

Министерство образования Ярославской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение Ярославской области  
Ярославский технолого-экономический колледж

РАЗРАБОТАНО

Директор ГПОУ ЯО  
Даниловский политехнический колледж



/ Н.А. Богомолов

подпись

2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ЯО  
Ярославский технолого-экономический колледж



/ Н.В. Костерина

подпись

2025 г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ЦОИЗ ЯО  
И.А. Москалева



подпись

2025 г.

**Программа профессионального обучения  
профессиональной подготовки по профессиям рабочих,  
должностям служащих для школьников  
по профессии  
17353 Продавец продовольственных товаров**

Объем программы: 72 ч

г. Ярославль, 2025год

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Цели реализации программы
2. Требования к результатам обучения. Планируемые результаты обучения
  - 2.1 Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы профессионального обучения
  - 2.2 Требования к результатам освоения программы
3. Структура и содержание программы
  - 3.1. Учебный план
  - 3.2. Учебно-тематический план
  - 3.3. Календарный учебный график (порядок освоения модулей, дисциплин)
4. Материально-технические условия реализации программы
5. Оценка качества освоения программы
6. Учебно-методическое обеспечение программы
7. Составители программы
8. Кадровые условия
9. Оценочные материалы

## **1. ЦЕЛИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Основная программа профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего для освоения ими профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

### **2.1 Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы профессионального обучения**

Программа предназначена для освоения профессии 17353 Продавец продовольственных товаров (2-й разряд), и разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012N273-ФЗ (с измен. и доп.) " Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии «100701.01 Продавец, контролер-кассир" (утверждён Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 723, зарегистрировано в Минюсте России 20 августа 2013г. №29470);
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.08.2023 №534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 августа 2020 г. N 438 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения";
- единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС). Выпуск № 51, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 (раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»)
- постановлением Правительства Российской Федерации от 11 октября 2023 г. № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к образованию. Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения и социального развития РФ.

**Присваиваемый квалификационный разряд:** 2 разряд.

### **2.2 Требования к результатам освоения программы**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения Программы должен:

#### **2.2.1. 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.

#### **2.2.2. 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;

#### **2.2.3. Владеть навыками:**

- осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;
- осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку: обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;
- соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов;
- осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования и ККТ;
- осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей;
- изучать спрос покупателей.

#### **2.2.4. Выполнять трудовые действия:**

- проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных товаров
- осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании

В результате изучения профессиональной программы обучающийся должен иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

**Реализация программы направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций, включающих в себя способность:**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

### **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**Категория слушателей:** обучающиеся общеобразовательных учреждений 9-11 классов.

**Трудоемкость обучения:** 72 часа.

**Форма обучения:** очная, с использованием дистанционных образовательных технологий

По окончании обучения выдается свидетельство о профессии рабочего с присвоением квалификационного 2 разряда по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров».

### 3.1. Учебный план

№ п/п	Курсы, предметы	Всего часов за курс обучения
<b>1</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	
<b>1.1</b>	<b>Профессиональный курс</b>	<b>50</b>
1.1.1	Товароведение с основами санитарии и гигиены	32
1.1.2	Технология розничной торговли	10
1.1.3	Оборудование торговых предприятий	8
<b>2</b>	<b>Практическое обучение</b>	
2.1	Производственное обучение	20
	Квалификационный экзамен	2
	<b>ИТОГО:</b>	<b>72</b>

