

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ВЕЛИКОУСТЮГСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Утверждаю:  
Директор БПОУ ВО «ВУМК»  
/А.И.Башкин/  
20 10 г.



ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПРОГРАММА ПЕРЕПОДГОТОВКИ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ  
Продавец продовольственных товаров

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....	
2. Характеристика подготовки .....	
3. Учебный план и календарно-учебный график.....	
4. Оценка качества подготовки.....	
5. Программа профессионального модуля	
6. Программы учебных дисциплин .....	
7. Условия реализации программы .....	
8. Материалы итоговой аттестации .....	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки программы переподготовки рабочих и служащих (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;
- Закон Российской Федерации от 19 апреля 1991 г. N 1032-1-ФЗ "О занятости населения в Российской Федерации" с изменениями и дополнениями;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов, ОК 016-94;
- Приказ Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору от 29 декабря 2006 г. N 1154 "Об утверждении Перечня основных профессий рабочих промышленных производств (объектов), программы обучения которых, должны согласовываться с органами Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору";
- Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС);
- Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение" (Зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 N 29322)
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения"
- Письмо Департамента государственной политики в сфере образования и науки Минобрнауки России от 27.12.2009 № 03-2672 с разъяснениями по формированию примерных программ профессиональных модулей НПО и СПО на основе ФГОС НПО и ФГОС СПО.

### Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция.

### **1.1. Требования к поступающим**

К освоению программы допускаются лица уже имеющие профессию рабочего, профессии рабочих, или должность служащего, должности служащих.

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы 316 часов при очной и очно-заочной форме подготовки.

### **1.3. Планируемый результат освоения программы**

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по осуществлению продаж различных групп продовольственных товаров и применять на практике умение обслуживать покупателей.

Квалификационный уровень по национальной рамке квалификаций: 2, 3.

## **Продавец продовольственных товаров 2-го разряда**

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

В результате освоения программы профессиональной подготовки продавец продовольственных товаров **2 разряда должен знать:** ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены, признаки доброкачественности продаваемых товаров; нормы естественной убыли продовольственных товаров и порядок их списания; правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования; приемы и методы обслуживания покупателей; методы сокращения товарных потерь и затрат труда.

## **Продавец продовольственных товаров 3-го разряда**

**Характеристика работ.** Обслуживание покупателей. Консультирование покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности отдельных видов продовольственных товаров. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и сопутствующего ассортимента. Участие в получении товаров. Уведомление администрации о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости). Оформление наприлавочных и внутримагазинных витрин, контроль их состояния. Изучение спроса покупателей.

В результате освоения программы профессиональной подготовки продавец продовольственных товаров **3 разряда должен знать:**

- основные виды сырья, используемого при изготовлении продовольственных товаров;
- признаки сортности, методы снижения потерь при хранении и реализации продаваемых товаров;
- принципы оформления на прилавочных и внутримагазинных витрин;
- наименования основных поставщиков продаваемых товаров, особенности ассортимента и качества их продукции;
- основные принципы устройства обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей;
- основы коллективных форм организации и оплаты труда.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ

Программа представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе – прошедший подготовку и итоговую аттестацию должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве **продавца продовольственных товаров** в организациях (на предприятиях) сферы торговли.

Подготовка по программе предполагает изучение следующих учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ПМ 02. «Продажа продовольственных товаров»,

ОП.01 «Основы деловой культуры»

ОП. 02«Основы бухгалтерского учета»

ОП.03 «Организация и технология розничной торговли»

ОП.04 «Санитария и гигиена»



#### 4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПОДГОТОВКИ

Оценка качества освоения программы переподготовки рабочих и служащих **Продавец продовольственных товаров**, включает текущий контроль знаний, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний, промежуточная и итоговая аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и условия проведения текущего контроля знаний, промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Итоговая аттестация состоит из квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний. Проверка теоретических знаний при проведении квалификационного экзамена проводится по вопросам, включающий в себя технологический процесс приготовления пищи. Практическая квалификационная работа при проведении квалификационного экзамена состоит из проверки практических навыков по технологии приготовления блюд. Тематика выпускной практической квалификационной работы должна соответствовать содержанию профессиональных модулей. Результаты квалификационного экзамена оформляются протоколом.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. В ходе сдачи теоретической и практической части квалификационного экзамена членами аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением.

По результатам квалификационного экзамена, который завершает освоение программы профессионального обучения, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

## **5. ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 «Продажа продовольственных товаров»**

### **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа профессионального модуля является частью программы переподготовки рабочих и служащих **Продавец продовольственных товаров**.

#### **1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен **иметь практический опыт:**

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

##### **уметь:**

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, 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;

##### **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.

#### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

всего –248 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов;

учебной практики -108 часов и производственной практики –80 часов.



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Продажа продовольственных товаров**, в том числе профессиональными (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары
ПК 2	Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 3	Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров
ПК 4	Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 5	Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования
ПК 6	Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей
ПК 7	Изучать спрос покупателей.

## 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ 02. Продажа продовольственных товаров</b>		
<b>МДК 02.01. Розничная торговля продовольственными товарами</b>		<b>328</b>
<b>Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров</b>		<b>40</b>
Тема 1.1. Общая часть товароведения	Содержание	
	1	Классификация продовольственных товаров. Понятие классификации продовольственных товаров. Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров. Ассортимент товаров.
	2	Химический состав продовольственных товаров. Неорганические вещества: вода, минеральные вещества. Органические вещества: углеводы, жиры, белки, витамины, органические кислоты, ферменты, дубильные, пектиновые, красящие, ароматические вещества, гликозиды, фитонциды, алкалоиды.
	3	Качество продовольственных товаров. Понятие качества пищевых продуктов. Особенности пищевой ценности пищевых продуктов: биологическая, органолептическая, физиологическая, энергетическая ценность, усвояемость,

		доброкачественность. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров. Дефекты продовольственных товаров.	
	4	Маркировка и штриховое кодирование товаров. Понятие маркировки, товарного знака. Специальные маркировки. Понятие штрихового кода. Структура кодов.	
Тема 1.2. Основные зерновые культуры	Содержание		
	1	Зерно. Строение зерна, виды зерновых культур, показатели качества зерна. Крупы. Классификация, ассортимент, показатели качества, маркировка, упаковка, хранение.	4
	2	Мука. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	3	Макаронные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	4	Хлеб и хлебобулочные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
5	Бараночные и сухарные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		
Тема 1.3. Плодоовощные товары	Содержание		
	1	Клубнеплоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	6
	2	Корнеплоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	3	Капустные овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	4	Луковые овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	5	Салатно-шпинатные, десертные и пряные овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	6	Тыквенные овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	7	Томатные овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	8	Бобовые и зерновые овощи. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	9	Семечковые плоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	10	Косточковые плоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
11	Субтропические, тропические и экзотические плоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения		

	12	Ягоды. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	13	Продукты переработки плодов и овощей. Грибы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика основных видов, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
Тема 1.4. Вкусовые товары	Содержание		
	1	Чай и чайные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	4
	2	Кофе и кофейные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	3	Пряности и приправы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	4	Поваренная соль и пищевые кислоты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	5	Спирт, водка, коньяк. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	6	Ликероводочные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	7	Виноградные и плодово-ягодные вина. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	8	Слабоалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	9	Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
Тема 1.5. Крахмал, сахар и кондитерские товары	Содержание		
	1	Крахмал и продукты переработки крахмала. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	4
	2	Сахар. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	3	Мед. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	4	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	5	Мучные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения.	
	6	Шоколад и какао-порошок. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	7	Карамель, драже. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	8	Конфеты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности	

		маркировки, упаковки и хранения	
	9	Халва и восточные сладости. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
Тема 1.6. Молочные товары	Содержание		
	1	Молоко, сливки. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	4
	2	Мороженое. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	3	Молочные консервы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	4	Сухие молочные продукты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	4	Диетические кисломолочные продукты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	5	Творог и творожные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	7	Сыры. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
Тема 1.7. Пищевые жиры	Содержание		
	1	Растительные масла. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	2
	2	Масло коровье. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	3	Животные топленые жиры. Маргарин. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	4	Кулинарные жиры, майонез. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
Тема 1.8. Мясные товары	Содержание		
	1	Мясо. Первичная обработка мяса убойных животных, виды тканей мяса, их характеристика. Химический состав основных тканей мяса. Классификация.	4
	2	Мясо говядины, телятины. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	3	Мясо баранины и козлятины. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	4	Мясо свинины. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	5	Мясо домашней птицы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	6	Мясные субпродукты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты,	

		особенности маркировки, упаковки и хранения	
	7	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	8	Колбасные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения.	
	9	Мясные копчености. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	10	Мясные и мясорастительные консервы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
Тема 1.9. Яичные товары		Содержание Яйца и продукты переработки яиц. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения. Оценка качества яиц, распознавание дефектов, расчет энергетической ценности яиц.	2
Тема 1.10. Рыбные товары		Содержание	
	1	Рыба. Строение тела рыбы, химический состав мяса рыбы. Семейства важнейших промысловых рыб.	
	2	Рыба живая и охлажденная. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	3	Мороженая рыба и рыбное филе. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	4	Соленая, пряная и маринованная рыба. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	4
	5	Вяленая и сушеная рыба. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	6	Копченая рыба. Балычные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	7	Рыбные консервы и пресервы. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	8	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
	9	Икра. Нерыбные морепродукты. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, показатели качества, дефекты, особенности маркировки, упаковки и хранения	
		<b>Зачет</b>	2
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1.Ознакомление с торговым предприятием 2.Приемка продовольственных товаров по количеству 3.Приемка продовольственных товаров по качеству 4. Подготовка товаров к продаже и организация рабочего места продавца			<b>48</b>

5.Размещение продовольственных товаров на торговом оборудовании 6.Выкладка отдельных групп продовольственных товаров 7.Продажа и изучение ассортимента продовольственных товаров 8.Обслуживание покупателей 9. Соблюдение сроков годности, хранения, реализации, продаваемых продуктов 10.Изучение спроса покупателей		
<b>Раздел 2. Торговое оборудование</b>		<b>18</b>
Тема 2.1. Правила охраны труда на предприятиях розничной торговли.	Правила охраны труда на предприятиях розничной торговли. Правила безопасности труда при эксплуатации механического оборудования и торгового инвентаря.	2
Тема 2.2. Немеханическое оборудование	Содержание Оборудование торговых залов продовольственных магазинов и подсобных помещений. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования. Торговый инвентарь. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.	2
Тема 2.3. Механическое и тепловое оборудование	Содержание Машины для нарезки и измельчения продуктов. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования. Фасовочно-упаковочное оборудование. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования. Тепловое оборудование. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.	2
Тема 2.4. Весоизмерительное оборудование	Содержание Весы электронные и настольные циферблатные. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.	2
Тема 2.5. Контрольно-кассовые машины	Содержание Контрольно-кассовые машины «ЭКР-3102Ф», «ЭКР-2102Ф». Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.	2
Тема 2.6. Холодильное оборудование	Содержание Торговое холодильное оборудование. Классификация, назначение, технические требования, устройство и принципы работы оборудования, типовые правила эксплуатации, нормативно-технологическая документация по техническому обслуживанию оборудования.	2



