Утверждено:

Приказом директора

ГБПОУ РХ ПУ-18

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. №\_\_\_

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**ПО ПРОФЕССИИ:17352 «Продавец, продовольственных товаров»**

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии

«Продавец продовольственных товаров»

Срок обучения - 3 мес.

Квалификация - 3-4 разряд

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | | Наименование дисциплин | Всего часов | в том числе  лаборат.-практич. | Форма контроля | |
|  | ***Теоретическое обучение*** | |  |  |  | |
| **1** | | **Экономический курс** | **30** |  |  | |
| 1.1 | | Экономика торгового предприятия | 30 |  | | зачет |
| **2** | | **Общеотраслевой курс** | **110** |  | |  |
| 2.3 | | Техника вычислений, учет и отчетность | 50 | 30 | | зачет |
| 2.4 | | Санитария и гигиена | 60 | 10 | | зачет |
| **3** | | **Специальный курс** | **170** |  | |  |
| 3.1 | | Технология розничной торговли | 50 | 20 | | зачет |
| 3.2 | | Товароведение продовольственных товаров | 120 | 30 | | зачет |
| **4** | | ***Учебная практика (в учебном классе)*** | **195** | 195 | | зачет |
| **5** | | **Консультации** | **2** |  | |  |
| **6** | | **Промежуточная аттестация** | **5** |  | |  |
| 7 | | **Итоговая аттестация(в том числе):** | **8** |  | |  |
| 7.1 | | Письменная экзаменационная работа | 2 |  | |  |
| 7.2 | | Практическая квалификационная работа | 6 |  | |  |
|  | | **Итого** | **520** | **285** | |  |

Примерный учебный план и программы предназначены для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии 17353 «Продавец продовольственных товаров».

В программу включены :пояснительная записка, квалификационная характеристика, примерный учебный план, тематические планы и программы учебной практики. Продолжительность обучения установлена 2.5 месяца.

Квалификационная характеристика составлена в соответствии с квалификационным справочником профессий рабочих.

Программа обучения предполагает теоретические, лабораторно - практические, самостоятельные занятия , консультации. Учебная практика предусматривает в основе своей работу учебном кабинете

По предметам, не вынесенным на экзамены, проводится промежуточная атестация. Повторение учебного материала, зачеты и письменные работы проводятся за счет времени, отведенного на изучение соответствующего предмета.

Основой профессиональной подготовки является учебная практика. В результате учебной практики обучаемые осваивают работу: изучают ассортимент товаров, требования к качеству товаров, подготовку их к продаже, приобретают навыки по культуре обслуживания покупателей, изучению их спроса.

К концу обучения каждый обучаемый должен уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные квалификационной характеристикой. Обучение заканчивается обязательной итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

**Профессия**– **Продавец продовольственных товаров**

**Квалификация**-3 **разряд.**

**Код профессии 17353**

**Должен знать:**

-  Ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены на товары;

- Признаки доброкачественности товаров, нормы естественной убыли товаров и порядок их списания;

- Устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово- технологического оборудования;

- Приемы и методы обслуживания покупателя, пути сокращения товарных потерь и затрат труда;

- Рациональную организацию труда на рабочем месте, признаки платежеспособности государственных денежных знаков;

-  Правила охраны труда и противопожарные мероприятия.

**Должен уметь:**

- Обслуживать покупателей, производить нарезку, взвешивать и упаковывать товары, подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чека, выдавать покупки;

-Осуществлять контроль за своевременным пополнением рабочего запаса товаров, их сохранностью, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования, чистотой и порядком на рабочем месте;

-Подготавливать товары к продаже: проверять наименования, количество, сортность, цены,

состояние упаковки и правильность маркировки; распаковывать и осматривать внешний вид, проводить зачистку, нарезку.

-Подготавливать рабочее место: проверять наличие и исправность оборудования, инвентаря и инструмента, установку весов.

-Размещать товары по группам, видам и сортам с учетом спроса с удобства работы, заполнять и прикреплять ярлыки цен.