### 3.2. Учебно-тематический план

№ урока	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<b>Теоретическое обучение</b>				
<b>профессиональный курс</b>				
<b>Товароведение с основами санитарии и гигиены</b>				
1.	Основы санитарии и гигиены	- санитарное законодательство РФ; - требования к личной гигиене продавца продовольственных товаров (правила личной гигиены, требования к санитарной одежде, профилактические обследования продавцов, заболевания препятствующие допуску к работе, личные медицинские книжки, санитарная подготовка продавца.	1	1
2.	Химический состав и пищевая ценность мяса.	Химический состав мясных товаров. Методы проверки качества. Пищевая ценность мяса, классификация, хранение. Характеристика мяса по упитанности, требования к качеству. Маркировка мяса.	1	1
3.	Виды мяса и требования, предъявляемые к нему.	Влияние вида, возраста, пола, упитанности животных, термического состояния и анатомического происхождения на качество мяса. Признаки отличия мяса по возрасту животных. Мясо птицы и кроликов. Особенности химического состава мяса птицы, его пищевая ценность. Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки, термическому состоянию. Части тушек птицы (окорочок, бедро, голень и др.).. Мясо кроликов. Пищевая ценность. Классификация. Экспертиза качества. Субпродукты, характеристика, требования к качеству.	1	1
4.	Мясные товары: ассортимент, упаковка, маркировка, хранение.	Краткая характеристика солено-копченых изделий. Классификация солено-копченых изделий по способу тепловой обработки и срокам хранения. Ассортимент. Характеристика основных видов. Качество солено-копченых изделий. Классификация колбасных изделий. Характеристика основного и вспомогательного сырья для колбасных изделий.	1	1

5.	Строение и классификация рыб. Химический состав и пищевая ценность рыбы.	Рыба, пищевая ценность, ассортимент, требования к качеству, упаковка, хранение. Классификация, характеристика ассортимента рыб, требование к качеству,	1	1
6.	Ассортимент рыб и рыбных товаров.	Соленая рыба. Характеристика основного сырья. Технология изготовления, характеристика ассортимента, экспертиза качества. Копченая рыба. Факторы, воздействующие на качество копченой рыбы. Характеристика дымового и бездымного копчения. Ассортимент рыбных товаров горячего копчения. Ассортимент рыбных товаров холодного копчения. Икра. Характеристика ассортимента икры различных семейств рыб.	1	1
7.	Пороки и вредители рыбы. Упаковка, маркировка и хранение рыбы.	Технология замораживания. Пороки, возникающие в мороженой рыбе. Экспертиза качества и пороки, возникающие при горячем копчении. Экспертиза качества и пороки, возникающие при холодном копчении. Характеристика основных дефектов возникающих в икре. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и характеристика ассортимента	1	1
8.	Химический состав и пищевая ценность молока	Химический состав и свойства основных компонентов коровьего молока. Образование молока. Факторы, влияющие на состав молока	1	1
9.	Ассортимент питьевого молока. Сливки.	Питьевое молоко. Основы производства. Экспертиза качества. Сливки. Технология производства, факторы, формирующие качество. Экспертиза качества. Ассортимент. Новые виды кисломолочных продуктов.	1	1
10.	Сливочное масло и сыры.	Химический состав и пищевая ценность. Способы производства и их влияние на свойства и качество масла. Ассортимент масла и его совершенствование. Основы производства, факторы, формирующие видовые особенности и качество сыров. Биохимические процессы, происходящие в сырах при созревании. Плавленные сыры. Классификация. Особенности сырья, производства и химического состава, пищевая ценность. Ассортимент.	1	1
11.	Требование к качеству, упаковка, маркировка и хранение.	Требования к качеству молока. Характеристика кисломолочных продуктов, требования к качеству. Экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка. Транспортировка. Условия и сроки хранения и реализации. Дефекты.	1	1
12.	Химический состав и пищевая ценность пищевых жиров	Классификация и ассортимент. Особенности химического состава. Пищевая ценность.	1	1