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие качества, количественных характеристик продовольственных товаров «Инструкции о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и качеству» (П-6, П-7);</li> <li>- выполнение требований проверки качества, количественных характеристик продовольственных товаров;</li> <li>- соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов на поступившие товары;</li> </ul>	<p>Контроль за выполнением заданий во время учебной практики.</p> <p>Отчет по производственной практике</p>
Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение требований к подготовке, размещению товаров в торговом зале и выкладке на технологическом оборудовании;</li> <li>- правильность осуществления подготовки, размещения и выкладки товаров на торгово-технологическом оборудовании;</li> <li>- соответствие подготовки, размещения и выкладки товаров к требованиям СанПиН;</li> <li>- соответствие оформления витрины, демонстрационных стендов, эстетической выкладки товара содержанию и правилам оформления торговых предложений;</li> <li>- использование новых технологий и их элементов при выкладке товара;</li> </ul>	<p>Контроль за выполнением заданий во время учебной практики.</p> <p>Отчет по производственной практике</p>
Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие правил обслуживания покупателей и предоставление достоверной информации о качестве и потребительских свойствах товаров согласно Закона РФ «О защите прав потребителей»;</li> <li>- Соблюдение основных правил продажи товара;</li> <li>- Выполнение требований к организации обслуживания покупателей;</li> </ul> <p>Использование новых технологий продажи товаров</p>	<p>Контроль за выполнением заданий во время учебной практики.</p> <p>Отчет по производственной практике</p>
Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие условий хранения, сроков годности, сроков хранения, сроков реализации продаваемых продуктов СанПиН;</li> <li>- Соблюдение условий и правил хранения, сроков реализации и годности продовольственных товаров;</li> </ul> <p>Выполнение правил санитарно-гигиенического состояния при хранении и реализации продовольственных товаров;</p>	<p>Контроль за выполнением заданий во время учебной практики.</p> <p>Отчет по производственной практике</p>
Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие эксплуатационным, санитарно-гигиеническим требованиям торгово-технологического оборудования;</li> <li>- Соблюдение требований к эксплуатации торгово-технологического оборудования;</li> </ul> <p>Выполнение требований безопасности при эксплуатации торгово-технологического оборудования</p>	<p>Контроль за выполнением заданий во время учебной практики.</p> <p>Отчет по производственной практике</p>



Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдение требований по осуществлению контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей согласно Закону РФ «О бухгалтерском учете»;</li> <li>– Соответствие порядка и срока проведения инвентаризации;</li> <li>– Соблюдение условий хранения товаров и нормативных товарных запасов;</li> <li>Выполнение порядка проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей</li> </ul>	<p>Контроль за выполнением заданий во время учебной практики.</p> <p>Отчет по производственной практике</p>
Изучать спрос покупателей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обоснованность отбора и оформления коммерческой рекламной информации для потребителей;</li> <li>– Своевременность выявления спроса на продовольственные товары в соответствии с объемом продаж;</li> <li>Соблюдение учета и изменения покупательского спроса.</li> </ul>	<p>Контроль за выполнением заданий во время учебной практики.</p> <p>Отчет по производственной практике</p>

## 5.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### *Дифференцированный зачёт по ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров»*

#### Теоретическая часть

##### Вариант 1

- 1. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов?**  
 А) 3.5                      Б) 3.75                      В)4,1
- 2. Назовите продукты с минимальным содержанием углеводов.**  
 А) мясо,рыба              Б)молоко                      В) овощи
- 3. Какие из углеводов хорошо растворяются в воде**  
 А) клетчатка              Б)сахароза                      В)крахмал
- 4. Какова суточная норма потребления жиров организмом человека ?**  
 А) 100г                      Б) 500 г                      В) 30
- 5. Назовите растительные жиры**  
 А) маргарин              Б)говяжий жир              В) хлопковое масло
- 6. Какие жиры лучше усваиваются организмом человека**  
 А) говяжий жир              Б)подсолнечное масло              В)бараний жир
- 7. Назовите вещество .обуславливающее горький вкус перца**  
 А)соланин                      Б) капсаицин                      В) амигдалин
- 8. Какие красящие вещества обуславливают цвет зрелых томатов**  
 А) антоцианы              Б)хлорофилл                      В)каротин
- 9. Какие сахара содержатся в молоке**  
 А)лактоза                      Б) фруктоза                      В)сахароза
- 10. Какие жиры труднее усваиваются организмом человека**  
 А)сливочное масло              Б)соевое масло                      В) говяжий жир
- 11. В зависимости от вида пшеницы манную крупу делят на марки**  
 А)М,Т,МТ                      Б) ММ,Т,МТ                      В) ТТ,МТ,М
- 12. Кукурузная шлифованная крупа по размеру крупинок делится на номера:**  
 А) три                      Б)четыре                      В) пять
- 13. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?**  
 А)сахар                      Б)соль                      В)патока
- 14. Почему не рекомендуется хранить хлеб при температуре ниже 6 градусов**  
 А)поражается картофельной болезнью                      Б)быстро черствеет  
 В)поражается плесенью
- 15. Срок хранения хлеба ржаного из обойной муки**  
 А)24ч                      Б)36ч                      В)16 ч
- 16. Макароны изделия подразделяются на группы В зависимости**

А) от используемой муки      Б) от муки сорта

**17. Укажите виды томатных овощей**

А)перец,баклажаны, Томаты    Б)кабачки,томаты, Перец    В) перец,баклажаны, Огурцы

**18. Бессемянный сушеный виноград**

А)кишмиш    Б)изюм

**19. Какой орех имеет продолговатую ,сжатую с боков форму**

А)миндаль    Б)фундук    В)лещина

**20. Половинки сушеных абрикосов**

А)урюк      Б)кайса      В)курага

**21. Фруктово-ягодное кондитерское изделие имеет желеобразную консистенцию, но ягоды и дольки плодов Не разварены, а равномерно распределены в массе желе**

А)повидло    Б)джем      В)конфитюр

**22. Мелкопористое легкое изделие. получают сбиванием Фруктово-ягодного пюре, яичных белков, сахара и желеобразующих веществ.**

А) мармелад    Б) пастила    В) пат

**23. Леденцовая карамель небольших размеров, округлой формы, выпускают без заворачивания, различной окраски. Может быть глянцева и обсыпная**

А) барбарис    Б)петушки    В) монпансье

**24. Какую температуру имеет в толще мышц мороженое Мясо**

А)0 градусов    Б)-4 градусов    В) -6 градусов

**25. В каком термическом состоянии тушки домашней птицы поступают в продажу**

А) остывшие    Б) охлажденные    В) мороженые

**26. Охлажденная рыба – это рыба ,имеющая температуру в толще мышц**

А) 5 градусов    Б) -3 градуса    В) – 1 градус

**27. От чего зависит категория яиц**

А) от качества яйца    Б) от массы    В) от качества и массы

**28. Дайте определение жирам –это:**

А)сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот

Б)сложные органические соединения состоящие из свиного и говяжьего жира

В)сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

**29. Какие из перечисленных овощей и плодов содержат много дубильных веществ?**

А) редис;      Б) айва;      В) цветная капуста.

**30. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:**

А) 4,1 ккал    Б) 6,8 ккал    В)12 ккал

**Вариант 2**

**1. Какие продукты содержат больше углеводов?**

А) Картофель    Б) Творог    В) Яблоки

**2. Какой из углеводов не усваивается?**

А) Мальтоза    Б) Клетчатка    В) Лактоза

**3. Выделите простые сахара.**

А) Фруктоза    Б) Трегалоза    В) Рафиноза

**4.Каким изменениям подвергается сахар при нагревании?**

А) Кармелизация    Б) Кристаллизация    В) Гидролиз

**5.Почему сортируют свежие томаты перед посолом по размеру и степени зрелости?**

А) С целью сохранения формы      Б) Для того, чтобы томаты не приобрели дефекты

В) Равномерно идет посол, сортировка влияет на товарный сорт

**6. Почему для посола лучше использовать томаты с мясистыми малокамерными плодами бурой степени зрелости?**

А) Плоды получаются красивыми      Б) Плоды получаются целыми с плотной мякотью

В) Плоды содержат много кислот

**7. Когда происходит потемнение квашеных и соленых овощей?**

- А) При замораживании капусты      Б) При содержании большого количества соли  
В) При хранении без рассола

**8. Как влияет молочная кислота на качество продуктов квашения и соления?**

- А) Обуславливает аромат      Б) Обуславливает кислый вкус  
В) Обуславливает цвет продукта

**9. Каков срок хранения хлеба пшеничного из сортовой муки?**

- А) 24 часа      Б) 36 часов      В) 16 часов

**10. Для чего производят расстойку теста?**

- А) Для придания аромата тесту      Б) Для снижения кислотности  
В) Для разрыхления теста

**11. Назовите сырье для производства сахара-песка.**

- А) Сахарная свекла, сахарный тростник      Б) Сахарная свекла  
В) Сахарный тростник

**12. Какое сырье используется для производства черного байхового чая?**

- А) Флеши      Б) Целые побеги чайного куста      В) Старые грубые побеги

**13. Какие вещества придают чаю терпкий вяжущий вкус и красивый цвет?**

- А) Алкалоиды      Б) Дубильные вещества      В) Гликозиды

**14. Какие изменения происходят при хранении кофе молотого и кофе растворимого в открытой банке?**

- А) Прогоркает      Б) Высыхает, увлажняется  
В) Увлажняется, теряет вкус, аромат, слипается в комочки

**15. Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами?**

- А) мороженое      Б) Охлажденное

**16. От чего зависит категория столового яйца?**

- А) От качества скорлупы, высоты пуги      Б) От массы яйца      В) От качества яйца

**17. Назовите жир, в состав которого входит до 20% бараньего жира.**

- А) Жир для плова      Б) Восточный      В) Украинский

**18. Как определить стандартную длину рыбы?**

- А) От вершины рыла до начала хвостового плавника  
Б) От вершины рыла до конца хвостового плавника  
В) От вершины рыла до начала средних лучей хвостового плавника

**19. Причины гниения мяса рыбы.**

- А) Развитие гнилостных бактерий      Б) Развитие слизиобразующих бактерий  
В) Действие ферментов

**20. Укажите, из зерна каких рыб готовят красную икру?**

- А) Белуга, калуга, осетр, шип, севрюга      Б) Кефаль, минтай, треска, судак  
В) Кета, горбуша, кижуч, сима, чавыча, нерка

**21. Магарин- это эмульсия.**

- А) типа «жир в воде»      Б) типа «вода в жире»

**22. Что такое гомогенизация?**

- А) Обработка паром      Б) Прогревание овощей  
В) Тонкое измельчение и равномерное распределение компонентов

**23. Какие из перечисленных овощей и плодов отличаются высоким содержанием жиров?**

- А) оливки;      Б) авокадо;      В) лук-порей;      Г) баклажаны.