-Производить подсчет денег и сдачу их в установленном порядке.

-Убирать нереализованные товары и тару, подготавливать товары к инвентаризации.

-Соблюдать правила охраны труда, электро и пожарной безопасности, пользоваться средствами пожаротушения.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА**

**предмета «Экономика торгового предприятия»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование темы** | **количество**  **часов** |
| 1 | Введение | 1 |
| 2 | Ценообразование в условиях рыночной экономики | 1 |
| 3 | Организация налогообложения торговых предприятий | 1 |
| 4 | Розничный товарооборот | 1 |
| 5 | Товарные запасы | 1 |
| 6 | Промежуточная аттестация | 1 |

**ПРОГРАММА**

**Тема 1.Введение**

История торговли и торгового предпринимательства.

Торговля в рыночных экономике.

Функции торговли.

**Тема 2. Ценообразование в условиях рыночной экономики.**

Принципы ценообразования. Основные понятия: цены, себестоимость, прибыль.

Порядок формирования розничных цен.

Оформление торговых ценников.

**Тема 3. Организация налогообложения торговых предприятий.**

Система налогообложения торговых предприятий.

Основные понятия: субъект, объект, налоговая ставка, акцизы.

Порядок налогообложения торговых предприятий.

**Тема 4. Розничный товарооборот.**

Понятие розничного товарооборота и его структура.

Система показателей товарооборота и их анализ.

Прогнозирование товарооборота.

**Тема 5. Товарные запасы.**

Понятие и экономическая сущность товарных запасов.

Классификация товарных запасов.

Факторы, влияющие на величину товарных запасов, их уровень и товарооборачиваемость на торговом предприятии.

Анализ и нормирование товарных запасов торгового предприятия.

**Тема 6. Промежуточная аттестация**

Задание № 1

Вопросы для контроля:

1. Перечислите особенности труда работников торговли.
2. Дайте определение розничного товарооборота раскройте его экономическую сущность.

Выберите правильный вариант ответа:

1. Розничный товарооборот - это…

а) сумма доходов населения;

б) прибыль торгового предприятия;

в) сумма выручки магазина;

г) расходы магазина по реализации товаров.

2. Состав товарооборота предприятия складывается из…

а) сумм торговой выручки;

б) различных видов продаж;

в) объема мелкооптовых продаж;

г) расходов, произведенных за счет кассовой выручки.

3. Показатели розничного определяют величину…

а) товарных запасов;

б) национальными особенностями;

в) расходами;

г) нет правильного ответа.

4. Товарные запасы – это…

а) все, что хранится на базах и складах;

б) совокупность товарной массы, предназначенной для продажи;

в) сумма расходов магазина по хранению товаров;

г) средние остатки товаров на конец периода.

5. Товарооборачиваемость исчисляется в …

а) в днях;

б) числом оборотов;

в) в рублях;

г) в днях и числом оборотов.

Задание № 2 Методом сравнения проанализируйте выполнение прогноза продаж по торговому предприятию за 2015г. по следующим данным:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Кварталы | Товарооборот, руб. | | % выполнения |
| Прогноз | Фактически |
| I | 730 100 | 733 542 |  |
| II | 788 650 | 804 733 |  |
| III | 771 000 | 771 068 |  |
| IV | 800 100 | 787 729 |  |
| Итого за год | 3 089 850 | 3 097 073 |  |

По результатам анализа сделайте вывод.

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА**

**предмета «Техника вычислений, учет и отчетность»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование темы** | **количество часов** |
| 1 | Вычислительная техника, используемая в торговле | 1 |
| 2 | Порядок учета товаров и тары | 1 |
| 3 | Документация хозяйственных операций.  Материальная ответственность | 1 |
| 4 | Учет и отчетность в торговых предприятиях | 4 |
| 5 | Инвентаризация товарно- материальных ценностей | 2 |
| 6 | Промежуточная аттестация | 1 |

**Программа**

**Тема 1. Вычислительная техника, используемая в торговле**

Введение: характеристика вычислительных работ в торговле. Метрические системы мер, используемые в торговле. Сокращенные приемы вычислений.