13.	Растительные масла. Жиры животные топленые	Производство растительных масел, технологические факторы, формирующие их качество. Характеристика растительных масел по видам, способам очистки, маркам и товарным сортам. Экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Классификация. Особенности химического состава и пищевая ценность. Характеристика жирового сырья, способы его подготовки и методы извлечения жиров. Характеристика жиров в зависимости от вида животного сырья и товарного сорта.	1	1
14.	Маргарин. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры.	Классификация. Ассортимент и характеристика отдельных видов маргарина. Особенности химического состава и пищевая ценность. Основное сырье и технология производства. Ассортимент кулинарных и кондитерских жиров.	1	1
15.	Яичные товары	Строение, химический состав и пищевая ценность яиц. Классификация и виды яиц. Ассортимент яиц. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.	1	1
16.	Пищевые концентраты	Пищевое значение пищевых концентратов, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1	1
17.	Крупы: ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Классификация зерновых культур по ботаническим признакам. Особенности химического состава зерна зерновых культур. Оценка качества. Организация и проведение экспертизы зерна.	1	1
18.	Мука: ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Общая характеристика муки и ее классификация. Основные сведения о производстве муки. Классификация помолов пшеницы и ржи. Обойные и сортовые помолы, выход муки. Формирование товарных сортов муки. Общие показатели качества муки. Зависимость качества и выхода муки от исходных качеств зерна.	1	1
19.	Макаронные изделия: ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Классификация и ассортимент макаронных изделий. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	1	1
20.	Хлебобулочные изделия: ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Хлеб и хлебобулочные изделия, ассортимент, требования к качеству.	1	1
21.	Овощи	Товароведная характеристика отдельных групп овощей: клубнеплоды, корнеплоды (морковь, петрушка, пастернак, сельдерей, свекла, репа, редька, редис, брюква и др.); капустные овощи (белокочанная, краснокочанная, савойская, цветная, брюссельская, кольраби и др.); луковые овощи (лук-репка, лук порей, лук батун и др., чеснок); салатно-шпинатные, пряные, десертные овощи; тыквенные овощи (огурцы, тыква, кабачки, арбузы, дыни); томатные овощи (томаты, баклажаны, перец); бобовые овощи и сахарная кукуруза. Качество плодоовощной продукции. Виды дефектов и причины их вызывающие.	1	1
22.	Плоды	Классификация плодов и ягод по группам, видам, разновидностям.	1	1

		Характеристика отдельных видов плодов и ягод. Характеристика семечковых и косточковых плодов, ягод, орехоплодных, субтропических и тропических плодов.		
23.	Продукты переработки овощей, плодов, грибов	Качество плодоовощной продукции, номенклатура потребительских свойств и показателей. Виды дефектов и причины их вызывающие.	1	1
24.	Чай: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	Характеристика вкусовых товаров, особенности состава, их значение в питании и физиологическом воздействии на организм человека. Классификация вкусовых товаров. Чай зеленый байховый. Другие виды чая: красный, желтый, ароматизированный, растворимый, чайные экстракты. Прессованные чаи, ароматизированный, растворимый СТС чай, в пакетах. Особенности состава и использования. Требования к упаковке и срокам хранения. Изменения качества при хранении. Роль органолептического метода в оценке качества чая. Экспертиза чая.	1	1
25.	Кофе: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	Влияние способа обработки плодов на качество кофе. Характеристика разновидностей и сортов сырого кофе. Химический состав сырого кофе. Упаковка, условия и сроки хранения. Кофе растворимый, особенности производства, свойства, упаковка и хранение. Особенности экспертизы кофе.	1	1
26.	Кофейные напитки: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	Кофейные напитки: сырье, производство, состав. Классификация. Оценка качества. Растворимые кофейные напитки, особенности получения. Условия и сроки хранения.	1	1
27.	Пряности и приправы: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	Пряности и приправы, характеристика ассортимента, упаковка. Условия и сроки хранения.	1	1
28.	Алкогольные напитки: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	Алкогольные напитки. Водка и ликероводочные изделия. Классификация. Особенности технологии приготовления. Ассортимент, оценка качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Крепкие напитки: ром, виски, джин и другие, их характеристика и отличительные особенности. Виноградные вина и коньяки: Международная классификация вин. Болезни пороки и недостатки вин, причины их возникновения и меры их предупреждения. Организация и проведение экспертизы виноградных вин. Упаковка, маркировка и транспортирование виноградных вин. Условия и сроки хранения. Коньяк. Сырье и особенности производства. Процессы, протекающие при выдержке коньячных спиртов. Ассортимент, Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Экспертиза коньяка и коньячных напитков.	1	1
29.	Безалкогольные напитки:	Безалкогольные напитки, столовые и минеральные	1	1



	пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	воды. Классификация, состав, особенности производства. Ассортимент. Оценка качества, Упаковка, транспортирование и хранение.		
30	Крахмал и продукты его переработки: пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	Крахмал. Характеристика картофельного, кукурузного, пшеничного, рисового и других видов крахмала. Основные свойства. Показатели качества. Дефекты. Упаковка и хранение.	1	1
31.	Сахар: пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	Классификация и ассортимент сахара, особенности состава и производства отдельных видов сахара: сахара-песка и сахара-рафинада. Показатели качества. Упаковка и хранение. Мед натуральный пчелиный: химический состав, классификация, требование к качеству и условия хранения. Упаковка и маркировка. Фальсификация меда, пути ее определения. Искусственный мед.	1	1
32.	Кондитерские товары: пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Мармелад, пастила. Особенности производства. Классификация и ассортимент. Показатели качества. Дефекты. Упаковка и хранение, сроки годности и сертификация. Варенье, джем, повидло, желе, цукаты. Классификация. Ассортимент. Показатели качества. Карамельные изделия. Общая характеристика состава и свойства карамельной массы, ее влияние на качество изделий. Виды применяемых начинок. Классификация и ассортимент карамели. Показатели качества. Дефекты. Упаковка, хранение, сертификация. Конфетные изделия. Основные процессы производства и свойства конфетных масс (помадных, пралиновых, сбивных, грильяжных, марципановых и др.) Способы формирования конфетных масс и отделки корпусов, виды глазури. Классификация и ассортимент. Особенности состава и получения конфет молочных и драже. Показатели качества конфет. Дефекты. Упаковка, хранение и сроки годности конфет, их сертификация. Шоколад и какао-порошок. Какао-бобы – основное сырье для производства шоколада и какао-порошка. Эквиваленты и заменители какао-масла. Особенности получения шоколада и какао-порошка. Классификация и ассортимент шоколада, экспертиза его качества. Конкурентоспособность отечественного шоколада и какао-порошка. Дефекты шоколада и способы определения его фальсификации. Упаковка, условия хранения и сроки годности шоколада и какао-порошка. Новые виды шоколада. Халва и восточные сладости. Виды и показатели качества халвы. Производство и ассортимент восточных сладостей типа карамели, конфет и мучных изделий. Показатели качества и сертификация. Дефекты. Упаковка, хранение, сроки годности.	1	1
	Всего:		32	
<b>Технология розничной торговли</b>				

1.	Культура делового общения	Содержание и сущность речевого общения, жесты. Этикет делового общения. Межличностный конфликт, его виды, источники и причины. Методы преодоления и профилактика конфликтов	1	1
2.	Розничная торговая сеть	Характеристика видов розничной торговой сети, их характеристика. Специализированные торговые фирмы. Типы розничных торговых предприятий. Основные типы современных магазинов, их характеристика и значение. Виды технологических планировок торговых залов, магазинов и требования к ним. Специализация торговой сети. Основные типы магазинов за рубежом. Лабораторно-практические работы. Изучение устройства и планировки торгового предприятия.	1	1
3.	Технология снабжения и заказа товаров на розничные торговые предприятия	Изучение покупательского спроса. Значение и задачи изучения покупательского спроса. Условия их применения. Организация снабжения магазина товарами. Порядок составления магазинами заявок на завоз товаров. Транспортирование товаров. Правила и техника укладки и погрузки товаров при транспортировке. Техника безопасности при кладке и погрузке товаров. Организация закупки товаров. Основные нормативные документы, регламентирующие поставку товаров. Договоры поставки товаров, их содержание и порядок заключения. Прогрессивные технологии товароснабжения. Организация торгово-технологического процесса и товароснабжения магазина за рубежом.	1	1
4.	Технология приемки товаров в магазине.	Сопроводительные документы при приемке товаров в магазине. Сроки и место приемки товаров. Приемка товаров по качеству. Проверка составления тары при приемке товаров. Приемка товаров, поступивших в стандартной и нестандартной таре. Особенности приемки товаров, поступивших в закрытой, открытой таре, без тары. Приемка товаров по качеству. Проверка соответствия качества товара требованиям нормативно-технологической документации. Документальное оформление приемки товаров. Экспертиза качества товаров. Порядок составления актов на установленное распоряжение в количестве и качестве товаров. Сроки предъявления претензий к поставщику.	1	1
5.	Документальное оформление приемки товаров.	Проверка соответствия качества товара требованиям нормативно-технологической документации. Экспертиза качества товаров. Порядок составления актов на установленное распоряжение в количестве и качестве товаров. Сроки предъявления претензий к поставщику.	1	1
6.	Условия и правила размещения товаров на хранение.	Значение правильного хранения товаров в магазине. Укладка товаров и уход за ними при хранении. Условия хранения различных групп продовольственных и непродовольственных товаров. Правила техники безопасности при размещении и укладке товаров на хранение.	1	1