**24. По какому признаку макаронные изделия делят на виды?**

- А) в зависимости от формы;      Б) в зависимости от среза;  
В) в зависимости от размера сечения (диаметра);      Г) в зависимости от длины.

**25. Какие виды круп вырабатывают из риса?**

- А) рис шлифованный и рис дробленый;      Б) рис шлифованный и рис полированный;  
В) рис шлифованный, рис полированный и рис дробленый;

г) рис полированный и рис дробленый.

**26. Какой из перечисленных видов меда относится к монофлерному?**

А) таежный;      Б) майский;      В) клеверный;      Г) луговой.

**27. Как называется шампанское с наименьшим содержанием сахара?**

А) сухое;      Б) брют      В) полусухое.

**28. Какой процесс сопровождается набуханием белков и увеличением их в объеме?**

А) выпечка хлеба;      Б) образование пенки при кипячении молока;

В) варка яиц.

**29..Мучные кондитерские изделия?**

А) Печенье, Вафли, Торты      Б) Печенье, Торты, Шоколад      В) Вафли, Цукаты

**30. В зависимости от какого показателя кетчупы подразделяют на категории?**

А) в зависимости от способа производства;

Б) в зависимости от вида потребительской тары;

В) в зависимости от состава;

Г) в зависимости от всех перечисленных показателей

### **Практическая часть**

1. Работа на весах

- Установить весы по уровню;
- Взвесить 0.360 грамм сахара, упаковать;

2. Консультация на товар (по выбору студента)

- Проконсультировать покупателя по выбору товара;

3. Оформление товарно – сопроводительных документов;

- Оформить товарный отчет;
- Оформить накладную;
- Оформить счет – фактуру;
- Оформить инвентаризационную опись;
- Оформить возврат товара;
- Оформить товарно – транспортную накладную;

### **Критерии оценки:**

1 Оценка «5» (отлично) выставляется за 100% правильных ответов.

2 Оценка «4» (хорошо) выставляется за 80-90% правильных ответов.

3 Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 60-70% правильных ответов.

4 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 60%

## 6. ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

### ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ДЕЛОВОЙ КУЛЬТУРЫ

#### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы переподготовки рабочих и служащих **Продавец продовольственных товаров**.

##### 1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

При изучении дисциплины формируются общеучебные, коммуникативные, организационные умения, обеспечивающие развитие общих и профессиональных компетенций.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- применять правила делового этикета;
- поддерживать деловую репутацию;
- соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении;
- выполнять нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- налаживать контакты с партнерами;
- организовывать рабочее место;
- пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся *должен знать*:

- этику деловых отношений;
- основы деловой культуры;
- нормы и правила поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;
- основные правила этикета;
- основы управления и конфликтологии;
- основы психологии производственных отношений.

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки обучающегося **10 часов**.

#### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>Тема 1.</b> <b>Эстетические и этические основы деловой культуры</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Общие сведения об эстетике и эстетической культуре. 2. Понятие об эстетическом вкусе, чувстве, оценке. Значение для профессии. 3. Этические основы деловой культуры – понятия, категории, значимость для профессии. 4. Понятие профессиональной этики, нравственные требования к профессии. Деловая репутация. 5. Понятие об этикете. Служебный этикет. Общие правила поведенческого этикета. Правила поведения и общения продавца и покупателя. 6. Основные требования к речи. Культура общения. Общие правила речевого этикета. 7. Основы управления персоналом торговых предприятий	<b>4</b>

Тема 2	Содержание учебного материала	5
<b>Психологические основы общения.</b>	1. Общение – основа человеческого бытия.	
	2. Классификация общения: непосредственное, прямое, межличностное, диалогическое и др.	
	3. Общение как коммуникация. Средства общения. Коммуникативные барьеры	
	4. Вербальное и невербальное общение.	
	5. Успех делового общения. Техники общения.	
	6. Психология человека. Личность и ее индивидуальные особенности. Темперамент, характер, воля.	
	7. Психология производственных отношений. Классификация общения. Психологические механизмы восприятия.	
	8. Способности - важное условие успеха в профессиональной деятельности.	
	9. Конфликты в деловом общении. Конфликтология. Конфликт и его структура.	
	10. Стратегия и правила поведения в конфликтах.	
	11. Культура преобразования и разрешения конфликтов.	
<b>Зачет</b>		<b>1</b>

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения:</b>	
применять правила делового этикета, поддерживать деловую репутацию, соблюдать требования культуры речи при устном, письменном обращении, выполнять нормы и правила поведения в деловой профессиональной обстановке, налаживать контакты с партнерами, организовывать рабочее место, пользоваться простейшими приемами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	Тестирование, фронтальный опрос.
<b>Знания:</b>	
этики деловых отношений, основных правил этикета,	Тестирование, фронтальный опрос
Основы деловой культуры, норм и правил поведения и общения в деловой профессиональной обстановке;	тестирование, фронтальный опрос.
Основ психологии производственных отношений, основ управления и конфликтологии	Тестирование, решение ситуационных задач, фронтальный опрос.

### 4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы деловой культуры»

Итоговая зачётная работа по учебной дисциплине

#### 1. Какие определения по смыслу соответствуют:

а) эмоциям; б) настроению; в) страсти; г) аффекту:

1. сильное, кратковременное эмоциональное состояние, возникающее внезапно ( г );
2. яркое, сильное, возможно длительное эмоциональное состояние, направленное

на удовлетворение потребностей ( а);

3. длительное эмоциональное состояние, окрашивающее действия, мысли и поведение человека ( в);

4. явления, которые выражаются в переживании человеком своего отношения к окружающей действительности и самому себе ( б).

**2. Эмоции, при которых у человека «все в руках горит», «готов свернуть горы»**

1. астенические; 2. стенические.

**3. Для какого типа темперамента характерно устойчивое и жизнерадостное настроение:**

1. холерик; 2. сангвиник; 3. флегматик; 4. меланхолик.

**4. Волевые действия проявляются в умении:**

1. контролировать проявление своих эмоций; 2. сдерживать себя;

3. все ответы верны; 4. все ответы не верны.

**5. Укажите особенности, которые характеризуют холерика:**

1. энергичность; 2. выдержанность; 3. переменность настроения;

4. сосредоточенность внимания; 5. общительность; 6. подвижность;

7. порывистость в движениях; 8. ровное и спокойное настроение;

9. возбужденное состояние; 10. невыразительность речи;

11. быстрая приспособляемость к новой обстановке; 12. громкая речь.

**6. Из предложенных определений выберите те, которые по смыслу соответствуют понятиям: а) холерик, б) флегматик, в) сангвиник, г) меланхолик:**

1. склонность к переживанию, не энергичность, застенчивость и робость при общении с незнакомыми людьми, быстрая утомляемость, сдержанность речи и движений ( б);

2. Энергичность, порывистость движений, неуравновешенность, быстрота смены настроения, работоспособность, склонность к лидерству ( а);

3. медлительность, сосредоточенность внимания, терпеливость, слабость внешних проявлений, уравновешенность, пассивность, хорошая работоспособность, вдумчивость ( г);

4. Жизнерадостность, уравновешенность, общительность, богатство и выразительность мимики, часто меняющиеся привязанности, легкость переживания неудач ( в).

**7. Когда мы слышим или говорим о человеке: «Мямля», «Человек с характером», то подразумеваем:**

1. свойства темперамента; 2. проявление эмоций; 3. волевые черты характера;

4. все ответы верны; 5. все ответы не верны;

**8. Волевое качество человека, направленное на активное, старательное и систематическое исполнение принятых решений – это:**

1. настойчивость; 2. самостоятельность; 3. исполнительность.

**9. В течение четырех лет девушка поступала в один и тот же институт, и каждый раз не набирала нужное количество проходных баллов. Но на пятый год поступления ее мечта осуществилась. Какие основные волевые качества преобладали у девушки? Ответ обоснуйте.**

**10. Сформулируйте условия необходимые для возникновения и поддержания произвольного и непроизвольного внимания.**

**11. В чем состоит важное отличие эмоций от чувств?**

**12. Проанализируйте, какие типы темперамента психологически совместимы и почему?**

**13. Укажите правильный ответ. Какие позиции соответствуют эффективному деловому общению**

а) в процессе делового общения собеседник занят своими мыслями, переживаниями;

б) в ходе общения партнеру предоставляется возможность полностью изложить свою точку зрения на решаемую проблему;

в) партнер слышит только то, что хочет услышать;

- г) в процессе общения лучшим собеседником является тот, кто умеет хорошо говорить;
- д) лучшим собеседником является тот, кто умеет слушать;
- е) все ответы верны; ж) все ответы неверны.

**14. Какие позиции работника сферы обслуживания в процессе беседы с клиентом способствуют эффективному общению:**

- а) обдумывает, как бы позффектнее показать свою начитанность;
- б) делает замечания, комментирует сказанное, перебивает;
- в) внимательно слушает, не перебивает, дает возможность высказаться до конца;
- г) проявляет искреннюю заинтересованность к словам клиента и его критическим замечаниям;
- д) сосредоточен на своих личных проблемах.

**15. Какие понятия по смыслу соответствуют:**

- а) «рефлексивному» слушанию; б) «нерефлексивному» слушанию?

1.-б Умение внимательно слушать, молча, не вмешиваясь в речь собеседника своими комментариями.

2-а. Слушание, в процессе которого происходит расшифровка смысла сообщения при установлении активной обратной связи с говорящим.

**16. В каких случаях может быть эффективно «нерефлексивное» слушание:**

- а) у коллеги плохое настроение и нет желания разговаривать;
- б) другу (подруге) необходимо высказаться о «наболевшем»;
- в) подчиненный стремится получить активную поддержку со стороны руководителя;
- г) коллега переполнен эмоциями по поводу предстоящей аттестации и стремится как можно скорее высказать свое отношение к этим событиям.

**17. Какие понятия по смыслу соответствуют:**

- а) выяснению; б) отражению чувств; в) перефразированию; г) резюмированию?

1-г. Слушание, в процессе которого подытоживаются основные мысли и идеи собеседника

2-б. Стремление показать собеседнику, что мы понимаем его состояние (чувства, эмоции).

3-а. Обращение к собеседнику за некоторыми уточнениями.

4-в. Пересказывание мысли собеседника своими словами для проверки точности понимания.

**18. Какой прием рефлексивного слушания отражается в следующих фразах:**

«Вашими основными идеями являются...»; «Если подвести итог сказанному, то...»; «Из сказанного можно сделать вывод...»:

- а) выяснение; б) перефразирование; в) резюмирование; г) отражение чувств.