Правила работы на калькуляторе; подсчет стоимости.

Практические занятия: подсчет стоимости покупки на калькуляторе.

**Тема 2. Порядок учета товаров и тары**

Количественные характеристики товара: масса брутто, нетто, масса тары, длина, объем, их измерение.

Завес тары, его вычисление в натуральном и денежном выражении. Порядок учета, хранения, возврата тары.

Практические занятия: определение массы брутто, нетто товаров и тары.

**Тема 3. Документация хозяйственных операций .**

**Материальная ответственность**

Документация хозяйственных операций: виды документов, их назначение и роль документов в учете.

Понятие о первичных документах.

Понятие о материальной ответственности. Формы материальной ответственности и порядок документального оформления. Ответственность за сохранность товаров и денежных средств.

Практические занятия: изучение реквизитов первичных документов; заполнение договора о материальной ответственности.

**Тема 4. Учет и отчетность в торговых предприятиях**

Хозяйственный учет: понятие, назначение, виды. Измерители, применяемые в учете.

Учет товаров и тары. Доверенность на получение товарно – материальных ценностей. Товарно – сопроводительные документы, их содержание и порядок оформления. Документальное оформление поступления товаров и тары, внутреннего перемещения, реализации товаров, товарных потерь, переоценки товарно – материальных ценностей. Отчетность материально – ответственных лиц за тару и товары.

Учет, порядок оформления и сдачи денег за проданные товары.

Практические занятия: составление товарного отчета.

**Тема 5. Инвентаризация товарно- материальных ценностей**

Инвентаризация товаров и тары: понятие, назначение, задачи.

Сроки и порядок проведения инвентаризации, ее документальное оформление. Выведение результатов инвентаризации.

**Тема 6. Промежуточная аттестация**

Вопросы:

1. Какую роль играют документы в учете?
2. В чем заключается материальная ответственность? Чем она обусловлена в торговле?
3. Назовите виды материальной ответственности, в чем они заключаются?
4. Какие виды реквизитов вам известны?
5. Назовите все товаросопроводительные документы, которые вам известны.
6. В чем заключается приемка товаров на торговых предприятиях? Каковы сроки этой приемки?
7. В чем заключается приемка товаров по качеству?
8. Что представляет собой отчетность материально-ответственных лиц?
9. Что представляет собой товарный отчет?
10. Какие цели преседуют при проведении инвентаризации?

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА**

**предмета «Санитария и гигиена»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование темы** | **количество часов** |
| 1 | Санитарные требования к устройству и содержанию торговых помещений , транспортировке и хранению товаров | 2 |
| 2 | Понятие об основах эпидемиологии | 1 |
| 3 | Личная гигиена работников предприятий торговли | 2 |
| 4 | Промежуточная аттестация | 1 |

**Программа**

**Тема 1. Санитарные требования к устройству и содержанию**

**торговых помещений , транспортировке и хранению товаров.**

Санитарные требования к устройству предприятий торговой сети. Санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции помещений, водоснабжению, канализации, удалению отходов. Федеральный закон «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»: объекты, основные понятия, требования, регулируемые правилами.

Требования к отделке стен, потолков, пола, режиму их уборки и дезинфекции. Санитарные требования к содержанию торговых помещений.

Санитарные требования к транспортировке, хранению и продаже товаров. Перечень продуктов, разрешенных для продажи в торговых предприятиях. Очистка, мытье, дезинфекция транспорта. Защитные средства от пыли, атмосферных осадков при перевозке товаров в открытом транспорте. Санитарные требования к хранению различных видов товаров. Значение соблюдение температурного режима, влажности и чистоты воздуха.

**Тема 2. Понятие об основах эпидемиологии**

Понятие о патогенных микроорганизмах и эпидемиологии. Пищевые инфекции. Профилактика пищевых инфекций. Понятие о пищевых отравлениях.