		Современная прогрессивная технология хранения товаров.		
7.	Подготовка товаров к продаже.	Значение предварительной подготовки товаров к продаже для повышения культуры обслуживания покупателей, качества труда продавцов, сохранности товаров. Операции по подготовке товаров к продаже; общие и специальные операции. Место и время подготовки товаров к продаже. Соблюдение требований безопасности труда при подготовке товаров к продаже. Особенности подготовки к продаже отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров. Особенности подготовки товаров к продаже в зависимости от методов продажи. Товарные потери, их виды. Меры по сокращению товарных потерь.	1	1
8.	Размещение и выкладка товаров в торговом зале.	Порядок подачи товаров в торговый зал. Основные требования к правильному размещению и выкладке товаров в торговом зале. Особенности размещения и выкладки отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров. Пополнение товарных запасов. Лабораторно-практические работы. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.	1	1
9.	Основные элементы процесса продажи товаров.	Правила продажи отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров. Порядок обмена продовольственных товаров и денег. Порядок обмена непродовольственных товаров. Имеющих гарантийный срок службы; не имеющих гарантийный срок службы.	1	1
10.	Основные виды продажи товаров	комиссионная торговля, продажа товаров мелким оптом. Порядок уценки товаров. Факторы, определяющие своевременность уценки товаров. Организация работы продавца. Организация рабочего места продавца. Организация рабочего места продавца, контролера-кассира; значение рациональной организации рабочего места продавца для повышения культуры обслуживания покупателей. Основные требования организации рабочего места продавца,	1	1
	<b>Всего:</b>		10	
<b>Оборудование торговых предприятий</b>				
1.	Оборудование торговых залов и подсобных помещений	Торговая мебель, ее классификация. Требования, предъявляемые к торговой мебели. Характеристика мебели для торговых залов и подсобных помещений.	1	1
2.	Торговый инвентарь, классификация.	Торговый инвентарь, характеристика ассортимента по признакам классификации.	1	1
3.	Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требования.	Весоизмерительное оборудование. Виды весоизмерительного оборудования. Механические и электронные весы. Отработка навыков работы на различных видах весоизмерительного оборудования.	1	1
4.	Техника безопасности, санитария, весоизмерительного	Правила эксплуатации и обслуживание весоизмерительного оборудования. Техника безопасности при работе на оборудовании.	1	1