**19. В каких ситуациях эффективно использовать перефразирование:**

- а) в конце телефонного разговора, если собеседник должен что-то сделать сразу же после завершения разговора;
- б) в процессе переговоров, когда требуется полное понимание желаний партнера;
- в) в ситуациях, когда протекает острая дискуссия;
- г) в ситуациях, когда партнер хочет найти понимание со стороны собеседника.

**20. В каких ситуациях эффективно:**

- а) выяснение; б) отражение чувств; в) перефразирование; г) резюмирование:

1-г. При коллективном принятии решения, когда рассматриваются различные пути достижения целей и в высказываниях необходимо выделить главное и существенное.

2-в. При беседе один из партнеров демонстрирует слабое знание обсуждаемой проблемы.

3-б. В ситуациях острого, эмоционального спора, когда собеседнику показывают, что его чувства понимают.

4-а. Партнер по общению не «удерживает» главную мысль и перескакивает с одного на другое.

**21. Каким ситуациям соответствует «резюмирование»:**

- а) «Вы думаете, что совместная деятельность принесет большую пользу?»;



- б) «Из сказанного вами можно сделать вывод о том, что результаты работы нашего отдела вас полностью устраивают и вы готовы на дальнейшее сотрудничество»;
- в) «Я хорошо понимаю ваше состояние. Возможно, в подобном случае я испытывал бы такие же чувства»;
- г) «Главное, что вы хотели бы от меня — это подготовка документации в сжатые сроки».

**22. К «технике общения» относят прием «золотые слова», т.е. искусство подачи комплиментов. Комплимент и лесть — это одно и то же?**

- а) да; б) нет.

**23. В результате применения приема «золотые слова»:**

- а) возникают положительные эмоции у собеседника;
- б) комплимент приносит пользу тому, кто его получил;
- в) комплимент приносит пользу тому, кто его сказал;
- г) возникает атмосфера уважения;
- д) происходит настрой на доверительную беседу, основанную на сотрудничестве;
- е) все ответы верны; ж) все ответы неверны.

**24. Комплимент, по-вашему мнению, оценивает:**

- а) реальные (объективные) достоинства собеседника;
- б) незначительное преувеличение достоинств собеседника.

**25. Терпеливое, внимательное выслушивание проблем клиента — это прием:**

- а) «золотые слова»; б) «зеркало отношений»; в) «терпеливый слушатель».

**26. Отметьте позиции, которые способствуют успеху делового общения:**

- а) учитывать интересы собеседника;
- б) говорить только о себе;
- в) видеть положительное в собеседнике;
- г) ориентироваться на ситуацию и обстановку;
- д) находить общее с собеседником;
- е) выделять свое «я»;
- ж) проявлять искренность и доброжелательность;
- з) навязывать свою точку зрения;
- и) не забывать о «золотом» правиле нравственности.

**Критерии оценки:**

- 1 Оценка «5» (отлично) выставляется за 100% правильных ответов.
- 2 Оценка «4» (хорошо) выставляется за 80-90% правильных ответов.
- 3 Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 60-70% правильных ответов.
- 4 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 60%

# ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы.

Программа учебной дисциплины является частью программы переподготовки рабочих и служащих **Продавец продовольственных товаров.**

### 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

В результате освоения учебной 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 коммерческих организациях;
- основные правила и методы ведения бухгалтерского учета;
- виды бухгалтерских счетов;
- учет хозяйственных операций.

### 1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **18 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Основные понятия и роль бухгалтерского учета.</b>		<b>4</b>
<b>Тема 1.1 Понятие хозяйственного учета. Бухгалтерский учет.</b>	<b>Содержание:</b> Хозяйственный учет: понятие, виды, значение. Предмет и метод хозяйственного учета. Законодательные основы бухгалтерского учета. Роль, задачи и функции бухгалтерского учета. Предмет и объекты бухгалтерского учета. Классификация хозяйственных средств предприятия. Классификация источников образования хозяйственных средств.	2
	<b>Тема 1.2. Виды бухгалтерских счетов.</b>	
<b>Раздел 2. Бухгалтерский баланс.</b>		<b>6</b>
<b>Тема 2.1 Система счетов бухгалтерского учета.</b>	<b>Содержание:</b> Понятие и структура бухгалтерского учета. Активные бухгалтерские счета. Пассивные бухгалтерские счета. Учет расчетов по обязательствам. Активно-пассивные бухгалтерские счета. Корреспонденция бухгалтерского учета. Синтетический и аналитический учет. План счетов бухгалтерского учета.	2
	<b>Тема 2.2 Баланс.</b>	

<b>Тема 2.3 Классификация счетов бухгалтерского учета.</b>	<b>Содержание</b>	2
	Инвентарные счета. Фондовые счета. Расчетные счета. Регулирующие счета, их использование для учета амортизации. Забалансовые счета. Бюджетно - распределительные счета. Собираательно - распределительные счета. Калькуляционные счета. Операционно – результатные счета. Финансово - результатные счета.	
<b>Раздел 3. Ведение бухгалтерского учета.</b>		<b>8</b>
<b>Тема 3.1 Метод ведения бухгалтерского учета.</b>	<b>Содержание</b>	2
	Элементы метода ведения бухгалтерского учета. Документация и документооборот в бухгалтерском учете. Назначение и порядок проведения инвентаризации.	
<b>Тема 3.2 Организация и формы ведения бухгалтерского учета.</b>	<b>Содержание</b>	2
	Организация бухгалтерского учета на предприятии. Формы ведения бухгалтерского учета.	
<b>Тема 3.3 Процесс снабжения и учет материальных запасов.</b>	<b>Содержание.</b>	2
	Понятие процесса снабжения и классификация материальных запасов. Понятие и виды расходов. Учет движения материальных запасов.	
	<b>Зачет</b>	2
<b>Всего</b>		<b>18</b>

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Раздел 1. Основные понятия и роль бухгалтерского учета.</b>  <b>Знать:</b> виды хозяйственного учета, измерители в учете; предмет и методы бухгалтерского учета, основные его задачи; понятие учетной политики, виды бухгалтерских счетов.  <b>Уметь:</b> ориентироваться в нормативных документах, определяющие порядок ведения бухгалтерского учета; понятие учетной политики, отражать на счетах бухгалтерского учета операции по движению наличных денег, безналичных - по расчетному счету, расчетов с подотчетными лицами, с покупателями и заказчиками, с поставщиками, с дебиторами и кредиторами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-составление конспекта по темам,</li> <li>-ответы на вопросы по темам.,</li> <li>-решение задач на запись хозяйственных операций по счетам бухгалтерского учета.</li> <li>-решение ситуаций на выявление ошибочных записей в учетных регистрах,</li> <li>- составление документов по индивидуальному заданию преподавателя.</li> </ul>
<p><b>Раздел 2. Бухгалтерский баланс.</b>  <b>Знать:</b> классификацию имущества организации и источники его образования; содержание бухгалтерского баланса содержание и строение счетов; сущность двойной записи; назначение оборотных ведомостей; бухгалтерские документы, реквизиты бухгалтерских документов, требования, предъявляемые к заполнению документов, классификацию документов.  <b>Уметь:</b> составлять бухгалтерский баланс; составлять бухгалтерские проводки, оборотные ведомости, делать записи по счетам; составлять первичные бухгалтерские документы, исправление ошибочных записей в документах.</p>	
<p><b>Раздел 3. Ведение бухгалтерского учета.</b>  <b>Знать:</b> документальное оформление и учет товарных запасов, реквизиты и порядок оформления.  <b>Уметь:</b> составлять документы, отражающие движение материальных запасов.</p>	

## **4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **«Основы бухгалтерского учёта»**

### Итоговая зачётная работа по учебной дисциплине

#### **1 вариант**

##### **1.Бухгалтерский учёт включает в себя:**

- а) учёт поступивших материальных ценностей и учёт расхода материальных ценностей;
- б) документальное оформление приёмки и продажи товаров;
- в) документальное оформление товарно-денежного отчёта.

##### **2.Материальная ответственность включает в себя:**

- а) формы материальной ответственности;
- б) бухгалтерская обработка документов;
- в) договор о материальной ответственности.

##### **3. Чем характеризуется бухгалтерский учёт?**

- а) учёт приходных и расходных документов;
- б) бухгалтерская обработка документов;
- в) бухгалтерский документооборот

##### **4.Какие приходные документы необходимы при приёмке товаров в торговую организацию?**

- а) заявка на товар;
- б) счёт-фактура, приходная накладная, сертификат, доверенность;
- в) приходная накладная, справка А, справка Б.

##### **5. Трудовые измерители используют для...**

- 1. учета качественного состава трудовых ресурсов
- 2. аналитического учета производства готовой продукции
- 3. аналитического учета труда и его оплаты
- 4. синтетического учета труда и его оплаты

##### **6. В России применяются следующие виды хозяйственного учета...**

- 1. статистический и бухгалтерский
- 2. оперативный, бухгалтерский, финансовый
- 3. оперативный, статистический, бухгалтерский
- 4. бухгалтерский, управленческий

##### **7. Объектами бухгалтерского учета являются...**

- 1. активы организации, используемые в качестве средств труда
- 2. активы организации, используемые в качестве предметов труда
- 3. имущество организации, источники его образования и хозяйственные операции, осуществляемые организацией в процессе ее деятельности, вызывающие изменение имущества и источников их образования
- 4. источники образования имущества организации

##### **8. Левая часть бухгалтерского баланса называется:**

- а) Активом    б) Пассивом    в) Дебетом

##### **9. К внеоборотным активам относятся:**

- а) Уставный капитал    б) Касса    в) Нематериальные активы

##### **10. Документ – это:**

- а) Основные реквизиты
- б) Показатель, характеризующий хозяйственную операцию
- в) Письменное доказательство, подтверждающее факт совершения хозяйственной операции

#### **2 вариант**

##### **1.Что включает в себя документальное оформление приёмки и продажи товаров в торговой организации:**

- а) оформление документов приходных и расходных;
- б) оформление товаров в кредит;
- в) оформление комиссионной продажи товаров;

**2. Какие документы оформляются при работе на контрольно-кассовой технике?**

- а) Книга кассира-операциониста, приходно-расходный ордер, журнал учёта остатков товара;
- б) кассовая тетрадь;
- в) журнал кассира-операциониста

**3. Что включает в себя документальное оформление сохранности товарно-материальных ценностей?:**

- а) итоги инвентаризации товарно-материальных ценностей;
- б) приходно-расходные документы, ведомость с итогами инвентаризации, товарно-денежный отчёт;
- в) инвентаризационная опись;

**4. Что такое учёт хозяйственных операций?:**

- а) учёт товара в магазине;
- б) учёт приходных и расходных операций в торговой организации во всех отделах и секциях торгового предприятия;
- в) документальное оформление операций на контрольно-кассовой технике