**Тема 3. Личная гигиена работников предприятий торговли**

Значение личной гигиены для предупреждения заболеваний самого работника и загрязнения товаров. Санитарная и специальная одежда их использование и хранение. Профилактические медицинские обследования. Гигиена рук, правила мытья и дезинфекции.

Личная медицинская книжка, порядок ее заполнения и хранения.

Ответственность работников предприятий торговли за несоблюдение санитарно – пищевого законодательства.

**Тема 4. Промежуточная аттестация**

Защита реферата

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА**

**предмета «Технология розничной торговли»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование темы** | **количество часов** |
| 1 | Торговля | 1 |
| 2 | Розничная торговля | 1 |
| 3 | Правила работы розничных торговых предприятий | 1 |
| 4 | Товароснабжение, прием, хранение и подготовка товаров к продаже | 1 |
| 5 | Организация продажи | 2 |
| 6 | Сертификация товаров | 1 |
| 7 | Маркетинг в торговле | 2 |
| 8 | Менеджмент в торговле | 2 |
| 9 | Персонал предприятий розничной торговли | 1 |
| 10 | Контроль предприятий розничной торговли | 1 |
| 11 | Охрана труда в предприятиях розничной торговли. Охрана материальных ценностей. | 2 |

**Программа**

**Тема 1. Торговля**

Торговля: термины и определение. Виды. Роль торговли в обществе. Услуги розничной торговли: основные и дополнительные.

**Тема 2. Розничная торговля**

Розничная торговля: понятия и виды. Классификация предприятий розничной торговли.

Термины и определения. Основные признаки, характеризующие тип предприятия. Общие требования к предприятиям розничной торговли.

**Тема 3. Правила работы розничных торговых предприятий**

Информация о продавце. Право покупателей на информацию. Основные правила работы магазина. Режим работы. Контрольный, санитарный журналы. Ассортиментный перечень. Требования к оформлению ценников. Лицензии на право торговли акцизными товарами.

**Тема 4. Товароснабжение, прием, хранение и подготовка**

**товаров к продаже**

Транзитная и складская формы товароснабжения. Централизованный и децентрализованный завоз товаров.

Ответственность продавца за качество реализуемых товаров. Сертификат соответствия. Ветеринарное свидетельство. Качественное удостоверение.

Прием товаров по количеству и качеству, хранение товаров в магазине, сроки реализации.

Подготовка товаров к продаже. Товарные потери. Размещение товаров в магазине. Заявки на завоз товаров в магазин.

**Тема 5. Организация продажи**

Выкладка товаров на торговом оборудовании. Правила продажи отдельных групп товаров. Особенности технологии продажи продовольственных товаров. Подготовка рабочего места продавцов.

**Тема 6. Сертификация товаров**

Понятие о соответствии: декларация соответствия, сертификация соответствия, цели, задачи, принципы и формы.

**Тема 7. Маркетинг в торговле торгового маркетинга**

Сущность, содержание и основные цели маркетинговой деятельности в торговле.

Понятие торгового маркетинга и его отличие от обычной производственной деятельности.

Маркетинговое понятие товара, торговая и маркетинговая классификация товаров.

Критерии конкурентоспособности товаров. Составные части престижности товара: новизна, мода, известность торговой марки и отношение торговли к ним.

Упаковка и дизайн товаров, их задачи и функции, их значение для потребительских предпочтений.

Методы изучения покупательского спроса.

Реклама: понятие, виды, назначение, требования. Роль маркетинга в продвижении товара.

**Тема 8. Менеджмент в торговле**

Понятие менеджмента. Основные принципы и функции управления в сфере торговой деятельности и роль информации о торговле.

Содержание менеджмента: управление организацией, персоналом, материальными ресурсами, финансами и информацией. Роль менеджеров в эффективной деятельности предприятий.

**Тема 9. Персонал предприятий розничной торговли**

Персонал: понятие, виды, требование к обслуживающему персоналу. Документы, регламентирующие эти требования.

Основные права и обязанности продавцов.

Поведение продавца при обслуживании покупателей.

Требования, предъявляемые к продавцам продовольственных товаров. Ответственность продавцов.

