

ПОГОДЖЕНО

магазини "Галина", "Іва"
назва підприємства

Ф.О. О. Крамар

підпис керівника



2020

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор
ДПТНЗ «Свеський професійний
аграрний ліцей»

Т. Родителева



2020

**Освітня програма
з підготовки кваліфікованих робітників**

**Професія 5220 «Продавець продовольчих товарів»,
Кваліфікація: III - IV розряди**

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою

ДПТНЗ "Свеський професійний аграрний ліцей"

«27» квітня 2020 року

Протокол № 05 від 27.04.2020

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні циклової комісії торгово-кулінарного
профілю

Протокол № 6 від 06.04.2020

**Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників
за професією: 5220 «Продавець продовольчих товарів»,
Кваліфікація: III розряд**

Загальний фонд навчального часу – **668 годин**

№з /п	Напря́м підготовки	Кількість годин				
		Всього годин	ЗПБ + ППТ-3.1	ППТ-3.2	ППТ-3.3	ППТ-3.4
1	Загальнопрофесійна підготовка	-	-	-	-	
2	Професійно-теоретична підготовка	243	153	30	24	36
3	Професійно-практична підготовка, в.т.ч.: Виробниче навчання Виробнича практика	418 180 238	102	36	24	18
4	Кваліфікаційна пробна робота	7				
5	Консультації					
6	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7				
	Загальний обсяг навчального часу (без п. п. 4, 5)	668	255	66	48	54

* Всі предмети загальнопрофесійної підготовки вивчаються на I курсі при отриманні професії «Плодоовочівник»

**Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників
за професією: 5220 «Продавець продовольчих товарів»,
Кваліфікація: IV розряд**

Загальний фонд навчального часу – **537 годин**

№з /п	Напря́м підготовки	Кількість годин			
		Всього годин	ППТ-4.1	ППТ-4.2	ППТ-4.3
1	Загальнопрофесійна підготовка	-	-	-	-
2	Професійно-теоретична підготовка	205	176	24	5
3	Професійно-практична підготовка, в т.ч: Виробниче навчання Виробнича практика	325 192 133	126	36	30
4	Кваліфікаційна пробна робота	7			
5	Консультації				
6	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7			
7	Загальний обсяг навчального часу (без п.п. 4, 5)	537	302	60	35

**Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників
за професією: 5220 Продавець продовольчих товарів
Кваліфікація: Продавець продовольчих товарів III, IV розрядів**

№ з/п	Навчальні предмети	Кількість годин за ППТ-3		Кількість годин за ППТ-4		Кількість годин
		<i>Всього</i>	<i>З них на ЛПР</i>	<i>Всього</i>	<i>З них на ЛПР</i>	
	Всі предмети загальнопрофесійної підготовки вивчаються на I курсі при отриманні професії «Плодоовочівник»					
1	Професійно-теоретична підготовка	243		205		448
1.1	Товарознавство продовольчих товарів	34		93		127
1.2	Організація та технологія торговельних процесів	70		24		94
1.3	Реєстратори розрахункових операцій	47		18		65
1.4	Облік і звітність	41		46		87
1.5	Харчова безпека товарів	17		24		41
1.6	Основи психології та етики ділових відносин	17				17
1.7	Іноземна мова професійного спрямування	17				17
2.	Професійно-практична підготовка	418		325		743
2.1.	<i>Виробниче навчання</i>	180		192		372
2.2.	<i>Виробнича практика</i>	238		133		371
3	Кваліфікаційна пробна робота	7		7		14
4	Консультації					
5	Державна кваліфікаційна або поетапна атестація	7		7		14
6	Загальний обсяг навчального часу(без п. 3.4)	668		537		1205

Професія 5220 Продавець продовольчих товарів
Кваліфікація: Продавець продовольчих товарів III розряду

Одиниця модуля	Предмет	Кількість годин	Зміст програми
Всі предмети загальнопрофесійної підготовки вивчаються на I курсі при отриманні професії «Плодоовочівник» професійно-теоретична підготовка			
ЗПБ + ППТ-3.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі	Товарознавство продовольчих товарів	34	<p>Поняття про «товар» і «товарознавство» як навчальну дисципліну. Мета та завдання товарознавства на сучасному етапі; вплив знань товарознавства на рівень професійної майстерності продавця. Класифікація товарів: поняття про класифікацію, її мета та значення, правила і принципи класифікації продовольчих товарів; асортимент товарів: визначення, види; кодування продовольчих товарів; хімічний склад харчових продуктів: поняття про хімічний склад харчових продуктів, основні органічні і неорганічні речовини, їх види, вміст у продуктах харчування, значення для організму людини. Споживна цінність. Якість товарів: поняття про якість, головні показники якості продовольчих товарів, методи оцінки якості, відповідальність підприємств за випуск і продаж недоброякісних товарів. Стандартизацію товарів.</p>
	Організація та технологія торговельних процесів	34	<p>Законодавчо-нормативні документи України, які регулюють відносини у торгівлі: «Порядок провадження торговельної діяльності і правила торговельного обслуговування населення», «Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами»; сутність понять «торгівля», «роздрібна торговельна мережа», «торговельно-технологічний процес»; «робоче місце продавця», «споживчий попит», «реклама», «мерчандайзинг»; значення торгівлі, її мету, функції та особливості розвитку в умовах ринкових відносин; види торгівлі, етапи торговельно-технологічних процесів магазину, їх характерні особливості; задачі та обов'язки продавця, вимоги до його особистих якостей; органи контролю в торгівлі: державний і громадський, види служб, їх функції; види роздрібної торговельної мережі; форми та методи роздрібного продажу товарів, їх відмінні особливості; застосування нових технологій у процесі продажу товарів; види немеханічного устаткування, класифікацію, призначення, вимоги до немеханічного устаткування, догляд, безпека під час використання; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання; правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; порядок таврування засобів міри та ваги.</p>