	оборудования			
5.	Перечень ККМ, разрешенных для использования в торговле.	Назначение и устройство ККМ. Работа на ККМ. Общие правила эксплуатации контрольно-кассовых машин различных типов.	1	1
6.	Принцип работы на ККМ. Техника безопасности при эксплуатации ККМ	Техника безопасности при работе на ККМ. Устройство и правила эксплуатации контрольно-кассовых машин с фискальной памятью. Особенности устройства и эксплуатации машин с ЭКЗЛ.	1	1
7.	Холодильное оборудование	Холодильное оборудование. Способы охлаждения продуктов. Классификация холодильного оборудования. Камеры холодильные разборные, шкафы холодильные, прилавки, прилавки-витрины холодильные.	1	1
8.	Торговые автоматы	Назначение торговых автоматов, безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.	1	1
	Всего:		8	
<b>Практическое обучение</b>				
1.	Инструктаж по охране труда и технике безопасности.		1	2
2.	Взвешивание на весах настольных рычажных; взвешивание на электронных весах; взвешивание на передвижных весах.		3	2
3.	Технология торговых процессов. Формирование ассортимента товаров: - изучение ассортиментных перечней товаров магазинов различных типов.		2	2
4.	Технология торговых процессов: - работа с ценниками		2	2
5.	Оформление наприлавочной витрины, горки.		2	2
6.	Упаковка продовольственных товаров, оформление подарочных наборов		2	2
7.	Отработка навыков обслуживания покупателей в торговом зале.		2	2-3
8.	Самостоятельная работа продавца с учетом самостоятельного выполнения всех видов работ.		6	2-3
	Всего:		20	
	Итоговая аттестация (Квалификационный экзамен)		2	
	Итого:		72	

### 3.3 Календарный учебный график

№ п/п	Предметы	Недели										Всего
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1.	<b>Теоретическое обучение</b>											
1.1.	Товароведение с основами санитарии и гигиены	6	4	6	6	2	2	2	2	2	-	32
1.2.	Технология розничной торговли	2	2	2	-	2	-	2	-	-	-	10
1.3.	Оборудование торговых предприятий	-	2	-	2	-	2	-	2	-	-	8
2.	<b>Практическое обучение</b>	-	-	-	-	4	4	4	4	4	-	20
	Экзамены	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
	<b>ИТОГО:</b>	8	8	8	8	8	8	8	8	6	2	72

## 4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 4.1 Требования к минимальному материально техническому обеспечению.

Реализация программы требует наличия учебного кабинета и лаборатории.

#### Оборудование учебного кабинета:

1. Посадочные места по количеству обучающихся.
2. Рабочее место преподавателя.
3. Комплект учебно-наглядных пособий.
4. Технические средства обучения (мультимедийное оборудование).

#### Оборудование лаборатории.

1. Кассовый аппарат Пионер-114Ф (3G) без ФН
2. Весы товарные 1ед
3. Весы электронные
4. Терминалы сбора данных (ТСД) (специализированное устройство со встроенным сканером штрих-кодов).
5. Сканер с возможностью считывания акцизных марок для работы в ЕГАИС
6. Весы с печатью этикеток
7. Пристенные и островные горки

## 5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Промежуточная аттестация по программе предназначена для оценки освоения слушателем модулей программы и проводится в виде зачетов.

По результатам промежуточных испытаний выставляются по четырехбалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, который включает в себя практическую квалификационную работу, а также проверку теоретических знаний (тестирование).

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

### *Федеральные законы и нормативные документы*

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
2. «О сертификации продукции и услуг», № 5151-1 от 10.06.93 с изменениями и дополнениями
3. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000
4. Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление Правительства РФ от 19.01.98 №55 с изменениями и дополнениями)
5. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья (Постановление Госстандарта)
6. Нормативные документы (ГОСТ, ОСТ, ТУ) по группам продукции

### *Основная*

1. Рыжиков, С. Н. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / С. Н. Рыжиков. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2020. — 347 с. — ISBN 978-5-222-32937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для НПО / Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева. – 5-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 544 с.

### *Дополнительная*

1. Парфентьева Т.Р. П189 Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования / Т.Р.Парфентьева, Н.Б.Миронова, А.А.Петухова. — 7-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 224 с.
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ Н.В. Гранаткина. – 8-е изд. исправ.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 256 с. – (Ускоренная форма подготовки)
3. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Э.А. Арустамов.- 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
4. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум. учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.С. Никифорова.- 5-е изд. стер.- М.: Академия, 2013.-144 с.

