

ПОГОДЖЕНО

назва підприємства

підпис керівника

« ____ » _____ 2018 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДПТНЗ

«Кролевецьке ВПУ»

_____ Т.В. Єфіменко

« ____ » _____ 2018 р.

***Освітня програма
з підготовки кваліфікованих робітників***

***Професія 4211 Касир торговельного залу 5220 Продавець продовольчих товарів
Кваліфікація: касир торговельного залу 2 -го розряду***

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою

ДПТНЗ «Кролевецьке ВПУ»

« ____ » _____ 2018 р.

Протокол № ____ від _____

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні циклової комісії торгівлі та сфери послуг

Протокол від _____ № _____

**Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників
за професією: 4211 Касир торговельного залу 5220 Продавець продовольчих товарів
Кваліфікація: Загально-професійна підготовка, касир торговельного залу 2 розряду**

№ з/п	<i>Навчальні предмети</i>	Усього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Загально-професійна підготовка	59	18
1.1.	Основи галузевої економіки і підприємництва	17	
1.2.	Основи правових знань	17	
1.3.	Інформаційні технології	17	18
1.4.	Правила дорожнього руху	8	
2.	Професійно-теоретична підготовка	162	60
2.1.	Основи бухгалтерського обліку	11	6
2.2.	Техніка і механізація торговельних розрахунків	30	19
2.3.	Основи товарознавства продовольчих товарів	48	20
2.4.	Основи товарознавства непродовольчих товарів	29	15
2.5.	Організація роботи магазину	14	
2.6.	Охорона праці	30	
3.	Професійно-практична підготовка	326	
3.1.	Виробниче навчання в навчальному магазині	78	
3.2.	Виробниче навчання на торговельному підприємстві	66	
3.3.	Виробнича практика	182	
4.	Консультації	10	
5.	Державна кваліфікаційна атестація (або проміжна (поетапна) кваліфікаційна атестація при продовженні навчання)	7	
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4)	554	78

Професія 4211 «Касир торговельного залу» 5220 «Продавець продовольчих товарів»

Кваліфікація: касир торговельного залу 2 розряд

Загальнопрофесійна підготовка

Одиниця модуля	Предмет	Кількість годин	Зміст програми
Загальнопрофесійна підготовка	«Основи ринкової економіки і підприємництва»	17	<p>Тема 1. Основні поняття галузевої економіки Поняття національної економіки. Закони галузевої економіки і підприємництва. Ринок та ринкові відносини.</p> <p>Тема 2. Підприємництво і підприємство Підприємництво і власність. Розвиток і види підприємств.</p> <p>Тема 3. Матеріальні ресурси підприємства Основні фонди. Оборотні засоби. Розв'язання практичних завдань професійного спрямування</p> <p>Тема 4. Кадровий потенціал підприємства Ринок праці. Кадрова політика підприємства.</p> <p>Тема 5. Організація і оплата праці Форми організації праці. Тарифна система. Заробітна плата, її форми і системи. Розв'язання практичних завдань професійного спрямування.</p> <p>Тема 6. Основи менеджменту Організаційні основи діяльності підприємства. Підсумкове узагальнення.</p>
	Основи правових знань	17	<p>Тема 1. Право - соціальна цінність, складова частина загальнолюдської культури. Поняття та ознаки правової держави Право у житті кожного з нас. Право – цінність – одна із засад державного і суспільного життя. Принципи права – його провідні основоположні ідеї. Морально-етична природа права. Той, хто порушує юридичні закони, порушує і закони совісті. Правомірна поведінка і правопорушення. Юридична відповідальність</p> <p>Тема 2. Конституційні основи України Громадянин і держава. Поняття громадянства в Україні. Правове становище громадян України, їхня рівноправність. Особисті права і свободи громадян: право кожної людини на життя, на повагу до гідності, на свободу та особисту недоторканість; недоторканість</p>

		<p>житла кожного, таємниця листування, телефонних розмов, телеграфної та іншої кореспонденції, право на захист від втручання в особисте і сімейне життя тощо.</p> <p>Вибори, референдум в Україні. Здійснення волевиявлення народу через вибори, референдум та інші форми безпосередньої демократії в Україні. Верховна Рада України (парламент). Верховна Рада – представницький орган державної влади в Україні. Її склад, структура, повноваження і порядок роботи. Президент України - глава держави. Обрання Президента України та його повноваження. Припинення повноважень Президента України.</p> <p>Кабінет Міністрів України – вищий орган у системі органів виконавчої влади.</p> <p>Правосуддя. Конституційний суд України. Здійснення правосуддя в Україні винятково судами. Система судів в Україні.</p> <p>Місьцеве самоврядування. Поняття місцевого самоврядування в Україні, його система та повноваження.</p> <p>Тема 3. Господарство і право</p> <p>Поняття господарського права та його роль у регулюванні господарських відносин. Система господарського права. Господарське законодавство, господарські правовідносини. Суб'єкти господарського права. Правове становище господарських організацій. Правове становище підприємств і об'єднань.</p> <p>Тема 4. Захист господарських прав та інтересів. Розгляд господарських спорів</p> <p>Загальні положення. Органи, що вирішують господарські спори. Закони, які використовуються для розв'язання господарських спорів.</p> <p>Тема 5. Праця, закон і ми</p> <p>Трудовий договір. Право громадян України на працю. Загальна характеристика трудового права України. Трудовий договір. Робочий час і час відпочинку. Заробітна плата.</p> <p>Тема 6. Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність</p> <p>Визначення та загальні положення адміністративного права. Поняття та організація державного управління. Роль адміністративного права у регулюванні відносин у сфері державного управління.</p>
--	--	--

			<p>Тема 7. Злочин і покарання Поняття кримінального права. Загальні положення кримінального права. Злочин та інші правопорушення. Види покарань. Поняття індивідуалізації покарання стосовно особи відповідно до вчинку.</p> <p>Тема 8. Правова охорона природи. Охорона природи – невід’ємна умова економічного та соціального розвитку України Екологічне право та його роль у регулюванні системи "природа-людина-суспільство". Основні принципи охорони навколишнього середовища. Відповідальність за порушення законодавства про охорону навколишнього середовища.</p> <p>Тема 9. Правове регулювання функціонування торгівлі в Україні Законодавство про торгівлю. Функції торгівлі.</p> <p>Тема 10. Цивільно-правові відносини та їх елементи Поняття цивільного права України. Цивільне законодавство. Цивільні правовідносини та їх регулювання. Суб'єкти цивільних правовідносин. Юридичні особи. Об'єкти цивільних правовідносин.</p> <p>Тема 11. Правові основи підприємницької діяльності Підприємництво в Україні. Законодавство про підприємницьку діяльність. Обмеження у здійсненні підприємницької діяльності:</p>
	<p>Інформаційні технології</p>	<p>17</p>	<p>Тема 1. Інформація та інформаційні технології Поняття про інформацію та інформаційні технології.</p> <p>Тема 2. Програмне забезпечення ПК. Комп'ютерні технології Програми створення текстових і графічних документів. Стили оформлення та подання інформації. Поняття фірмового стилю. Розробка окремих елементів фірмового стилю. Мультимедійні технології. Види і типи презентацій. Загальні відомості про створення презентацій засобами MS PowerPoint.</p> <p>Лабораторно-практичні роботи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розробка і створення логотипу засобами графічного редактору. 2. Розробка і створення бланку ділового листа засобами MS Word. 3. Розробка і створення рекламного буклету засобами MS Publisher.

			<p>4. Створення презентацій засобами MS PowerPoint.</p> <p>Тема 3. Мережні системи та сервіси Основи мережних систем. Мережі на основі ПК. Локальні, корпоративні і глобальні мережі. Загальні відомості про Internet. Основні мережні сервіси. Браузери і пошукові системи</p> <p style="text-align: center;">Лабораторно-практичні роботи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пошук інформації в мережі Internet (за напрямком професії). 2. Пошук статистичної інформації в мережі Internet (за напрямком професії). 3. Створення публікації «Інновації в професії». 4. Використання електронної пошти. Реєстрація на поштовому сервері.
	<p>Правила дорожнього руху</p>	<p style="text-align: center;">8</p>	<p>Тема 1. Закон України «Про дорожній рух». Загальні положення, терміни та визначення Правила дорожнього руху. Загальні положення. Терміни та визначення Закону України «Про дорожній рух». Правила дорожнього руху як правова основа дорожнього руху, що має створити безпечні умови для всіх його учасників. Закон України «Про дорожній рух». Порядок навчання різних груп населення Правилам дорожнього руху. Аналіз дорожньо-транспортних пригод у населеному пункті, області та причини їх виникнення. Загальна структура і основні вимоги Правил дорожнього руху. Порядок введення обмежень у дорожньому русі, відповідність обмежень, інструкцій та інших нормативних актів вимогам Правил дорожнього руху. Терміни: пішохід, механічний транспортний засіб, мотоцикл, велосипед, причеп, напівпричіп, дорога, дозволена максимальна вага, прорізна частина, смуга руху, перехрестя, залізничний перехід, населений пункт, зупинка, стоянка, обгін, поступити дорогу, переважне право. Визначення цих термінів.</p> <p>Тема 2. Обов'язки та права пішоходів і пасажирів</p>

		<p>Порядок руху пішоходів у населених пунктах.</p> <p>Особливості руху пішоходів, які переносять громіздкі предмети, осіб, які пересуваються в інвалідних колясках без двигуна, керують велосипедом, мопедом та мотоциклом, тягнуть санки, візок тощо</p> <p>Порядок руху пішоходів за межами населених пунктів. Рух пішоходів у темну пору доби та в умовах недостатньої видимості. Груповий рух людей дорогою.</p> <p>Розподіл транспортних і пішохідних потоків. Тротуар. Пішохідна доріжка. Організована колона. «Знак»: «Пішохідний перехід». Груповий рух людей дорогою. Порядок переходу проїжджої частини дороги. Дії пішоходів при наближенні транспортного засобу з увімкненим проблісковим маячком і спеціальним звуковим сигналом.</p> <p>Дії пішоходів, які причетні до дорожньо-транспортної пригоди.</p> <p>Поведінка пасажирів на зупинках маршрутного транспорту</p> <p>Значення світлофорів і жестів регулювальника. Як очікувати автобус, тролейбус, трамвай, автомобіль-таксі. Посадка та висадка пасажирів під час зупинки транспорту.</p> <p>Тема 3. Вимоги до водіїв мопедів, велосипедів, осіб, які керують гужовим транспортом, і погоничів тварин</p> <p>Віковий ценз і вимоги до велосипедистів і водіїв мопедів, гужового транспорту і погоничів тварин. Технологічний стан і обладнання транспортних засобів.</p> <p>Розміщення транспортних засобів на проїжджій частині дороги.</p> <p>Правила користування велосипедною доріжкою. Випадки, коли рух зазначених транспортних засобів і прогін тварин забороняється.</p> <p>Небезпечні наслідки порушення вимог руху велосипедистами, мопедами, гужовим транспортом і прогоном тварин.</p> <p>Тема 4. Регулювання дорожнього руху</p> <p>Дорожні знаки та їх значення в загальній системі організації дорожнього руху, їх класифікація.</p> <p>Дорожня розмітка та її значення в загальній системі організації дорожнього руху, класифікація розмітки.</p> <p>Дорожнє обладнання як допоміжний засіб забезпечення регулювання дорожнього руху на небезпечних ділянках трас.</p>
--	--	---

		<p>Типи світлофорів. Значення сигналів світлофора. Світлофори, що регулюють рух пішоходів.</p> <p>Сигнали регулювальника (особи, уповноважені регулювати дорожній рух): руки, що витягнуті в сторони, опущені; права рука зігнута перед грудьми; права рука витягнута вперед; рука, піднята вгору; інші сигнали регулювальника.</p> <p>Перевага сигналів регулювальника над сигналами світлофора, дорожніми знаками і розміткою.</p> <p>Тема 5. Рух транспорту й безпека пішоходів і пасажирів</p> <p>Правосторонній рух транспорту і безпека пішоходів. Рух у декілька рядів.</p> <p>Взаємна увага – умова безпеки руху.</p> <p>Види і призначення попереджувальних сигналів. Правила подання світлових сигналів або рукою. Небезпечні наслідки порушення правил подавання попереджувальних сигналів.</p> <p>Попереджувальні сигнали. Швидкість руху. Дистанція. Обгін. Безпека пішоходів і пасажирів.</p> <p>Поняття про шлях гальмування. Фактори, що впливають на величину шляху гальмування.</p> <p>Види перехресть. Порядок руху на перехрестях. Зупинка і стоянка.</p> <p>Тема 6. Особливості умов руху</p> <p>Перевезення пасажирів при буксируванні транспортних засобів.</p> <p>Навчальна їзда. Умови, за яких дозволяється навчальна їзда.</p> <p>Початкове навчання керування транспортними засобами. Навчальна їзда на дорогах.</p> <p>Рух у житловій зоні. Переваги пішоходів при русі в житловій зоні.</p> <p>Автомагістралі і автобани, їх основні ознаки.</p> <p>Рух по автомагістралях і автобанах.</p> <p>Основні ознаки гірських доріг і крутих спусків. Вимоги правил руху на гірських дорогах і крутих спусках.</p> <p>Початок руху, маневрування. Обгін. Зупинка та стоянка. Рух по швидкісних дорогах. Рух по гірських дорогах. Рух і стоянка в темний час доби.</p> <p>Буксирування.</p> <p>Тема 7. Надання першої медичної допомоги під час дорожньо-</p>
--	--	--

			<p>транспортних пригод Визначення і термінове призначення дії фактора травмування, звільнення потерпілого із пошкодженого транспортного засобу. Основні правила першої долікарської допомоги потерпілим. Надання першої допомоги при різних видах травм. Транспортування потерпілих при ДТП.</p> <p>Тема 8. Відповідальність за порушення правил дорожнього руху Соціально-економічні і правові наслідки ДТП і порушення ПДР. Поняття і види адміністративних порушень. Кримінальна відповідальність. Відповідальність за нанесення матеріальної та природо-екологічної шкоди. Засоби адміністративного покарання. Дисциплінарна відповідальність. Суспільний вплив. Громадянська відповідальність.</p>
Професійно-теоритична підготовка	Основи бухгалтерського обліку	11	<p>Тема 1. Вступ. Загальна характеристика господарського обліку Вступ. Мета і завдання предмета. Поняття про господарський облік, його значення. Види обліку, їх характеристика. Облікові вимірники. Завдання бухгалтерського обліку. Організація бухгалтерського обліку у торговельних підприємствах.</p> <p>Тема 2. Документація господарських операцій Поняття про документи і документацію. Реквізити документів. Положення про форму та зміст розрахункових документів. Вимоги до оформлення бухгалтерських документів. Поняття про документообіг і організацію зберігання документів на торговельних підприємствах.</p> <p>Тема 3. Види цін, особливості ціноутворення Класифікація цін за видами і різновидами, чинники, що їх формують. Структура оптових та роздрібних цін.</p> <p>Тема 4. Облік касових операцій у магазині матеріально-</p>

			<p>відповідальними особами</p> <p>Поняття про касові операції, види та функції кас торговельного підприємства. Ознаки платоспроможності грошових знаків України. Зберігання грошових коштів. Розділи Книги обліку розрахункових операцій (КОРО). Порядок здачі готівки в головну касу.</p> <p style="text-align: center;">Практичні роботи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Документальне оформлення надходження та грошових коштів в касу. 2. Документальне оформлення вибуття грошових коштів в касу. 3. Документальне оформлення КОРО. 4. Документальне оформлення здачі готівки в головну касу. <p>Тема 5. Інвентаризація грошових цінностей</p> <p>Інвентаризація, її завдання. Порядок проведення інвентаризації грошових цінностей. Виведення результатів інвентаризації.</p>
	<p>Техніка і механізація торговельних розрахунків</p>	<p>30</p>	<p>Тема 1. Вступ. Мета і завдання предмета.</p> <p>Кваліфікаційна характеристика професії касир торговельного залу (III категорія).</p> <p>Мета і завдання предмета.</p> <p>Тема 2. Використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації торгівлі</p> <p>Поняття про системи управління автоматизованим обладнанням торгівлі. Автоматизована система управління торговим підприємством. Система автоматизованого проектування.</p>

		<p>Автоматизована система управління торговельним технологічним процесом. Роботизація та автоматизація торгівлі на основі електронно-обчислювальної техніки – основа інтенсифікації торгівлі. Охорона праці та техніка безпеки під час роботи на автоматизованому обладнанні. Роль людського фактора в автоматизації торгівлі. Перспектива розвитку електронно-обчислювальної техніки і засобів автоматизації.</p> <p style="text-align: center;">Практичні роботи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення програмного забезпечення торговельних підприємств. 2. Робота на пристроях ККС. 3. Застосування автоматизованого обліку в торгівлі. 4. Застосування автоматизованої системи управління в торговельному процесі. <p>Тема 3. Системи управління на основі комп'ютерних технологій</p> <p>Програмне забезпечення торговельних підприємств. Поняття про пристрої ККС. Структура і визначення комп'ютерно-касової системи. Основні функції ККС. Принцип роботи на ККС. Автоматизований облік у торгівлі.</p> <p>Тема 4. Принципи по будови та правила експлуатації окремих типів ЕККА та ККС</p> <p>Значення застосування ЕККА в торгівлі, загальна відомість про ЕККА, що експлуатується в торгівлі, їх призначення. Характеристика основних блоків ЕККА: індикації, друку, пам'яті, (клавіатури), керування, замків та ключів. Види чеків та їх реквізити. Значення правильної експлуатації ЕККА та правила експлуатації ЕККА.</p> <p>Типи та моделі ЕККА, призначення основних блоків та</p>
--	--	--

			<p>основні операції на ЕККА. Паспортизація ЕККА, касові документи, порядок їх зберігання. Правила з охорони праці та життєдіяльності при виконанні підготовчих, заключних операцій та при роботі на ЕККА</p> <p style="text-align: center;">Практичні роботи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поточна робота касира торговельного залу на різних типах ККС. 2. Заключні операції роботи на різних типах ЕККА. 3. Оформлення контрольної стрічки та заправлення стрічок в блок друку. 4. Значення суми грошової виручки. 5. Найпростіші неполадки різних видів ЕККА та способи їх усунення. Дії касира при тимчасовому відключенні електроенергії або виходу з ладу ЕККА.
	<p style="text-align: center;">Основи товарознавства продовольчих товарів</p>	<p style="text-align: center;">48</p>	<p>Тема 1. Вступ. Загальні поняття товарознавства продовольчих товарів. Кодування товарів Предмет і його завдання. Вплив знань товарознавства на рівень професійної майстерності касира торговельного залу. Поняття про класифікацію, асортимент, кодування продовольчих товарів.</p> <p>Тема 2. Поняття про якість продовольчих товарів. Стандартизація товарів Поняття про стандартизацію товарів, її значення, види та категорії стандартів, особливості будови стандартів. Поняття про якість. Головні показники якості продовольчих товарів. Методи оцінки якості. Відповідальність підприємств за випуск і продаж</p>