Реєстратори розрахункових операцій	17	<p>Поняття про реєстратори розрахункових операцій; Закон України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг». Поняття про реєстратори розрахункових операцій (РРО), переваги їх застосування. Значення застосування РРО у сфері торгівлі. Основні операції та фіскальні можливості РРО. Типи та моделі РРО.</p>
Облік і звітність	17	<p>Сутність понять «облік», «господарський облік», «документ», «документація», «реквізит документа», «документообіг»; види обліку, облікові вимірники, реквізити документів; види та вимоги до оформлення первинних документів; порядок зберігання документів.</p> <p>Тема 1. Загальна характеристика господарського обліку Поняття про господарський облік, його значення. Види обліку, їх характеристика. Облікові вимірники. Завдання бухгалтерського обліку. Організація бухгалтерського обліку в торговельних підприємствах.</p> <p>Тема 2. Документація господарських операцій Поняття про документи і документацію. Реквізити документів. Вимоги до оформлення первинних документів. Поняття про документообіг і організацію зберігання документів у торговельних підприємствах.</p> <p>Практична робота Заповнення реквізитів супровідних документів.</p>
Харчова безпека	17	<p>Значення гігієни для працівників торгівлі продовольчими товарами Поняття термінів «гігієна» та «санітарія». Значення гігієни для працівників торгівлі продовольчими товарами. Поняття про особисту гігієну та її роль в торгівлі. Вплив особистої гігієни на здоров'я людини. Правила особистої гігієни. Професійні захворювання та їх профілактика.</p> <p>Основні положення та загальні принципи безпеки харчових продуктів; харчове законодавство (Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»); документи, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів; види безпеки: біологічну, хімічну, фізичну та радіаційну; показники безпеки харчових продуктів: санітарна доброякісність та епідеміологічна безпека; проблеми безпеки харчових продуктів: мікробіологічні патогени, пестициди, токсичні елементи; харчові добавки та принципи їх використання (поняття, класифікація та гігієнічні принципи використання), їх вплив на організм людини; фальсифікація харчових продуктів.</p>

	Основи психології та етики ділових відносин	17	Загальні основи психології торгівлі, психології праці; особливості психічних процесів, стани та властивості особистості; психологічні особливості спілкування продавця з покупцем, принципи професійної поведінки та етики ділових відносин у колективі; психологічні аспекти процесу реалізації товару; психологічні «типи покупців» та особливості їх обслуговування; психологічні особливості конфліктів та шляхи їх вирішення; психологічні особливості управління персоналом.
	Іноземна мова професійного спрямування	17	Основні поняття та терміни форм звертання (зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, побажання, подяка, вибачення, прохання) іноземною мовою; назви товарів та їх презентацію за групами, видами та сортами, вартість товару.
ПШТ-3.2 Робота на реєстраторах розрахункових операцій	Реєстратори розрахункових операцій	30	Основні положення закону України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій в сфері торгівлі, громадського харчування та послуг»; види РРО; вимоги до РРО; правила безпеки під час підготовки РРО до роботи, правила технічного обслуговування та експлуатації РРО; принципи будови РРО; основні блоки РРО та їх призначення; порядок підготовки робочого місця до роботи; етапи підготовки РРО до роботи; правила та порядок документального оформлення початку роботи на РРО; правила та порядок отримання і розміщення розмінних грошей; основні положення посадових інструкцій щодо порядку проведення розрахунків з використанням РРО; правила безпечних прийомів роботи, санітарії та гігієни під час роботи на РРО; порядок та правила розрахунків різними способами; правила професійної етики продавця під час проведення розрахунків; технологія розрахунків з покупцями; правила повернення коштів за невикористаний чек; значення реквізитів фіскальних чеків; незначні неполадки РРО, можливі помилки в поточній роботі та способи їх усунення.
ПШТ-3.3 Підготовка товарів до інвентаризації	Облік і звітність	24	<p>Матеріальна відповідальність у торговельних підприємствах: поняття про матеріальну відповідальність в торгівлі, її види. Матеріально-відповідальні особи. Форми матеріальної відповідальності, її документальне оформлення. Порядок відшкодування збитків від нестач матеріально-відповідальними особами.</p> <p>Практична робота</p> <p>Заповнення договорів про матеріальну відповідальність та доручень.</p> <p>Підготовка товарів до інвентаризації: завдання та види інвентаризації; терміни і порядок проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей; інструкція проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей, що перебувають на обліку в магазинах; підготовка товарів до інвентаризації матеріально-відповідальними особами; інструкція про проведення міні-ревізій, загальної ревізії; порядок та послідовність підготовки до ревізії.</p>

<p>ПТТ-3.4 Оволодіння специфікою організації торгово – технологіч- ного процесу за спеціалізація ми</p>	<p>Організація та технологія торговельних процесів</p>	<p>36</p>	<p>Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець хліба та хлібобулочних виробів». Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу хліба та хлібобулочних виробів.</p> <p>Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець кондитерських виробів і меду» Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу кондитерських виробів та меду.</p> <p>Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець бакалійних товарів» Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу бакалійних товарів.</p> <p>Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець м'яса і м'ясопродуктів (що швидко і надто швидко псуються)» Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу м'яса та м'ясопродуктів.</p> <p>Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових» Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.</p> <p>Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець риби і рибних продуктів» Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу риби і рибних продуктів.</p> <p>Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець безалкогольних та слабоалкогольних напоїв» Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.</p> <p>Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець алкогольних напоїв та тютюнових виробів»</p>
--	---	------------------	--

