.	2
	Урок усвоения новых знаний	Диетические кисломолочные продукты: пищевая ценность, ассортимент, товароведные характеристики основных видов. Кисломолочные продукты: творог и сметана пищевая ценность, ассортимент, товароведные характеристики основных видов.	2
	Урок усвоения новых знаний	Сыры, пищевая ценность, ассортимент, товароведные характеристики основных видов. Упаковка маркировка и хранение.	2
	Урок усвоения новых знаний	Масло коровье: пищевая ценность, ассортимент, товароведные характеристики основных видов. Упаковка, маркировка и хранение.	2
Тема 1.7 Пищевые жиры. Яичные продукты	Урок усвоения новых знаний	Растительные масла и животные жиры, пищевая ценность, классификация, ассортимент, упаковка, маркировка и хранение. Яичные продукты: классификация, химический состав, пищевая ценность, упаковка, маркировка и хранение	2
Тема 1.8 Мясо и мясные продукты	Урок усвоения новых знаний	Мясо убойных животных. Пищевая ценность мяса, классификация, маркировка мяса. Показатели качества.	2
	Урок усвоения новых знаний	Субпродукты, пищевая ценность, упаковка, маркировка и хранение. Мясо птицы. Классификация, химический состав, пищевая ценность, упаковка, маркировка и хранение.	2
	Урок усвоения новых знаний	Варенные колбасные изделия. Классификация, химический состав, пищевая ценность, упаковка, маркировка и хранение.	2
	Урок усвоения новых знаний	Копченые колбасные изделия и мяскопчености. Классификация, химический состав, пищевая ценность, упаковка, маркировка и хранение.	2
	Урок усвоения новых знаний	Мясные консервы, пищевая ценность, классификация, ассортимент, упаковка, маркировка и хранение.	2
Тема 1.9 Рыба и рыбные	Урок усвоения новых знаний	Химический состав и пищевая ценность рыбы. Характеристика основных семейств промысловых рыб.	2

товары	Урок усвоения новых знаний	Рыба живая, охлажденная и мороженая. Классификация, химический состав, пищевая ценность, упаковка, маркировка и хранение.	2
	Урок усвоения новых знаний	Соленая рыба. Классификация, пищевая ценность, упаковка, маркировка и хранение. Копченая рыба. Классификация, пищевая ценность, упаковка, маркировка и хранение.	2
	Урок усвоения новых знаний	Рыбные консервы. Классификация, пищевая ценность, упаковка, маркировка и хранение. Нерыбные продукты моря.	2
2. Технология розничной торговли			12
Тема 2.1. Виды розничной торговой сети	Урок усвоения новых знаний	Виды розничной торговой сети. Устройство и планировка розничных торговых предприятий. Виды планировок торгового зала.	2
Тема 2.2. Формирование ассортимента и закупка товаров	Урок усвоения новых знаний	Торговый ассортимент. Методы изучения покупательского спроса. Закупка товаров на оптовых базах, оптовых рынках.	2
Тема 2.3. Тара и тарные операции в магазине	Урок усвоения новых знаний	Тара и тарные операции. Роль тары, классификация тары. Требования к качеству тары.	2
Тема 2.4. Технология приемки товаров	Урок усвоения новых знаний	Технология приемки товаров. Общие правила приемки товаров. Приемка товаров по количеству и качеству.	2
Тема 2.5. Подготовка товаров к продаже. Размещение товаров в торговом зале	Урок усвоения новых знаний	Подготовка продовольственных товаров к продаже. Основные операции по подготовке товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Способы выкладки товаров.	2
Тема 2.6. Продажа продовольственных товаров	Урок усвоения новых знаний	Продажа продовольственных товаров. Методы продажи товаров. Организация расчетов с покупателями.	2
Раздел 3. Оборудование торговых предприятий.			10
Тема 3.1.	Урок усвоения	Классификация немеханического оборудования. Характеристика типов и видов торговой	2