**5. Основным для бухгалтерского учета является \_\_\_\_\_ измеритель.**

- 1. денежный 2. натуральный 3. условно-натуральный 4. трудовой

**6. Предметом бухгалтерского учета является...**

- 1. наличие и движение источников формирования активов организации
- 2. наличие и движение активов, источников их формирования, обязательств и результатов деятельности организации
- 3. наличие и движение активов в результате деятельности организации
- 4. документирование всех хозяйственных операций в процессе деятельности организации

**7. Для первичного контроля, наблюдения и фиксации хозяйственной операции в бухгалтерском учете используется метод...**

- 1. составления бухгалтерской отчетности 2. документирования
- 3. оценки 4. инвентаризации

**8. Единая система информации о финансовом положении хозяйствующего субъекта за определенный период:**

- а) Система счетов б) Двойная запись в) Бухгалтерская отчетность

**9. План счетов бухгалтерского учета включает в себя:**

- а) Балансовые счета в) Балансовые и забалансовые счета
- в) Забалансовые счета

**10. К источникам собственных средств относятся:**

- а) Расчеты с персоналом по оплате труда б) Валютные счета
- в) Добавочный капитал

**Критерии оценки:**

- 1 Оценка «5» (отлично) выставляется за 100% правильных ответов.
- 2 Оценка «4» (хорошо) выставляется за 80-90% правильных ответов.
- 3 Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 60-70% правильных ответов.
- 4 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 60%

# ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы переподготовки рабочих и служащих **Продавец продовольственных товаров.**

**Продавец продовольственных товаров.**

### 1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам;
- определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;
- применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности;

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен знать*:

- услуги розничной торговли, их классификацию и качество;
- виды розничной торговой сети и их характеристику;
- типизацию и специализацию розничной торговой сети;
- особенности технологических планировок организаций торговли;
- основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;
- основы товароснабжения в торговле;
- основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота;
- технологию приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;
- правила торгового обслуживания и торговли товарами;
- требования к обслуживающему персоналу;
- нормативную документацию по защите прав потребителей

### 1.3. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **20** часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>Раздел 1. Организация розничной торговой сети, маркетинг и менеджмент в торговле</b>		<b>4</b>
<b>Тема 1.1. Организационное построение розничной торговой сети</b>	1. Торговля: термины, определения, сущность, задачи, формы. Органы управления и контроля. 2. Виды розничной торговой сети и характеристика торговых предприятий. Типизация и специализация розничной торговой сети. 3. Особенности технологических планировок организаций торговли. Торгово-технологический процесс.	2
<b>Тема 1.2. Основы маркетинга и менеджмента в торговле</b>	1. Основы маркетинговой деятельности в торговле. Основные понятия и определения. Критерии предприятий торговли на основе изучения покупательского спроса. 2. Реклама: понятие, виды, назначение, правовая база.	2
<b>Раздел 2. Организация технологических операций в розничной торговле</b>		<b>10</b>
<b>Тема 2.1. Технология снабжения и завоза товаров на розничные торговые предприятия</b>	1. Сущность и основные требования, предъявляемые к организации товароснабжения. Источники поступления товаров и организация снабжения розничной торговли 2. Товарные запасы, товарооборачиваемость	2
<b>Тема 2.2. Технология тарных операций в магазине, виды тары</b>	1. Основные виды тары и тароматериалов. Особенности тарооборота	2

<b>Тема 2.3. Технология приемки товаров в магазине</b>	1. Технология приемки товаров в магазине Товаросопроводительные документы	2
<b>Тема 2.4. Технология хранения и подготовки товаров к продаже</b>	1. Технология хранения товаров 2. Технология предварительной подготовки товаров к продаже 3. Особенности подготовки продовольственных товаров к продаже 4. Особенности подготовки непродовольственных товаров к продаже	2
<b>Тема 2.5. Технология размещения и выкладки товаров</b>	1. Порядок продвижения товаров в торговый зал 2. Технология размещения товаров в торговом зале. Технология выкладки товаров на торговом оборудовании на примере конкретного торгового предприятия)	2
<b>Раздел 3. Организация торговых процессов и обслуживание покупателей</b>		<b>4</b>
<b>Тема 3.1. Организация торгового обслуживания</b>	1. Правила торгового обслуживания и торговли товарами Методы продажи товаров 2. Организация торгового обслуживания покупателей. Организация работы продавца при разных методах продажи Должностные характеристики персонала РТС 3. Классификация требований к качеству услуг розничной торговли	2
<b>Тема 3.2. Организация защиты прав потребителей в торговле</b>	1. Нормативная документация по защите прав потребителей; 2. Организация государственного контроля торговли.	2
	<b>Зачет</b>	<b>2</b>
	<b>Всего:</b>	<b>20</b>

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b> - устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам; - определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса; - применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности;	- оценка результатов выполнения практической работы; - оценка правильности решения производственных ситуаций;
<b>Знания:</b> - услуги розничной торговли, их классификацию и качество; - виды розничной торговой сети и их характеристику; - типизацию и специализацию розничной торговой сети; - особенности технологических планировок организаций торговли; - основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле; - основы товароснабжения в торговле;	- оценка результатов выполнения самостоятельной работы по написанию доклада «Виды покупательского спроса и методы изучения»; - Заполнение таблицы «Виды и типы розничных предприятий»; - оценка результатов работы «Виды и характеристика торговых предприятий» - оценка результатов выполнения практической работы;
- основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле; - основы товароснабжения в торговле;	- оценка результатов оформления презентации «Роль рекламы в торговле»;
- основные виды тары и тароматериалов, особенности тарооборота; - технологию приемки хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;	- оценка результатов выполнения схемы «Поставщики розничных предприятий»; - оценка результатов выполнения практической работы;
- технологию приемки хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;	- оценка правильности заполнения нормативных документов;
- правила торгового обслуживания и торговли товарами; - требования к обслуживающему персоналу;	- оценка правильности решения торговых ситуаций;
- нормативную документацию по защите прав потребителей.	- оценка правильности решения торговых ситуаций с применением закона «О защите прав потребителей».





Г) торговый дом занимается торговлей и внешнеэкономической деятельностью.

**9. Укажите отличительные признаки мола:**

- А) большой торговый центр.                      Б) большой торговый комплекс.  
В) суперуниверсальный магазин.                      Г) большое торговое объединение.

**10. Укажите, к каким видам площадей относится кафетерий для обслуживания покупателей:**

- А) к торговым;                      Б) к административно-бытовым;  
В) к подсобным;                      Г) к техническим.

**11. Охарактеризуйте ситуацию в магазине «Галантерея», в котором коэффициент установочной площади равен 0,5.**

- А) площадь торгового зала используется оптимально; Б) проходы для покупателей узкие;  
В) ассортимент товаров неглубокий;                      Г) мало торгового оборудования.

**12. Размещение товаров – это:**

- А) система их расположения на площади торгового зала;  
Б) расположение, укладка и показ товаров на торговом оборудовании;  
В) определение количества «фейсингов» товара;  
Г) система расположения на площади торгового зала и выкладка на оборудовании.

**13. Укажите, какие товары целесообразно размещать в «золотом треугольнике» (выберите ответы):**

- А) товары повседневного спроса;                      Б) товары импульсного спроса;  
В) товары, спрос на которые надо активизировать;                      Г) недорогие товары.

**14. Торгово-технологический процесс в магазине включает:**

- А) доставку товара от продавца к покупателю;                      Б) обслуживание покупателя;  
В) операции по изучению спроса на товар до доведения его к покупателю;  
Г) продажу и обслуживание покупателей.

**15. Ротация товаров – это:**

- А) углубление ассортимента;                      Б) очередность продажи товаров;  
В) ширина ассортимента товаров;                      Г) приемка товаров.

**16. Ответьте, можно ли розничному продавцу единолично принимать товар от поставщика по количеству в нарушенной таре:**

- А) Нет, следует вызвать представителя поставщика;  
Б) Нет, следует привлечь представителя третьей стороны без вызова поставщика;  
В) Да, в одностороннем порядке материально ответственными лицами;  
Г) Нет, следует вызвать представителей поставщика и третьей стороны.

**17. Ответьте, имеет ли право розничный продавец принимать товар без сопроводительных документов:**

- А) нет, следует вызвать представителя поставщика;  
Б) нет, необходимо присутствие представителя третьей стороны;  
В) да, в одностороннем порядке материально ответственными лицами, но при этом составит претензию поставщику;  
Г) допускается в одностороннем порядке материально ответственными лицами, но с составлением акта о фактическом наличии товара.

**18. Укажите документы, регламентирующие условия хранения товаров:**

- А) Закон РФ «О защите прав потребителей»;                      Б) соответствующие стандарты.  
В) постановление Правительства РФ от 19 января 1998 г. №55 «Об утверждении правил продаж отдельных видов товаров ...»;  
Г) соответствующие спецификации.

**19. Укажите, какие виды потерь относятся к нормируемым:**

- А) естественная убыль в пределах норм списания; Б) бой, порча, лом в процессе хранения;  
В) вся естественная убыль;                      Г) предреализационные товарные потери.

**20. По законодательству РФ, продавец обязан хранить непродовольственный товар до его оплаты:**

- А) столько, сколько просит покупатель; Б) не более одних суток; В) не более одного часа; Г) не более одного часа, по решению администрации магазина – до двух часов.
- 21. Укажите товары, которые реализуются и в стоковых, и в комиссионных магазинах:**  
 А) непродовольственные; Б) продовольственные;  
 В) новые; Г) бывшие в употреблении.
- 22. Поставьте в соответствие помеченным римскими цифрами объектам их определения, данные под буквами А ... Г.**  
 I. Самообслуживание – это когда ... Г                      II. Открытая вкладка – это когда ... В  
 III. Традиционный метод продажи – когда ... А      IV. Торговля по образцам – это когда ... Б  
 А) продавец осуществляет весь процесс по обслуживанию покупателей;  
 Б) покупатель знакомится в торговом зале с образцом или описанием товара и оплачивает его, после чего товар доставляется со склада магазина покупателю;  
 В) продавец осуществляет отдельные операции торгово-технологического процесса, а в каждом отделе есть расчетный узел;  
 Г) продавец осуществляет отдельные операции торгово-технологического процесса, а в магазине единый расчетный узел.
- 23. Назовите методы продажи товаров:**  
 А) магазинные, внемагазинные;    Б) по заказам,  
 В) самообслуживание, через прилавки, по образцам;                      Г) основные и дополнительные.
- 24. Деятельность по организации розничной торговли называют:**  
 А) торговлей; Б) покупкой; В) ритейлингом; Г) технологическим процессом.
- 25. В процессе товародвижения розничная торговля выполняет ряд функций:**  
 А) осуществление операций с товарами; Б) своевременная доставка грузов;  
 В) реклама товаров;    Г) механизация погрузочно-разгрузочных работ.
- 26. Задачей розничного торгового предприятия в новых условиях хозяйствования является:**  
 А) определение ассортиментной политики;  
 Б) дробление партий товаров для отдельных покупателей;  
 В) перепродажи товаров оптовым торговцам;  
 Г) расположение торгового предприятия в пределах конкретной территории.
- 27. Для рациональной организации процесса товародвижения предприятие-изготовитель должно:**  
 А) определить количество посредников; Б) оказывать услуги;  
 В) сохранять груз;    Г) рекламировать товар.
- 28. В процессе товародвижения розничная торговля выполняет ряд:**  
 А) сохранность груза;                      Б) формирование торгового ассортимента;  
 В) оказание услуг;                      Г) применение прогрессивных технологий транспортирования.
- 29. Основные технологические функции магазинов связаны с выполнением следующих технологических операций:**  
 А) хранение товаров;    Б) изучение покупательского спроса;  
 В) производственная доработка товаров;                      Г) реклама товаров и услуг
- 30. Торговое оборудование подразделяют по следующим признакам:**  
 А) по товарному профилю;                      Б) по месту использования;  
 В) по размеру торговых площадей;                      Г) по товарно-отраслевому признаку.