#### *Интернет-ресурсы*

1. ГОСТы на продовольственные товары [http://standartgost.ru/0/1037-proizvodstvo\\_pischevyh\\_produkto](http://standartgost.ru/0/1037-proizvodstvo_pischevyh_produkto)
2. Хранение продовольственных товаров <http://biglibrary.ru/category47/book144/part7/>
3. Интернет магазин торгового оборудования <http://jf-market.ru/>
4. История возникновения некоторых продуктов. Сборник интересных статей <http://sas22091.narod.ru/Info/02.htm>
5. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров <http://ipchepurnoy.narod.ru/Identif.html>

### 7. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Гуныгина Елена Павловна - руководитель МФЦ ПК Государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Даниловского политехнического колледжа.

Березина Мария Алексеевна – преподаватель Государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Даниловского политехнического колледжа

### 8. КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ

Березина Мария Алексеевна, преподаватель ГПОУ ЯО Даниловский политехнический колледж.

### 9. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы обеспечивают проверку достижения планируемых результатов обучения по программе и используются в процедуре текущего контроля успеваемости и итоговой аттестации.

### ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

#### 1. Тестовое задание

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

1. Наука о создании оптимальных условий жизни для человека путем разработки профилактических мероприятий
  - a) гигиена
  - b) санитария
  - c) медицина
2. Совокупность практических мероприятий по внедрению в жизнь требований гигиены
  - a) санитария
  - b) медицина
  - c) фармацевтика
3. Должна быть чистой, меняют ее по мере загрязнения, но не реже одного раза в два дня. В ней нельзя выходить за пределы магазина, на улицу, категорически запрещается входить в ней в туалет. Ее хранят в специальных гардеробах индивидуального пользования, которые регулярно моют и периодически дезинфицируют. Нельзя хранить вместе с верхней одеждой
  - a) домашняя обувь
  - b) санитарная одежда
  - c) продукция, реализуемая в магазине
4. Этот документ установленного образца заводится на каждого работника, в него вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации
  - a) паспорт здоровья
  - b) сертификат о прививках
  - c) медицинская книжка
5. По содержанию питательных веществ самой ценной является капуста:
  - a) савойская
  - b) брюссельская
  - c) цветная
6. Муку хранят при ОВВ%:
  - a) 70 -75%
  - b) 60 – 75%
  - c) 60 – 65%
7. В зависимости от рецептуры и способа приготовления печенье «Юбилейное» относят к:
  - a) сахарно-затяжному
  - b) сдобному
  - c) сахарному
8. По качеству чай байховый черный и зелёный делят на сорта:
  - a) букет, в/с, 1с, 2 с, 3 с
  - b) букет, в/с, 1с
  - c) в/с, 1с, 2 с, 3 с
9. Разновидность кофейных зёрен:
  - a) Чили
  - b) Арабика
  - c) Байхи
10. Ассортимент леденцовой карамели:
  - a) «Барбарис»
  - b) «Сказка»
  - c) «Угадай-ка»
11. Недопустимыми пороками халвы являются:
  - a) липкая поверхность, слоисто-волоконистая структура, жёлтый цвет
  - b) прогорклый, затхлый запахи, неоднородный цвет, липкая поверхность
  - c) жёлтый цвет, невыраженный запах, маслянистый вкус
12. Диетические и столовые яйца в зависимости от массы подразделяют на категории:
  - a) отборные, 1, 2