Немеханическое оборудование. Торговый инвентарь	новых знаний	мебели. Требования, предъявляемые к мебели. Торговый инвентарь для подготовки товаров к продаже и продаже продовольственных товаров. Вспомогательный инвентарь. Противопожарный инвентарь.	
Тема 3.2. Весоизмерительное оборудование	Урок усвоения новых знаний	Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требования к торговым весам, правила поверки весов. Устройство и принцип работы весоизмерительного оборудования. Меры массы, объема и длины.	2
Тема 3.3. Контрольно-кассовое оборудование	Урок усвоения новых знаний	Документы, регламентирующие применение ККТ. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники. Платежеспособность государственных денежных знаков. Правила расчетов и обслуживания покупателей. Правила оформления документов по кассовым операциям.	2
Тема 3.4. Холодильное оборудование	Урок усвоения новых знаний	Торговое холодильное оборудование, его классификация. Правила эксплуатации холодильного оборудования и уход за ним. Санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности труда при работе с холодильным оборудованием.	2
Тема 3.5. Механическое оборудование.	Урок усвоения новых знаний	Классификация, назначение, правила эксплуатации фасовочно-упаковочного, измельчительно-режущего и теплового оборудования. Требования техники безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.	2
	Урок контроля знаний	Дифференцированный зачет	2
ИТОГО:			86

3. Информационное и учебно - методическое обеспечение обучения

Основная литература

1. Новикова А. М. Голубкина Т. С., Никифорова Н. С., Розничная торговля продовольственными товарами: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО» / а и др. – 2-е изд., перераб. – 544 с.,
2. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для начального профессионального образования/ Н. В. Гранаткина. – 3-е изд., испр. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.– 240 с.
3. Памбухчиянц О. В. Технология розничной торговли: Учебник для начального профессионального образования по профессии «Продавец, контролер-кассир». – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2008.
4. Парфентьева Т. Р., Миронова Н. Б., Петухова А. А. Оборудование торговых предприятий: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 5-е изд., стер. — 208 с.
5. Оборудование торговых предприятий. Практикум : учеб. пособие для для нач. проф. образования / Н. В. Костерина. — М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 112

Дополнительная литература

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования

- М.: Академия, 2014. - 336 с.

2. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов-на-Дону Феникс

Интернет-ресурсы:

1. Интернет-справочник по оборудованию для предприятий торговли [Oborud.info](http://www.oborud.info)
<http://www.oborud.info/>

2. Официальный сайт общества защиты прав потребителей <http://ozzpp.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов, тестирования, а также решения практических задач. Итоговой формой контроля по модулю является дифференцированный зачет.

Примерный перечень вопросов к дифференцированному зачету

1. Пищевая ценность крупяных изделий. Сырье, классификация, ассортимент круп.
2. Пищевая ценность муки и макаронных изделий. Сырье, классификация, ассортимент муки.
3. Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Сырье, классификация, ассортимент хлеба. Диетические хлебобулочные изделия.
4. Пищевая ценность свежих овощей и плодов. Классификация, требования к качеству, хранение.
5. Пищевая ценность чая, кофе. Классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
6. Крепкие алкогольные напитки. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.

7. Виноградные вина. Слабоалкогольные напитки. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
8. Пряности и приправы. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
9. Сахаристые кондитерские изделия. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
10. Мучные кондитерские изделия. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
11. Растительные масла. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
12. Животные жиры. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
13. Молоко, сливки. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение. Молочные консервы.
14. Кисломолочные продукты. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
15. Сыры. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
16. Масло коровье. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
17. Яйца и продукты переработки. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, хранение.
18. Пищевая ценность мяса, классификация, требования к качеству, хранение маркировка. Субпродукты.
19. Мясо птицы. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
20. Вареные колбасные изделия. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
21. Копченые колбасные изделия. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
22. Мясные консервы. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.
23. Рыба живая, охлажденная и мороженая. Пищевая ценность, классификация, требования к качеству, хранение.
24. Рыба соленая, копченая.
25. Рыбные консервы. Пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.

Учебная практика

1. Паспорт рабочей программы

а) область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 17351 «Продавец продовольственных товаров»

б) цели и задачи – требования к результатам освоения:

Цель - овладение указанным видом профессиональной деятельности и

соответствующими профессиональными компетенциями. Обучающийся в ходе освоения должен **иметь практический опыт:**

-обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

Обучающийся в ходе освоения программы должен **уметь:**

-идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);

-устанавливать градации качества пищевых продуктов;

-оценивать качество по органолептическим показателям;

-распознавать дефекты пищевых продуктов;

-создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;

-рассчитывать энергетическую ценность продуктов;

-производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

-использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

Обучающийся в ходе освоения программы должен **знать:**

-классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;

-особенности пищевой ценности пищевых продуктов;

-ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;

-показатели качества различных групп продовольственных товаров;

-дефекты продуктов;

-особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;

-классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;

-технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;

-устройство и принципы работы оборудования;

-типовые правила эксплуатации оборудования;

-нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;

-Закон о защите прав потребителей;

-правила охраны труда.

в) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы:
164 часа.

2.Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание практических занятий	Объем часов
Тема 1. Розничная торговля продовольственными товарами	Практическое занятие	Правила техники безопасности. Крупа. Показатели качества. Распознавание ассортимента крупы по видам, способам обработки, сортам, номерам, маркам. Определение органолептических показателей качества. Правила упаковки и хранения.	4
	Практическое занятие	Мука, макаронные изделия. Показатели качества. Распознавание ассортимента муки и макаронных изделий по видам, способам обработки, сортам. Определение органолептических показателей качества. Правила упаковки и хранения.	4
	Практическое занятие	Хлебобулочные изделия. Распознавание ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий. Определение органолептических показателей качества. Сроки реализации хлебобулочных изделий. Особенности продажи. Приемка товаров по количеству и качеству.	4
	Практическое занятие	Бараночные и сухарные изделия. Распознавание ассортимента бараночных изделий и сухарей. Определение органолептических показателей качества. Распознавание дефектов. Оформление ценников.	4
	Практическое занятие	Клубнеплоды и корнеплоды. Овладение навыками распознавания ассортимента по видам, хозяйственно-ботаническим сортам, срокам созревания, назначению. Определение качества по органолептическим показателям. Приемка товаров по количеству и качеству. Распознавание болезней клубнеплодов и корнеплодов.	4
	Практическое занятие	Капустные и луковые овощи. Овладение навыками распознавания ассортимента по видам, хозяйственно-ботаническим сортам, срокам созревания, назначению. Определение качества по органолептическим показателям. Распознавание болезней капустных и луковых овощей. Подготовка к продаже капустных и луковых овощей.	4

Практическое занятие	<p>Тыквенные и томатные овощи.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента по видам, хозяйственно-ботаническим сортам, срокам созревания, назначению.</p> <p>Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>Распознавание болезней томатных овощей.</p>	4
Практическое занятие	<p>Семечковые и косточковые плоды.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента по видам, хозяйственно-ботаническим сортам, срокам созревания, назначению.</p> <p>Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>Выкладка товаров в торговом зале.</p>	4
Практическое занятие	<p>Субтропические и тропические плоды.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента по видам, хозяйственно-ботаническим сортам, срокам созревания, назначению.</p> <p>Определение качества по органолептическим показателям</p> <p>Консультация покупателей.</p>	4
Практическое занятие	<p>Овощные консервы, переработанные плоды и овощи.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента по видам, назначению.</p> <p>Определение качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов.</p> <p>Правила продажи.</p>	4
Практическое занятие	<p>Чай, кофе.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента чая и кофе.</p> <p>Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>Основные правила по размещению вкусовых товаров в магазине.</p> <p>Консультация покупателей.</p> <p>Расчет штрих-кода.</p>	4
Практическое занятие	<p>Пряности, приправы.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента пряностей и приправ.</p> <p>Распознавание вида и сорта, особенностей производства.</p> <p>Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>Правила упаковки и хранения.</p> <p>Консультация покупателей.</p>	4
Практическое занятие	<p>Крепкие алкогольные напитки.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента крепких алкогольных напитков.</p> <p>Распознавание вида и сорта, особенностей производства.</p>	4

		<p>Определение вида и содержания маркировки. Правила упаковки и хранения.</p> <p>Приемка товаров по количеству и качеству. Правила продажи алкогольных напитков.</p>	
Практическое занятие	<p>Виноградные вина.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента виноградных вин.</p> <p>Распознавание вида и сорта, особенностей производства.</p> <p>Консультация покупателей.</p> <p>Определение вида и содержания маркировки. Правила упаковки и хранения.</p> <p>Правила продажи алкогольных напитков.</p>	4	
Практическое занятие	<p>Слабоалкогольные и безалкогольные напитки.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента слабоалкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Распознавание вида и сорта, особенностей производства.</p> <p>Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>Распознавание дефектов.</p> <p>Консультация покупателей.</p>	4	
Практическое занятие	<p>Крахмал, сахар, мед.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента крахмала, сахара, меда по назначению, исходному сырью, способу производства.</p> <p>Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>Приемка товаров по количеству и качеству.</p> <p>Овладение навыками взвешивания различных масс товара.</p>	4	
Практическое занятие	<p>Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента фруктово-ягодных кондитерских изделий, шоколада и какао-порошка по назначению, исходному сырью, способу производства.</p> <p>Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>Распознавание дефектов шоколада.</p> <p>Расчет штрих-кода.</p>	4	
Практическое занятие	<p>Карамельные изделия.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента карамельных изделий по назначению, исходному сырью, способу производства.</p> <p>Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>Распознавание дефектов.</p> <p>Консультация покупателей.</p> <p>Овладение навыками взвешивания.</p>	4	