		<p>недоброякісних товарів.</p> <p>Тема 3. Свіжі та перероблені овочі і плоди, гриби Вегетативні і плодові овочі, насіннячкові плоди, кісткові плоди, ягоди, субтропічні, тропічні плоди, горіхи, перероблені овочі і плоди, гриби, відмінні ознаки, господарчо-ботанічні та помологічні сорти, асортимент, терміни зберігання, основні види сировини, маркування свіжих та перероблених овочів та плодів, поради покупцям.</p> <p>Тема 4. Бакалійні товари Крупи, борошно, макаронні вироби, харчові концентрати, цукор, мед, крохмаль, чай, кава, прянощі, приправи, їх харчова цінність, сировина для виробництва, кулінарні властивості, поради покупцям, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування бакалійних товарів.</p> <p style="text-align: center;">Практичні роботи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розпізнавання видів, асортименту, відмінних ознак. 2. Перевірка термінів зберігання товарів. <p>Тема 5. Хліб та хлібобулочні вироби Хліб з пшеничного, житнього борошна та їх суміші, булочки, бубликові вироби, сухарні вироби, соломка, хлібні палички, їх споживча цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, поради покупцям, терміни зберігання, маркування хлібобулочних виробів.</p> <p style="text-align: center;">Практичні роботи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розпізнавання видів, асортименту хліба та хлібобулочних виробів, вивчення маркування товару. 2. Розпізнання асортименту борошна 3. Маркування товарів 4. Види сировини для виготовлення хлібобулочних виробів
--	--	--

		<p>Тема 6. Кондитерські вироби</p> <p>Фруктово-ягідні кондитерські вироби, карамель, какао-порошок, шоколад, цукерки, ірис, драже, печиво, пряники, вафлі, торти, тістечка, халва, східні солодощі, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування кондитерських виробів.</p> <p style="text-align: center;">Практична робота</p> <p>Маркування кондитерських товарів, перевірка термінів зберігання товарів.</p> <p>Тема 7. М'ясо та м'ясні гастрономічні товари</p> <p>М'ясо забійних тварин, його споживна цінність, хімічний склад, тканини м'яса, класифікація, асортимент, види, відмінні ознаки, категорії вгодованості, сортовий розруб туш, кулінарне призначення відрубів, клеймування м'яса, поради покупцям, терміни зберігання.</p> <p>М'ясні субпродукти, м'ясні напівфабрикати, бита домашня птиця, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, перевірка термінів зберігання товарів.</p> <p>М'ясні гастрономічні товари, сировина для виробництва, споживна цінність, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання. Маркування м'ясних гастрономічних товарів.</p> <p style="text-align: center;">Практичні роботи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розпізнавання видів м'яса забійних тварин, 2. Розпізнавання битої домашньої птиці, 3. Розпізнавання м'ясних субпродуктів, напівфабрикатів. 4. Сортний розруб туш <p>Тема 8. Молоко і молочні гастрономічні товари</p>
--	--	---

Молоко, вершки, морозиво, молочні консерви, кисломолочні продукти, сири, їх споживна цінність, значення в харчуванні людини, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування молочних гастрономічних товарів.

Практичні роботи

1. Розпізнавання видів молока.
2. Перевірка термінів зберігання товарів.
3. Розпізнавання видів молочних гастрономічних товарів, перевірка термінів зберігання товарів.

Тема 9. Харчові жири

Рослинна олія, коров'яче масло, маргарин, тваринні топлени та кулінарні жири, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування харчових жирів, поради покупцям.

Практична робота

Розпізнавання різновидів жирів (тваринних, кулінарних і ін.).

Тема 10. Яйця і яєчні товари

Яйця курячі, яєчний порошок, меланж, споживна цінність, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, терміни зберігання, маркування яєць та яєчних товарів, поради покупцям.

Тема 11. Риба і рибні гастрономічні товари

Риба жива, охолоджена, морожена, солонка, в'ялена, копчена, баликові вироби, нерибні морепродукти, ікра рибна, рибні консерви і пресерви, їх споживна цінність, сировина для виробництва, хімічний склад, класифікація, види, відмінні ознаки, асортимент, терміни зберігання, маркування рибних гастрономічних товарів, поради покупцям.

Практична робота

			<p>Ознайомлення з асортиментом риби та рибних товарів, перевірка термінів зберігання цих товарів.</p> <p>Тема 12. Алкогольні, слабоалкогольні, безалкогольні напої. Тютюн і тютюнові вироби</p> <p>Поняття про алкогольні напої, їх класифікація, асортимент, ознаки доброякісності. Вплив алкоголю на організм людини.</p> <p>Слабоалкогольні і безалкогольні напої. Класифікація, асортимент, ознаки доброякісності.</p> <p>Тютюн і тютюнові вироби. Асортимент, ознаки доброякісності. Вплив тютюнового диму на організм людини</p>
	<p>«Основи товарознавства непродовольчих товарів»</p>	29	<p>Тема 1. Вступ. Загальні відомості про полімери та пластмаси</p> <p>Ринок полімерів та пластмасових виробів: стан та перспективи розвитку. Поняття про полімери, пластмаси. Загальні властивості пластмас. Склад пластмас, характеристика окремих інгредієнтів.</p> <p>Тема 2. Товари побутової хімії</p> <p><i>Клейові, мийні, лакофарбні товари їх склад та властивості клеїв. Показники якості клеїв. Класифікація та характеристика групового асортименту клеїв, особливості застосування: клеї природні, клеї синтетичні.</i></p> <p>Практична робота</p> <p>Вимоги до лакофарбних, мийних і клейових товарів</p> <p>Тема 3. Силікатні товари</p> <p><i>Скляні, керамічні товари фактори споживчі властивості виробів. Класифікація, групова характеристика асортименту скляних товарів. Маркування, пакування, зберігання скляних товарів. Фактори ціноутворення. Види кераміки, відмітні</i></p>

		<p><i>особливості окремих видів. Групова характеристика асортименту: фарфорові вироби (порцелянові), фаянсові вироби, майолікові вироби, гончарні вироби.</i></p> <p>Практична робота Маркування, упакування, зберігання. Вимоги до якості.</p> <p>Тема 4. Металогосподарські товари Фактори споживчі властивості металогосподарських товарів. Ринок металогосподарських товарів, їх класифікація. Metали та сплави, що застосовуються в виробництві металогосподарських товарів. Класифікація металевого посуду. Характеристика групового асортименту, особливості споживчих властивостей посуду з різних металів та сплавів Маркування, пакування, зберігання, особливості застосування. Фактори ціноутворення. Класифікація ножово-ножичних товарів, столових приладів, що полегшують домашню працю.</p> <p>Практична робота Вимоги до сплавів для виготовлення продукції на продаж</p> <p>Тема 5. Будівельні та меблеві товари Вимоги до якості будівельних товарів. Маркування, пакування, зберігання будівельних товарів. Фактори ціноутворення. Вимоги до якості меблевих виробів. Маркування, пакування, зберігання меблевих товарів. Фактори ціноутворення.</p> <p>Практична робота Розпізнання різних видів товарів за якістю</p> <p>Тема 6. Електропобутові товари. Кабельні, електроустановчі вироби. Електроустановчі прилади: класифікація, асортимент, вимоги до якості. Особливості</p>
--	--	---

		<p>маркування кабельних і електроустановчих виробів. Маркування, пакування, зберігання.</p> <p>Кухонні машини: класифікація, групова характеристика сучасного асортименту.</p> <p>Показники якості електротоварів. Маркування, пакування, зберігання. Особливості продажу. Гарантійні терміни.</p> <p style="text-align: center;">Практична робота</p> <p>Розпізнання особливостей маркування кабельних і електроустановчих виробів</p> <p>Тема 7. Текстильні товари</p> <p>Пряжа та нитки: класифікація, види, вплив на властивості тканин. Ткацькі переплетення: класифікація, види, вплив на властивості тканин. Обробка та оздоблення тканин. Склад, будова, властивості тканин.</p> <p>Асортимент тканин. Класифікація асортименту тканин. Неткані текстильні матеріали, штучне хутро, килимові вироби.</p> <p>Штучне хутро: загальна характеристика споживчих властивостей. Класифікація, групова характеристика асортименту, вимоги до якості. Маркування, пакування, зберігання штучного хутра.</p> <p style="text-align: center;">Практична робота</p> <p>Штучне хутро: загальна характеристика споживчих властивостей</p> <p>Тема 8. Взуттєві товари</p> <p>Шкіряне взуття. Матеріали взуттєвого виробництва: класифікація, характеристика, вплив на споживчі властивості взуття.</p> <p>Гумове та валяне взуття. Класифікація, асортимент, вимоги до якості, маркування, пакування, зберігання гумового взуття.</p> <p>Споживчі властивості валяного взуття та фактори, що їх</p>
--	--	--

		<p>формують.</p> <p style="text-align: center;">Практична робота</p> <p>Вимоги до виготовлення різного виду взуття.</p> <p>Тема 9. Хутряні та кожухові товари</p> <p>Споживчі властивості та класифікація хутряних товарів. Фактори, що впливають на споживчі властивості хутряних товарів. Класифікація, асортимент хутряних товарів. Маркування, пакування, зберігання, особливості догляду.</p> <p style="text-align: center;">Практична робота</p> <p>Вимоги до якості, сортування хутряних товарів</p> <p>Тема 10. Шкільно-письмові, канцелярські товари</p> <p>Ринок шкільно-письмових, канцелярських товарів. Класифікація шкільно-письмових, канцелярських товарів. Групова характеристика асортименту, вимоги до якості.</p> <p style="text-align: center;">Практична робота</p> <p>Розпізнання канцелярських товарів</p> <p>Тема 11. Музичні товари</p> <p>Матеріали для виробництва музичних інструментів. Маркування, пакування, зберігання.</p> <p style="text-align: center;">Практична робота</p> <p>Споживчі показники якості музичних інструментів</p> <p>Тема 12. Текстильна та шкіряна галантерея</p> <p>Ринок галантерейних товарів, їх класифікація. Текстильна галантерея: споживчі властивості, класифікація і асортимент, вимоги до якості. Шкіряна галантерея: споживчі властивості, класифікація і асортимент, вимоги до якості. Галантерея з пластмас та інших матеріалів: споживчі властивості, класифікація і асортимент.</p>
--	--	---

			<p>Щіткові вироби та дзеркала: споживчі властивості, класифікація і асортимент. Вимоги до якості. Маркування, пакування, зберігання.</p> <p style="text-align: center;">Практична робота</p> <p>Види пакування та маркування галантерейних та дзеркальних виробів</p> <p>Тема 13. Парфумерно-косметичні товари</p> <p>Поняття про парфумерні товари. Фактори, що формують споживчі властивості та якість. Сучасна класифікація та характеристика асортименту парфумерії. Вимоги до якості парфумерних товарів.</p> <p>Фактори, що формують споживчі властивості та якість косметичних товарів. Класифікація та груповий асортимент косметичних товарів. Вимоги до якості косметики.</p> <p>Маркування, пакування, зберігання товарів.</p> <p style="text-align: center;">Практична робота</p> <p>Види сировини для виготовлення парфумерних та косметичних товарів.</p> <p>Тема 14. Ювелірні товари</p> <p>Ринок ювелірних товарів: стан та перспективи розвитку. Споживчі властивості ювелірних товарів та фактори, що їх формують. Класифікація та характеристика асортименту ювелірних товарів. Вимоги до якості ювелірних товарів. Маркування, пакування, зберігання, особливості догляду.</p> <p style="text-align: center;">Практична робота</p> <p>Розпізнання властивосте ювелірних товарів та фактори, що їх формують</p>
	Організація	14	Тема 1. Вступ. Форми торгівлі. Органи контролю

	<p>роботи магазину</p>	<p>Предмет, його зміст, поняття, мета вивчення. Види торгівлі. Завдання та обов'язки касира торговельного залу. Форми торгівлі в залежності від форм власності та організаційно-правових форм господарювання, їх особливості. Органи контролю в торгівлі: державний і громадський, види служб, їх функції.</p> <p>Тема 2. Види роздрібно-торгівельної мережі. Форми та методи роздрібного продажу товарів</p> <p>Типізація та спеціалізація роздрібно-торгівельної мережі. Типи магазинів за асортиментом товарів, за методами продажу. Сучасні великоформатні торговельні комплекси, їх особливості: супер- та гіпермаркети, торгові центри, торгово-розважальні центри.</p> <p>Форми та методи роздрібного продажу товарів, їх відмінні особливості. Застосування нових технологій у процесі продажу товарів.</p> <p>Тема 3. Немеханічне устаткування, торговельний інвентар, ваговимірвальне обладнання</p> <p>Види, класифікація, призначення немеханічного устаткування та торговельного інвентаря. Вимоги до його експлуатації.</p> <p>Ваговимірвальне обладнання, значення, класифікація, види, правила експлуатації та безпека праці під час роботи.</p> <p>Тема 4. Організація та правила процесу продажу товарів. Форми розрахунку із споживачами</p> <p>Основні правила роботи магазинів та порядок заняття торговельною діяльністю. Загальні правила продажу товарів. Правила обміну та повернення товарів належної та неналежної</p>
--	-------------------------------	--

			<p>якості. Асортимент товарів належної якості, які не підлягають обміну та поверненню. Товари обмінного фонду. Товари сезонного обміну. Санітарні правила продажу товарів. Правила продажу окремих груп товарів.</p> <p>Етапи торговельно-технологічного процесу магазину, його характерні особливості.</p> <p>Форми розрахунку із споживачами.</p> <p>Тема 5. Культура обслуговування</p> <p>Поняття культури обслуговування, складові елементи. Права та обов'язки касира торговельного залу. Вимоги до особистих якостей .</p> <p>Поняття про робоче місце касира торговельного залу, значення та вимоги правильної його організації, відповідність нормативам. Утримання робочого місця у санітарному стані.</p> <p>Елементи роботи касира торговельного залу та технологія обслуговування покупців.</p> <p>Тема 6. Вивчення споживчого попиту</p> <p>Поняття про споживчий попит. Методи та засоби, які використовують для вивчення споживчого попиту. Роль касира торговельного залу у вивченні споживчого попиту та формуванні смаків споживачів.</p> <p>Тема 7. Прогресивні форми організації праці</p> <p>Правила внутрішнього розпорядку та організація режиму роботи торговельного підприємства. Індивідуальна та колективна (бригадна) форма організації праці, значення, обов'язки та права членів бригади.</p> <p>Прогресивні форми організації праці.</p>
	<i>Охорона праці</i>	30	Тема 1. Правові та організаційні основи охорони праці

		<p>Зміст поняття «охорона праці», соціально-економічне значення охорони праці. Мета і завдання предмета «Охорона праці», обсяг, зміст і порядок його вивчення.</p> <p>Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України «Про охорону праці», Кодекс законів про працю України, Закон України «Про загальнообов’язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності», основи законодавства України про охорону здоров’я, Закон України «Про пожежну безпеку», Закон України «Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку», Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», Закон України «Про колективні договори і угоди», Закон України «Про застосування електронних контрольних-касових і товарно-касових книг при розрахунках із споживачами у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг».</p> <p>Основні нормативно-правові акти з охорони праці. Право громадян на охорону праці при укладенні трудового договору. Правила внутрішнього трудового розпорядку. Тривалість робочого дня працівників. Колективний договір, його укладення і виконання. Права працівників на охорону праці під час роботи на підприємстві, на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці. Охорона праці жінок і неповнолітніх. Відповідальність за порушення законодавства про працю, охорону праці, нормативно-правових актів з охорони праці.</p> <p>Державне управління охороною праці.</p> <p>Державний нагляд за охороною праці. Органи державного нагляду за охороною праці. Громадський контроль за</p>
--	--	--

		<p>додержанням законодавства про охорону праці, повноваження і права профспілок та уповноважених найманими працівниками осіб з питань охорони праці.</p> <p>Навчання з питань охорони праці. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, яке встановлює види інструктажів з охорони праці, форми перевірки знань працівників і посадових осіб, терміни їх проведення.</p> <p>Основні завдання системи стандартів безпеки праці: зниження і усунення небезпечних та шкідливих виробничих факторів, створення ефективних засобів захисту працівників.</p> <p>Поняття про виробничий травматизм і профзахворювання. Нещасні випадки, пов'язані з працею на виробництві і побутові. Безпека праці і здоровий спосіб життя. Алкоголізм і безпека праці. Професійні захворювання і професійні отруєння. Основні причини травматизму і професійних захворювань на виробництві. Основні заходи запобігання травматизму та захворюванням на виробництві: організаційні, технічні, санітарно-виробничі, медико-профілактичні. Соціальне страхування від нещасних випадків і професійних захворювань. Соціальна і медична реабілітація працівників.</p> <p>Тема 2. Основи безпеки праці у галузі торгівлі. Психологія безпеки праці. Організація роботи з охорони праці</p> <p>Вимоги безпеки праці при експлуатації обладнання і пристроїв, які використовуються касиром торговельного залу. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки.</p> <p>Засоби колективного та індивідуального захисту від вибухонебезпечних і легкозаймистих речовин тощо.</p>
--	--	--

			<p>Мікроклімат виробничих приміщень.</p> <p>Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.</p> <p>Фізіологічна та психологічна основа трудового процесу (безумовні та умовні рефлекси, їх вплив на безпеку праці).</p> <p>Психологія безпеки праці. Пристосування людини до навколишніх умов у процесі праці (почуття, сприймання, увага, пам'ять, уява, емоції) та їх вплив на безпеку праці.</p> <p>Психофізичні фактори умов праці (промислова естетика, ритм і темп роботи, виробнича гімнастика, кімнати психологічного розвантаження) та їх вплив на безпеку праці.</p> <p>Організація роботи з охорони праці.</p> <p>Запобігання виникненню аварій техногенного характеру.</p> <p>План евакуації з приміщень у разі аварії.</p> <p>Тема 3. Основи пожежної безпеки. Вибухонебезпека виробництва і вибухозахист</p> <p>Пожежі. Характерні причини виникнення пожеж. Пожежонебезпечні властивості речовин.</p> <p>Організаційні та технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація, види оповіщувачів.</p> <p>Горіння речовин і способи його припинення. Умови горіння. Спалах, запалення, самозапалення, горіння, тління. Легкозаймисті і горючі рідини. Займисті, важкозаймисті і незаймисті речовини, матеріали та конструкції.</p> <p>Вогнегасильні речовини та матеріали: рідина, піна, вуглекислота, пісок, покривала, їх вогнегасильні властивості. Пожежна техніка для захисту об'єктів: пожежні машини, автомобілі та мотопомпи, установки для пожежогасіння, ручний пожежний інструмент, їх призначення, використання на пожежі.</p>
--	--	--	---