			<p>Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу алкогольних напоїв та тютюнових виробів.</p> <p>Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець плодоовочевих товарів»</p> <p>Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу плодоовочевих товарів.</p>
Професійно-практична підготовка			
<p>ЗПБ + ППТ-3.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</p>	<p>Виробниче навчання</p>	<p>102</p>	<p>Уміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розпізнавати види, асортимент товарів; проводити органолептичну оцінку якості різних груп товарів; визначати дефекти; перевіряти терміни зберігання товарів; - визначати основні етапи торговельно-технологічного процесу у торгівлі; розпізнавати види та визначати призначення немеханічного устаткування, торговельно-технологічного обладнання, торговельного інвентарю; - розпізнавати основні блоки РРО; визначати типи та моделі РРО; користуватися нормативною документацією; розпізнавати види чеків та їх реквізити; усувати найпростіші неполадки на РРО; - розпізнавати види та реквізити документів; <p>користуватися харчовим законодавством та документами, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів; визначати фальсифікацію харчових продуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - будувати діалог з покупцем під час продажу товару з дотриманням культури спілкування; принципів професійної поведінки та етики ділових відносин, вирішувати різноманітні складні ситуації, які виникають під час обслуговування покупців; попереджувати та розв'язувати конфліктні ситуації як з покупцями, так і у колективі; володіти основними поняттями та термінами форм звертання; - володіти іноземною мовою в межах розмовного та професійного мінімуму - брати участь у прийманні товарів; здійснювати контроль наявності супровідних документів і перевіряти правильність їх оформлення; перевіряти відомості найменування товарів і їх маркування даним супровідних документів; перевіряти кількість місць, стан тари й упаковки; перевіряти масу брутто; підраховувати штучні товари; перевіряти відомості цін, указаних у супровідних документах, преїскуранту або протоколу узгодження договірної ціни; перевіряти зміст і правильність маркування; розкривати тару; перевіряти масу нетто або кількість одиниць товару; перевіряти якість товарів за результатами зовнішнього огляду; документально оформляти результати приймання - укладати товари на зберігання; розміщувати товари на зберігання, дотримуючись стандартів

		<p>мерчандайзингу; враховуючи тривалість зберігання, послідовність та черговість їх реалізації і відпуску; дотримуючись вимог товарного сусідства; створювати оптимальний режим зберігання товарів; вести спостереження і поточний нагляд за товарами</p> <p>- готувати робоче місце до роботи відповідно до стандартів; перевіряти справність торговельного обладнання, інструменту; підготовлювати різні види ваг (настільно-циферблатні, електронні та товарні ваги) до роботи; підготовлювати та використовувати торговельний інвентар та інструменти за призначенням; готувати реєстратори розрахункових операцій (РРО) до роботи; використовувати гири та міри об'єму; працювати на сучасних видах торговельного обладнання: електронних вагах сучасного типу, пластикаторі («гарячий стіл»), сучасному холодильному обладнанні (регал, бонет (лар) та інше), ваговій вітрині, слайсері для нарізання продуктів та ін.; перевіряти (здійснювати контроль) освітлення, опалення, температуру, вологу, про відхилення повідомляти керівника торгового залу; одержувати і готувати пакувальний матеріал; тримати робоче місце в належному санітарному стані; здійснювати підготовку товарів до продажу; перевіряти цілісність пакування; надавати товару товарного вигляду; розпаковувати – звільняти товар від транспортної тари; перевіряти товарний вигляд після зберігання, наявність маркувальних даних і терміни реалізації товарів; сортувати – групувати товар за товарними групами, видами, розмірами, сортами, іншими асортиментними ознаками, а також перевіряти відповідності ціни, сортності, вказаних на маркуванні і в супровідних документах, прейскурантам чи договорам; облагороджувати (надавати товарного вигляду) – очищати від пилу, забруднень, зачищати верхній шар товарів, який втратив товарний вигляд, усувати дрібні дефекти і т. п.; перебирати, протирати, зачищати, нарізувати, фасувати, оброблювати і розрубувати товари; маркувати – оформлювати і прикріплювати до товарів ярлики із зазначенням найменування товару, його артикулу, сорту, ціни (для позначення ціни можуть застосовуватися спеціальні цінники); перевіряти на товарах іноземного виробництва наявність маркування з повною інформацією на українській мові; забезпечувати наявність товару згідно з оформленими цінниками; підготовляти товари до викладання в торговому залі – укладати товари у спеціальну тару, контейнери, лотки, тару-обладнання, корзини, ящики, візки; утримувати фірмовий одяг у належному санітарному стані</p> <p>- викладати та розміщувати товари на різних видах немеханічного обладнання; визначати місце розташування кожної товарної групи або споживчого комплексу; розраховувати площу для розміщення товарів; викладати товари на торгово-технологічному обладнанні; розміщувати і викладати товари за групами, видами, сортами з дотриманням правил товарного сусідства, урахуванням частоти попиту і зручності роботи; перевіряти розміщення товарів за групами, видами, виробниками; робити товарну і декоративну викладку товарів; викладати товари різними способами і прийомами; здійснювати викладку товару з урахуванням антропометричних характеристик покупців; контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації продуктів (що швидко та надто швидко псуються); брати</p>
--	--	--