Практическое занятие	<p>Конфетные изделия.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента конфетных изделий по назначению, исходному сырью, способу производства.</p> <p>Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>Распознавание дефектов.</p> <p>Овладение навыками взвешивания.</p>	4
Практическое занятие	<p>Печенье, пряники.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента печенья, пряников по назначению, исходному сырью, способу производства.</p> <p>Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>Консультация покупателей.</p> <p>Определение вида и содержания маркировки.</p>	4
Практическое занятие	<p>Торты и пирожные.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента тортов и пирожных по назначению, исходному сырью, способу производства.</p> <p>Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>Распознавание дефектов.</p> <p>Основные правила по размещению кондитерских товаров в магазине.</p> <p>Особенности продажи.</p>	4
Практическое занятие	<p>Растительные масла.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента растительных масел.</p> <p>Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>Распознавание дефектов.</p> <p>Консультация покупателей.</p> <p>Определение вида и содержания маркировки.</p> <p>Особенности продажи.</p>	4
Практическое занятие	<p>Молоко и сливки. Молочные консервы.</p> <p>Овладение навыками распознавания ассортимента молока, молочных консервов.</p> <p>Определение качества по органолептическим показателям.</p> <p>Распознавание дефектов.</p> <p>Определение вида и содержания маркировки. Правила упаковки и хранения.</p> <p>Способы и приёмы выкладки товаров. Особенности продажи.</p>	4
Практическое занятие	<p>Диетические кисломолочные продукты.</p> <p>Овладение навыками распознавания диетических кисломолочных продуктов.</p>	4

		<p>Определение качества по органолептическим показателям. Основные правила выкладки молочных товаров в магазине.</p>	
	Практическое занятие	<p>Творог, сметана. Овладение навыками распознавания ассортимента творога и сметаны. Определение качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов. Правила упаковки и хранения. Особенности продажи.</p>	4
	Практическое занятие	<p>Твердые сычужные сыры. Овладение навыками распознавания ассортимента твердых сыров. Определение качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов. Определение вида и содержания маркировки. Правила упаковки и хранения. Особенности продажи. Правила нарезки твердых сыров.</p>	4
	Практическое занятие	<p>Мягкие и рассольные сычужные сыры. Овладение навыками распознавания ассортимента мягких и рассольных сычужных сыров. Определение качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов. Правила упаковки и хранения. Способы и приёмы выкладки товаров. Особенности продажи.</p>	4
	Практическое занятие	<p>Масло коровье. Овладение навыками распознавания ассортимента сливочного масла. Определение качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов. Определение вида и содержания маркировки. Правила упаковки и хранения. Особенности продажи.</p>	4
	Практическое занятие	<p>Яйца и яичные товары. Определение качества по органолептическим показателям, выявление дефектов. Определение вида и содержания маркировки. Правила упаковки и хранения. Особенности продажи. Консультация покупателей.</p>	4
	Практическое занятие	<p>Мясо убойных животных. Определение качества по органолептическим показателям. Приемка товаров по количеству и качеству.</p>	4

		Консультация покупателей.	
Практическое занятие		Маркировка мяса. Определение вида и содержания маркировки (клеймения). Порядок и правила маркировки и хранения мяса. Сроки реализации товаров.	4
Практическое занятие		Мясо домашней птицы. Определение качества по органолептическим показателям. Консультация покупателей. Порядок и правила маркировки. Условия и сроки реализации. Мясные полуфабрикаты.	4
Практическое занятие		Вареные колбасные изделия. Овладение навыками распознавания ассортимента варенных колбасных изделий. Определение качества по органолептическим показателям. Способы и приёмы выкладки товаров. Правила нарезки колбасных изделий. Особенности продажи.	4
Практическое занятие		Копченые колбасные изделия. Овладение навыками распознавания ассортимента копченых колбасных изделий. Определение качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов. Способы и приёмы выкладки товаров. Консультация покупателей. Правила нарезки колбасных изделий.	4
Практическое занятие		Мясные консервы. Овладение навыками распознавания ассортимента мясных консервов. Определение качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов. Маркировка мясных консервов. Правила упаковки и хранения.	4
Практическое занятие		Семейства промысловых рыб. Распознавание ассортимента рыбы по семействам, характерным признакам, особенностям использования. Консультация покупателей.	4
Практическое занятие		Живая, охлажденная и мороженая рыба. Распознавание ассортимента. Определение качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов.	4