		<p>Вогнегасники, їх види. Особливості гасіння пожежі на об'єктах торговельних підприємств.</p> <p>Організація пожежної охорони в галузі торгівлі.</p> <p>Теоретичні основи механізму горіння та вибуху. Особливості горіння та вибуху в апаратурі, виробничому приміщенні. Механізм горіння аерозолів. Параметри і властивості, що характеризують вибухонебезпеку середовища.</p> <p>Тема 4. Основи електробезпеки</p> <p>Електрика промислова, статична і атмосферна.</p> <p>Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Фактори, які впливають на ступінь ураження людини електрикою. Види електротравм. Безпечні методи звільнення потерпілого від дії електричного струму. Класифікація приміщень за характером довкілля.</p> <p>Класифікація виробничих приміщень щодо небезпеки ураження працюючих електричним струмом.</p> <p>Допуск до роботи з електроприладами і електрифікованими машинами. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках. Попереджувальні надписи, плакати та пристрої, ізолюючі прилади. Занулення та захисне заземлення, їх призначення. Робота з переносними електросвітильниками.</p> <p>Правила безпечної експлуатації РРО.</p> <p>Захист від статичної електрики. Захист будівель та споруд від блискавки. Правила поведінки під час грози.</p> <p>Тема 5. Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Медичні огляди</p> <p>Поняття про гігієну праці як систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Шкідливі виробничі фактори (шум, вібрація, іонізуючі випромінювання тощо), основні</p>
--	--	---

		<p>шкідливі речовини, їх вплив на організм людини. Дії вірусів, інфекцій, що передаються через кров, біологічні рідини, харчові продукти і спричиняють порушення нормальної життєдіяльності людини, викликають гострі та хронічні захворювання, харчові отруєння.</p> <p>Фізіологія праці. Чергування праці і відпочинку. Виробнича гімнастика. Додержання норм піднімання і переміщення важких речей неповнолітніми і жінками.</p> <p>Значення санітарії та гігієни для працівників торговельних підприємств.</p> <p>Особиста гігієна працівників торгівлі. Санітарний одяг. Санітарні мінімуми, їх значення.</p> <p>Санітарна книжка працівників торгівлі.</p> <p>Санітарні вимоги до торговельних підприємств щодо їх утримання. Види і засоби прибирання та необхідний інвентар. Методи і засоби дезінфекції, дератизації. Характеристика дезінфікуючих засобів.</p> <p>Санітарно-гігієнічні вимоги щодо зберігання харчових продуктів.</p> <p>Санітарні журнали в магазинах. Відповідальність за недотримання санітарно-харчового законодавства.</p> <p>Вимоги до опалення, вентиляції та кондиціонування повітря виробничих, навчальних та побутових приміщень. Правила експлуатації систем опалення та вентиляції.</p> <p>Види освітлення. Правила експлуатації освітлення.</p> <p>Санітарно-побутове забезпечення працівників.</p> <p>Періодичні медичні огляди працівників торговельних підприємств, згідно законодавства Міністерства охорони здоров'я.</p> <p>Тема 6. Надання першої допомоги потерпілим при нещасних</p>
--	--	---

			<p>випадках</p> <p>Основи анатомії людини.</p> <p>Послідовність, принципи та засоби надання першої допомоги.</p> <p>Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Запобіжні заходи щодо інфікування СНІДом під час надання першої допомоги при пораненнях, припиненні кровотечі з ран, носа, вуха тощо.</p> <p>Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.</p> <p>Способи реанімації. Штучне дихання. Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.</p> <p>Правила надання першої допомоги при ураженні електричним струмом.</p> <p>Перша допомога при ударах, вивихах, переломах, розтягненні зв'язок.</p> <p>Припинення кровотечі з рани, носа, вуха, легенів, стравоходу тощо. Перша допомога при пораненнях. Правила накладання пов'язок, їх типи. Точки для зупинки кровотечі. Види кровотеч.</p> <p>Надання першої допомоги при знепритомленні (втраті свідомості), шоку, тепловому та сонячному ударі, обмороженні.</p> <p>Опіки, їх класифікація. Перша допомога при хімічних і термічних опіках, опіку очей.</p> <p>Перша допомога при запорошуванні очей. Способи промивання очей.</p>
	<p>Виробниче навчання в навчальному</p>	<p>78</p>	<p>Тема 1. Вступне заняття. Безпека праці в навчальному магазині</p> <p>Ознайомлення з кваліфікаційною характеристикою касира</p>

	<p>магазині</p>	<p>торговельного залу III розряду, його правами та обов'язками.</p> <p>Вимоги безпеки праці на робочому місці касира торговельного залу. Ознайомлення з основними правилами та інструкціями з охорони праці та електробезпеки у навчальному магазині.</p> <p>Тема 2. Види пакувального матеріалу. Оволодіння навичками пакування товарів</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, охорона праці.</p> <p>Вправи</p> <p>Оволодіння навичками підготовки пакувального матеріалу до роботи. Відпрацювання способів пакування товарів різними способами в залежності від виду товару, його особливостей.</p> <p>Ознайомлення з сучасними полімерними видами пакувальної тари одноразового використання для розміщення і продажу товару покупцям</p> <p>Тема 3. Організація торгово-технологічного процесу в магазині</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, охорона праці.</p> <p>Вправи:</p> <p>Ознайомлення з організацією процесу продажу товарів на підприємстві.</p> <p>Підготовка робочого місця продавця і товарів до продажу.</p> <p>Підготовка до роботи вагів, інвентарю, інструментів і пакувального матеріалу.</p> <p>Оволодіння методами викладки товарів різними способами: за групами, сортами, призначенням, зручністю в роботі, товарним сусідством, санітарними вимогами.</p> <p>Оформлення та розміщення цінників.</p> <p>Визначення частоти поповнення товарів на робочому місці з урахуванням термінів реалізації та попиту покупців.</p> <p>Визначення якості товарів.</p> <p>Оволодіння навичками догляду за робочим місцем, інвентарем, інструментом протягом робочого дня і утримання їх у відповідному санітарному стані.</p>
--	------------------------	--

			<p>Особливості підготовки різних груп товарів до продажу. Подача підготовлених товарів у зал. Ознайомлення з порядком приймання товарів у магазині. Перевірка за кількістю та якістю товарів. Визначення маси брутто, нетто. Розшифровка маркування на тарі. Розпізнавання символів.</p> <p>Тема 4. Робота на ККС, ЕККА (РРО)</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.</p> <p>Вправи</p> <p>Ознайомлення з основними правилами та інструкціями з охорони праці під час роботи на ККС. Підготовка до роботи реєстраторів розрахункових операцій, детектора валют. Підготовка до роботи касира: отримання контрольної та чекової стрічок, розмінної монети, робочого ключа, необхідного інвентаря, приведення робочого місця в санітарний стан. Підготовка ККС до роботи: підключення (РРО) до електромережі, оформлення контрольної стрічки, заправка чекової та контрольної стрічок, отримання нульового чека, отримання звіту оператора, розміщення службової суми в грошовій шухляді, внесення службової суми в пам'ять ККС, ЕККА. Розрахунки з покупцями на ЕККА. Отримання чеків різних видів. Анулювання покупок у межах незакритого чеку у визначеному порядку. Проведення розрахунків з покупцями на ККС в комплексі з електронними вагами Продаж товарів з використанням сканерів штрих-кодів. Виконання заключних операцій роботи на ККС. Одержання денного та фіскального звітної чека і обнулення оперативної пам'яті. Оформлення КОРО.</p>
	<p>Виробниче навчання на торговельному підприємстві</p>	<p>66</p>	<p>Тема 1. Ознайомлення з торговельним підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки. Матеріальна відповідальність Ознайомлення з режимом роботи торговельного підприємства,</p>

		<p>правилами внутрішнього розпорядку, особливостями організації торгівлі, відділами, видами матеріальної відповідальності, книгою відгуків та пропозицій. Ознайомлення з організацією робочого місця касира торговельного залу. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.</p> <p>Тема 2. Ознайомлення з асортиментом продовольчих та непродовольчих товарів у магазині.</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.</p> <p>Вправи</p> <p>Розпізнавання видів, асортименту за класифікаційними ознаками, доброякісності та термінів зберігання продовольчих та непродовольчих товарів.</p> <p>Тема 3. Робота на (РРО) ЕККА</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.</p> <p>Вправи</p> <p>Проведення підготовчих операцій на ЕККА.</p> <p>Відпрацювання навичок роботи на ЕККА.</p> <p>Отримання різних видів чеків. Відпрацювання навичок розрахунку покупців готівкою. Усунення найпростіших неполадок РРО та в ККС. Дії касира при виході з ладу ККС, ЕККА чи при тимчасовому відключенні електроенергії.</p> <p>Виконання заключних операцій при роботі на ККС, ЕККА: підготовка задачі виторгу до головної каси, отримання звітів касира на кінець зміни, дня, визначення результатів роботи касира. Відпрацювання навичок документального оформлення результатів роботи касира.</p> <p>Отримання денного фінансового звіту з обнуленням оперативних лічильників, вивчення його реквізитів.</p> <p>Заповнення Книги обліку розрахункових операцій.</p> <p>Приведення робочого місця касира до належного санітарного стану після закінчення роботи.</p> <p>Тема 4. Інвентаризація грошових цінностей у магазині</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, охорона праці.</p> <p>Вправи</p> <p>Ознайомлення з порядком та технікою проведення інвентаризації в магазині, підготовкою грошових коштів до інвентаризації.</p>
--	--	---

	Виробнича практика	182	<p>Тема 1. Ознайомлення з торговельним підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки</p> <p>Ознайомлення з роботою торговельного підприємства, його типом, структурою, станом матеріально-технічної бази, режимом роботи, організацією охорони праці і пожежної безпеки.</p> <p>Ознайомлення з організацією робочих місць у торговельному підприємстві, формами продажу товарів, додатковими послугами, формами матеріальної відповідальності. Ознайомлення з правилами та обов'язками касира торговельного залу 2-го розряду.</p> <p>Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.</p> <p>Тема 2. Самостійне виконання робіт касира торговельного залу II розряду</p> <p>Самостійне виконання робіт касира торговельного залу 2-го розряду. Організація робочого місця касира торговельного залу. Дотримання правил безпеки праці під час виконання робіт передбачених кваліфікаційними вимогами та навчальними програмами.</p>
--	--------------------	-----	--

ПОГОДЖЕНО

назва підприємства

підпис керівника

« ___ » _____ 2018 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ДПТНЗ
«Кролевецьке ВПУ»
_____ Т.В. Єфіменко
« ___ » _____ 2018 р.

***Освітня програма
з підготовки кваліфікованих робітників***

***Професія 4211 Касир торговельного залу 5220 Продавець продовольчих товарів
Кваліфікація: касир торговельного залу 3 -го розряду***

СХВАЛЕНО
Педагогічною радою

« ___ » _____ 2018 р.

Протокол № _____ від _____

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні циклової комісії торгівлі та сфери
послуг

№ з/п	<i>Навчальні предмети</i>	Усього	З них на лабораторно-практичні роботи
1.	Професійно-теоретична підготовка	66	20

**Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників
за професією: 4211 Касир торговельного залу Продавець продовольчих товарів
Кваліфікація: касир торговельного залу 3 розряду**

1.1.	Основи бухгалтерського обліку	6	2
1.2.	Техніка і механізація торговельних розрахунків	25	10
1.3.	Основи товарознавства продовольчих товарів	16	4
1.4.	Основи товарознавства непродовольчих товарів	10	2
1.5.	Психологія та етика ділових відносин	9	2
3.	Професійно-практична підготовка	341	
3.1	Виробниче навчання в майстернях	48	
3.2	Виробниче навчання на торговельному підприємстві	90	
3.3.	Виробнича практика	203	
4.	Консультації	20	
5.	Державна кваліфікаційна атестація	7	
6.	Загальний обсяг навчального часу (без п. 4)	414	24

Професія 4211 «Касир торговельного залу» 5220 «Продавець продовольчих товарів»

Кваліфікація: касир торговельного залу 3 розряд

Професійно-теоретична підготовка

Одиниця модуля	Предмет	Кількість годин	Зміст програми
Професійно-теоретична підготовка	Основи бухгалтерського обліку	6	<p>Тема 1. Матеріальна відповідальність у торговельних підприємствах Сутність і умови матеріальної відповідальності. Порядок покриття шкоди, заподіяної працівникам. Кодекс законів Про працю України про матеріальну відповідальність.</p> <p>Практична робота Ознайомлення з договором матеріальної відповідальності.</p> <p>Тема 2. Облік касових операцій Форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками. Інкасація, порядок проведення, документальне оформлення.</p> <p>Практична робота Документальне оформлення здачі готівки інкасатору банку</p>
	Техніка і механізація торговельних розрахунків	25	<p>Тема 1. Вступ Кваліфікаційна характеристика професії касир торговельного залу (II категорія). Значення застосування технічних засобів механізації та комп'ютеризації в торгівлі.</p> <p>Тема 2. Програмування на окремих моделях реєстраторів розрахункових операцій Особливості підготовки окремих моделей ЕККА (РРО) до режиму «програмування». Функції клавіш в режимі «програмування». Порядок програмування товарів на різних моделях РРО. Особливості програмування товарів з використанням сканерів штрих-кодів та комп'ютерної техніки. Перепрограмування цін та наявної кількості товарів.</p> <p>Практичні роботи 1. Підготовка окремих моделей ЕККА (РРО) до режиму «програмування».</p>

			<ol style="list-style-type: none"> 2. Програмування товарів на окремих моделях ЕККА (РРО). 3. Програмування товарів на окремих моделях ЕККА (РРО). 4. Програмування товарів на окремих моделях ЕККА (РРО). 5. Програмування товарів на окремих моделях РРО з використанням сканерів штрих-кодів. 6. Програмування товарів на окремих моделях РРО з використанням сканерів штрих-кодів. 7. Програмування товарів на окремих моделях РРО з використанням сканерів штрих-кодів. 8. Перепрограмування цін та наявної кількості товарів. 9. Перепрограмування цін та наявної кількості товарів 10. Перепрограмування цін та наявної кількості товарів
	<p align="center">«Основи товарознавства продовольчих товарів»</p>	16	<p>Тема 1. Інформаційні знаки, знаки відповідності товару. Засоби і форми інформації про продовольчі товари. Види інформації про товар. Маркувально-довідкова інформація. Інформаційні знаки, знаки відповідності. Компонентні, маніпуляційні, попереджувальні, екологічні знаки.</p> <p align="center">Практичні роботи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розшифрування маркувальних знаків і символів на товарах, тарі і упаковці. 2. Розшифрування маркувальних знаків і символів на товарах, тарі і упаковці. <p>Тема 2. Кодування товарів Ознайомлення з маркувальними позначеннями продовольчих товарів, штрих-кодами товарів.</p> <p align="center">Практична робота Розшифрування маркувальних позначень продовольчих товарів, штрих-кодів товарів.</p>
	<p align="center">«Основи товарознавства непродовольчих товарів»</p>	10	<p>Тема 1. Види і засоби інформації про товар Засоби і форми інформації про непродовольчі товари. Види інформації про товар. Маркувально-довідкова інформація. Інформаційні знаки, знаки відповідності. Компонентні, маніпуляційні, попереджувальні, екологічні знаки.</p>

			<p style="text-align: center;">Практична робота</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розшифрування маркувальних знаків і символів на товарах, тарі і упаковці. 2. Розшифрування маркувальних знаків і символів на товарах, тарі і упаковці. <p>Тема 2. Вивчення споживчого попиту Поняття про споживчий попит. Методи та засоби, які використовують для вивчення споживчого попиту. Вивчення споживчого попиту та формування смаків споживачів.</p> <p style="text-align: center;">Практична робота</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виконання заключних операцій на РРО з кодуванням товарів. 2. Розшифрування штрихових кодів на товарах.
	«Психологія і етика ділових відносин»	9	<p>Тема 1. Загальна характеристика курсу Загальна характеристика курсу, поняття про психологічні процеси та індивідуально-психологічні особливості людини. Професійні здібності, шляхи вдосконалення та розвиток професійних здібностей. Поняття про діяльність і професійну майстерність. Шляхи оволодіння майстерністю, професійною поведінкою. Психологія процесу купівлі-продажу.</p> <p>Тема 2. Психологія особистості. Темперамент, характер, здібності. Типи покупців Розпізнавання типів темпераменту, рис характеру та здібностей. Розвиток самовдосконалення.</p> <p>Тема 3. Особливості у діяльності та спілкуванні Особливості спілкування в торгівлі. Слово – основа спілкування. Поради при мовленні. Кодекс культури спілкування.</p> <p style="text-align: center;">Практична робота</p> <p>Відпрацювання навичок побудови діалогу з покупцем.</p> <p>Тема 4. Конфліктні відносини. Способи переборювання і запобігання конфлікту Поняття про конфлікт. Види, причини, джерела та наслідки конфлікту.</p>

			<p>Способи розвитку конфліктів. Виходи з конфліктів. Принципи подолання та запобігання конфліктам.</p> <p>Практична робота</p> <p>Розбір та вирішення різноманітних складних ситуацій спілкування та поведінки касира з покупцем.</p> <p>Тема 5. Морально-етичні норми поведінки контролера-касера в колективі</p> <p>Моральні вимоги суспільства до працівників торгівлі, поняття про мораль та етику. Професійна мораль та професійна етика в торгівлі.</p> <p>Тема 6. Керівництво та лідерство</p> <p>Поняття влади та вплив, їх форми. Лідер та керівник у системі управління, стилі управління.</p>
	<p>Виробниче навчання в майстерні</p>	<p>48</p>	<p>Тема 1. Ознайомлення з торговельним підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки. Матеріальна відповідальність</p> <p>Ознайомлення з роботою торговельного підприємства, правилами внутрішнього розпорядку, особливостями організації торгівлі, відділами, видами матеріальної відповідальності, книгою відгуків та пропозицій.</p> <p>Ознайомлення з організацією робочого місця касира торговельного залу.</p> <p>Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.</p> <p>Тема 2. Ознайомлення з видами і засобами інформації про продовольчі та непродовольчі товари, штриховим кодуванням товарів</p> <p>Види товарів. Засоби інформації про товари. Кодування товарів</p> <p>Вправи:</p> <p>Ознайомлення з маркувальними позначеннями продовольчих та непродовольчих товарів, штрих-кодами товарів.</p> <p>Розшифрування маркувальних позначень продовольчих та непродовольчих товарів, штрих-кодів товарів</p> <p>Тема 3. Робота на ресстраторах розрахункових операцій</p>

			<p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.</p> <p><i>Вправи</i></p> <p>Робота на ЕККА (РРО) в режимі «програмування» в тому числі, використовуючи зчитувач штрих-кодів.</p> <p>Оволодіння технікою розрахунків з покупцями в залежності від форми обслуговування.</p> <p>Відпрацювання навичок розрахунку покупців готівкою та кредитними картками.</p> <p>Відпрацювання навичок документального оформлення результатів роботи касира торговельного залу.</p> <p>Оформлення книги обліку розрахункових операцій на кінець зміни, дня.</p> <p>Заповнення супровідної відомості здачі грошей інкасатору банку.</p> <p>Приведення робочого місця касира до належного санітарного стану після закінчення роботи.</p>
	Виробниче навчання на торговельному підприємстві	90	<p>Тема 1. Ознайомлення з торговельним підприємством. Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки. Матеріальна відповідальність.</p> <p>Ознайомлення з роботою торговельного підприємства, правилами внутрішнього розпорядку, особливостями організації торгівлі, відділами, видами матеріальної відповідальності, книгою відгуків та пропозицій.</p> <p>Ознайомлення з організацією робочого місця касира торговельного залу.</p> <p>Інструктаж з охорони праці пожежної безпеки.</p> <p>Тема 2. Робота на ресстраторах розрахункових операцій</p> <p>Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.</p> <p><i>Вправи</i></p> <p>Робота на ЕККА (РРО) в режимі «програмування» в тому числі, використовуючи зчитувач штрих-кодів.</p> <p>Оволодіння технікою розрахунків з покупцями в залежності від форми</p>

			<p>обслуговування.</p> <p>Відпрацювання навичок розрахунку покупців готівкою та кредитними картками.</p> <p>Відпрацювання навичок документального оформлення результатів роботи касира торговельного залу.</p> <p>Оформлення книги обліку розрахункових операцій на кінець зміни, дня.</p> <p>Заповнення супровідної відомості здачі грошей інкасатору банку.</p> <p>Приведення робочого місця касира до належного санітарного стану після закінчення роботи.</p>
	Виробнича практика	203	<p>Тема 1. Ознайомлення з торговельним підприємством.</p> <p>Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки</p> <p>Ознайомлення з роботою торговельного підприємства, його структурою, станом матеріально-технічної бази, режимом роботи, організацією охорони праці і пожежної безпеки.</p> <p>Ознайомлення з організацією робочих місць у торговельному підприємстві, формами продажу товарів, матеріальної відповідальності, додатковими послугами. Ознайомлення з правилами та обов'язками касира торговельного залу III розряду</p> <p>Інструктаж з охорони праці та пожежної безпеки.</p> <p>Тема 2. Самостійне виконання робіт касира торговельного залу 3-го розряду</p> <p>Організація робочого місця касира торговельного залу.</p> <p>Дотримання правил безпеки праці під час виконання робіт передбачених кваліфікаційними вимогами та навчальними програмами.</p>

ПОГОДЖЕНО

назва підприємства

підпис керівника

« ___ » _____ 2018 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ДПТНЗ
«Кролевецьке ВПУ»
_____ Т.В. Єфіменко
« ___ » _____ 2018 р.