			<p>участь в оформленні прилавкових вітрин; проводити ротацію товару згідно з встановленими правилами; забезпечувати правильну викладку товарів на торговельному обладнанні</p> <p>- використовувати чинні нормативно-правові акти в процесі продажу продовольчих товарів та обслуговування покупців; дотримуватись стандартів обслуговування покупців; володіти різними формами розрахунку з покупцями; розрізняти різні групи товарів, орієнтуватися в асортименті, визначати якість і терміни реалізації товару; зустрічати покупця; надавати покупцю час для самостійного огляду товарів в торговельному залі; виявляти потреби покупця та зацікавлювати його у покупці; пропонувати і показувати товари; консультувати покупців про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів; пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари; нарізати, зважувати і упакувати товари; прибирати нереалізовані товари і тару; інформувати покупців про діючі акційні пропозиції; надавати покупцю корисну, змістовну інформацію; пропонувати товар щодо виявлення потреб покупця; пропонувати супутні товари та послуги, взаємозамінні товари, пакування товарів; дотримуватися правил і норм виробничої санітарії та особистої гігієни</p>
<p>ПШТ-3.2 Робота на реєстраторі розрахункових операцій</p>	<p>Виробниче навчання</p>	<p>36</p>	<p>Уміти: самостійно здійснювати послідовні дії на початку роботи з РРО; перевіряти справність обладнання і готувати його до роботи, дотримуючись правил експлуатації; визначати безпеку готовності роботи з РРО; отримувати ключі, чекову та контрольну стрічки, розмінні гроші у старшого касира; готувати РРО до роботи: заправляти чекову та контрольну стрічки, отримувати нульовий чек, перевіряти наявність усіх реквізитів, якість відбитка друку на чеку, отримувати звіт Х, виконувати операцію «внесення службової суми»; оформляти документально початок роботи на РРО; дотримуватись безпечних прийомів робіт під час розрахунку на РРО; послідовно і грамотно обслуговувати покупців на сучасних РРО; здійснювати підрахунок вартості покупки; проводити розрахунки готівкою; отримувати різні види чеків: на одну покупку, на декілька покупок, на кількість, на вагу, на збірну покупку, з підрахунком здачі покупцю, з анульованою покупкою, зі знижкою (надбавкою); коректно проводити по касі знижений у ціні товар; повертати кошти покупцю за невикористані чеки; проводити розрахунки за платіжними картками; коректно працювати з дисконтними картками; візуально визначати платоспроможність банківської карти, проводити розрахунок покупця по банківській карті; закривати чек готівковим та безготівковим розрахунком; оформлювати повернення коштів за товар через РРО; перевіряти реквізити чеків, видавати покупку; працювати на детекторі банкнот; контролювати і не допускати появи недостач або надлишку на касі; знати шляхи вирішення конфліктних ситуацій під час поточної роботи на РРО; знати принципи професійної етики під час проведення розрахунків; вирішувати ситуацію в разі тимчасового припинення роботи РРО; усувати найпростіші неполадки РРО; підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку</p>

ПІТ-3.3 Підготовка товарів до інвентариза ції	Виробниче навчання	24	Уміти: готувати товари до інвентаризації; оформлювати інвентаризаційні ярлики
ПІТ-3.4 Оволодіння специфікою організації торгово -- технологіч ного процесу за спеціалізація ми	Виробниче навчання	18	Уміти: - приймати хліб і хлібобулочні вироби; перевіряти їх кількість, масу і якість, якість тари та упаковки, термін витримування виробів після виходу з печі, правильність оформлення рахунка-фактури, накладної; розміщувати хліб і хлібобулочні вироби по місцях зберігання; підготовляти хліб та хлібобулочні вироби до продажу: поповнювати запаси і викладати хліб і хлібобулочні вироби на робочому місці, в шафах або на гірках; розміщувати інвентар, пакувальний матеріал; прикріплювати ярлики цін; перевіряти і встановлювати ваги, підготовляти ножі, інший інструмент; нарізати хліб; продавати хліб та хлібобулочні вироби; збирати після продажу шматки хліба, сухарні крихти в спеціальні ящики, здавати їх в установленому порядку; - приймати кондитерські вироби за якістю, кількістю місць і вагою; перевіряти якість кондитерських виробів за органолептичними показниками: зовнішнім виглядом, формою, станом поверхні і глазури, візерунком, запахом, консистенцією; вибірково перевіряти штучні кондитерські вироби на відповідність ваги однієї штуки даним на етикетці; перевіряти наявність лабораторних висновків санітарно-епідеміологічної служби під час приймання меду вареного; розміщувати кондитерські вироби і мед по місцях зберігання; забезпечувати належне зберігання: слідкувати за термінами реалізації кондитерських виробів при різних відсотках вологості і температури приміщень; готувати кондитерські вироби і мед до продажу: поповнювати запаси, викладати за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні; продавати кондитерські вироби і мед у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування - приймати вагові сипкі товари та макаронні вироби за кількістю місць і вагою нетто кожного з них, перевіряти стан зовнішньої тари, наявність маркування, відповідність виду та якості товару даним, що зазначені у супровідних документах, сертифікаті (посвідченні) якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках; вибірково перевіряти окремі штучні товари (одиниці розфасовки) за станом упаковки, наявністю етикеток та вагою; розміщувати бакалійні товари по місцях зберігання з урахуванням вимог товарного сусідства; забезпечувати належне зберігання: слідкувати за термінами реалізації при різних відсотках вологості і температури приміщень; готувати бакалійні товари до продажу: поповнювати запаси, викладати за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні; продавати бакалійні товари у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування;