#### **Критерии оценки:**

- 1 Оценка «5» (отлично) выставляется за 100% правильных ответов.
- 2 Оценка «4» (хорошо) выставляется за 80-90% правильных ответов.
- 3 Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 60-70% правильных ответов.
- 4 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 60%

# ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы переподготовки рабочих и служащих **Продавец продовольственных товаров.**

### 1.2. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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

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

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

- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
- требования к личной гигиене персонала;
- основы микробиологии;
- механизмы микробной порчи потребительских товаров;
- микрофлору основных пищевых продуктов, ее качественную и количественную динамику в процессах производства, транспортировки, хранения и реализации;
- современные методы санитарно-бактериологического контроля и оценки качества потребительских товаров.

### 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **12 часов.**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>		<b>4</b>
<b>Тема 1.1 Общие сведения о микроорганизмах.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	1 Понятие о микроорганизмах. Бактерии. Вирусы и фаги. Грибы. Дрожжи. Физиология микробов. Морфология и классификация микроорганизмов. Факторы воздействия внешней среды на микроорганизмы. Абиотические факторы. Биотические факторы. Возможные пути регулирования жизнедеятельности микроорганизмов при хранении пищевых продуктов. Использование микроорганизмов в современных технологиях производства и хранения пищевых продуктов.	
<b>Тема 1.2 Микробиология пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1
	1 Микробиология мяса и мясных продуктов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология яиц и яичных товаров.	
<b>Тема 1.3 Пищевые инфекции, пищевые отравления.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2
	1 Патогенные микроорганизмы, источники и механизмы передачи возбудителей. Понятие об иммунитете. Заболевания, передающиеся через пищевые продукты. Пищевые инфекционные заболевания. Общее понятие об инфекционных заболеваниях. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Профилактика пищевых заболеваний.	

	2	Пищевые отравления. Общее понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления бактериального происхождения. Микотоксикозы. Пищевые отравления немикробного происхождения. Глистные заболевания. Общее понятие о глистных заболеваниях. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний.	
<b>Раздел 2. Санитария и гигиена в торговле</b>			<b>6</b>
<b>Тема 2. 1. Основы санитарии и гигиены.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1
	1	Понятие о санитарии и гигиене. Задачи и значение санитарии и гигиены. Правила и нормы условий труда. Санитарно-технические факторы, влияющие на условия труда в организации.	
	2	Предупреждение производственного травматизма: основные причины травматизма и профессиональные заболевания на предприятиях торговли. Мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Оказание врачебной помощи. Вредные привычки и борьба с ними. Курение, алкоголизм, наркомания и токсикомания. Инфекционные заболевания и их предупреждение: туберкулез, венерические заболевания, ВИЧ/СПИД.	
<b>Тема 2.2. Гигиеническая оценка пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1
	1	Санитарно – гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Задачи экспертизы. Виды. Методы исследования пищевых продуктов. Гигиеническая оценка доброкачественности пищевых продуктов. Признаки недоброкачественности пищевых продуктов.	
<b>Тема 2.3 Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство. Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации. Принципы санитарного законодательства и надзора. Функции санитарной службы. Нормативно-техническая документация на санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам	
<b>Тема 2. 4 Санитарные правила для предприятий торговли.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2
	1	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий торговли: общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам. Оптимизация освещения помещений и рабочих мест. Регулирование параметров микроклимата. Санитарные требования к условиям труда работников предприятий продовольственной торговли.	
	2	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов. Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке и таре для перевозки пищевых продуктов. Санитарные требования к мелкорозничной сети. Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли.	
	3	Характеристика моющих и дезинфицирующих средств. Приготовление растворов хлорной извести. Дезинсекция, дезинфекция, дератизация. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Личная гигиена персонала. Требования к личной гигиене персонала. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка. Инфекционные заболевания и борьба с ними.	
		<b>Зачёт</b>	<b>2</b>
		<b>Всего:</b>	<b>12</b>

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, контрольных работ, внеурочной самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
<b>Умения:</b>	
соблюдать санитарные правила для предприятий торговли	Оценка выполнения практического задания.
соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.	Оценка на практическом занятии
<b>Знания:</b>	
нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли	Оценка контрольной работы; зачет
методы исследования пищевых продуктов.	Оценка практической работы; зачет
требования к личной гигиене персонала.	Оценка практической работы; зачёт
основы микробиологии	Оценка контрольной работы.
механизмы микробной порчи потребительских товаров	Оценка контрольной работы; зачёт
микрофлору основных пищевых продуктов, ее качественную и количественную динамику в процессах производства, транспортировки, хранения и реализации	Оценка контрольной работы; зачёт

### 4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### *«Санитария и гигиена»*

Итоговая зачётная работа по учебной дисциплине

#### **Вариант 1.**

#### **1.Установите соответствие. Форма ответа: «цифра-буква»:**

Сопоставьте две колонки:

1/процесс

- 1) Гниение;
- 2) Плесневение;
- 3) Прогоркание;
- 4) Брожение.

2/сущность процесса:

- а) разложение сахаров;
- б) разложение белков;
- в) образование мицелия;
- г) разложение жиров.

#### **2.Выберите правильный ответ(форма ответа – цифра)**

**Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет...**

1.руководитель предприятия; 2.поставщик; 3.продавец

#### **3.Расставьте в правильной последовательности алгоритм действий при подготовке продавца к работе (форма ответа – цифры)**

- 1.продезинфицировать руки 0,2% раствором хлорной извести;
- 2.очистить подногтевое пространство с помощью щётки;
- 3.высушить руки полотенцем;
- 4.надеть санитарную одежду.
- 5.вымыть руки с мылом;

**4. Закончите определение: Пищевое отравление – это ...**

- 1)...острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые вещества микробной и немикробной природы;
- 2)..процесс, происходящий в организме человека при проникновении в него патогенных микроорганизмов

**5. Вставьте слово:**

..... – это наука , изучающая влияние различных факторов внешней среды, условия жизни и труда на здоровье человека

**6. Разрешается ли привлечение к подготовке пищевых продуктов к продаже уборщиц, рабочих?**

1. Да
2. Нет

**7. Выберите правильный ответ. Форма ответа – буква.**

**7А. Медицинское обследование продавцов проводится:**

- а) раз в год
- б) раз в полгода
- в) раз в месяц

**7Б. Медицинское обследование продавцов проводится..**

- А) в любой поликлинике;
- Б) в стационаре;
- В) в мед. учреждениях, имеющих соответствующее разрешение (лицензию)

**8. Вставьте слово:**

За невыполнение санитарно – гигиенических и противоэпидемических мероприятий несут ответственность в виде предупреждения или штрафа в размере: физическое лицо от \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ МРОТ, должностное лицо от \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ МРОТ.

**9. Составьте алгоритм первой помощи при капиллярном кровотечении**

- 1) промыть рану раствором перекиси водорода;
- 2) обработать рану раствором бриллиантовой зелени;
- 3) наложить стерильную повязку и перебинтовать

**10. Укажите вместо цифры ключевые слова. Форма ответа «цифра - слово»**

Мусоросборники очищаются не более чем на \_\_\_\_\_ (1) объема, но не реже 1 раза в \_\_\_\_\_ (2). В теплое время года подвергаются \_\_\_\_\_ (3)

**11. Обработку прилавков моющим раствором проводят:**

- а) 1 раз в неделю
- б) 1 раз в месяц
- в) каждый день
- г) через день

**12. Вставьте пропущенные слова:**

Для транспортировки продовольственных грузов используется

(1) \_\_\_\_\_ транспорт с соответствующей (2) \_\_\_\_\_ на кузове, а для скоропортящихся товаров кузов должен быть (3) \_\_\_\_\_.

**13. В торговом зале магазина или отделе, осуществляющем торговлю новыми видами продукции, на видном месте должны быть вывешены.....**

- 1) Сертификаты соответствия;
- 2) Сведения о потребительских свойствах продуктов питания, входящих в их состав компонентах, пищевых добавках, а также рекомендации по приготовлению и использованию;
- 3) Рекомендации по приготовлению

**14. Расставьте в правильной технологической последовательности. Форма ответа: «цифры» Действия продавца при продаже мясной гастрономии:**

- 1) взял батон колбасы
- 2) взвесил на весах
- 3) подсчитал стоимость отвеса
- 4) упаковал в термоусадочную пленку
- 5) убрал товар с весов
- 6) срезал с концов металлические скобы
- 7) отрезал нужное количество
- 8) произвёл расчёт через ККМ

**15. Закончите фразу. Дератизация – это...**

1. комплекс мероприятий по уничтожению насекомыми;
2. комплекс мероприятий по уничтожению с грызунами;
3. комплекс мероприятий по уничтожению болезнетворных микроорганизмов

**16. Температурный режим в мелкорозничной сети по продаже яиц составляет**

1. От -1 до +150С    2. От 0 до +200С    3. От 10 до +200С

**17. Концентрация дезинфицирующего раствора хлорной извести для обработки прилавков должна быть:**

а) 1%   б) 0,1%   в) 2%   г) 0,2%   д) 0,5%

**18. % концентрация основного раствора для обработки инвентаря составляет...**

а) 0,5%   б) 0,2%   в) 1%   г) 2%

**19. Ответственным за соблюдение санитарно-пищевого законодательства на предприятии торговли является**

1. Руководитель    2. Продавец    3. Бухгалтер

**20. Решите производственную задачу:** Покупатель просит налить молока в его тару. Продавец вежливо отказывает. Кто прав в данной ситуации?

#### Эталоны ответов

1. 1 – б, 2 – в, 3 – г, 4 – а

2. 3

3. 2-5-1-3-4

4. 1

5. Гигиена

6. 2

7. А-а    Б-в

8. 1 до 5    5 до 10

9. 1-2-3

10. 2/3    день дезинфекции

11. В

12. Специализированный, Маркировкой, изотермический

13. 2

14. 1-6-7-4-2-3-5-8

15. 2

16. 2

17. Д

18. А

19. 1

20. Согласно СанПин отпускать товар в тару покупателя запрещено. Продавец прав.