***Освітня програма
з підготовки кваліфікованих робітників***

***Професія 4211 Касир торговельного залу 5220 Продавець продовольчих товарів
Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 3 -го розряду***

СХВАЛЕНО
Педагогічною радою

« ___ » _____ 2018 р.

Протокол № ____ від _____

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні циклової комісії торгівлі та сфери
послуг

Протокол від _____ № ____

**Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників
за професією: 4211 Касир торговельного залу 5220 Продавець продовольчих товарів
Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 3 розряд**

<i>№ з/п</i>	<i>Навчальні предмети</i>	<i>Модуль 1</i>	
		<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1	Професійно-теоретична підготовка	88	14
1.1	Товарознавство продовольчих товарів	7	
1.2	Організація та технологія торговельних процесів	23	
1.3	Реєстратори розрахункових операцій	23	12
1.4	Харчова безпека товарів	14	
1.5	Облік і звітність	21	6
2	Професійно-практична підготовка	384	
2.1	Виробниче навчання	192	
2.2	Виробнича практика	192	
3	Предмети, що вільно обираються	29	
4	Державна кваліфікаційна атестація або кваліфікаційна атестація	8	
5	Загальний обсяг навчального часу	509	18
	КОНСУЛЬТАЦІЇ	30	

Професія 4211 Касир торговельного залу 5220 «Продавець продовольчих товарів»
Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 3 розряд

Професійно-теоретична підготовка

Одиниця модуля	Предмет	Кількість годин	Зміст програми
Професійно-теоретична підготовка	Товарознавство продовольчих товарів	7	<p>Тема 1. Вступ. Товарознавство як навчальна дисципліна Поняття про товар і товарознавство як навчальну дисципліну. Зв'язок товарознавства з іншими науками. Якість товарів.</p> <p>Тема 2. Плодоовочеві товари Свіжі овочі. Бульбоплодні і коренеплодні овочі. Капустяні і цибулеві овочі. Зелені, пряно смакові і десертні овочі</p> <p>Тема 3. Хліб, хлібобулочні вироби, Асортимент хліба і хлібобулочних виробів Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах) .</p> <p>Тема 4. Бакалійні товари Асортимент бакалійних товарів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.</p> <p>Тема 5. Молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, яйця курячі харчові Асортимент молока та молокопродуктів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.</p> <p>Тема 6. М'ясо і м'ясопродукти Асортимент м'яса забійних тварин та м'ясних субпродуктів.</p>

			<p>Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.</p> <p>Тема 7. Риба і риботовари</p> <p>Асортимент риб родин осетрових, лососевих, оселедцевих, тріскових, камбалових, скумброїдних. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.</p>
	«Організація та технологія торговельних процесів»	23	<p>Тема 1. Підготовка та організація робочого місця продавця продовольчих товарів. Приймання товарів. Підготовка продовольчих товарів до продажу, правила продажу товарів</p> <p>Поняття про робоче місце продавця продовольчих товарів, значення правильної організації робочого місця, вимоги до організації робочого місця з дотриманням безпеки та дизайну. Утримання робочих місць у належному санітарному стані.</p> <p>Організація, правила та порядок приймання продовольчих товарів від постачальників. Приймання товарів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання товарів</p> <p>Значення попередньої підготовки продовольчих товарів до продажу та операції з підготовки товарів до продажу. Поняття про розміщення та викладку продовольчих товарів. Особливості підготовки до продажу продовольчих товарів, правила та умови зберігання товарів. Правила продажу продовольчих товарів.</p> <p>Тема 2. Організація роботи продавця плодоовочевих товарів</p> <p>Порядок приймання плодоовочевих товарів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих,</p>

		<p>неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання плодоовочевих товарів.</p> <p>Правила та порядок організації робочого місця продавця плодоовочевих товарів. Підготовка товарів до продажу.</p> <p>Правила продажу плодоовочевих товарів та обслуговування відповідно до законодавства України.</p> <p>Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації плодоовочевих товарів.</p> <p>Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій плодоовочевих товарів.</p> <p>Тема 3. Організація роботи продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду</p> <p>Порядок приймання хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів випадки порушення під час приймання хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.</p> <p>Правила та порядок організації робочого місця продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Підготовка товарів до продажу.</p> <p>Правила продажу хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду та обслуговування відповідно до законодавства України.</p> <p>Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.</p> <p>Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.</p> <p>Тема 4. Організація роботи продавця бакалійних товарів</p> <p>Порядок приймання бакалійних товарів від матеріально-</p>
--	--	---

		<p>відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання бакалійних товарів.</p> <p>Правила та порядок організації робочого місця продавця бакалійних товарів. Підготовка товарів до продажу.</p> <p>Правила продажу бакалійних товарів та обслуговування відповідно до законодавства України.</p> <p>Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації бакалійних товарів.</p> <p>Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій бакалійних товарів.</p> <p>Тема 5. Організація роботи продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових</p> <p>Порядок приймання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.</p> <p>Правила та порядок організації робочого місця продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Підготовка товарів до продажу.</p> <p>Правила продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових та обслуговування відповідно до законодавства України.</p> <p>Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.</p> <p>Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні</p>
--	--	--

		<p>елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.</p> <p>Тема 6. Організація роботи продавця м'яса і м'ясопродуктів</p> <p>Порядок приймання м'яса і м'ясопродуктів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібною торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання м'яса і м'ясопродуктів.</p> <p>Правила та порядок організації робочого місця продавця м'яса і м'ясопродуктів. Підготовка товарів до продажу.</p> <p>Правила продажу м'яса і м'ясопродуктів та обслуговування відповідно до законодавства України.</p> <p>Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації м'яса і м'ясопродуктів.</p> <p>Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій м'яса і м'ясопродуктів.</p> <p>Тема 7. Організація роботи продавця риби і риботорарів</p> <p>Порядок приймання риби і риботорарів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібною торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання риби і риботорарів.</p> <p>Правила та порядок організації робочого місця продавця риби і риботорарів. Підготовка товарів до продажу.</p> <p>Правила продажу риби і риботорарів та обслуговування відповідно до законодавства України.</p> <p>Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації риби і риботорарів.</p> <p>Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та</p>
--	--	---

			презентацій риби і риботоварів.
	«Реєстратори розрахункових операцій»	23	<p>Тема 1. 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> <p>Тема 2. Будова реєстраторів розрахункових операцій (РРО) Основні параметри та технічні можливості РРО. Види касових стрічок. Термін зберігання контрольної стрічки. Основні блоки РРО, їх характеристика та призначення. Режими роботи РРО. Відмінні особливості будови та роботи різних типів та моделей РРО.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота</i> Вивчення будови реєстраторів розрахункових операцій.</p> <p>Тема 3. Підготовка РРО до роботи Підготовка РРО до початку роботи. Підготовчі операції з РРО та порядок їх проведення. Показники блоку індикації. Касові документи підготовчих операцій (нульові чеки, денний звіт, чек на ввід службової суми), їх призначення та порядок зберігання.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота</i> Підготовка РРО (комп'ютерно-касових систем) до початку роботи: вмикання; перевірка наявності чекової та контрольної стрічок (заправка паперових стрічок та оформлення контрольної стрічки за необхідністю або перевірка справності терміналу); введення паролю; отримання нульових чеків для перевірки справності блоку друку та відповідності вказаної дати і часу. Отримання денного звіту. Визначення інформації блоку індикації. Визначення реквізитів отриманих документів.</p> <p>Тема 4. Робота продавця продовольчих товарів з РРО Робота в режимі реєстрації. Чеки різних видів та їх реквізити. Алгоритми отримання чеків різних видів. Відмова від будь-якої покупки в межах незакінченого чека. Порядок проведення розрахунків з покупцями. Порядок повернення грошей споживачу за неякісний товар та оформлення Акта про видачу коштів при поверненні товару.</p>

			<p>Лабораторно-практичні роботи</p> <p>Реєстрація покупки та отримання чеків різних видів, робота зі сканером. Виконання операції відмови від будь-якої покупки в межах незакінченого чека. Виведення грошей з РРО за повернутий товар. Оформлення Акта про видачу коштів при поверненні товару споживачем. Визначення реквізитів отриманих чеків.</p> <p>Тема 5. Заключні операції роботи з РРО</p> <p>Заключні операції та порядок їх виконання з РРО. Порядок визначення результатів роботи касира за зміну. Звітні касові документи. Книга обліку розрахункових операцій (КОРО), її реквізити та порядок ведення. Неполадки РРО, їх причини та способи усунення.</p> <p>Лабораторно-практичні роботи</p> <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>
	Харчова безпека товарів	14	<p>Тема 1. Значення гігієни для працівників торгівлі продовольчими товарами</p> <p>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>Тема 2. Особиста гігієна продавця плодоовочевих товарів</p> <p>Особиста гігієна продавця плодоовочевих товарів: вимоги до спецодягу, зовнішнього вигляду. Медичне обстеження продавця плодоовочевих товарів.</p> <p>Тема 3. Особиста гігієна продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду</p> <p>Особиста гігієна продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду: вимоги до спецодягу, зовнішнього</p>

			<p>вигляду. Медичне обстеження продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.</p> <p>Тема 4. Особиста гігієна продавця бакалійних товарів Особиста гігієна продавця бакалійних товарів: вимоги до спецодягу, зовнішнього вигляду. Медичне обстеження продавця бакалійних товарів.</p> <p>Тема 5. Особиста гігієна продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових Особиста гігієна продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових: вимоги до спецодягу, зовнішнього вигляду. Медичне обстеження продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.</p> <p>Тема 6. Особиста гігієна продавця м'яса і м'ясопродуктів Особиста гігієна продавця м'яса і м'ясопродуктів: вимоги до спецодягу, зовнішнього вигляду. Медичне обстеження продавця м'яса і м'ясопродуктів.</p> <p>Тема 7. Особиста гігієна продавця риби і риботоварів Особиста гігієна продавця риби і риботоварів: вимоги до спецодягу, зовнішнього вигляду. Медичне обстеження продавця риби і риботоварів.</p> <p>Тема 8. Особиста гігієна продавця напоїв і тютюнових виробів Особиста гігієна продавця напоїв і тютюнових виробів: вимоги до спецодягу, зовнішнього вигляду. Медичне обстеження продавця напоїв і тютюнових виробів.</p>
	«Облік і звітність»	21	<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</p>

			<p>підприємствах.</p> <p>Практична робота Заповнення реквізитів супровідних документів.</p> <p>Тема 3. Матеріальна відповідальність у торговельних підприємствах</p> <p>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 Заповнення договорів про матеріальну відповідальність та доручень.</p> <p>Тема 4. Облік товарів матеріально-відповідальними особами</p> <p>Поняття про облік товарно-матеріальних цінностей, його значення в роботі продавця. Поняття про інвентаризацію. Підготовка товарів до інвентаризації.</p> <p>Практична робота Підготовка документів до проведення інвентаризації.</p>
	Виробниче навчання	192	<p>Тема 1. Вступне заняття. Знайомство з торговельним підприємством. Охорона праці та пожежна безпека в підприємстві. Кваліфікаційні вимоги до Продавця продовольчих товарів 3-го розряду</p> <p>Ознайомлення з підприємством. Ознайомлення з режимом роботи та правилами внутрішнього розпорядку, методами продажу товарів. Ознайомлення з видами матеріальної відповідальності в підприємстві, з правами та обов'язками продавців щодо збереження товарно-матеріальних цінностей. Ознайомлення з книгою відгуків та пропозицій.</p> <p>Вивчення вимог з техніки безпеки праці та електробезпеки на робочому місці. Ознайомлення з основними правилами та інструкціями з безпеки праці та електробезпеки, їх виконання. Ознайомлення з заходами пожежної безпеки. Ознайомлення з правилами поведінки у</p>

		<p>випадку виникнення пожежі. Ознайомлення з правилами користування первинними засобами гасіння пожежі.</p> <p>Вивчення кваліфікаційних вимог до продавця продовольчих товарів 3 розряду.</p> <p>Тема 2. Обладнання магазину, принципи його розміщення. Оволодіння навичками роботи з інвентарем, інструментом</p> <p>Інструктаж з охорони праці та організації робочого місця продавця продовольчих товарів.</p> <p>Ознайомлення з основними видами немеханічного обладнання торгового залу підприємства, яке використовується для розміщення виставкового, резервного, робочого запасів товару. Ознайомлення з видами інвентарю, його розпізнавання за призначенням. Правила користування ним.</p> <p>Тема 3. Організація торгово-технологічного процесу</p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця при підготовці товарів до продажу та продажу товарів.</p> <p>Ознайомлення з організацією торгово-технологічного процесу в підприємстві.</p> <p>Організація та порядок приймання товарів від постачальника. Дії продавця при прийманні неякісних товарів.</p> <p>Підготовка робочого місця продавця: ознайомлення з основними етапами підготовки робочого місця, розпізнавання видів інвентарю за призначенням. Оволодіння навичками догляду за робочим місцем, інвентарем, інструментами і утримання їх у відповідному санітарному стані протягом робочого дня.</p> <p>Поповнення робочого запасу товарів: розпаковка товарів, визначення кількості товарів згідно маркування. Перевірка цілісності тари та наявності необхідних маркувальних позначень. Розшифровування маркування на тарі та товарі.</p> <p>Підготовка товарів до продажу: ознайомлення із загальними операціями підготовки товарів до продажу. Ознайомлення з методами викладки товарів різними способами за групами, постачальниками, призначенням, зручністю в роботі, санітарними вимогами. Ознайомлення з видами цінників, порядком їх розміщення та</p>
--	--	--

		<p>перевірки.</p> <p>Ознайомлення з основними елементами обслуговування покупців. Оволодіння основними прийомами по виявленню попиту покупців, показу товарів, схемою надання консультацій. Пропонування нових, супутніх та взаємозамінних товарів. Продаж товарів.</p> <p>Тема 4. Робота з реєстраторами розрахункових операцій (РРО)</p> <p>Інструктаж з охорони праці під час роботи продавця з РРО.</p> <p>Ознайомлення з основними правилами та інструкціями з охорони праці при роботі з РРО. Розпізнавання видів РРО, основних блоків, замків і ключів та їх призначення.</p> <p>Організація робочого місця касира: отримання службової суми, запасу чекової та контрольної стрічок, необхідного інвентарю, приведення робочого місця в належний санітарний стан.</p> <p>Підготовка РРО до роботи: підключення РРО до електромережі, оформлення контрольної стрічки, заправка чекової та контрольної стрічок, отримання нульового чека, внесення службової суми в пам'ять РРО, отримання звіту оператора, розміщення службової суми в грошовому ящику. Оформлення книги обліку розрахункових операцій (КОРО) на початок роботи.</p> <p>Відпрацювання навичок роботи з РРО: проведення покупки через РРО на кількість, зі здачею, з анулюванням будь-якої покупки, ознайомлення з чеками та їх реквізитами. Усунення найпростіших неполадок РРО.</p> <p>Виконання заключних операцій при роботі з РРО: отримання фіскальних звітних чеків (на кінець робочого дня, зміни), визначення результатів роботи касира, оформлення КОРО в кінці роботи.</p> <p>Приведення робочого місця касира в належний санітарний стан після закінчення роботи.</p> <p>Тема 5. Навчання у відділах</p> <p><i>Відділ плодоовочевих товарів</i></p> <p>Інструктаж з охорони праці під час роботи продавця у відділі плодоовочевих товарів.</p> <p>Розпізнавання груп, видів свіжих овочів та грибів (клубнеплодів, коренеплодів, капустияних, гарбузових, томатних,</p>
--	--	---

		<p>бобових та зернових, цибулевих, салатних та шпинатних, пряних, десертних овочів). Розпізнавання видів свіжих плодів (зерняткових, кісточкових, горіхоплідних, субтропічних, тропічних плодів та ягід). Розпізнавання перероблених овочів та плодів (квашених, солоних, маринованих, сушених овочів та плодів, томат-продуктів, заморожених овочів і плодів, плодоовочевих консервів, перероблених грибів). Визначення споживної цінності, смакових властивостей та кулінарного призначення свіжих та перероблених плодів та овочів, маркування, пакування, особливості зберігання.</p> <p>Особливості підготовки робочого місця продавця плодоовочевого відділу. Особливості підготовки свіжих та перероблених товарів до продажу. Відпрацювання прийомів продажу.</p> <p><i>Відділ хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду</i></p> <p>Інструктаж з охорони праці під час роботи продавця у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.</p> <p>Розпізнавання видів, асортименту хліба та хлібобулочних виробів (хліба, булочних виробів, дієтичних хлібних виробів, бубличних виробів, сухарів, хлібних паличок, соломки, пиріжків, пончиків, пирогів). Визначення споживної цінності, смакових властивостей товарів та їх кулінарного призначення, маркування, пакування, вимоги до умов зберігання.</p> <p>Розпізнавання груп, видів, сортів, асортименту кондитерських товарів (фруктово-ягідних товарів, карамелі, какао-порошку, шоколаду, цукерок, драже, ірису, борошняних кондитерських виробів, халви, східних солодошів, вітамінних, дієтичних, лікувальних кондитерських виробів). Визначення споживної цінності, смакових властивостей, кулінарного призначення кондитерських товарів і меду, маркування, пакування, особливості зберігання.</p> <p>Особливості підготовки робочого місця продавця відділу хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Особливості підготовки до продажу та відпрацювання прийомів продажу хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.</p> <p><i>Відділ бакалійних товарів</i></p>
--	--	--