		<p>- приймати м'ясо поштучно за кількістю туш, напівтуш чи четвертин і вагою нетто кожної з них; перевіряти наявність тавра ветеринарного нагляду, свіжість м'яса, правильність розбирання та післязабійного оброблення, відповідність угодованості накладеному тавру, ступінь охолодження; перевіряти м'ясо і м'ясопродукти за станом упаковки, відповідності виду тварин, сорту і категорії вгодованості даним, що вказані на етикетці порції (упаковки); розміщувати м'ясо і м'ясопродукти по місцях зберігання; здійснювати підготовку до продажу: заморожене м'ясо попередньо розморожувати, розбирати м'ясо в тушах на сортові відруби відповідно зі схемами розділу для кожного виду тварин, інші м'ясопродукти сортувати за видами, категоріями, сортами, звільняти м'ясо птиці від тари, паперової обгортки і тампонів, перекладати напівфабрикати, кулінарні вироби на лотки, блюда, листи, протирати та зачищати поверхні ковбасних виробів і копченостей, жирів, нарізувати, фасувати ковбаси та копченості; подавати м'ясо і м'ясопродукти до торгового залу на робоче місце, розміщувати за видами і сортами в охолоджувальних прилавках і шафах; продавати м'ясо і м'ясопродукти;</p> <p>- приймати молоко, харчові жири та інші молокопродукти за кількістю місць і вагою нетто; перевіряти вид і свіжість продукту, ступінь термообробки (холодом, теплом), дату і годину виготовлення, кінцевий термін продажу, які повинні відповідати даним, зазначеним у супровідних документах, сертифікаті (посвідченні) якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках; вибірково перевіряти окремі штучні товари (одиниці розфасовки) за станом упаковки, наявністю етикеток, міцністю закупорки, цілістю пакетів (відсутність течі), повнотою наповнення (для рідких) та вагою; перевіряти яйця курячі харчові на наявність штампів категорії та їх якість; розміщувати молокопродукти, харчові жири, сири, яйця курячі харчові по місцях зберігання; здійснювати підготовку до продажу: сортувати молокопродукти за видами і сортами, перевіряти штучні та фасовані товари за упаковкою і вагою протирати банки, пляшки та упаковки від мастил і пилу; звільняти вагові та штучні товари від тари і пакувальних матеріалів; викладати з коробів лотки з яйцями, відбирати пошкоджені та ті, що не підлягають продажу; протирати поверхні головок (брусків) сиру рушником, розрізати великі головки на частини; зачищати від штафу масло коров'яче вершкове і маргарин, розділяти моноліт на менші частини; викладати підготовлені до продажу молокопродукти на лотки, блюда, листи, подавати до торгового залу на робоче місце, розміщувати за видами і сортами в охолоджувальних прилавках та шафах з урахуванням товарного сусідства; продавати молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, сири, яйця курячі харчові;</p> <p>- приймати рибу і рибні продукти за кількістю, масою брутто і нетто; перевіряти якість риби і рибних продуктів за органолептичними показниками; готувати рибу і рибні продукти до продажу: розділяти охолоджену і морожену рибу, здійснювати розрубання великої риби на частини, відбирати неякісну рибу; розміщувати живу рибу в акваріумах з водою, обладнаних пристроями для збагачення води киснем; заморожену рибу розпаковувати і розміщувати в охолоджувальних прилавках і звільняти від льоду; викладати рибу солону в окоренки з</p>
--	--	---

			<p>тузлуком; розбирати солоні та копчені делікатесні рибні продукти, нарізувати і викладати на емальовані підноси або дека в охолоджувальних прилавках; викладати рибу гарячого копчення, кулінарні вироби і напівфабрикати в охолоджувальних прилавках, рибні консерви – на пристінні гірки, пресерви – в охолоджувальні прилавки; продавати рибу і рибні продукти, дотримуючись правил та проведення попередньої підготовки; стежити за термінами зберігання риби і рибних продуктів;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приймати безалкогольні та слабоалкогольні напої за якістю, кількістю місць, об'ємом, станом маркування; перевіряти якість напоїв за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом; якість окремих напоїв перевіряти за специфічними показниками: різкістю, насиченістю і виділенням вуглекислого газу, консистенцією, висотою та стійкістю піни; забезпечувати належне зберігання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв; продавати безалкогольні та слабоалкогольні напої на винос, на розлив у посуд покупця, а також для споживання на місці; - приймати алкогольні напої та тютюнові вироби; перевіряти наявність необхідних позначок у маркуванні алкогольних напоїв та тютюнових виробів: найменування підприємства-виробника та товарний знак, його місцезнаходження, найменування і клас сигарет, наявність фільтруючого мундштука (для сигарет і цигарок), кількість штук в коробці чи пачці (для сигарет, сигар, цигарок), позначення нормативного документа (стандарту) та напису про шкідливість куріння чи вживання спиртних напоїв, погодженого з Міністерством охорони здоров'я України, вміст шкідливих для здоров'я речовин порівняно з обов'язковими вимогами нормативних документів, дата виготовлення, термін придатності; перед продажем перевіряти якість алкогольних напоїв та тютюнових виробів за зовнішнім виглядом упаковки: забруднення, розриви та розклеювання коробок, пачок і пакетів, перекис розривної стрічки тощо; вилучати з продажу неякісні вироби; розміщувати алкогольні напої та тютюнові вироби у торговельному залі у повному асортименті за видами, класами, сортами; забезпечувати повну достовірну інформацію про алкогольні напої та тютюнові вироби; продавати алкогольні напої та тютюнові вироби; - приймати плодоовочеві товари за якістю, кількістю місць і вагою; перевіряти якість плодоовочевих товарів за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом; розміщувати плодоовочеві товари по місцях зберігання; забезпечувати належне зберігання: слідкувати за термінами реалізації плодоовочевих товарів при різних відсотках вологості і температури приміщень; готувати плодоовочеві товари до продажу: поповнювати запаси, викладати за видами і сортами на відповідному торговельному обладнанні; продавати плодоовочеві товари у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування
	<p>Виробнича практика</p>	<p>238</p>	<p>Ознайомлення з торговельним підприємством. Організація охорони праці на підприємстві Самостійна робота продавця продовольчих товарів 3-го розряду. Кваліфікаційна пробна робота</p>

Професія 5220 Продавець продовольчих товарів
Кваліфікація: Продавець продовольчих товарів IV розряду