		Особенности продажи. Приемка товаров по количеству и качеству.	
	Практическое занятие	Соленая рыба. Распознавание ассортимента. Определение качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов. Технология продажи соленой рыбы. Овладение навыками взвешивания.	4
	Практическое занятие	Копченая рыба. Распознавание ассортимента. Определение качества по органолептическим показателям. Распознавание дефектов. Консультация покупателей.	4
	Практическое занятие	Икра. Рыбные консервы. Распознавание ассортимента. Приемка товаров по количеству и качеству. Распознавание дефектов рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов.	4
	Урок контроля знаний	Дифференцированный зачет	4
ИТОГО:			164

3. Информационное и учебно - методическое обеспечение обучения

Основные источники:

1. Т. С. Голубкина, Н. С. Никифорова, А. М. Новиков Розничная торговля продовольственными товарами: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО» / а и др. – 2-е изд., перераб. – 544 с.,

2. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для начального профессионального образования/ Н. В. Гранаткина. – 3-е изд., испр. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.– 240 с. Памбухчиянц О. В. Технология розничной торговли: Учебник для начального профессионального образования по профессии «Продавец, контролер-кассир». – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2008.

3. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т 1: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ Н. С. Никифорова, С. А. Прокофьева. – М.: издательский центр «Академия», 2008. – 384 с

4. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т 2: учеб. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н. С. Никифорова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 128 с.

5. Парфентьева Т. Р., Миронова Н. Б., Петухова А. А. Оборудование торговых предприятий: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 5-е изд., стер. — 208 с.

6. Оборудование торговых предприятий. Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. В. Костерина. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения.

7. Закон ПМР «О защите прав потребителей» (2019г. с изменениями и дополнениями)

8. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли».

9. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

10. Правила продажи отдельных видов товаров с изменениями.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Мерчандайзинг»,

2. «Торговое оборудование»

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов и решения практических задач. Итоговой формой контроля является дифференцированный зачет.

Примерный перечень заданий для контроля знаний.

1. Правила техники безопасности. Личная гигиена продавца.

2. Распознавание ассортимента зерномучных товаров (крупы, муки). Оценка качества по органолептическим показателям, определение сортности муки.

3. Распознавание вкусовых товаров (чай и чайные напитки). Требования к качеству. Упаковка и маркировка.

4. Распознавание ассортимента молочных продуктов (кисломолочные продукты).
Определение энергетической ценности.
5. Распознавание ассортимента мясных продуктов (колбасные изделия).
Требования к качеству. Правила нарезки.
6. Распознавание ассортимента рыбных продуктов (рыбные консервы).
Распознавание дефектов, расшифровка маркировки.
7. Распознавание ассортимента кондитерских изделий (шоколад, конфеты)..Оценка качества по органолептическим показателям. Определение дефектов шоколада.
8. Приемка товаров по количеству. Оформить акт приемки товаров по количеству.
9. Приемка товаров по качеству. Оформить акт приемки товаров по качеству.
10. Технология подготовки товаров к продаже. Товарные потери. Оформить акт на бой, лом, порчу.
11. Технология размещения товаров в торговом зале.
12. Выкладка товаров. Выкладка горизонтальным и вертикальным способом.
13. Организация расчетов с покупателями. Реквизиты чека.
14. Требования, предъявляемые к весам. Правила эксплуатации и порядок работы на электронных весах.
15. Маркировка товаров, расшифровка штрих – кода.
16. Формирование ассортимента товаров в магазине.
17. Изучение покупательского спроса. Оформление заявок
18. Инвентаризация товаров в магазине. Оформить инвентаризационную опись.
Уценка товаров.
19. Правила обслуживания покупателей.
20. Закон о защите прав потребителей ПМР. Основные понятия.

Производственная практика

1. Паспорт рабочей программы

а) область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью образовательной программы профессиональной подготовки по профессии 17351 «Продавец продовольственных товаров».