		<p>Інструктаж з охорони праці під час роботи продавця у відділі бакалійних товарів.</p> <p>Розпізнавання видів, сортів, асортименту бакалійних товарів (борошна, дріжджів, круп, макаронних виробів, цукру, крохмалю, меду, харчових концентратів, олії, чаю, кави, чайних, кавових напоїв, прянощів та приправ). Визначення споживної цінності, смакових властивостей бакалійних товарів та їх кулінарного призначення, маркування, пакування, особливості зберігання. Дотримання правил товарного сусідства при зберіганні смакових товарів.</p> <p>Особливості підготовки робочого місця продавця бакалійного відділу. Ознайомлення з видами інвентарю та його використання. Особливості підготовки бакалійних товарів до продажу, розміщення їх на робочому місці згідно умов зберігання. Відпрацювання прийомів продажу бакалійних товарів.</p> <p><i>Відділ молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових</i></p> <p>Інструктаж з охорони праці під час роботи продавця у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.</p> <p>Розпізнавання видів, асортименту молока, молочних та яєчних товарів (молока, вершків, молочних консервів, кисломолочних продуктів, масла коров'ячого, маргарину, сирів, кулінарних та тваринних жирів, майонезу, яєць та яєчних товарів). Визначення споживної цінності, смакових властивостей молочних та кисломолочних продуктів, масла, маргарину, сирів, майонезу та їх кулінарного призначення; маркування, пакування, особливості зберігання.</p> <p>Особливості підготовки робочого місця продавця відділу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Особливості підготовки до продажу та відпрацювання прийомів продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.</p> <p><i>Відділ товарів м'яса і м'ясопродуктів</i></p> <p>Інструктаж з охорони праці під час роботи продавця у відділі</p>
--	--	---

		<p>м'яса і м'ясопродуктів.</p> <p>Розпізнавання видів, сортів, асортименту м'ясних товарів (м'яса забійних тварин, субпродуктів, м'яса птиці, м'ясних напівфабрикатів, м'ясних кулінарних виробів). Визначення споживної цінності та кулінарного призначення субпродуктів та сортових відрубів різних видів м'яса, клеймування, категорії вгодованості, пакування. Особливості зберігання охолодженого та мороженого м'яса. Підготовка та продаж м'яса та м'ясопродуктів.</p> <p>Розпізнавання видів, сортів, асортименту товарів м'ясної гастрономії (ковбасних виробів, м'ясних копченостей, м'ясних консервів). Визначення відмінних особливостей варених, напівкопчених та копчених ковбас, м'ясних копченостей та м'ясних консервів. Визначення споживної цінності, смакових властивостей та кулінарне призначення ковбасних виробів, м'ясних копченостей, м'ясних консервів, маркування, пакування, дотримання умов зберігання.</p> <p>Особливості підготовки робочого місця продавця відділу м'яса і м'ясопродуктів. Особливості підготовки до продажу та продаж м'яса і м'ясопродуктів. Відпрацювання прийомів</p> <p><i>Відділ риби і риботоварів</i></p> <p>Інструктаж з охорони праці під час роботи продавця у відділі риби і риботоварів.</p> <p>Розпізнавання видів, сортів, асортименту риби та рибних товарів (риби живої, охолодженої, мороженої, солоної, в'яленої, сушеної, копченої, баликових виробів, рибної ікри, нерибної водної сировини, рибних консервів та пресервів). Визначення споживної цінності, смакових властивостей риби та рибних товарів та їх кулінарне призначення, маркування споживчої тари, пакування, особливості зберігання.</p> <p>Особливості підготовки робочого місця продавця відділу риби і риботоварів. Види та призначення рибного інвентарю. Особливості підготовки риби і риботоварів до продажу. Відпрацювання прийомів продажу.</p> <p><i>Відділ напоїв і тютюнових виробів</i></p>
--	--	--

			<p>Інструктаж з охорони праці під час роботи продавця у відділі напоїв і тютюнових виробів.</p> <p>Розпізнавання видів, асортименту безалкогольних напоїв (мінеральних вод, соків, екстрактів, сиропів, газованих напоїв). Розпізнавання видів, асортименту слабоалкогольних напоїв (пива, квасу, медових напоїв, коктейлів, енергетичних напоїв). Розпізнавання видів алкогольних напоїв (горілки, лікєро-горілочаних виробів, рому, віскі, бренді, коньяків, прлодоягідних вин). Визначення споживної цінності безалкогольних напоїв, смакових особливостей напоїв, маркування, пакування, особливості зберігання.</p> <p>Розпізнавання асортименту та основних груп тютюнових виробів. Зберігання тютюнових виробів.</p> <p>Особливості підготовки робочого місця продавця відділу напоїв та тютюнових виробів. Особливості підготовки напоїв та тютюнових виробів до продажу. Відпрацювання прийомів продажу товарів.</p> <p>Тема 6. Інвентаризація товарів на підприємстві</p> <p>Інструктаж з охорони праці під час проведення інвентаризації товарів і тари в торговельному підприємстві (відділі).</p> <p>Ознайомлення з порядком і технікою проведення інвентаризації. Участь в підготовці продовольчих товарів і тари до інвентаризації.</p> <p>Тема 7. Участь в оформленні торговельного залу та вітрин</p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця при оформленні торговельного залу і вітрин.</p> <p>Ознайомлення з видами інвентарю, реквізитом, обладнанням для оформлення вітрин відділу та торговельного залу. Відпрацювання основних прийомів оформлення внутрішніх та зовнішніх вітрин торговельного підприємства.</p> <p>Перевірочні роботи</p>
	Виробнича практики	192	<p>Тема 1. Ознайомлення з торговельним підприємством. Організація охорони праці на підприємстві</p> <p>Інструктажі з питань охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві, їх документальне оформлення. Ознайомлення з документацією протипожежної безпеки, планами евакуації</p>

		<p>підприємства.</p> <p>Ознайомлення з видами діяльності, структурою та характеристикою торговельного підприємства.</p> <p>Ознайомлення з технікою, устаткуванням, новітніми технологіями, асортиментом продукції, що реалізує підприємство.</p> <p>Ознайомлення з правилами роботи, правилами внутрішнього розпорядку, посадовими обов'язками продавця продовольчих товарів; видами матеріальної відповідальності на підприємстві, обов'язками, пов'язаними зі збереженням матеріальних цінностей.</p> <p>Ознайомлення з організацією робочих місць підприємств торгівлі – баз практики.</p> <p>Тема 2. Самостійна робота Продавця продовольчих товарів 3-го розряду</p> <p>Самостійне виконання робіт на робочому місці продавця продовольчих товарів 3-го розряду у відділах торговельного підприємства відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики. Дотриманням вимог безпеки праці, використання новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.</p>
--	--	--

ПОГОДЖЕНО

назва підприємства

підпис керівника

«__» _____ 2018 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДПТНЗ

«Кролевецьке ВПУ»

_____ Т.В. Єфіменко

«__» _____ 2018 р.

***Освітня програма
з підготовки кваліфікованих робітників***

Професія 4211 Касир торговельного залу 5220 Продавець продовольчих товарів

Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 4 -го розряду

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою

«__» _____ 2018 р.

Протокол № _____ від _____

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні циклової комісії торгівлі та сфери
послуг

Протокол від _____ № _____

**Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників
за професією: 5220 Продавець продовольчих товарів
Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 4 розряд**

<i>№ з/п</i>	<i>Навчальні предмети</i>	<i>Модуль 2</i>	
		<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Професійно-теоретична підготовка	278	28
1.1	Товарознавство продовольчих товарів	143	10
1.2	Організація та технологія торговельних процесів	49	
1.3	Ресстратори розрахункових операцій	36	14
1.5	Харчова безпека товарів	17	
1.6	Облік і звітність	34	
2.	Професійно-практична підготовка	376	
2.1	Виробниче навчання	168	
2.2	Виробнича практика	208	
3.	Державна кваліфікаційна атестація або кваліфікаційна атестація	8	
4.	Загальний обсяг навчального часу	662	37
	КОНСУЛЬТАЦІ	30	

Професія 4211 Касир торговельного залу 5220 «Продавець продовольчих товарів»

Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 4 розряд

Професійно-теоретична підготовка

Одиниця модуля	Предмет	Кількість годин	Зміст програми
Професійно-теоретична підготовка	«Товарознавство продовольчих товарів»	142	<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 М1.</p> <p>Тема 2. Товарознавча характеристика і класифікація продовольчих товарів</p> <p><i>Плодоовочеві товари</i> 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> 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> 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> Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів,</p>

		<p>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</p> <p><i>Свіжі овочі. Бульбоплодні і коренеплодні овочі. Капустяні і цибулеві овочі. Зелені, пряно смакові 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. Сорткування.</p> <p>Характеристика капустяних і цибулевих овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.</p> <p>Характеристика зеленних, пряно смакових і десертних овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.</p> <p><i>Гарбузові, томатні, бобові та зернові овочі</i></p> <p>Характеристика гарбузових овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.</p> <p>Характеристика томатних овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.</p> <p>Характеристика бобових та зернових овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. Сорткування.</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>Ягоди. Горіхоплідні. Тропічні та субтропічні плоди</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>Квашення (соління), мочення, маринування</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 оцінка якості відповідно нормативним документам, сортування, вади товарів та причини їх виникнення.</p> <p>Сушені і заморожені плоди і овочі</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>Овочеві та плодово-ягідні консерви в герметичній тарі</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>Практична робота</p> <p>Органолептична оцінка якості перероблених плодів та овочів.</p> <p>Свіжі та перероблені гриби</p> <p>Свіжі та перероблені гриби. Характеристика сушених, солоних,</p>
--	--	---

		<p>маринованих грибів , грибних консервів, органолептична оцінка відповідно нормативним документам, сортування, вади цих товарів.</p> <p>Тема 4. Хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед <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><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><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><i>Дієтичні хлібобулочні вироби</i></p> <p>Дієтичні хлібобулочні вироби – споживні властивості, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам.</p> <p><i>Практична робота</i></p> <p>Органолептична оцінка якості хлібобулочних виробів</p> <p><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> <p>Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Вади цих товарів.</p> <p style="text-align: center;"><i>Цукеркові вироби. Ірис і драже</i></p> <p>Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Вади цих товарів.</p> <p style="text-align: center;"><i>Карамельні вироби</i></p> <p>Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва виробів. Вади цих товарів.</p> <p style="text-align: center;"><i>Печиво, крекер, галети, пряники, вафлі</i></p> <p>Споживні властивості печива та крекери, галет і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва виробів. Вади цих товарів.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;"><i>Торти і тістечка, кекси, рулети</i></p> <p>Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Вади цих товарів.</p> <p style="text-align: center;"><i>Халва , східні солодоці</i></p> <p>Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Вади цих товарів.</p>
--	--	--

			<p style="text-align: center;">Дієтичні кондитерські вироби</p> <p>Споживні властивості виробів і фактори їх формування. Виробники та постачальники виробів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Вади цих виробів.</p> <p style="text-align: center;">Практична робота 3</p> <p>Органолептична оцінка якості кондитерських виробів, відповідно до вимог стандарту.</p> <p>Тема 5. Бакалійні товари</p> <p style="text-align: center;">Крупи</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;">Практична робота 4</p> <p>Органолептична оцінка якості круп.</p> <p style="text-align: center;">Борошно, крохмаль і крохмалопродукти</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;">Макаронні вироби</p> <p>Споживні властивості макаронних виробів і фактори їх</p>
--	--	--	---

		<p>формування. Виробники та постачальники макаронних виробів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування макаронних виробів. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><i>Харчові концентрати</i></p> <p>Споживні властивості харчових концентратів і фактори їх формування. Виробники та постачальники харчових концентратів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту.</p> <p style="text-align: center;"><i>Чай, кава, чайні та кавові напої</i></p> <p>Споживні властивості чаю та чайних напоїв і фактори їх формування. Виробники та постачальники товарів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування чаю та чайних напоїв. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p>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. Сорткування кави та кавових напоїв. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><i>Цукор</i></p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;"><i>Прянощі та приправи</i></p> <p>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.</p> <p>Тема 6. Молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, яйця курячі харчові</p> <p style="text-align: center;"><i>Молоко питне, вершки</i></p>
--	--	---

		<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Кисломолочні продукти. Молочні консерви</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Тверді сичугові сири. М'які і розсільні сири. Плавлені сири</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Морозиво</p> <p>Споживні властивості морозива і фактори їх формування. Виробники та постачальники морозива. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту.</p>
--	--	--

		<p>стандарту. а. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p>Майонез. Вершкове масло, топлене масло</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Рослинні олії Маргарин. Тваринні топлені жири і кулінарні жири</p> <p>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.</p> <p>Споживні властивості маргарину і фактори їх формування. Виробники та постачальники маргарину. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування. а. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Практична робота 5</p> <p>Органолептична оцінка якості рослинної олії, маргарину, тваринних топлених жирів і кулінарних жирів</p>
--	--	---

			<p style="text-align: center;"><i>Яйця і яєчні товари</i></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Тема 8. М'ясо і м'ясопродукти</p> <p style="text-align: center;"><i>М'ясо забійних тварин. М'ясні субпродукти</i></p> <p>Споживні властивості м'яса забійних тварин. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування м'яса. Виробники та постачальники.</p> <p>Споживні властивості м'ясних субпродуктів, кулінарне призначення. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади. Виробники та постачальники м'ясних субпродуктів.</p> <p style="text-align: center;"><i>М'ясо домашньої птиці, м'ясо дичини.</i></p> <p>Споживні властивості м'яса домашньої птиці, м'яса дичини. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування м'яса. Виробники та постачальники.</p> <p style="text-align: center;"><i>М'ясні напівфабрикати.</i></p> <p>Споживні властивості м'ясних напівфабрикатів. Оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Можливі вади та причини їх виникнення. Виробники та постачальники.</p> <p style="text-align: center;"><i>Ковбасні вироби</i></p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;"><i>Варені ковбаси</i></p>
--	--	--	--

		<p>Споживні властивості варених ковбас і фактори їх формування. Виробники та постачальники варених ковбас. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування варених ковбас. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p><i>Варені ковбасні вироби: сосиски, сардельки, фаршировані, ліверні і кров'яні ковбаси, м'ясні хліби, паштети, сальтисони</i></p> <p>Органолептична оцінка якості варених ковбасних виробів (сардельки, фаршировані, ліверні і кров'яні ковбаси, м'ясні хліби, паштети, сальтисони) відповідно до вимог стандарту. Сорткування варених ковбасних виробів. Вади і причини їх виникнення. Виробники та постачальники.</p> <p><i>Напівкопчені і копчені ковбаси</i></p> <p>Споживчі властивості напівкопчених ковбасних ковбас. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування напівкопчених та копчених ковбас. Вади і причини їх виникнення. Виробники та постачальники.</p> <p><i>М'ясні консерви</i></p> <p>Споживчі властивості м'ясних консерви. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування, вади і причини їх виникнення. Виробники та постачальники.</p> <p><i>М'ясні копченості</i></p> <p>Споживчі властивості м'ясних копченостей. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування, вади і причини їх виникнення. Виробники та постачальники.</p> <p>Тема 9. Риба і риботовари</p> <p><i>Характеристика риб родин осетрових, лососевих, оселедцевих, тріскових, камбалових, скумброїдних.</i></p> <p>Споживні властивості риб родин осетрових, лососевих, оселедцевих, тріскових, камбалових, скумброїдних і фактори їх формування. Виробники та постачальники. Органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам. Можливі вади і причини</p>
--	--	--

		<p>їх виникнення.</p> <p>Характеристика риб родин коропових, окуневих, щукових, сомових</p> <p>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.</p> <p>Жива товарна риба. Розбирання риби. Риба холодильної обробки</p> <p>Споживні властивості живої товарної риби і фактори їх формування. Виробники та постачальники. Органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам. Можливі 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>Солоні рибні товари</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>Копчені рибні товари</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>В'ялені і сушені рибні товари. Балічні вироби</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>Рибні консерви. Рибні пресерви</p> <p>Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, можливі вади і причини їх виникнення</p> <p>Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікорні товари</p> <p>Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним</p>
--	--	---

		<p>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. Сорткування. 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. Сорткування. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><i>Мінеральні води</i></p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;"><i>Газовані безалкогольні напої</i></p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;"><i>Слабоалкогольні напої</i></p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;"><i>Алкогольні напої: спирт, горілка</i></p>
--	--	--

			<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Лікєро-горілки вироби</p> <p>Споживні властивості лікєро-горілки вироби і фактори їх формування. Виробники та постачальники лікєро-горілки вироби. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p>Коньяк</p> <p>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.</p> <p>Виноградні вина. Плодово-ягідні вина</p> <p>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.</p> <p>Тютюнові вироби</p> <p>Споживні властивості тютюнових вироби і фактори їх формування. Виробники та постачальники тютюнових вироби. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування. Можливі вади і причини їх виникнення.</p>
	«Організація та технологія торговельних процесів»	49	<p>Тема 1. Організація торгово-технологічних процесів у торговельному підприємстві</p> <p>Узагальнення знань і умінь за програмою модуля М1: приймання товарів; підготовка товарів до продажу, організація процесу</p>

		<p>продажу товарів та обслуговування покупців; вивчення споживчого попиту</p> <p>Тема 2. Організація роботи продавця плодоовочевих товарів</p> <p>Організація та порядок приймання плодоовочевих товарів, розміщення товарів на зберігання. Порядок та правила підготовки плодоовочевих товарів до продажу.</p> <p>Особливості організації робочого місця продавця плодоовочевих товарів у магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах, супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного обладнання у відділі плодоовочевих товарів, його розміщення у торговому залі. Поняття мерчендайзингу.</p> <p>Розміщення та викладка плодоовочевих товарів.</p> <p>Правила розміщення плодоовочевих товарів в торговому залі з урахуванням товарного сусідства. Принципи викладки плодоовочевих товарів за видами, відмінними ознаками на спеціальному торговому обладнанні. Оформлення цінників. Маркувальні знаки: штриховий код, товарні знаки, товарні ярлики, етикетки, бренди, їх призначення та розшифрування.</p> <p>Правила та особливості продажу плодоовочевих товарів. Проведення презентації товарів у магазині.</p> <p>Тема 3. Організація роботи продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду</p> <p>Організація, правила та порядок приймання хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду від постачальників та від матеріально-відповідальних осіб.</p> <p>Організація, правила, порядок розміщення хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Вимоги до приміщень та правила зберігання товарів.</p> <p>Порядок та правила підготовки хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду до продажу.</p> <p>Особливості організації робочого місця продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду в магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах, супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного</p>
--	--	---