Одиниця модуля	Предмет	Кількість годин	Зміст програми
професійно-теоретична підготовка			
<p>Модуль ППТ-4.1. Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</p>	<p>Товарознавство продовольчих товарів</p>	<p>93</p>	<p>Тема 1. Поняття про товар і товарознавство як навчальну дисципліну Узагальнення знань з предмета «Товарознавство продовольчих товарів»: асортимент, класифікація, якість товарів, вимоги до якості за програмою модуля ППТ-3.</p> <p>Тема 2. Товарознавча характеристика і класифікація продовольчих товарів</p> <p><i>Плодоовочеві товари</i></p> <p>Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання плодоовочевих товарів.</p> <p><i>Хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед</i></p> <p>Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.</p> <p><i>Бакалійні товари</i></p> <p>Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання бакалійних товарів.</p> <p><i>Молоко, молочні продукти, майонез, морозиво, харчові жири, сир, яйця курячі харчові</i></p> <p>Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання товарів.</p> <p><i>М'ясо і м'ясопродукти.</i></p> <p>Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання товарів.</p> <p><i>Риба і риботовари</i></p> <p>Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання товарів.</p> <p><i>Напої та тютюнові вироби</i></p> <p>Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання напоїв та тютюнових виробів.</p>

		<p>Тема 3. Плодоовочеві товари <i>Свіжі овочі. Бульбоплодні і коренеплодні овочі. Капустяні і цибулеві овочі. Зелені, пряносмакові і десертні овочі</i></p> <p>Раціональні норми споживання свіжих овочів. Споживні властивості свіжих овочів, фактори формування цих властивостей.</p> <p>Характеристика бульбоплодних і коренеплодних овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сортування.</p> <p>Характеристика капустяних і цибулевих овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сортування.</p> <p>Характеристика зеленних, пряно смакових і десертних овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сортування.</p> <p><i>Гарбузові, томатні, бобові та зернові овочі</i></p> <p>Характеристика гарбузових овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сортування.</p> <p>Характеристика томатних овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сортування.</p> <p>Характеристика бобових та зернових овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сортування.</p> <p><i>Свіжі, насіннячкові, кісточкові плоди</i></p> <p>Раціональні норми споживання свіжих плодів. Споживні властивості свіжих плодів, фактори формування цих властивостей.</p> <p>Характеристика насіннячкових плодів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сортування.</p> <p>Характеристика кісточкових плодів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сортування.</p> <p><i>Ягоди. Горіхоплідні. Тропічні та субтропічні плоди</i></p> <p>Характеристика ягід. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сортування.</p> <p>Характеристика горіхоплідних. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сортування.</p> <p>Характеристика тропічних плодів. Основні райони вирощування і країни-постачальники. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сортування.</p> <p>Характеристика субтропічних плодів. Основні райони вирощування і країни-постачальники. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сортування.</p> <p><i>Квашення (соління), мочення, маринування</i></p> <p>Способи переробки овочів і плодів. Споживні властивості і фактори їх формування. Постачальники плодоовочевої продукції.</p> <p>Квашення (соління), мочення, маринування – особливості виробництва, органолептична</p>
--	--	---

		<p>оцінка якості відповідно нормативним документам, сортування, вади товарів та причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><i>Сушені і заморожені плоди і овочі</i></p> <p>Сушені і заморожені плоди і овочі – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сортування, вади товарів та причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><i>Овочеві та плодово-ягідні консерви в герметичній тарі</i></p> <p>Овочеві та плодово-ягідні консерви в герметичній тарі – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сортування, вади цих товарів та причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><i>Свіжі та перероблені гриби</i></p> <p>Свіжі та перероблені гриби. Характеристика сушених, солоних, маринованих грибів , грибних консервів, органолептична оцінка відповідно нормативним документам, сортування, вади цих товарів.</p> <p>Тема 4. Хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед</p> <p style="text-align: center;"><i>Хліб і хлібобулочні вироби</i></p> <p>Споживні властивості хліба і хлібобулочних виробів, фактори формування споживних властивостей. Раціональні норми споживання. Постачальники.</p> <p>Хліб з житнього, житньо-пшеничного і пшеничного борошна – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам</p> <p style="text-align: center;"><i>Булочні вироби. Хвороби і вади хлібобулочних виробів</i></p> <p>Булочні вироби – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам. Хвороби і вади хлібобулочних виробів, причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><i>Бубличні вироби, хлібна соломка і хлібні палички. Сухарні вироби і хлібні хрусти</i></p> <p>Бубличні вироби, хлібна соломка і хлібні палички – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, вади цих товарів.</p> <p>Сухарні вироби і хлібні хрусти – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, вади цих товарів.</p> <p style="text-align: center;"><i>Дієтичні хлібобулочні вироби</i></p> <p>Дієтичні хлібобулочні вироби – споживні властивості, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам.</p> <p style="text-align: center;"><i>Фруктово-ягідні кондитерські вироби</i></p> <p>Споживні властивості фруктово-ягідних кондитерських виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Вади фруктово-ягідних кондитерських виробів.</p> <p style="text-align: center;"><i>Шоколад і какао-порошок</i></p>
--	--	---

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

Цукеркові вироби. Ірис і драже

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

Карамельні вироби

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

Печиво, крекер, галети, пряники, вафлі

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

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

Торти і тістечка, кекси, рулети

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

Халва , східні солодоці

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

Дістичні кондитерські вироби

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

Тема 5. Бакалійні товари

Крупи

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

Крупи з вівса, ячменю, гороху, кукурудзи, квасолі Споживні властивості і фактори їх

формування. Виробники та постачальники круп. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування круп. Можливі вади і причини їх виникнення.