Цель - овладение указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями. Обучающийся в ходе освоения программы должен: **иметь практический опыт** обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

Обучающийся в ходе освоения должен **уметь:**

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, кондитерских, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно-кассового оборудования;

-использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно-кассовое оборудование.

Обучающийся в ходе освоения программы должен **знать**:

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;
- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принципы работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;

б) количество часов, выделяемое учебным планом на освоение программы: 36 часов.

2.Содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Вид учебного занятия	Содержание учебного материала	Объём часов
Розничная торговля продовольственными товарами	Практическое занятие	Ознакомление с инструктажами по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с торговым предприятием. Подготовка рабочего места продавца.	4
		Приемка товаров по количеству и качеству. Оформление актов расхождения.	4
		Хранение и подготовка товара к продаже.	4
		Эксплуатация различных видов торгового оборудования.	4
		Выкладка товаров на торговом оборудовании.	4
		Обслуживание покупателей.	4
		Изучение ассортимента товаров в магазине (гастрономические товары).	4
		Изучение ассортимента товаров в магазине (бакалейные товары).	4
	Урок контроля знаний	Дифференцированный зачет	4
ИТОГО:			36

3. Информационное и учебно - методическое обеспечение обучения

Основные источники:

1. Т. С. Голубкина, Н. С. Никифорова, А. М. Новиков Розничная торговля продовольственными товарами: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО» / а и др. – 2-е изд., перераб. – 544 с.,
2. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для начального профессионального образования/ Н. В. Гранаткина. – 3-е изд., испр. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2009.– 240 с. Памбухчиянц О. В. Технология розничной торговли: Учебник для начального профессионального образования по профессии «Продавец, контролер-кассир». – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2008.
3. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т 1: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ Н. С. Никифорова, С. А. Прокофьева. – М.: издательский центр «Академия», 2008. – 384 с
4. Справочник по товароведению продовольственных товаров. В 2 т. Т 2: учеб. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н. С. Никифорова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 128 с.
5. Парфентьева Т. Р., Миронова Н. Б., Петухова А. А. Оборудование торговых предприятий: учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО». — 5-е изд., стер. — 208 с.
6. Оборудование торговых предприятий. Практикум : учеб. пособие для для нач. проф. образования / Н. В. Костерина. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 112 с.
7. ГОСТ Р 51303-99 Торговля. Термины и определения
8. Закон ПМР «О защите прав потребителей» (2019г. с изменениями и дополнениями)
9. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли».
10. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
11. Правила продажи отдельных видов товаров с изменениями.

Дополнительные источники:

1. Журнал «Мерчандайзинг»,
2. «Торговое оборудование»

4. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения обучающимися производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения устных опросов и решения практических задач. Итоговой формой контроля является дифференцированный зачет.

Примерный перечень заданий для контроля знаний.

1. Подготовка рабочего места продавца. Личная гигиена продавца.
2. Приемка товаров по количеству. Оформление сопроводительных документов.
3. Приемка товаров по качеству. Оформление сопроводительных документов.

4. Технология хранения товаров в магазине. Режимы и требования к хранению продовольственных товаров.
5. Технология подготовки товаров к продаже. Товарные потери.
6. Технология размещения товаров в торговом зале.
7. Выкладка товаров в торговом зале. Способы выкладки товаров.
8. Обслуживание покупателей. Консультация покупателей о пищевой ценности, и свойствах отдельных продовольственных товаров.
9. Технология продажи бакалейных товаров. Условия хранения, товарное соседство.
10. Технология продажи кондитерских изделий.
11. Технология продажи хлеба и хлебобулочных изделий.
12. Технология продажи колбасных изделий. Правила нарезки колбасных изделий.
13. Технология продажи молочных продуктов. Условия и сроки хранения.
14. Организация расчетов с покупателями. Правила эксплуатации ККМ.
15. Требования предъявляемые к весам. Правила эксплуатации и порядок работы на электронных весах.
16. Маркировка товаров, расшифровка штрих – кода.
17. Формирование ассортимента товаров в магазине.
18. Изучение покупательского спроса. Оформление заявок.
19. Инвентаризация товаров в магазине. Уценка товаров.
20. Закон о защите прав потребителей ПМР. Права и обязанности продавца и потребителя.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5.1. Материально - техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Товароведения продовольственных товаров» и учебной мастерской.

Технические средства обучения:

- компьютер.