		<p>обладнання у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду, його розміщення у торговому залі. Поняття мерчендайзингу.</p> <p>Правила розміщення хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду у торговому залі з урахуванням товарного сусідства. Принципи викладки хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду за видами, сортами на спеціальному торговому обладнанні. Оформлення цінників. Маркувальні знаки: штриховий код, товарні знаки, етикетки, бренди, їх призначення та розшифрування.</p> <p>Правила та особливості продажу хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Проведення презентації товарів у магазині.</p> <p>Тема 4. Організація роботи продавця у відділі бакалійних товарів</p> <p>Організація, правила та порядок приймання бакалійних товарів від постачальників та від матеріально-відповідальних осіб. Організація, правила, порядок розміщення бакалійних товарів на зберігання.</p> <p>Порядок та правила підготовки бакалійних товарів до продажу.</p> <p>Особливості організації робочого місця продавця бакалійних товарів у магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах, супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного обладнання у відділі бакалійних товарів, його розміщення у торговому залі. Поняття мерчендайзингу.</p> <p>Правила розміщення бакалійних товарів у торговому залі з урахуванням товарного сусідства. Принципи викладки бакалійних товарів за видами, відмінними ознаками на спеціальному торговому обладнанні. Оформлення цінників. Маркувальні знаки: штриховий код, товарні знаки, товарні ярлики, етикетки, бренди, їх призначення та розшифрування.</p> <p>Правила та особливості продажу бакалійних товарів. Проведення презентації товарів у підприємстві.</p> <p>Тема 5. Організація роботи продавця у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць</p>
--	--	--

		<p>курячих харчових</p> <p>Організація, правила та порядок приймання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових від постачальників та від матеріально-відповідальних осіб.</p> <p>Організація, правила, порядок розміщення молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Особливості зберігання товарів.</p> <p>Порядок та правила підготовки молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових до продажу.</p> <p>Особливості організації робочого місця продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових в магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах, супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного обладнання у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових, його розміщення у торговому залі. Поняття мерчендайзингу.</p> <p>Розміщення та викладка молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.</p> <p>Правила розміщення молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових в торговому залі з урахуванням товарного сусідства. Принципи викладки молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових за видами, сортами на спеціальному торговому обладнанні. Оформлення цінників. Маркувальні знаки: штриховий код, товарні знаки, етикетки, бренди, їх призначення та розшифрування та види маркування.</p> <p>Правила та особливості продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Проведення презентації товарів на підприємстві.</p> <p>Тема 6. Організація роботи продавця у відділі м'яса і м'ясопродуктів</p> <p>Організація, правила та порядок приймання м'яса і м'ясопродуктів</p>
--	--	---

		<p>від постачальників та від матеріально-відповідальних осіб. Організація, правил та порядок розміщення м'яса і м'ясопродуктів. Особливості зберігання товарів.</p> <p>Порядок та првила підготовки м'яса і м'ясопродуктів до продажу.</p> <p>Особливості організації робочого місця продавця м'яса і м'ясопродуктів у магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах, супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного обладнання у відділі м'яса і м'ясопродуктів, його розміщення у торговому залі. Поняття мерчендайзингу.</p> <p>Розміщення та викладка м'яса і м'ясопродуктів.</p> <p>Правила розміщення м'яса і м'ясопродуктів у торговому залі з урахуванням товарного сусідства. Принципи викладки м'яса і м'ясопродуктів за видами, призначенням на спеціальному торговому обладнанні. Оформлення цінників. Маркувальні знаки: штриховий код, товарні знаки, етикетки, бренди, їх призначення та розшифрування.</p> <p>Правила та особливості продажу м'яса і м'ясопродуктів. Проведення презентації товарів на підприємстві.</p> <p>Тема 7. Організація роботи продавця у відділі риби і риботорарів</p> <p>Організація, правила та порядок приймання риби і риботорарів від постачальників та від матеріально-відповідальних осіб. Організація, правила, порядок розміщення риби і риботорарів на зберігання.</p> <p>Порядок та првила підготовки риби і риботорарів до продажу.</p> <p>Особливості організації робочого місця продавця риби і риботорарів в магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах, супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного обладнання у відділі риби і риботорарів, його розміщення у торговому залі. Поняття мерчендайзингу.</p> <p>Розміщення та викладка риби і риботорарів</p> <p>Правила розміщення риби і риботорарів у торговому залі з урахуванням товарного сусідства. Принципи викладки риби і риботорарів за видами, відмінними ознаками на спеціальному торговому обладнанні. Оформлення цінників. Маркувальні знаки:</p>
--	--	---

			<p>штриховий код, товарні знаки, товарні ярлики, етикетки, бренди, їх призначення та розшифрування.</p> <p>Правила та особливості продажу риби і риботоварів. Проведення презентації товарів у підприємстві.</p> <p>Тема 8. Організація роботи продавця у напоїв і тютюнових виробів</p> <p>Організація, правила та порядок приймання напоїв і тютюнових виробів від постачальників та від матеріально-відповідальних осіб. Організація, правила, порядок розміщення напоїв і тютюнових виробів на зберігання.</p> <p>Порядок та првила підготовки напоїв і тютюнових виробів до продажу.</p> <p>Особливості організації робочого місця продавця напоїв і тютюнових виробів у магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах, супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного обладнання у відділі напоїв і тютюнових виробів, його розміщення у торговому залі. Поняття мерчендайзингу.</p> <p>Розміщення та викладка напоїв і тютюнових виробів.</p> <p>Правила розміщення напоїв і тютюнових виробів у торговому залі з урахуванням товарного сусідства. Принципи викладки напоїв і тютюнових виробів за видами, відмінни ми ознаками на спеціальному торговому обладнанні. Оформлення цінників. Маркувальні знаки: штриховий код, товарні знаки, товарні ярлики, етикетки, бренди, їх призначення та розшифрування.</p> <p>Правила та особливості продажу напоїв і тютюнових виробів. Проведення презентації товарів на підприємстві.</p>
	<p>«Ресстратори розрахункових операцій»</p>	<p>36</p>	<p>Тема 1. Робота продавця продовольчих товарів з РРО</p> <p>Узагальнення знань і умінь за програмою Модуля М1.</p> <p>Удосконалення навичок роботи з РРО: виконання підготовчих операцій, ресстрація покупок різних видів; обслуговування споживачів. Виконання заключних операцій.</p> <p>Тема 2. Робота продавця плодоовочевих товарів з РРО</p> <p>Порядок проведення розрахунків зі споживачами з РРО</p>

		<p>в готівковій та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо) при продажу товарів (наданні послуг). Обслуговування споживачів по дисконтній картці торговельного підприємства (мережі) та за цінovими знижками або акціями. Порядок оформлення і видачі документів при обслуговуванні споживачів через РРО в безготівковій формі із застосуванням POS-терміналу. Продаж та порядок оформлення товарів у кредит.</p> <p><i>Практична робота</i></p> <p>Робота продавця плодоовочевих товарів з РРО: проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі; розрахунок споживачів за дисконтними картками та за цінovими знижками або акціями; оформлення документів при обслуговуванні споживачів в безготівковій формі та за готівкою.</p> <p>Тема 3. Робота продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду з РРО</p> <p>Порядок проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо) при продажу товарів (наданні послуг). Обслуговування споживачів по дисконтній картці торговельного підприємства (мережі) та за цінovими знижками або акціями. Порядок оформлення і видачі документів при обслуговуванні споживачів з РРО в безготівковій формі із застосуванням POS-терміналу. Продаж та порядок оформлення товарів у кредит.</p> <p><i>Практична робота</i></p> <p>Робота продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду з РРО: проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі; розрахунок споживачів за дисконтними картками та за цінovими знижками або акціями; оформлення документів при обслуговуванні споживачів в безготівковій формі та готівкою.</p> <p>Тема 4. Робота продавця бакалійних товарів з РРО</p> <p>Порядок проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо) при продажу товарів (наданні</p>
--	--	--

		<p>послуг). Обслуговування споживачів по дисконтній картці торговельного підприємства (мережі) та за ціновими знижками або акціями. Порядок оформлення і видачі документів при обслуговуванні споживачів з РРО в безготівковій формі із застосуванням POS-терміналу. Продаж та порядок оформлення товарів у кредит.</p> <p><i>Практична робота</i></p> <p>Робота продавця бакалійних товарів з РРО: проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі; розрахунок споживачів за дисконтними картками та за ціновими знижками або акціями; оформлення документів при обслуговуванні споживачів в безготівковій формі.</p> <p>Тема 5. Робота продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових з РРО</p> <p>Порядок проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо) при продажу товарів (наданні послуг). Обслуговування споживачів по дисконтній картці торговельного підприємства (мережі) та за ціновими знижками або акціями. Порядок оформлення і видачі документів при обслуговуванні споживачів з РРО в безготівковій формі із застосуванням POS-терміналу. Продаж та порядок оформлення товарів у кредит.</p> <p><i>Практична робота</i></p> <p>Робота продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових з РРО: проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі; розрахунок споживачів за дисконтними картками та за ціновими знижками або акціями; оформлення документів при обслуговуванні споживачів в безготівковій формі.</p> <p>Тема 6. Робота продавця м'яса і м'ясопродуктів з РРО</p> <p>Порядок проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо) при продажу товарів (наданні послуг). Обслуговування споживачів по дисконтній картці торговельного підприємства (мережі) та за ціновими знижками або</p>
--	--	--

		<p>акціями. Порядок оформлення і видачі документів при обслуговуванні споживачів з РРО в безготівковій формі із застосуванням POS-терміналу. Продаж та порядок оформлення товарів у кредит.</p> <p>Практична робота</p> <p>Робота продавця м'яса і м'ясопродуктів з РРО: проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі; розрахунок споживачів за дисконтними картками та за ціновими знижками або акціями; оформлення документів при обслуговуванні споживачів в безготівковій формі.</p> <p>Тема 7. Робота продавця риби і риботоварів з РРО</p> <p>Порядок проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо) при продажу товарів (наданні послуг). Обслуговування споживачів по дисконтній картці торговельного підприємства (мережі) та за ціновими знижками або акціями. Порядок оформлення і видачі документів при обслуговуванні споживачів з РРО в безготівковій формі із застосуванням POS-терміналу. Продаж та порядок оформлення товарів у кредит.</p> <p>Практична робота</p> <p>Робота продавця риби і риботоварів з РРО: проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі; розрахунок споживачів за дисконтними картками та за ціновими знижками або акціями; оформлення документів при обслуговуванні споживачів в безготівковій формі.</p> <p>Тема 8. Робота продавця напоїв і тютюнових виробів з РРО</p> <p>Порядок проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі (із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів тощо) при продажу товарів (наданні послуг). Обслуговування споживачів по дисконтній картці торговельного підприємства (мережі) та за ціновими знижками або акціями. Порядок оформлення і видачі документів при обслуговуванні споживачів з РРО в безготівковій формі із застосуванням POS-терміналу. Продаж та порядок оформлення товарів у кредит.</p> <p>Практична робота</p>
--	--	--

			<p>Робота продавця напоїв і тютюнових виробів з РРО: проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та/або в безготівковій формі; розрахунок споживачів за дисконтними картками та за цінovими знижками або акціями; оформлення документів при обслуговуванні споживачів в безготівковій формі.</p>
	Харчова безпека товарів»	17	<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 солonoї і товарної риби. Дефекти копченої риби.</p> <p>Тема 8. Оцінка якості напоїв та тютюнових виробів Оцінка якості безалкогольних та слабоалкогольних напоїв,</p>

			<p>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.</p> <p>Особливості шкідливого впливу тютюнопаління на організм людини, особливо дітей та підлітків.</p>
	«Облік і звітність»	34	<p>Тема 1. Документальне оформлення господарських операцій Узагальнення знань і умінь за програмою модуля М1. Оформлення супровідних документів. Документообіг.</p> <p>Тема 2. Матеріальна відповідальність на підприємствах торгівлі Облік товарів матеріально-відповідальними особами. Форми матеріальної відповідальності. Порядок відшкодування збитків матеріально-відповідальними особами.</p> <p>Тема 3. Документальне оформлення приймання та продажу плодоовочевих товарів. Звітність матеріально-відповідальних осіб Документальне оформлення приймання плодоовочевих товарів за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт.</p> <p>Тема 4. Документальне оформлення приймання та продажу хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Звітність матеріально-відповідальних осіб Документальне оформлення приймання хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи</p>

		<p>на кінець звітнього періоду та занесення даних у товарний звіт.</p> <p>Тема 5. Документальне оформлення приймання та продажу бакалійних товарів. Звітність матеріально-відповідальних осіб</p> <p>Документальне оформлення приймання бакалійних товарів за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітнього періоду та занесення даних у товарний звіт.</p> <p>Тема 6. Документальне оформлення приймання та продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Звітність матеріально-відповідальних осіб</p> <p>Документальне оформлення приймання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітнього періоду та занесення даних у товарний звіт.</p> <p>Тема 7. Документальне оформлення приймання та продажу м'яса і м'ясопродуктів. Звітність матеріально-відповідальних осіб</p> <p>Документальне оформлення приймання м'яса і м'ясопродуктів за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітнього періоду та занесення даних у товарний звіт.</p>
--	--	---

			<p>Тема 8. Документальне оформлення приймання та продажу риби і риботоварів. Звітність матеріально-відповідальних осіб</p> <p>Документальне оформлення приймання риби і риботоварів за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт.</p> <p>Тема 9. Документальне оформлення приймання та продажу напоїв і тютюнових виробів. Звітність матеріально-відповідальних осіб</p> <p>Документальне оформлення приймання напоїв і тютюнових виробів за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт.</p>
	Виробниче навчання	168	<p>Тема 1. Знайомство з торговельним підприємством. Охорона праці та пожежна безпека в магазині. Кваліфікаційні вимоги до продавця 4 розряду</p> <p>Ознайомлення зі структурними підрозділами підприємства, адміністративними та торговими відділами, секціями, їхнім розміщенням, посадовими обов'язками персоналу.</p> <p>Ознайомлення із заходами щодо охорони праці в торговельному підприємстві, особистої санітарії та гігієни. Вивчення вимог з техніки безпеки на робочому місці. Ознайомлення з основними правилами та інструкціями з безпеки праці та електробезпеки, їх виконання. Ознайомлення з причинами виникнення травматизму та заходами щодо їх запобігання. Опанування основ пожежної безпеки. Ознайомлення з причинами виникнення пожежі. Ознайомлення з заходами пожежної безпеки. Ознайомлення з правилами поведінки</p>

		<p>учнів у випадку виникнення пожежі. Ознайомлення з правилами користування первинними засобами гасіння пожежі.</p> <p>Ознайомлення з кваліфікаційними вимогами до продавця продовольчих товарів 4 розряду.</p> <p>Тема 2. Обладнання торговельного підприємства. Правила експлуатації, принципи його розміщення. Оволодіння навичками роботи з торговельним обладнанням</p> <p>Інструктаж з охорони праці за змістом занять і організації робочого місця продавця.</p> <p>Ознайомлення з основними видами обладнання торговельного підприємства, яке використовується для розміщення товарів. Оволодіння навичками роботи з торговельним обладнанням та інвентарем. Зважування окремих груп продовольчих товарів (кондитерські вироби, бакалійні товари, м'ясо та м'ясопродукти, риба та риботовари тощо).</p> <p>Тема 3. Торгово-технологічний процес та порядок його організації в торговельному підприємстві</p> <p>Інструктаж з охорони праці за змістом занять і організації робочого місця продавця.</p> <p>Ознайомлення з нормативними документами (Закон України “Про захист прав споживачів” від 15.12.93р. з доповненням, “Порядок провадження торговельної діяльності і правила торговельного обслуговування населення”, затверджених Постановою кабінету Міністрів України від 15.06.2006 р. № 833, «Правила продажу продовольчих товарів»).</p> <p>Ознайомлення з порядком приймання продовольчих товарів, розбіжностями під час приймання товарів та їх документальним оформленням.</p> <p>Ознайомлення з порядком поповнення робочого запасу товарів, термінами реалізації та умовами зберігання. Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів.</p> <p>Порядок організації дрібно-роздрібної торгівлі. Правила та порядок організації робочого місця продавця продовольчих товарів.</p> <p>Правила розміщення та викладки продовольчих товарів.</p>
--	--	---

		<p>Забезпечення товарів цінниками.</p> <p>Відпрацювання навичок порядку здачі товару матеріально відповідальним особам та грошей у головну касу магазину.</p> <p>Визначення асортименту товарів.</p> <p>Правила продажу та обміну продовольчих товарів.</p> <p>Тема 4. Робота з реєстраторами розрахункових операцій</p> <p>Інструктаж з охорони праці при роботі з РРО.</p> <p>Відпрацювати навички розрахунків з покупцями готівкою та за кредитними картками. Виконати заключні операції з РРО. Відпрацювати навички оформлення книги ОРО. Ознайомитись з порядком повернення грошей покупцям при поверненні товару, документально оформити повернення грошей покупцям. Навчитись оформлювати продаж товарів у кредит.</p> <p>Тема 5. Робота продавця у відділах продовольчих товарів</p> <p><i>Відділ плодоовочевих товарів</i></p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі плодоовочевих товарів.</p> <p>Ознайомлення з порядком приймання свіжих овочів та грибів (бульбоплоди, коренеплоди, капустяні, гарбузові, томатні, бобові та зернові, цибулеві, салатні та шпинатні, пряні, десертні овочі), свіжих плодів (зерняткові, кісточкові, горіхоплідні, субтропічні, тропічні плоди та ягоди), перероблених овочів та плодів (квашені, солоні, мариновані, сушені овочі та плоди, томатопродукти, заморожені овочі і плоди, плодоовочеві консерви, перероблені гриби). Розпізнавання ознак сортності товарів. Перевірка якості плодоовочевих товарів та грибів органолептичним методом. Визначення недопустимих вад та дефектів. Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Ознайомлення з термінами зберігання та реалізації товарів. Підготовка плодоовочевих товарів та грибів до продажу. Обслуговування покупців у відділі плодоовочевих товарів та грибів, надання консультації покупцям щодо споживання. Обслуговування покупців відділу відповідно до вимог правил продажу, особливості продажу свіжих та перероблених плодів, овочів та грибів.</p> <p><i>Відділ бакалійних товарів</i></p>
--	--	--