Борошно, крохмаль і крохмалопродукти

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

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

Макаронні вироби

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

Харчові концентрати

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

Чай, кава, чайні та кавові напої

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

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

Цукор

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

Прянощі та приправи

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

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

Молоко питне, вершки

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

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

Кисломолочні продукти. Молочні консерви

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

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

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

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

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

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

Морозиво

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

Майонез. Вершкове масло, топлене масло

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

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

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

Рослинні олії Маргарин. Тваринні топлени жири і кулінарні жири

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

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

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

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

Яйця і яєчні товари

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

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

Тема 8. М'ясо і м'ясопродукти

М'ясо забійних тварин. М'ясні субпродукти

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

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

М'ясо домашньої птиці, м'ясо дичини.

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

М'ясні напівфабрикати.

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

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

Варені ковбаси

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

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

Органолептична оцінка якості варених ковбасних виробів (сардельки, фаршировані, ліверні і кров'яні ковбаси, м'ясні хліби, паштети, сальтисони)відповідно до вимог стандарту. Сортування варених ковбасних виробів. Вади і причини їх виникнення. Виробники та постачальники.

Напівкопчені і копчені ковбаси

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

М'ясні консерви

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

М'ясні копченості

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

Тема 9. Риба і риботовари

Характеристика риб родин осетрових, лососевих, оселедцевих, тріскових, камбалових, скумбродних.

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

Характеристика риб родин коропових, окуневих, щукових, сомових

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

Жива товарна риба. Розбирання риби. Риба холодильної обробки

Споживні властивості живої товарної риби і фактори їх формування. Виробники та постачальники. Органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам. Можливі

		<p>вади і причини їх виникнення. Мета розбирання, види розбирання риби.</p> <p>Риба холодильної обробки: охолоджена, морожена риба - споживні властивості, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сортування, можливі вади і причини їх виникнення</p> <p style="text-align: center;"><i>Солоні рибні товари</i></p> <p>Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сортування, можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><i>Копчені рибні товари</i></p> <p>Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сортування, можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><i>В'ялені і сушені рибні товари. Баличні вироби</i></p> <p>Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сортування, можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><i>Рибні консерви. Рибні пресерви</i></p> <p>Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, можливі вади і причини їх виникнення</p> <p style="text-align: center;"><i>Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікорні товари</i></p> <p>Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам.</p> <p style="text-align: center;"><i>Нерибні продукти моря</i></p> <p>Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p>Тема 10. Напої і тютюнові вироби</p> <p style="text-align: center;"><i>Плодові та овочеві соки</i></p> <p>Споживні властивості плодових соків і фактори їх формування. Виробники та постачальники плодових соків. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p>Споживні властивості овочевих соків і фактори їх формування. Виробники та постачальники овочевих соків. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування. Можливі вади і причини їх виникнення.</p>
--	--	---

Мінеральні води

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

Газовані безалкогольні напої

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

Слабоалкогольні напої

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

Алкогольні напої: спирт, горілка

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

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

Лікєро-горілчані вироби

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

Коньяк

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

Виноградні вина. Плодово-ягідні вина

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

Тютюнові вироби

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

<p>Організація та технологія торговельних процесів</p>	<p>24</p>	<p>Узагальнення знань і умінь за програмою компетентності ППТ - 3: приймання товарів; підготовка товарів до продажу, організація процесу продажу товарів та обслуговування покупців; вивчення споживчого попиту</p> <p>Організація приймання товарів у магазині за кількістю та якістю; основні елементи процесу приймання товарів в магазині, на складі; порядок приймання різних груп товарів вітчизняного та імпортного виробництва; дії продавця при виявленні суттєвих порушень під час приймання товарів; інструкція П-6 «Про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за кількістю»; інструкція П-7 «Про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за якістю».</p> <p>Правила підготовки товарів до продажу; наявність товарного асортименту; етапи підготовки товарів для всіх відділів; способи пакування товарів; порядок вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів; правила оформлення і прикріплення ярликів цін до товарів; порядок перевірки відповідності цінників до товару</p> <p>Принципи організації розміщування товарів у торговельному залі; основні вимоги щодо розміщування товарів різних груп; принципи викладання різних груп товарів; правила викладення товарів при касовій зоні; етапи викладки товарів для всіх відділів; способи декоративної викладки товарів; переваги та недоліки викладання товарів; правила викладення та розміщення різних груп товарів на сучасні види торгово-технологічного та немеханічного обладнання; правила оформлення прилавкових та внутрішньомагазинних вітрин; стандарти мерчандайзингу; планограма торговельного поля.</p> <p>Закон України «Про захист прав споживачів»; правила продажу продовольчих товарів; види та методи визначення попиту покупців; порядок та правила надання консультацій на різні групи продовольчих товарів; критерії ефективних продаж; функціональні особливості товару; принципи професійної поведінки на всіх етапах купівлі-продажу; прийоми та правила роботи із запереченнями; методи визначення якості товарів, що пропонуються на повернення; порядок оформлення обміну чи повернення грошей за товар; порядок обміну (повернення) споживачем товару на товар належної якості; перелік дефектів, що дають право на обмін; перелік товарів, що не підлягають обміну (поверненню); переваги одного товару перед іншим; форми та методи продажу товарів; процес продажу товарів; елементи процесу продажу товарів і обслуговування покупців</p>
<p>Облік і звітність</p>	<p>35</p>	<p>Порядок документального оформлення результатів приймання у випадках виявлення розбіжностей за кількістю чи якістю; порядок і строки подання повідомлення про виклик представника постачальника;</p> <p>правила зняття товару, який не підлягає продажу (з простроченими термінами реалізації, з ознаками пошкодження упаковки, з браком, боєм);</p> <p>порядок оформлення обміну чи повернення грошей за товар; порядок обміну (повернення)</p>