5.2. Организация образовательного процесса

Продолжительность образовательного процесса по программе профессиональной подготовки по профессии 17351 «Продавец продовольственных товаров» составляет 10 месяцев. Трудоемкость учебной нагрузки 8 часов в неделю. Занятия теоретического обучения проводятся парами продолжительностью 80 минут.

5.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Образовательный процесс осуществляется педагогическими работниками, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и мастерами производственного обучения, которые должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено программой для выпускников. Преподаватели и мастера производственного обучения обязаны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года.

6. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Профессиональная подготовка по профессии 17351 «Продавец продовольственных товаров» завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

К итоговой аттестации допускаются слушатели, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по образовательной программе профессиональной подготовки.

Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний.

Результаты итоговой аттестации оцениваются по пятибалльной системе.

оценка «5» (отлично):

аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

оценка «4» (хорошо):

аттестуемый владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

оценка «3» (удовлетворительно):

аттестуемый на недостаточном уровне владеет приемами работ при выполнении практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

оценка «2» (неудовлетворительно):

аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается 2 квалификационный разряд и выдается свидетельство о профессиональной подготовке.

Примерный перечень практических (комплексных) квалификационных работ.

Задание 1. Закон о защите прав потребителей. Основные понятия.

Задание 2. Правила обслуживания покупателей.

Задание 3. Правила эксплуатации весоизмерительного оборудования (электронные весы).

Задание 4. Основные права и обязанности продавцов продовольственных товаров.

Задание 5. Понятие инвентаризации, виды инвентаризации.

Задание 6. Порядок проведения инвентаризации.

Задание 7. Технология приемки товаров в магазине.

Задание 8. Организация хранения товаров в магазине. Способы укладки товаров на хранение.

Задание 9. Размещение и выкладка товара в торговом зале.

Задание 10. Технология продажи гастрономических товаров (соленая рыба).

Задание 11. Технология продажи гастрономических товаров (колбасных изделий). Способы нарезки.

Задание 12. Технология продажи кондитерских товаров (торты, пирожные).

Задание 13. Технология продажи молочных товаров (сыры). Способы нарезки.

Задание 14. Правила продажи алкогольных напитков.

Задание 15. Распознать макаронные изделия по групповой и ассортиментной принадлежности, дать характеристику потребительских свойств.

Задание 16. Распознать хлебобулочные изделия по групповой и ассортиментной принадлежности, дать характеристику потребительских свойств.

Задание 17. Распознать образцы карамели по видам и ассортиментной принадлежности, дать характеристику потребительских свойств.

Задание 18. Распознать мучные кондитерские товары (печенье) по групповой и ассортиментной принадлежности, дать характеристику потребительских свойств.

Задание 19. Распознать овощные консервы по групповой и ассортиментной принадлежности, дать характеристику потребительских свойств.

Задание 20. Распознать кисломолочные продукты по групповой и ассортиментной принадлежности, дать характеристику потребительских свойств.

Задание 21. Оформить расходный кассовый ордер.

Задание 22. Оформить накладную на отпуск товара со склада.

Задание 23. Оформить акт на бой, лом, порчу.

Задание 24. Оформить инвентаризационную опись.

Задание 25. Оформить препроводительную ведомость при сдаче денег в банк через инкассатора.

Задание 26. Правила выкладки товара. Оформить выкладку товаров горизонтальным и вертикальным способом.

Задание 27. Заключение договора о материальной ответственности.

Задание 28. Маркировка товаров. Расшифровать маркировку рыбных консервов: 1-й ряд – 20.02.12, 2-й ряд – 85 Д 157, 3-й ряд – Р1.

Задание 29. Правила расчета с покупателем. Реквизиты чека.

Задание 30. Требования к оформлению документов. Исправление ошибок в документах.

Задание 31. Санитарные требования, предъявляемые к торговым предприятиям.

Задание 32. Оформить заявку на завоз товара.

Задание 33. Личная гигиена продавца. Медицинские обследования.

Задание 34. Правила взвешивания на электронных весах.

Задание 35. Составить товарный отчет № 20 за пятидневку на основании приходных и расходных документов.

Задание 36. Оформить приходный кассовый ордер.

Задание 37. Оформить акт завеса тары.

Задание 38. Оформить акт приемки товаров по количеству.

Задание 39. Оформить акт приемки товаров по качеству.

Задание 40. Охрана труда и техника безопасности.

Задание 41-60. Решения ситуационных задач.