**Тема 10. Контроль предприятий розничной торговли**

Государственный контроль: понятие, назначение, нормативные документы. Органы госконтроля. Права и обязанности продавца при проведении госконтроля.

**Тема 11. Охрана труда в предприятиях розничной торговли.**

**Охрана материальных ценностей**

Основные положения по охране труда. Безопасность труда. Виды инструктажей; порядок проведения.

Пожарная безопасность: понятие. Опасные факторы возникновения пожара. Основные системы пожарной защиты. Правила поведения при пожаре.

Охрана материальных ценностей торгового предприятия и потребителей.

**Тема 12. Промежуточная аттестация**

Письменная работа.

Вопросы:

1. Дайте характеристику розничных торговых предприятий по их видам и особенностям устройства.
2. Дайте характеристику основных типов магазинов.
3. Сформулируйте основные требования, которым должны отвечать торговые здания и сооружения.
4. Дайте характеристику торговых помещений магазина.
5. Что такое торговый ассортимент товаров, что лежит в основе его формирования?
6. Какие функции выполняет тара в торгово-технологическом процессе?
7. Назовите документы, регламентирующие порядок приемки товаров по количеству и качеству.
8. Перечислите основные условия, обеспечивающие рациональное хранение различных видов продовольственных товаров.
9. Что понимают под размещением и выкладкой товаров в торговом зале?
10. Как в Законе Российской Федерации «О защите прав потребителей» определены понятия «потребитель» и «продавец»?

**Практические занятия:**

**1.** Подготовка информации о продовольственном товаре для покупателей в разных формах: размещение ярлыков, маркировка, штрих-кодирование.

**2.** Оформление ценников, снабжение товаров ценниками

3. Подготовка рабочего места к осуществлению организационно-технического процесса обслуживания покупателей.

4. Проверка и подготовка торгового оборудования в соответствии с требованиями рабочего места.

5. Подготовка товара на рабочем месте к продаже

6. Размещение продовольственных товаров на хранение  
 7. Обслуживание покупателей.  
 8. Виды покупательского спроса и методы их изучения в магазине

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ПРОГРАММА**

**предмета «Товароведение продовольственных товаров»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование темы** | **количество часов** |
| 1 | Теоретические основы товароведения | 1 |
| 2 | Зерномучные товары | 2 |
| 3 | Плодоовощные товары | 2 |
| 4 | Кондитерские товары | 4 |
| 5 | Вкусовые товары | 2 |
| 6 | Мясные товары | 6 |
| 7 | Рыбные товары | 6 |
| 8 | Молочные товары | 2 |
| 9 | Яйца и яичные товары | 2 |
| 10 | Пищевые жиры | 2 |
| 11 | Пищевые концентраты | 2 |
| 12 | Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия | 2 |

**Программа**

**Тема 1. Теоретические основы товароведения**

**Продовольственные товары**: понятия. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Краткая характеристика химического состава продовольственных товаров.

Пищевая ценность: понятия, свойства, показатели. Качество продовольственных товаров: понятие, свойства, показатели, оценка качества. Факторы, влияющие на качество товаров. Органолептические методы определения качества продовольственных товаров.

Классификация дефектов продтоваров.

Классификация продовольственных товаров на группы.

Хранение продовольственных товаров. Условия хранения.

Потери товаров: виды, естественная убыль. Пути снижения естественной убыли.

**Тема 2. Зерномучные товары**

**Классификация зерномучных изделий**.

Крупы: пищевая ценность, факторы формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Мука: пищевая ценность, факторы формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Дрожжи: виды, требования к качеству, хранение в магазине.

Макаронные изделия: пищевая ценность, факторы формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Хлебобулочные изделия: пищевая ценность, факторы формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

**Тема 3. Плодоовощные товары**

**Плодоовощные товары**: понятие, значение, общая классификация.

Свежие овощи: пищевая ценность, классификация, характеристика основных хозяйственно – ботанических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения. Хранение в магазине.