		<p>споживачем товару на товар належної якості; видає та порядок оформлення документів на товар, що повертається; порядок ведення книги відгуків і пропозицій; порядок оформлення замовлень на товар; штрафні санкції у сфері торговельної діяльності і захисту прав споживачів.</p>
Харчова безпека	24	<p>Тема 1. Критерії санітарно-гігієнічної оцінки якості харчових продуктів Поняття про якість харчових продуктів, енергетичну, біологічну, харчову цінність. Безпечність харчових продуктів.</p> <p>Тема 2. Оцінка якості свіжих та перероблених овочів, плодів, грибів, їх харчова безпека Оцінка якості товарів рослинного походження. Харчова і біологічна оцінка свіжих і перероблених овочів, плодів, грибів.</p> <p>Тема 3. Оцінка якості бакалійних товарів, їх харчова безпека Оцінка якості круп, прянощів, приправ, харчових добавок.</p> <p>Тема 4. Оцінка якості хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду, їх харчова безпека Оцінка якості хліба та хлібобулочних виробів. Правила реалізації та зберігання хліба та хлібобулочних виробів. Хвороби хліба. Органолептична оцінка якості кондитерських виробів і меду.</p> <p>Тема 5. Оцінка якості м'яса і м'ясопродуктів Органолептичні показники якості м'яса і м'ясопродуктів. Ознаки псування м'яса.</p> <p>Тема 6. Оцінка якості молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Їх харчова безпека Оцінка якості молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.</p> <p>Тема 7. Оцінка якості риби та рибних товарів, їх харчова безпека Санітарно-гігієнічна оцінка якості риби та рибних товарів. Ознаки псування солоної і товарної риби. Дефекти копченої риби.</p> <p>Тема 8. Оцінка якості напоїв та тютюнових виробів Оцінка якості безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, епідемічна безпека напоїв і тютюнових виробів. Харчові добавки, які використовують для виготовлення безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, їх класифікація та вплив на організм людини. Харчова безпека. Особливості шкідливого впливу тютюнопаління на організм людини, особливо дітей та підлітків.</p>

ППТ-4.2 Робота на реєстраторах розрахункових операцій	Реєстратори розрахункових операцій	18	<p>Узагальнення знань і умінь за програмою Модуля ППТ-3.</p> <p>Удосконалення навичок роботи з РРО: виконання підготовчих операцій, реєстрація покупок різних видів; обслуговування споживачів. Виконання заключних операцій.</p> <p>Завершення роботи на реєстраторах розрахункових операцій. Основні положення Закону України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій в сфері торгівлі, громадського харчування та послуг»; правила безпеки праці при роботі на РРО; основні положення посадових інструкцій щодо виконання заключних операцій на РРО; правила, порядок та терміни ведення документації на кінець робочого дня (зміни); види та реквізити фіскальних звітів та чеків; порядок роботи з дисконтною картою на знижку, відповідальність за її порушення; порядок виконання заключних операцій на РРО; порядок відрахування необхідної суми при проведенні інкасації на РРО та документально її оформлювати; правила оформлення книги обліку розрахункових операцій (КОРО) та її зміст.</p>
	Облік і звітність	6	<p>Отримання денних звітів на кінець роботи, отримання фіскального звітного чека з обнуленням оперативної пам'яті. Визначення реквізитів фіскальних звітних чеків на кінець дня. Складання покупного опису. Визначення результатів роботи за зміну. Оформлення Акта про видачу коштів при поверненні товару споживачем. Оформлення КОРО. Усунення найпростіших неполадок з РРО.</p>
ППТ-4.3 Інвентаризація товарів	Облік і звітність	5	<p>Інструкція проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей, що перебувають на обліку в магазинах; порядок проведення інвентаризації; інструкція про проведення міні-ревізій, загальної ревізії; порядок та послідовність підготовки до ревізії; вимоги до складання товарного звіту.</p> <p>Правила і порядок обміну або повернення грошей покупцю</p>

Професійно-практична підготовка

<p>Модуль ППТ-4.1. Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</p>	<p>Виробниче навчання</p>	<p>126</p>	<p>Знайомство з торговельним підприємством. Охорона праці та пожежна безпека в магазині. Кваліфікаційні вимоги до продавця 4 розряду. Обладнання торговельного підприємства, принципи його розміщення. Оволодіння навичками роботи з інвентарем, інструментом. Торгово-технологічний процес та порядок його організації в торговельному підприємстві Робота продавця у відділах продовольчих товарів</p>
<p>ППТ-4.2 Робота на реєстраторах розрахункових операцій</p>	<p>Виробниче навчання</p>	<p>36</p>	<p>Удосконалення навичок роботи з РРО: виконання підготовчих операцій, реєстрація покупок різних видів; обслуговування споживачів. Виконання заключних операцій. Завершення роботи на реєстраторах розрахункових операцій. Правила безпеки праці при роботі на РРО; основні положення посадових інструкцій щодо виконання заключних операцій на РРО; правила, порядок та терміни ведення документації на кінець робочого дня (зміни); види та реквізити фіскальних звітів та чеків; порядок роботи з дисконтною картою на знижку, відповідальність за її порушення; порядок виконання заключних операцій на РРО; порядок відрахування необхідної суми при проведенні інкасації на РРО та документально її оформлювати; оформлення книги обліку розрахункових операцій (КОРО) та її зміст.</p>
<p>ППТ-4.3 Інвентаризація товарів</p>	<p>Виробниче навчання</p>	<p>30</p>	<p>Підготовка документів для складання товарних звітів; здійснення міні-ревізії із зазначенням кількості виявлених товарів та їхньої вартості; підрахування товару на загальній інвентаризації; оформлення інвентаризаційного опису; контроль асортименту та залишків товарів через електронну базу даних</p>
	<p>Виробнича практика</p>	<p>133</p>	<p>Ознайомлення з торговельним підприємством. Організація охорони праці на підприємстві Самостійна робота продавця продовольчих товарів 4-го розряду. Кваліфікаційна пробна робота</p>