#### Вариант 2.

**1. Перечислите источники инфекционных заболеваний**

1) больной человек    2) больное животное    3) насекомое    4) бактерионоситель

**2. Установите соответствие. Форма ответа: «цифра-буква»:**

**Сопоставьте две колонки:**

1/процесс

1) Гниение;

2) Плесневение;

3) Прогоркание;

4) Брожение

2/сущность процесса:

а) порча углеводов продуктов;

б) порча белковых продуктов;

в) Порча продуктов при наличии влаги и воздуха;

г) порча масло-жировых продуктов.

**3. Закончите определение: Зоонозы – это...**

**4. Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет...**

1) руководитель предприятия; 2) поставщик; 3) продавец

**5. Расставьте в правильной последовательности алгоритм действий при подготовке продавца к работе**

1. продезинфицировать руки 0,2% раствором хлорной извести;
2. очистить подногтевое пространство с помощью щётки;
3. высушить руки полотенцем;
4. надеть санитарную одежду.
5. вымыть руки с мылом;

**6. Закончите определение: Инфекционной болезнью называется...**

- 1) острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые вещества микробной и немикробной природы;
- 2) процесс, происходящий в организме человека при проникновении в него патогенных микроорганизмов

**7. Расставьте в правильной технологической последовательности Форма ответа: «цифры» Действия продавца при продаже мясной гастрономии:**

1. взвесил на весах
2. убрал товар с весов
3. подсчитал стоимость отвеса
4. произвёл расчёт за покупку через ККМ
5. отрезал нужное количество
6. взял батон колбасы
7. срезал с концов металлические скобы
8. упаковал в термоусадочную пленку

**8. Продавцы проходят обучение по санитарному минимуму с периодичностью:**

- а) раз в год б) раз в два года в) два раза в год

**9. Вставьте слово: За невыполнение санитарно – гигиенических и противоэпидемических мероприятий несут ответственность в виде предупреждения или штрафа в размере: юридическое лицо от \_\_\_ до \_\_\_ МРОТ**

**10. Перечислите алгоритм первой помощи при отравлении хлорсодержащим веществом.**

**11. Все помещения магазина по назначению делятся на 5 категорий, перечислить**

**12. Назовите виды освещений на предприятиях торговли**

- 1) Естественное и искусственное 2) Естественное 3) искусственное

**13. Виды уборки в магазине и сроки их проведения:**

1. Текущая – 2. Генеральная – 3. Санитарный день –

**14. Концентрация дезинфицирующего раствора для обработки прилавков должна быть:**

- а) 1% б) 0,1% в) 2% г) 0,2% д) 0,5%

**15. Расставьте в правильной технологической последовательности. Форма ответа: «цифры». Режим мытья торгового инвентаря ручным способом состоит из следующих этапов:**

1. Ополаскивание проточной водой;
2. Мытьё инвентаря щёткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45-500;
3. Просушивание на специальных полках или решётках
4. Механическое удаление остатков пищевых продуктов

**16. Вставьте пропущенные слова (форма ответа «цифра-слово»):**

Шофёр-экспедитор должен иметь при себе (1) \_\_\_\_\_ и работать в (2) \_\_\_\_\_.

**17. Вставьте пропущенные слова (форма ответа «цифра-слово»):**

В отделе реализации фляжного молока должно быть на видном месте \_\_\_(1) о необходимости \_\_\_(2) молока

**18. Дезинсекция – это...**

- комплекс мероприятий по уничтожению насекомых;
- комплекс мероприятий по уничтожению грызунов;
- комплекс мероприятий по уничтожению болезнетворных



микроорганизмов

**19. Укажите вместо цифры ключевые слова. Форма ответа: «цифры-слова»**

Для приготовления основного раствора из хлорной извести необходимо 1 кг извести развести в \_\_\_\_ (1) литрах воды, настоять в течении \_\_\_\_ (2), затем слить отстоявшуюся жидкость в \_\_\_\_ (3) посуду.

**20. Решите производственную ситуацию:**

В магазине покупатель усомнился в качестве сыра «Российский» и попросил у продавца, документ подтверждающий качество. Продавец ответила, что все документы на товар находятся у заведующей, покупателям их видеть не положено, а о качестве товаров можно узнать со слов продавца. Права ли продавец в данной ситуации?

**Эталоны ответов**

1. 1) больной человек 2) больное животное 3) насекомое 4) бактерионоситель
2. 1 – б 2 – в 3 – г 4 – а
3. Зоонозы – это пищевые инфекционные заболевания, передающиеся человеку от больных животных.
4. 3) продавец
5. 2 – 5 – 1 – 3 – 4
6. Инфекционной болезнью называется процесс, происходящий в организме человека при проникновении в него патогенных микроорганизмов
7. 6 – 7 – 5 – 8 – 1 – 3 – 2 – 4
8. б) раз в два года
9. Юридическое лицо от 100 до 200 МРОТ
10. Вывести пострадавшего на свежий воздух, дать выпить 3-5 стаканов воды, вызвать скорую помощь
11. 1 – для приемки  
2 – для подготовки к продаже  
3 – для фасовки  
4 – для реализации  
5 – для хранения
12. 1) Естественное и искусственное
13. 1. Текущая – ежедневно не менее 3-х раз в день.  
2. Генеральная – 1 раз в неделю;  
3. Санитарный день - 1 раз в месяц
14. д) 0,5%
15. 4 – 2 – 1 – 3
16. 1) личную медицинскую книжку; 2) в спецодежде.
17. 1) объявление; 2) кипячения
18. Дезинсекция – это комплекс мероприятий по уничтожению насекомых;
19. 1) 10 2) 24 часов 3) Тёмного стекла
20. Продавец обязан предоставить документы удостоверяющие качество товара по первому требованию покупателя.

**Критерии оценки:**

- 1 Оценка «5» (отлично) выставляется за 100% правильных ответов.
- 2 Оценка «4» (хорошо) выставляется за 80-90% правильных ответов.
- 3 Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 60-70% правильных ответов.
- 4 Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 60%

## 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 7.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Организации и технологии розничной торговли», лабораторий «Торгово-технологического оборудования».

#### Оборудование учебного кабинета:

- доска классная;
- стол и стул для преподавателя;
- столы и стулья для обучающихся;

#### Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- программное обеспечение для пользования электронными образовательными ресурсами

#### Учебно-наглядные пособия

- наглядные пособия (комплект плакатов, карточки-задания, схемы, таблицы);
- наглядные образцы товаров;
- упаковки, маркировки товаров;
- комплект учебно-методической документации

#### Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, мастера производственного обучения;
- комплект законодательных и нормативных документов
- учебная доска.

#### Технические средства обучения:

- компьютер.

#### Рабочая зона:

- торговая мебель;
- набор инвентаря, инструментов;
- торговое измерительное оборудование;
- контрольно-кассовая техника;
- натуральные образцы товаров, тары и упаковочного материала;
- комплект товарно-сопроводительных документов.

### 7.2. Информационное обеспечение обучения

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### *Нормативно-правовые источники:*

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» серия «Кодексы и законы России»: - Н.: СУИ. 2009. – 32 с.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: Ч. 1, 2, 3, 4 серия «Кодексы. Законы. Нормы»: - Н.: СУИ. 2009. – 528 с.
3. Правила торговли. Сборник нормативных документов – Н.: СУИ, 2008. – 64 с.
4. Правила продажи отдельных видов товаров. Перечни товаров.–М.:А-Приор, 2009.–32 с.
5. Федеральный закон «О розничной торговле»
6. Федеральный Закон РФ «О бухгалтерском учете»
7. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности предприятия и Инструкция по его применению

*Основные источники:*

1. Голубкина А.М., Никифорова Н.С., Новикова А.М., Прокофьева С.А. Розничная торговля продовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования/- М.: Издательский центр «Академия», 2007.
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебное пособие для НПО. Гриф МО РФ, 2009.
3. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007.
4. Микулович А.С., Смольская А.О. Товароведение продовольственных товаров-М.: учебно-методическое пособие-Минск БГЭУ, 2007.
5. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: практикум - учебное пособие для НПО. -М.: Издательский центр «Академия», 2007.
6. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь: учебное пособие для НПО, издательство «Академия», 2009.
7. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б., Петухова А.А. Оборудование торговых предприятий: учебное пособие для НПО, издательство «Академия», 2009.
8. Г.М.Шеламова. Деловая культура и психология общения. – М, Издательский центр «Академия», 2010.
9. Г.М.Шеламова. Деловая культура взаимодействия. - М., Издательский центр «Академия», 2010.
10. Г.М.Шеламова. Этикет делового общения. - М., Издательский центр «Академия», 2010.
11. Н.В. Брыкова. Основы бухгалтерского учета – М., Издательский центр «Академия», 2010г.
12. М.В.Микицей. Учет и отчетность в торговле. – Ростов-на-Дону: Изд.«Феникс», 2008г. Уч. пособие для учащихся лицеев, училищ и учебно- курсовых комбинатов.
13. Гранаткина Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами [Текст]: учебник для нач. проф. образования / Н. В. Гранаткина. – М.: ОИЦ «Академия», 2009.
14. Памбухчиянц , О. В. Технология розничной торговли [Текст]: учебник для нач. проф. образования / О. В. Памбухчиянц. – 6-е изд., стер. – М.: Дашков и К, 200 Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие/Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. - 2 изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - (Профессиональное образование). - [Электронный ресурс]. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503099>;
15. Организация торговли: Учебник / С.И. Жулидов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М,2013.[Электронный ресурс].-URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=417625>;
16. Основы коммерческой деятельности / Памбухчиянц О.В. - М.:Дашков и К, 2017. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=450757>;
17. Основы товароведения: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, В.П. Новопавловская, Н.С. Носова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=250673>;
18. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария. – М.: ФОРУМ, 2013;
19. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=775231>;
20. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов: Учебное пособие / Коник Н. В., Павлова Е. А., Киселева И. С. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2015. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=481634>;

21. Управление ассортиментом товаров: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, Т.А. Трыкова, Н.С. Борзунова. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - [Электронный ресурс]. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=434057>
22. Матюхина З. П., Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. - 5 – е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2011. - 184 с.
23. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования/ Л. В. Мармузова. – 5 – е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 160с.
24. Санитарные правила и нормы: продовольственная торговля. Общественное питание. – Ростов – н/ Д: Феникс, 2008. – 93 с.
25. Санитарные правила и нормы: санитарные правила для продовольственной торговли и общественного питания, М.: Издательство «Омега – Л», 2008. – 108 с. - (Безопасность и охрана труда)

*Дополнительные источники:*

1. В.Н.Лавриненко., Уч-к «Психология и этика делового человека». – М. ЮНИТИ-ДАНА. 2010 г.
2. Ф.А.Кузин., «Современный имидж человека, бизнесмена» - М., изд.ОСЬ-89. 2009 г.
3. Д.Карнеги., «Как завоевывать и оказывать влияние на людей». – М., Прогресс, 2009 г.
4. Г.Ф. Николаева, Т.С. Сергеева. « Бухгалтерский учет в розничной торговле» – М., 2008г.
5. Г.Ф. Николаева, Л.П. Блицау, Т.С. Сергеева. «Бухгалтерский учет в торговле» М, - Изд. «Экономика».2008г.
6. Барановский, В. А. Продавец [Текст]: учебное пособие для нач. проф. образования / В. А. Барановский. – 4-е изд. стер., - Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 448 с.
7. Брагин, Л. А. Технология розничной торговли [Текст]: учебное пособие для нач. проф. образования / Л. А. Брагин [и др.]; под ред. Л. А. Брагина. – 2-е изд. стер. – М.: Академия, 2006. – 128 с.
8. рушина Т. П., Микробиология, гигиена и санитария в торговле/ учебное пособие/ Т. П. Трушина- Ростов- н/Д: Феникс, 2009. – 320 с.