- b) 1, 2, 3
  - c) отборные, 1, мелкие
13. Растительное масло, обработанное горячим сухим паром в условиях вакуума:
- a) гидратированное
  - b) рафинированное
  - c) дезодорированное
14. При размещении на хранение молочных товаров следует строго соблюдать:
- a) товарное соседство, температуру, влажность
  - b) температуру, влажность, вентиляцию
  - c) вентиляцию, товарное соседство, свет
15. К первой категории относят субпродукты:
- a) сердце, язык
  - b) селезёнка, желудок
  - c) ножки свиные, уши
16. Зельцы и студни отличаются от варёных колбас:
- a) способом производства
  - b) составом фарша
  - c) формой и размером
17. К рублеными полуфабрикатам относят:
- a) котлеты, шницели
  - b) азу, бефстроганов
  - c) рагу, пашлык
18. К семейству сельдевых относят:
- a) лосося, кету
  - b) салаку, кильку
  - c) скумбрию, корюшку
19. Наиболее жирная часть молока, получаемая путём сепарирования - это
- a) сливки
  - b) кефир
  - c) сметана
20. Основная услуга розничной торговли
- a) реализация товаров в магазинах разных типов, а так же вне магазинов
  - b) прием и исполнение заказов на товары
  - c) оказание помощи покупателю в совершении покупки и при ее использовании
21. Результат взаимодействия продавца и покупателя, а также собственной деятельности продавца по удовлетворению потребностей покупателя при купле-продаже товаров
- a) услуга розничной торговли
  - b) процесс купли-продажи
  - c) процесс выбора товара покупателем
22. Товароснабжение – это
- a) система ставок, по которым взимается плата за услуги;
  - b) совокупность мероприятий по удовлетворению потребности розничной торговой сети в товарах;
  - c) перевозка товаров из одного пункта в другой через промежуточные пункты
23. Тара, которая поступает к потребителю с товаром и не выполняет функцию транспортной тары; ее стоимость включается в цену товара и оплачивается конечным покупателем
- a) транспортная
  - b) тара-оборудование
  - c) потребительская
24. Обмен приобретенных товаров или возврат денег покупателям производится в соответствии с правилами, установленными
- a) Законом РФ "О защите прав потребителей"



- b) Правилами торговли
  - c) Гражданским кодексом РФ
25. Оказание консультаций покупателям по ассортименту, наличию и количеству товаров, срокам поставки, информации об изготовителях, области применения и прочим техническим вопросам – это требование к:
- a) продавцу-консультанту
  - b) администратору торгового зала
  - c) кассиру торгового зала
26. Укажите оборудование, относящееся к измельчительно- режущему.
- a) вакуумное оборудование
  - b) тепловое оборудование
  - c) слайсерное оборудование
27. Холодильное оборудование, служащее для показа и продажи охлаждённых и замороженных продуктов это:
- a) холодильная витрина
  - b) холодильный прилавок- витрина
  - c) холодильный прилавок
28. Укажите устройство ККМ, предназначенное для печатания денежного документа
- a) блок управления
  - b) блок печати
  - c) блок фискальной памяти
29. Укажите ленту, предназначенную для работы в активных ККМ
- a) однослойная лента
  - b) двухслойная ( капиллярная) лента
  - c) чековая термолента
30. Оборудование, предназначенное для упаковки скоропортящихся товаров в полиэтиленовый пакет, с последующей глубокой откачкой воздуха из пакета, в результате чего продлевается срок хранения продуктов называется:
- a) термоупаковочным оборудованием
  - b) вакуумным оборудованием
  - c) измельчительно- режущим оборудованием

## **2. Практическое задание**

По предложенному натуральному образцу:

- дать полную потребительскую характеристику товара;
- рассказать об особенностях продажи данного товара в розничном торговом предприятии;
- охарактеризовать торговое оборудование, применяемое для продажи данного товара.

### **Критерии оценивания**

#### **1) теоретического задания**

- 30-25 правильных ответов – «отлично»
- 24 - 20 правильных ответов – «хорошо»
- 19 - 15 правильных ответов – «удовлетворительно»
- менее 15 правильных ответов – «неудовлетворительно»

#### **2) практического задания**

При оценке выполнения практического задания учитывается:

- выполнение задания в полном объеме с исчерпывающими пояснениями – оценка «отлично»;
- выполнение задания в полном объеме, но с отдельными неточностями, с недостаточными пояснениями – оценка «хорошо»;
- задание выполнено не полностью; ответ не обоснован – оценка «удовлетворительно».

**Общая экзаменационная оценка** за экзамен выставляется как среднее арифметическое оценок, полученных при прохождении двух этапов экзамена.