		<p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі бакалійних товарів.</p> <p>Приймання бакалійних товарів (борошно, дріжджі, крупи, макаронні вироби, цукор, крохмаль, харчові концентрати, олія, чай, кава, чайні та кавові напої, прянощі та приправи). Приймання вагових сипучих товарів та макаронних виробів за кількістю місць і вагою нетто кожного з них, перевірка стану зовнішньої тари, наявності маркування, відповідності виду та якості товару даним, що зазначені у супровідних документах, сертифікаті (посвідченні) якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках. Перевірити якість товарів органолептичним методом. Розпізнавання ознак сортності товарів. Визначення недопустимих вад та дефектів. Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Вибіркова перевірка окремих штучних товарів (одиниці розфасовки) за станом упаковки, наявністю етикеток та вагою. Розміщення бакалійних товарів з урахуванням вимог товарного сусідства. Забезпечення належного зберігання: контроль за термінами реалізації при різних відсотках вологості і температури приміщень. Підготовка бакалійних товарів до продажу: поповнення запасів, викладка за видами і сортами на відповідному торговельному обладнанні.</p> <p>Надання консультації покупцям щодо споживання борошна, дріжджів, круп, макаронних виробів, цукру, крохмалю, харчових концентратів, олії, чаю, кави, чайних та кавових напоїв, прянощів та приправ.</p> <p>Обслуговування покупців відповідно до вимог правил продажу бакалійних товарів.</p> <p>Продаж круп, макаронних виробів, крохмалю, цукру та кухонної солі у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування.</p> <p><i>Відділ хліба та хлібобулочних виробів</i></p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі хліба та хлібобулочних виробів.</p> <p>Ознайомлення з порядком приймання хліба та хлібобулочних виробів (хліб, булочки вироби, дієтичні хлібні вироби, бубликові</p>
--	--	---

		<p>вироби, сухарі, хлібні палички, соломка, пиріжки, пончики, пироги). Перевірка якості хліба та хлібобулочних виробів органолептичним методом. Визначення недопустимих вад та дефектів хліба та хлібобулочних виробів. Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених хлібобулочних виробів. Ознайомлення з термінами реалізації, умовами зберігання. Підготовка до продажу: поповнення запасів і викладка хліба та хлібобулочних виробів на робочому місці, в шафах або на гірках; розміщення інвентарю, пакувального матеріалу; прикріплення ярликів цін; перевірка і встановлення ваг, підготовка ножів, іншого інструменту. Нарізання хліба та хлібобулочних виробів. Надання консультації покупцям щодо споживання хліба та хлібобулочних виробів.</p> <p>Обслуговування покупців відповідно до вимог правил продажу, особливості продажу хліба та хлібобулочних виробів. Збирання після продажу шматків хліба, сухарних крихт в спеціальні ящики, здача їх у встановленому порядку.</p> <p><i>Відділ кондитерських виробів і меду</i></p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі кондитерських виробів і меду.</p> <p>Ознайомлення з порядком приймання кондитерських виробів (фруктово-ягідні товари, карамель, какао-порошок, шоколад, цукерки, драже, ірис, борошняні кондитерські вироби, халва, східні солодощі; вітамінні, дієтичні, лікувальні кондитерські вироби) та меду. Вибіркова перевірка штучних кондитерських виробів на відповідність ваги однієї штуки даним на етикетці. Перевірка наявності лабораторних висновків санітарно-епідеміологічної служби при прийманні меду вареного. Визначення якості товарів органолептичним методом. Визначення недопустимих вад та дефектів. Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Ознайомлення з термінами зберігання та реалізації, умовами зберігання. Контроль за своєчасним поповненням робочого запасу товарів. Підготовка кондитерських виробів та меду до продажу. Надання консультації покупцям щодо споживання. Обслуговування покупців відповідно до вимог правил продажу. Продаж кондитерських виробів і меду у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування.</p>
--	--	---

		<p><i>Відділ молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових</i></p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.</p> <p>Приймання молока, харчових жирів та інших молокопродуктів за кількістю місць і вагою нетто. Перевірка виду і свіжості продукту, дати і години виготовлення, кінцевого терміну продажу. Відповідність даних, зазначених у супровідних документах, сертифікаті (посвідченні) якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках. Вибіркова перевірка окремих штучних товарів (одиниці розфасовки) за станом упаковки, наявністю етикеток, міцністю закупорки, цілістю пакетів (відсутність течі), повнотою наповнення (для рідких) та вагою. Перевірка яєць курячих харчових на наявність штампів категорії та їх якість. Визначення недопустимих вад та дефектів. Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Розміщення молокопродуктів, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових по місцях зберігання. Здійснення підготовки до продажу: сортування молокопродуктів за видами і сортами, перевірка штучних та фасованих товарів за упаковкою і вагою; протирання банок, пляшок та упаковки від мастил і пилу; звільнення вагових та штучних товарів від тари і пакувальних матеріалів; звільнення з коробів лотків з яйцями, відбирання пошкоджених та тих, що не підлягають продажу; протирання поверхні головок (брусків) сиру рушником, розрізання великих головок на частини; зачищення від штафу масла коров'ячого вершкового і маргарину, розділ моноліту на менші частини. Розміщення за видами молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових в охолоджувальних прилавках та шафах з урахуванням товарного сусідства.</p> <p>Визначення якості товарів органолептичним методом. Ознайомлення з термінами зберігання та реалізації, умовами зберігання. Контроль за своєчасним поповненням робочого запасу товарів. Надання консультації покупцям щодо споживання. Обслуговування покупців відповідно до вимог правил продажу молока,</p>
--	--	--

		<p>молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.</p> <p><i>Відділ м'яса і м'ясопродуктів</i></p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі м'яса і м'ясопродуктів.</p> <p>Ознайомлення з порядком приймання м'ясних товарів (м'ясо забійних тварин, субпродукти, м'ясо птиці, м'ясні напівфабрикати, м'ясні кулінарні вироби, ковбасні вироби, м'ясні копченості, м'ясні консерви). Перевірка наявності тавра ветеринарного нагляду, свіжості м'яса. Перевірка м'яса і м'ясопродуктів за станом упаковки, відповідності виду тварин, сорту і категорії вгодованості. Здійснення підготовки до продажу: попереднє розморожування м'яса. Звільнення м'яса птиці від тари, паперової обгортки і тампонів. Протирання та зачищення поверхні ковбасних виробів і копченостей, нарізання, фасування ковбаси та копченостей.</p> <p>Повідомлення відповідальної особи про надходження товарів, що не відповідають маркуванню, не мають штрихового коду, посвідчення про якість (сертифікат якості). Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Оформлення і прикріплення ярликів цін до товарів. Надання консультації покупцю про ціну, властивості, смакові якості, кулінарне призначення і харчову цінність м'яса і м'ясопродуктів.</p> <p>Контроль за своєчасним поповненням робочого запасу товарів. Обслуговування покупців відповідно до вимог правил продажу м'яса і м'ясопродуктів.</p> <p><i>Відділ молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових</i></p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.</p> <p>Приймання молока, харчових жирів та інших молокопродуктів за кількістю місць і вагою нетто. Перевірка виду і свіжості продукту, дати і години виготовлення, кінцевого терміну продажу. Відповідність даних, зазначених у супровідних документах, сертифікаті (посвідченні) якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках. Вибіркова</p>
--	--	--

		<p>перевірка окремих штучних товарів (одиниці розфасовки) за станом упаковки, наявністю етикеток, міцністю закупорки, цілістю пакетів (відсутність течі), повнотою наповнення (для рідких) та вагою. Перевірка яєць курячих харчових на наявність штампів категорії та їх якість. Визначення недопустимих вад та дефектів. Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Розміщення молокопродуктів, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових по місцях зберігання. Здійснення підготовки до продажу: сортування молокопродуктів за видами і сортами, перевірка штучних та фасованих товарів за упаковкою і вагою; протирання банок, пляшок та упаковки від мастил і пилу; звільнення вагових та штучних товарів від тари і пакувальних матеріалів; звільнення з коробів лотків з яйцями, відбирання пошкоджених та тих, що не підлягають продажу; протирання поверхні головок (брусків) сиру рушником, розрізання великих головок на частини; зачищення від штафу масла коров'ячого вершкового і маргарину, розділ моноліту на менші частини. Розміщення за видами молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових в охолоджувальних прилавках та шафах з урахуванням товарного сусідства.</p> <p>Визначення якості товарів органолептичним методом. Ознайомлення з термінами зберігання та реалізації, умовами зберігання. Контроль за своєчасним поповненням робочого запасу товарів. Надання консультації покупцям щодо споживання. Обслуговування покупців відповідно до вимог правил продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.</p> <p><i>Відділ риби та риботоварів</i></p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі риби і риботоварів.</p> <p>Ознайомлення з асортиментом риби і риботоварів на складі (риба жива, охолоджена, морожена, солена, в'ялена, сушена, копчена, баликові вироби, рибна ікра, нерибна водна сировина, рибні консерви та пресерви), замовлення; приймання риби і риботоварів за кількістю, масою бруто і нетто. Перевірка якості риби і риботоварів за</p>
--	--	--

		<p>органолептичними показниками. Підготовка риби і риботорарів до продажу: розділ охолодженої і мороженої риби, розруб великої риби на частини, відбір неякісної риби. Розміщення живої риби в акваріумах з водою, обладнаних пристроями для збагачення води киснем. Розпаковування замороженої риби, звільнення її від льоду і розміщення в охолоджувальних прилавках. Викладка солоної риби. Розбирання солоних та копчених делікатесних риботорарів, нарізання і викладка їх на дека в охолоджувальних прилавках, рибних консервів на гірки, пресервів – в охолоджувальні прилавки. Контроль за термінами зберігання риби і риботорарів.</p> <p>Повідомлення відповідальних осіб про надходження товарів, що не відповідають маркуванню, не мають штрихового коду, посвідчення про якість (сертифікат якості). Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Заповнення і прикріплення ярликів цін до товарів. Надання консультації покупцям про ціну, смакові якості, кулінарне призначення і харчову цінність риби та риботорарів.</p> <p>Контроль за своєчасним поповненням робочого запасу товарів, термінами реалізації продуктів.</p> <p>Обслуговування покупців відповідно до вимог правил продажу риби та риботорарів.</p> <p><i>Відділ напоїв та тютюнових виробів</i></p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі напоїв та тютюнових виробів.</p> <p>Ознайомлення з асортиментом безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв, тютюнових виробів на складі, замовлення їх. Приймання безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв за якістю, кількістю місць, об'ємом, маркуванням, наявністю акцизної марки; тютюнових виробів – за наявністю необхідних позначок у маркуванні тютюнових виробів: найменування підприємства-виробника, його місцем знаходження, наявністю акцизної марки, найменування і класом сигарет, наявністю фільтруючого мундштука (для сигарет і цигарок), кількістю штук в коробці чи пачці (для сигарет, сигар, цигарок), позначенням</p>
--	--	---

		<p>нормативного документа (стандарту) та написом про шкідливість куріння, вмістом шкідливих для здоров'я речовин, датою виготовлення, терміном придатності. Перевірка якості напоїв за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом. Перевірка якості окремих напоїв за специфічними показниками: різкістю, насиченістю і виділенням вуглекислого газу, консистенцією, висотою та стійкістю піни. Забезпечення належного зберігання безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв. Перевірка якості тютюнових виробів за зовнішнім видом упаковки: забрудненням, розривом та розклеюванням коробок, пачок та пакетів, перекосом розривної стрічки тощо. Розміщення тютюнових виробів у торговельному залі у повному асортименті за видам, класами, сортами. Забезпечення повної достовірної інформації про тютюнові вироби.</p> <p>Повідомлення відповідальних осіб про надходження товарів, що не відповідають маркуванню, не мають штрихового коду, посвідчення про якість (сертифікат якості). Вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Заповнення і прикріплення ярликів цін до товарів. Надання консультації покупцям про ціну, взаємозамінні та нові напої і тютюнові вироби.</p> <p>Контроль за своєчасним поповненням робочого запасу товарів, термінами реалізації.</p> <p>Обслуговування покупців відповідно до вимог правил продажу напоїв та тютюнових виробів.</p> <p>Тема 6. Організація обліку товарів і тари в торговельному підприємстві</p> <p>Інструктаж з охорони праці за змістом занять і організації робочого місця продавця.</p> <p>Ознайомлення з порядком складання товарного звіту та звіту по тарі. Підготовка первинних документів. Участь в складанні товарного звіту. Визначення залишків товарів та тари на кінець дня. Ознайомлення з складанням звітів у електронному варіанті.</p> <p>Тема 7. Інвентаризація товарів в торговельному підприємстві</p> <p>Інструктаж з охорони праці за змістом занять і організації робочого місця продавця.</p>
--	--	--

			<p>Ознайомлення з Інструкцією щодо проведення інвентаризації основних засобів, нематеріальних активів, товарно-матеріальних цінностей, грошових коштів. Участь у проведенні інвентаризації. Оформлення інвентаризаційного опису.</p>
	Виробнича практики	208	<p>Тема 1. Ознайомлення з торговельним підприємством. Організація охорони праці на підприємстві</p> <p>Інструктажі з питань охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві, їх документальне оформлення. Ознайомлення з документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.</p> <p>Ознайомлення зі структурою і характером підприємства.</p> <p>Ознайомлення з технікою, устаткуванням, новітніми технологіями, асортиментом продукції, що реалізує підприємство. Ознайомлення з правилами роботи, правилами внутрішнього розпорядку, змістом праці продавця продовольчих товарів; системою матеріальної відповідальності, обов'язками, пов'язаними зі збереженням матеріальних цінностей.</p> <p>Ознайомлення з сучасною організацією робочих місць і новітньою технологією продажу на базових підприємствах торгівлі.</p> <p>Тема 2. Самостійна робота продавця продовольчих товарів 4-го розряду</p> <p>Самостійне виконання робіт на робочому місці продавця продовольчих товарів 4-го розряду у відділах торговельного підприємства у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.</p>

ПОГОДЖЕНО

назва підприємства

підпис керівника

« ____ » _____ 2018 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДПТНЗ

«Кролевецьке ВПУ»

_____ Т.В. Єфіменко

« ____ » _____ 2018 р.

***Освітня програма
з підготовки кваліфікованих робітників***

***Професія 4211 Касир торговельного залу 5220 Продавець продовольчих товарів
Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 5 -го розряду***

СХВАЛЕНО

Педагогічною радою

« ____ » _____ 2018 р.

Протокол № ____ від _____

РОЗГЛЯНУТО

на засіданні циклової комісії торгівлі та сфери
послуг

Протокол від _____ № _____

**Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників
за професією: 4211 Касир торговельного залу 5220 Продавець продовольчих товарів
Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 5 розряд**

<i>№ з/п</i>	<i>Навчальні предмети</i>	<i>Модуль 3</i>	
		<i>Кількість годин</i>	
		<i>Всього</i>	<i>З них на лабораторно-практичні роботи</i>
1.	Професійно-теоретична підготовка	131	6
1.1	Товарознавство продовольчих товарів	65	
1.2	Організація та технологія торговельних процесів	10	
1.4	Психологія і етика ділових відносин	16	2
1.5	Облік і звітність	10	
1.6	Основи маркетингу	10	2
1.7	Основи менеджменту	10	2
1.8	Охорона праці	10	
2.	Професійно-практична підготовка	388	
2.1	Виробниче навчання	150	
2.2	Виробнича практика	238	
3.	Консультації	20	
4.	Державна кваліфікаційна атестація або кваліфікаційна	7	

	Загальний обсяг навчального часу	526	18
--	----------------------------------	-----	----

Професія 4211 Касир торговельного залу 5220 Продавець продовольчих товарів

Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 5 розряд

Професійно-теоретична підготовка

Одиниця модуля	Предмет	Кількість годин	Зміст програми
Професійно-теоретична підготовка	«Товарознавство продовольчих товарів»	65	<p>Тема 1. Свіжі та перероблені плоди, овочі, гриби Методи визначення якості свіжих та перероблених плодів, овочів, грибів. Сертифікація та стандартизація плодоовочевих товарів, прості лабораторні методи визначення якості свіжих та перероблених плодів, овочів і грибів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності свіжих та перероблених плодів, овочів, грибів. Види дефектів (мікробіологічні захворювання: гниль, фітофтора, парша, рак, слизистий бактеріоз та інш.; фізіологічні захворювання: запарення, підморожування, в'янення, зморшкуватість; механічні пошкодження: тріщини, вмятини, потертості, порізи, натиски, розчавлення, подряпини; ураження шкідниками) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.</p> <p>Тема 2. Бакалійні товари Методи визначення якості бакалійних товарів. Сертифікація та стандартизація борошна круп, макаронних виробів, смакових товарів, крохмалю, цукру, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (враженість шкідниками, самозігрівання, сторонній запах, смак і присмак, прокисання, згірклість, зміна кольору, зволоження) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.</p> <p>Тема 3. Хліб та хлібобулочні вироби Методи визначення якості хліба та хлібобулочних виробів.</p>

		<p>Сертифікація та стандартизація хліба з житнього, житньо-пшеничного, пшеничного борошна, булочних, здобних хлібобулочних, бубликових, сухарних виробів, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (бліде забарвлення скоринки, підгорілість, механічні пошкодження виробів, нерівномірне пропікання, сторонній смак та запах, наявність сторонніх домішок) причини їх виникнення. Хвороби хліба: картопляна, крейдова та пліснявіння. Асортимент нових товарів.</p> <p>Тема 4. Кондитерські вироби</p> <p>Методи визначення якості кондитерських виробів. Сертифікація та стандартизація фруктово-ягідних кондитерських виробів, шоколаду і какао-порошку, цукерок, халви, східних солодоців, карамельних виробів, борошняних кондитерських виробів, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (розпливчастий малюнок з крему, «посивіння» шоколадної поверхні, липка зацукреність помадної поверхні, салистість, згірклість, висихання, пліснявіння, черствіння) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.</p> <p>Тема 5. М'ясо і м'ясні товари</p> <p>Методи визначення якості м'яса і м'ясопродуктів. Сертифікація та стандартизація м'яса забійних тварин, м'ясних субпродуктів, м'яса домашньої птиці і пернатої дичини, м'ясних напівфабрикатів, ковбасних виробів, м'ясних копченостей, консервів, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (забруднення, залишки щетини, сире або непроварене м'ясо в копченостях, сірі плями на розрізі ковбасних виробів, пліснява або слиз на поверхні, позеленіла мязова тканина в середині продукту, у консервів: порушення герметичності, деформованість, бомбажність, наявність іржі) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.</p> <p>Тема 6. Молоко і молочні товари</p>
--	--	--