*Интернет-ресурсы:*

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов - [fcior.edu.ru](http://fcior.edu.ru).
2. МФ РФ. Раздел: Бухгалтерский учёт. Законодательные и иные правовые акты. Бухгалтерская отчётность. Указания о порядке составления и представления. [www.minfin.ru](http://www.minfin.ru).
3. Бухгалтерский учёт, налогообложение и аудит. [www.buhgalteria.ru](http://www.buhgalteria.ru).
4. Консультант Плюс.<http://www.consultant.ru/online/base/?req=doc;base=LAW;n=57195>
5. Роспотребнадзор – Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rospotrebnadzor.ru](http://www.rospotrebnadzor.ru).
6. Союз потребителей России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.potrebitel.net](http://www.potrebitel.net).
7. Торговая газета [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.t-gazeta.ru](http://www.t-gazeta.ru).
8. Гигиена и санитария – журнал [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>.
9. Гигиена. Информационный сайт о гигиене. [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.igiene.ru/>.
10. Основы микробиологии. [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.uchebniki-online.com/read/528/>.

11. Основы микробиологии. Классификация микроорганизмов. [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.medkurs.ru/lecture3k/microbiology/mb1/>.

### **7.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Необходимым условием допуска к итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

### **7.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля.

Мастера производственного обучения должны иметь наличие квалификационного разряда на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## **8.МАТЕРИАЛЫ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **8.1 Пояснительная записка**

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, направленного на определение готовности обучающихся к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, производственной практики.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку результатов практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Экзаменационные материалы состоят из перечня вопросов и билетов для проведения итогового экзамена по теоретическому обучению, перечня практических квалификационных работ.

Цель итогового экзамена по теоретическому обучению - проверить теоретические знания обучающихся, прошедших профессиональную подготовку.

Для проведения итогового экзамена по теоретическому обучению перечень вопросов и билеты подготовлен в соответствии с содержанием программы. Билеты состоят из 3-х теоретических вопросов.

Теоретические вопросы направлены на проверку освоения обучающимися видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций в ходе профессиональной подготовки, их способности в устном ответе продемонстрировать знания по изученным темам, технике безопасности, оперирование профессиональной терминологией.

Цель выполнения практической квалификационной работы – выявить уровень профессиональной компетентности обучающегося.

Форма проведения – выполнение практической квалификационной работы по теме из Перечня практических квалификационных работ.

В процессе выполнения практической квалификационной работы обучающиеся должны проявить свои профессиональные компетенции: соблюдение требований безопасности и организации труда; проявление способности применять знания на практике; проявление самостоятельности, профессиональные качества и свойства: внимательность; организованность; логическое мышление; терпение; точность; умение владеть собой, контролировать свое поведение.

### **8.2 Организация и проведение итоговой аттестации**

До начала экзамена необходимо подготовить всю необходимую документацию:

- перечень вопросов для итогового экзамена по теоретическому обучению;
- перечень практических квалификационных работ;
- список учащихся группы;
- сводную ведомость успеваемости учащихся обучения;
- бланки протокола экзамена;
- дневники производственной практики;
- бумагу со штампом учреждения, запасные ручки.

Экзамен начинать только в присутствии членов комиссии. Экзамен проводится не более 8 часов. При необходимости обучающиеся делятся на две подгруппы. Время подготовки устного ответа должно составлять не менее 20 минут.

При проведении итогового экзамена по теоретическому обучению рекомендуется выслушивать ответ обучающегося, не перебивая, дополнительные, уточняющие вопросы задавать после завершения ответа, оценивать знания, экзаменуемого сразу же после его ответа.

При выполнении практической квалификационной работы члены комиссии оценивают соблюдение правил техники безопасности, охраны труда, санитарных правил, рациональность организации и последовательность технологического процесса.

По окончании итогового экзамена по теоретическому обучению и выполнению практической квалификационной работы члены аттестационной комиссии согласовывают оценки. Оценки выставляют в протокол цифрой и прописью. Протокол подписывают все члены комиссии.

Результаты экзаменов сообщаются выпускникам после подписи протокола председателем экзаменационной комиссии.

Выпускникам, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдаются свидетельства о профессии рабочего / должности служащего.

### **8.3 Перечень вопросов для проведения итогового экзамена**

#### **Вопросы по теоретическому обучению:**

1. Товароведение. Предмет и задачи.
2. Ассортимент товаров. Определение. Виды, характеристика.
3. Дайте определение товарному сорту.
4. Химический состав. Пищевая ценность продовольственных товаров.
5. Минеральные вещества. Витамины. Виды. Значение в питании.
6. Качество продуктов. Понятие, свойства и показатели, характеризующие качество, их особенности, значимость.
7. Товарные потери : виды, причины, мероприятия по сокращению потерь. Дефекты, понятие, классификация, причины и способы устранения
8. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров.
9. Маркировка. Определение. Информация о продуктах питания.
10. Консервирование продуктов: классификация, назначение. Влияние способов консервирования на качество и формирование вкусов. Требования к качеству.
11. Зерномучные товары. Ассортимент. Пищевая ценность .Требования к качеству.
12. Крупы, химический состав. Ассортимент, виды. Товарные сорта, условия и сроки хранения, дефекты, причины возникновения. Правила продажи. Требования к качеству.
13. Мука: классификация, основные показатели, товарные сорта, условия и сроки хранения, дефекты, причины возникновения. Правила продажи. Требования к качеству.
14. Макароны изделия: химический состав, пищевая ценность, классификация, основные показатели, требования к качеству. Правила продажи. Требования к качеству.
15. Хлеб и хлебобулочные изделия, химический состав, пищевая ценность. Ассортимент, виды. Товарные сорта, условия и сроки хранения, дефекты, причины возникновения. Правила продажи. Требования к качеству.
16. Свежие плоды: классификация, пищевая ценность, химический состав, товарное качество, основные показатели качества, хранение, потери, Правила продажи. Требования к качеству.
17. Овощи: химический состав, пищевая ценность, классификация, показатели качества, товароведная характеристика. Правила продажи. Требования к качеству.
18. Вкусовые товары. Классификация и пищевые достоинства вкусовых товаров, значение в питании, основные показатели. Негативное воздействие вкусовых товаров на организм. Правила продажи. Требования к качеству.

19. Пряности, приправы: ассортимент, основные показатели, пищевые достоинства, кулинарное использование, условия, сроки хранения, дефекты, причины. Правила продажи. У. М.Х. Требования к качеству.
20. Кондитерские изделия. Ассортимент, пищевая ценность, классификация, Правила продажи. У. М.Х. Требования к качеству.
21. Пищевые концентраты: ассортимент, классификация, значение в питании, химический состав, упаковка, хранение, потери, причины . У.М.Х. Правила продажи. Требования к качеству.
22. Сахар, мед, крахмал, патока. Ассортимент Пищевая ценность. Пороки, дефекты, причины возникновения. У.М.Х. Правила продажи. Требования к качеству.
23. Какао-порошок, шоколад. Ассортимент. Пищевая ценность. Дефекты, причины, У.М.Х. Правила продажи. Требования к качеству.
24. Пищевые жиры: классификация, ассортимент, значение в питании, Пищевая ценность. Дефекты, причины, хранение. У.М.Х. Правила продажи. Требования к качеству.
25. Молоко. Молочные товары. Ассортимент, классификация, пищевая ценность, значение в питании. Пороки, дефекты. Требования к качеству УМХ.
26. Яйцо. Ассортимент, классификация, значение в питании. Пищевая ценность. Дефекты, причины. У.М.Х. Правила продажи. Требования к качеству.
27. Сыры. Ассортимент классификация, пищевая ценность, пороки, дефекты, причины. У.М.Х. Правила продажи. Требования к качеству.
28. Мясо, мясные товары. Общая характеристика, классификация мяса убойных животных, пищевая ценность, химический состав мяса, оценка качества. Дефекты мяса. Условия и сроки хранения. Правила продажи. Требования к качеству.
29. Рыба. Рыбные товары. Морепродукты. Классификация и пищевые достоинства рыбы, химический состав. Ассортимент. Пороки, дефекты, причины. У.М.Х. Правила продажи. Требования к качеству.

#### **Перечень практических квалификационных работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» 2 разряда.**

1. Установить весы по уровню.
2. Разместить товары по группам.
3. Разместить рабочий запас по видам и сортам с учетом частоты спроса.
4. Заполнить ценник.
5. Подсчитать стоимость сборной покупки в процессе обслуживания на микрокалькуляторе.
6. Подготовить товар к инвентаризации.
7. Подготовить к продаже товары различных групп.
8. Взвесить и упаковать товар.
9. Проверить правильность маркировки и состояния упаковки.
10. Дать характеристику качества различных колбасных изделий, молочных продуктов.
11. Проверить реквизиты чека.
12. Пополнить рабочий запас (выявить ассортимент и количество товара).
13. Установить и проверить весы на точность и чувствительность.
14. Упаковать различные товары: сельдь, мясо, колбасы.

#### **Перечень практических квалификационных работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» 3 разряда.**

1. Выявить и удовлетворить спрос покупателя на товары различных групп.
2. Дать консультацию покупателям о свойствах, вкусовых особенностях и питательной ценности отдельных видов товаров.



3. Предложить новый взаимозаменяемый товар.
4. Предложить товары сопутствующего ассортимента.
5. Принять товар по количеству и качеству согласно сопроводительных документов.
6. Оформить наприлавочную витрину.
7. Изучить спрос покупателей на хлеб и хлебобулочные изделия.
8. Изучить спрос покупателей на кондитерские товары.
9. Изучить спрос покупателя на колбасную продукцию.
10. Изучить спрос покупателя на молочную продукцию.