		<p>Методи визначення якості молока і молочних товарів. Сертифікація та стандартизація молока питного, вершків, кисломолочних продуктів, молочних консервів, масла коров'ячого, сирів, морозива, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (гіркий, солоний та кормові присмаки і запахи, слизька тягуча консистенція з ознаками витікання, наявність патогенних і токсикогенних організмів) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.</p> <p>Тема 7. Харчові жири</p> <p>Методи визначення якості харчових жирів. Сертифікація та стандартизація рослинної олії, тваринних топлених жирів, маргарину, жирів для кулінарії, майонезу, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (згірклість, сторонній і неприємний запах і присмак, пліснявіння, забруднення, розшарування та неоднорідна консистенція майонезу) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.</p> <p>Тема 8. Риба та рибні товари</p> <p>Методи визначення якості риби та риботоварів. Сертифікація та стандартизація живої, солоної, сушеної, в'яленої, копченої риби, баликових виробів, рибних напівфабрикатів, рибних консервів, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (механічні пошкодження, затхлість, пліснявіння, зараження шашелем, дрябла консистенція, присмак гіркоти) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.</p> <p>Тема 9. Напої</p> <p>Методи визначення якості напоїв. Сертифікація та стандартизація безалкогольних, слабоалкогольних та алкогольних напоїв, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (механічні ушкодження упаковки, сторонні домішки, смак та запах, ослизнення</p>
--	--	--

			<p>квасу, забруднення кишковою паличкою, ураження пліснявою, помутніння пива, кислий смак, надлишкова гіркота, хлорний запах) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.</p> <p>Тема 10. Тютюнові вироби</p> <p>Методи визначення якості тютюнових виробів. Сертифікація та стандартизація тютюну, цигарок, сигарет, сигар, лабораторні методи визначення якості продуктів, фізико-хімічні показники якості, правила відбирання проб і зразків для визначення харчової придатності товарів. Види дефектів (механічні ушкодження упаковки, пліснява, відсиріння, прілість) і причини їх виникнення. Асортимент нових товарів.</p>
	«Організація та технологія торговельних процесів»	10	<p>Тема 1. Організація праці на підприємстві</p> <p>Значення правильної організації форм і методів праці у підприємстві. Фактори, які впливають на ефективність праці. Основні напрями в організації праці, структура апарату магазину, вимоги до роботи. Правила внутрішнього розпорядку та організація режиму роботи магазину. Індивідуальна та колективна (бригадна) форма організації праці, значення, обов'язки та права членів бригади, бригадира, ради бригадирів.</p> <p>Тема 2. Основні вимоги до організації постачання підприємств</p> <p>Вимоги до організації постачання підприємств товарами. Чинники, що впливають на ефективність постачання товарами. Господарські зв'язки торговельних підприємств з виробниками продовольчих товарів. Організація постачання роздрібною торговельною мережі товарами. Транспортування товарів.</p>
	«Психологія і етика ділових відносин»	16	<p>Тема 1. Основні психологічні вимоги до керівника низової ланки управління</p> <p>Керівник низової ланки управління, його основні професійні якості: професійно-ділові, адміністративно-організаційні, соціально-психологічні та моральні. Характер діяльності керівника. Вольові якості, готовність до ризику. Прагнення до успіху, честолюбство, домінування і самодостатність особистості. Психологічний феномен управління. Складові успішної діяльності керівника. Стилi керівництва</p>

			<p>та лідерства.</p> <p>Тема 2. Колектив як соціальний об'єкт управління Соціально-психологічна структура колективу. Формальні і неформальні групи у колективі. Психологічні аспекти управління формальними і неформальними групами. Поведінка керівника в колективі.</p> <p>Тема 3. Особливості спілкування в роботі керівника Мовні ресурси керівника: лексика, граматики, інтонація. Техніка ведення ділових індивідуальних бесід. Прийоми спонукання підлеглих до результативної успішної роботи. Формули ввічливості в системі українського мовного етикету. Дотримання національних особливостей спілкування з іноземцями (вербальне і невербальне спілкування).</p> <p>Практична робота Тренінг щодо визначення стилю спілкування.</p> <p>Тема 4. Професійна етика в роботі керівника Основні методи впливу на підлеглих. Визначення потреб та прагнень підлеглих. Психологічний підхід у виборі мотиваційних засобів. Елементи комплексу стимулів до праці. Етичні норми контролю діяльності підлеглих.</p>
	«Облік і звітність»	10	<p>Тема 1. Інвентаризація товарно-матеріальних цінностей Терміни і порядок проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей. Підготовка товарів до інвентаризації. Оформлення інвентаризаційного опису. Порядок виведення результатів інвентаризації.</p> <p>Практична робота Оформлення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей.</p> <p>Тема 2. Заробітна плата Види заробітної плати. Порядок нарахування заробітної плати, утримання із заробітної плати, видача заробітної плати.</p>
	«Основи маркетингу»	10	<p>Тема 1. Зміст, цілі та функції маркетингу Зміст маркетингової діяльності, причини виникнення, основні</p>

		<p>задачі та функції.</p> <p>Поняття та значення інформації для діяльності фірми, основна мета використання інформації.</p> <p>Збір інформації про маркетингову діяльність підприємства по задоволення потреб споживачів в товарах послугах.</p> <p>Процес маркетингового дослідження та його принципи. Складові етапи процесу маркетингового дослідження.</p> <p>Поняття про сегментування ринків, способи сегментування та фактори, які впливають на сегментування.</p> <p>Позиціонування товарів на ринку, тобто забезпечення товару конкурентного положення на ринку.</p> <p>Тема 2. Маркетингова товарна політика</p> <p>Товарна політика як елемент маркетингової діяльності. Принципи формування асортименту товарів у підприємстві. Маркетингова стратегія класифікації товарів, їх види, ознаки та структура асортименту продукції.</p> <p>Конкурентоздатність товару, фактори, що впливають на конкурентоздатність товару.</p> <p>Поняття про життєвий цикл продукції, етапи життєвого циклу.</p> <p>Тема 3. Маркетингова політика розподілу та комунікацій</p> <p>Удосконалення збутової та торговельної діяльності – важливий елемент руху товарів від виробника до споживача. Суть, види та основні характеристики каналів розподілу. Основна мета стратегії розподілу, функції каналів руху товарів, фактори, що впливають на вибір каналів розподілу. Поняття про однорівневий, дворівневий, тривірневий канали руху товарів від виробника до споживача.</p> <p>Посередницька діяльність у каналах розподілу.</p> <p>Формування системи маркетингових комунікацій. Засоби маркетингових комунікацій: реклама, пропаганда, особистий продаж та стимулювання збуту.</p> <p>Тема 4. Маркетингова цінова політика</p> <p>Ціна – показник обмінної вартості товару та послуг, інструмент визначання певного рівня корисності товару, механізм для прийняття споживачем рішення про купівлю товару. Відповідність стратегії,</p>
--	--	--

			<p>ціноутворення – загальним цілям фірми. Ціновий метод конкурентної боротьби на ринку та фактори, що обмежують його використання. Маркетинговий розрахунок цін.</p> <p>Тема 5. Управління маркетингової діяльності</p> <p>Поняття про процес управління маркетингом, його складові. Вивчення концепції управління маркетингом: концепція збільшення комерційних зусиль, концепція маркетингу. Розробка бізнес-плану.</p> <p>Форми управління маркетингом, роль та особливості функціонування служб маркетингу.</p> <p>Практична робота</p> <p>Складання бізнес-плану.</p>
	«Основи менеджменту»	10	<p>Тема 1. Сутність і значення менеджменту</p> <p>Сутність менеджменту, передумови його виникнення та етапи розвитку. Категорії «управління» і «менеджмент». Закони та принципи менеджменту. Процес менеджменту та його складові (керуюча і керована системи, функції, методи менеджменту, управлінські рішення, комунікації, керівництво тощо).</p> <p>Тема 2. Керівник і керована система</p> <p>Менеджер – професійний керівник, його ролі (міжособистісні, інформаційні, пов’язані з прийняттям рішень). Юридична і соціальна відповідальність менеджера. Колектив як соціальний об’єкт управління. Формування колективу підприємства торгівлі.</p> <p>Практична робота</p> <p>Етапи прийняття управлінських рішень за заданими ситуаціями.</p> <p>Тема 3. Функції менеджменту</p> <p>Сутність функцій менеджменту та їх класифікація. Взаємозв’язок загальних і конкретних функцій менеджменту. Планування, організування, мотивування, контролювання та регулювання як загальні функції менеджменту.</p> <p>Тема 4. Комунікації та їх інформаційне забезпечення</p> <p>Сутність комунікацій, їх види та місце у процесі менеджменту. Елементи комунікаційного процесу та його етапи. Інформація, її класифікація, передавання та збереження.</p>

			<p>Тема 5. Забезпечення результативності управлінської діяльності Методи менеджменту. Управлінське рішення, процес його вироблення, оптимізації та прийняття.</p>
	«Охорона праці»	10	<p>Тема 1. Державне управління охорони праці в Україні Кабінет міністрів України в галузі охорони праці. Державний комітет України з нагляду за охороною праці та промислової безпеки (Держгірпромнагляд). Міністерства та інші центральні органи державної виконавчої влади. Місцеві державні адміністрації та ради народних депутатів. Об'єднання підприємств (асоціацій, концернів, корпорацій та ін.). Закон України «Про Охорону праці». Кодекс законів про працю. Конституція України.</p> <p>Тема 2. Управління охороною праці на підприємстві Служба охорони праці підприємства. Завдання та функції служби охорони праці. Права спеціалістів служби охорони праці. Комісія з питань охорони праці підприємства. Основні завдання та права комісії з питань охорони праці підприємства.</p> <p>Тема 3. Нормативно-правове регулювання охорони праці Нормативно-правові акти з охорони праці (НПА ОП). Правила, норми, регламенти, положення, стандарти, інструкції та інші документи обов'язкові для виконання. Державний реєстр нормативно-правових актів. Державні стандарти України з питань безпеки праці. Міжгалузеві та галузеві акти з охорони праці. Нормативні акти про охорону праці на окремих об'єктах. Відповідальність за порушення умов щодо охорони праці. Дисциплінарна, адміністративна, матеріальна, кримінальна відповідальність.</p> <p>Тема 4. Виробниче середовище та його вплив на людину Виробниче середовище. Вражаючі небезпечні та шкідливі виробничі фактори. Явні і потенційні вражаючі виробничі фактори. Фізичні, хімічні, біологічні, психофізіологічні чинники, які діють на людей, що працюють на підприємстві. Небезпечні обставини та небезпечні умови. Небезпечні ситуації (аварія, травма, катастрофа).</p> <p>Тема 5. Економічні аспекти охорони праці Економічне та соціальне значення охорони праці. Основні принципи соціального страхування від нещасного випадку. Заохочення</p>

			працівників за активну участь у здійсненні заходів щодо підвищення безпеки та поліпшення умов праці. Річна економія підприємства.
	Виробниче навчання	150	<p>Тема 1. Організація торгово-технологічного процесу в магазині. Інструктаж з безпечних умов праці та охорони життєдіяльності. Кваліфікаційні вимоги до продавця продовольчих товарів 5-го розряду</p> <p>Ознайомлення з підприємством-замовником кадрів та його традиціями. Ознайомлення з безпечними умовами праці та основними вимогами охорони життєдіяльності людини. Ознайомлення з типом магазину, організацією торгівлі в магазині, з відділами.</p> <p>Вивчення нових моделей ваг. Програмування ваг. Вивчення особливостей сучасного обладнання (холодильного, ріжучого, касового, вагового). Визначення обладнання, що підлягає ремонту. Складання заявки на ремонт торгово-технологічного обладнання, РРО. Ознайомлення з правилами використання та призначення в торгово-технологічному процесі сучасного виробничого інвентарю і інструментів. Ознайомлення з організацією повернення постачальникам продовольчих товарів, що не відповідають вимогам сертифікації та стандартизації. Одержання товарів із складу, перевірка та відбір товарів, що не підлягають прийманню за наявними дефектами.</p> <p>Тема 2. Робота продавця у відділі плодоовочевих товарів</p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у плодоовочевому відділі.</p> <p>Відбір середніх зразків свіжих овочів та грибів (бульбоплоди, коренеплоди, капуста, гарбузові, томатні, бобові та зернові, цибулеві, салатні та шпинатні, пряні, десертні овочі), свіжих плодів (зерняткові, кісточкові, горіхоплідні, субтропічні, тропічні плоди та ягоди), перероблених овочів та плодів (квашені, солоні, мариновані, сушені овочі та плоди, томатопродукти, заморожені овочі і плоди, плодоовочеві консерви, перероблені гриби) для лабораторного аналізу.</p> <p>Участь продавця продовольчих товарів 5-го розряду в простих лабораторних методах визначення якості товарів.</p>

		<p>Контроль харчової придатності плодоовочевих товарів. Визначення умов та правил зберігання, контроль за дотриманням цих умов.</p> <p>Організація роботи персоналу у відділі. Розробка заходів по збільшенню продажу у відділі плодоовочевих товарів. Вирішення конфліктних ситуацій зі споживачами.</p> <p>Тема 3. Робота продавця у відділі бакалійних товарів</p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у бакалійному відділі.</p> <p>Відбір середніх зразків борошна, дріжджів, круп, макаронних виробів, цукру, крохмалю, харчових концентратів, олії, чаю, кави, чайних та кавових напоїв, прянощів та приправ для лабораторного аналізу.</p> <p>Участь продавця продовольчих товарів 5-го розряду в простих лабораторних методах визначення якості товарів.</p> <p>Контроль харчової придатності бакалійних товарів. Визначення умов та правил зберігання товарів та контроль за дотриманням цих умов.</p> <p>Організація роботи персоналу у відділі. Розробка заходів по збільшенню продажу у відділі бакалійних товарів. Вирішення конфліктних ситуацій із споживачами.</p> <p>Тема 4. Робота продавця у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду</p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.</p> <p>Відбір середніх зразків хліба, булочних виробів, дієтичних хлібних виробів, бубликових виробів, сухарів, хлібних паличок, соломки, пиріжків, пончиків, пирогів для лабораторного аналізу.</p> <p>Відбір середніх зразків фруктово-ягідних товарів, карамелі, какао-порошку, шоколаду, цукерок, драже, ірису, борошняних кондитерських виробів, халви, східних солодощів; вітамінних, дієтичних, лікувальних кондитерських виробів і меду для лабораторного аналізу.</p>
--	--	--

			<p>Участь продавця продовольчих товарів 5-го розряду в простих лабораторних методах визначення якості товарів.</p> <p>Контроль харчової придатності хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Визначення умов та правил зберігання товарів і контроль за дотриманням цих умов.</p> <p>Організація роботи персоналу у відділі.. Розробка заходів по збільшенню продажу товарів у відділі. Вирішення конфліктних ситуацій із споживачами.</p> <p>Тема 5. Робота продавця у відділі м'яса і м'ясопродуктів</p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі м'яса і м'ясопродуктів.</p> <p>Відбір середніх зразків м'яса забійних тварин, субпродуктів, м'яса птиці, м'ясних напівфабрикатів, м'ясних кулінарних виробів, ковбасних виробів, м'ясних копченостей, м'ясних консервів для лабораторного аналізу.</p> <p>Участь продавця продовольчих товарів 5-го розряду в простих лабораторних методах визначення якості товарів.</p> <p>Контроль харчової придатності м'яса і м'ясопродуктів. Визначення умов та правил зберігання товарів і контроль за дотриманням цих умов.</p> <p>Організація роботи персоналу у відділі. Розробка заходів по збільшенню продажу товарів у відділі. Вирішення конфліктних ситуацій із споживачами.</p> <p>Тема 6. Робота продавця у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових</p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.</p> <p>Відбір середніх зразків молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових для лабораторного аналізу.</p> <p>Участь продавця продовольчих товарів 5-го розряду в простих лабораторних методах визначення якості товарів.</p> <p>Контроль харчової придатності молока, молокопродуктів,</p>
--	--	--	--

		<p>майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Визначення умов та правил зберігання товарів і контроль за дотриманням цих умов.</p> <p>Організація роботи персоналу у відділі. Розробка заходів по збільшенню продажу товарів у відділі. Вирішення конфліктних ситуацій із споживачами.</p> <p>Тема 7. Робота продавця у відділі риби та рибопродуктів</p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі риби та рибопродуктів.</p> <p>Вправи</p> <p>Відбір середніх зразків риби живої, охолодженої, мороженої, солоної, в'яленої, сушеної, копченої, баликових виробів, рибної ікри, нерибної водної сировини, рибних консервів та пресервів для лабораторного аналізу.</p> <p>Участь продавця продовольчих товарів 5-го розряду в простих лабораторних методах визначення якості товарів.</p> <p>Контроль харчової придатності риби і рибопродуктів. Визначення умов та правил зберігання товарів і контроль за дотриманням цих умов.</p> <p>Організація роботи персоналу у відділі. Розробка заходів по збільшенню продажу товарів у відділі. Вирішення конфліктних ситуацій зі споживачами.</p> <p>Тема 8. Робота продавця у відділі напоїв та тютюнових виробів</p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця у відділі напоїв та тютюнових виробів.</p> <p>Відбір середніх зразків напоїв та тютюнових виробів для лабораторного аналізу.</p> <p>Участь продавця продовольчих товарів 5-го розряду в простих лабораторних методах визначення якості товарів.</p> <p>Контроль харчової придатності напоїв. Визначення умов та правил зберігання товарів і контроль за дотриманням цих умов.</p> <p>Організація роботи персоналу у відділі. Розробка заходів по збільшенню продажу товарів у відділі. Вирішення конфліктних ситуацій із споживачами.</p>
--	--	--

			<p>Тема 9. Облік товарів і тари в магазині</p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця при відпрацюванні навичок обліку товарів і тари в магазині.</p> <p>Ознайомлення з документальним оформленням та обліком товарно-матеріальних цінностей з використанням персонального комп'ютера. Складання товарного звіту: підготовка документів руху товарів за звітний період, оформлення товарного звіту, виведення залишку товарів на кінець періоду.</p> <p>Тема 10. Інвентаризація товарів і тари в магазині</p> <p>Інструктаж з охорони праці і організації робочого місця продавця при відпрацюванні навичок проведення інвентаризації товарів в магазині.</p> <p>Проведення інвентаризації: визначення термінів і порядку проведення інвентаризації товарів і тари, документальне оформлення проведення інвентаризації, складання актів на брак та уцінку товарів, контроль за якістю проведення інвентаризації. Визначення попередніх та остаточних результатів інвентаризації. Відповідальність матеріально-відповідальних осіб за результати інвентаризації.</p>
	Виробнича практики	238	<p>Тема 1. Ознайомлення з торговельним підприємством. Організація охорони праці на підприємстві</p> <p>Інструктажі з питань охорони праці та пожежної безпеки на підприємстві, їх документальне оформлення. Ознайомлення з документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.</p> <p>Ознайомлення з технікою, устаткуванням, новітніми технологіями, асортиментом продукції, що реалізує підприємство. Ознайомлення з правилами роботи, правилами внутрішнього розпорядку, змістом праці продавця продовольчих товарів; системою матеріальної відповідальності, обов'язками, пов'язаними зі збереженням матеріальних цінностей.</p> <p>Тема 2. Самостійна робота продавця продовольчих товарів 5 розряду</p> <p>Самостійне виконання робіт на робочому місці продавця продовольчих товарів 5 розряду у відділах торговельного підприємства</p>

			у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.
--	--	--	--