Свежие плоды: пищевая ценность, классификация, характеристика основных помологических сортов, требования к качеству, болезни и повреждения. Хранение в магазине.

Переработанные плоды и овощи: квашеные, соленые, маринованные, сушеные, быстрозамороженные, овощные и плодово-ягодные консервы и др.Факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

**Тема 4. Кондитерские товары**

**Кондитерские товары**: понятие, назначение, общая классификация.

Сахар: пищевая ценность, факторы формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Крахмал: виды , факторы формирующие качество, использование, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине

Мед: пищевая ценность, факторы формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Кондитерские изделия: фруктово – ягодные, карамель, шоколад, какао – порошок, конфеты, мучные изделия, халва, восточные сладости. Пищевая ценность, факторы формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

**Тема 5. Вкусовые товары**

**Вкусовые товары:** понятие,назначение. Общая классификация.

Алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки. Классификация, факторы, формирующие качество, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Укупорка, маркировка, хранение.

Чай, кофе: пищевая ценность, факторы формирующие качество, классификация, сорта, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Пряности, приправы: значение в питании, факторы формирующие качество, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

**Тема 6. Мясные товары**

**Мясные товары:** понятие,назначение, общая классификация.

Мясо: пищевая ценность, классификация по виду, полу и возрасту животного, по термическому состоянию, упитанности. Требование к качеству, дефекты. Сортовой разруб.

Краткая характеристика фасованного мяса.

Субпродукты: характеристика отдельных видов, пищевая ценность, требования к качеству, дефекты.

Транспортирование мяса и субпродуктов, хранение.

Мясо птицы, кроликов, дичи: классификация по возрасту, виду, термическому состоянию, разделке, упитанности; требование к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Колбасные изделия: классификация, характеристика основного ассортимента, требование к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Ветчинные изделия: классификация по виду мяса, способу термической обработки, пищевой ценности, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Мясные консервы: характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

**Тема 7. Рыбные товары**

**Рыбные товары:** понятие, общая классификация.

Рыба: пищевая ценность, характеристика основных промысловых семейств и видов рыб.

Живая рыба: виды рыб, реализуемых в живом виде, способы транспортирования, условия реализации, требования к качеству, болезни, повреждения.

Охлажденная рыба: сущность и способы охлаждения, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Мороженая рыба: сущность и способы замораживания, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Соленые, вяленые, копченые рыбные товары, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Балычные изделия: характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Икра рыб: характеристика видов икры, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Рыбные консервы и пресервы: классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Нерыбные морепродукты: виды и пищевая ценность, классификация и характеристика видов, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

**Тема 8. Молочные товары**

**Молочные товары:** понятие и общая классификация**.**

Молоко, сливки: : виды и пищевая ценность, классификация и характеристика, ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Мороженое: пищевая ценность, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Молочные консервы: пищевая ценность, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Масло коровье: пищевая ценность, факторы формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Сыры: пищевая ценность, факторы формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, сорта, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

**Тема 9. Яйца и яичные товары**

**Яйца и яичные товары:** общая классификация.

Пищевая ценность, виды, категории, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

**Тема 10. Пищевые жиры**

**Пищевые жиры:** понятие и общая классификация.

Растительные масла: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Животные топлены жиры: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

Маргариновая продукция: пищевая ценность, факторы формирующие качество, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине

**Тема 11. Пищевые концентраты**

**Пищевые концентраты:** понятие и общая классификация. : значение в питании, классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине

**Тема 12. Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия**

**Полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия:** классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение в магазине.

**Тема 13. Промежуточная аттестация**

**Письменная работа.**

1. Как влияет содержание воды на пищевую ценность и сроки хранения продуктов?

2. Назовите продукты, которые можно долго хранить в сухом помещении; что произойдет с

ними во влажном помещении?

3. Почему влажность хлеба нормируется стандартами?

4. Какие процессы происходят при хранении продуктов?

5. Почему не допускается повторное замораживание мяса, рыбы?

6. От чего зависят сроки хранения товаров?

7. Дайте характеристику ассортимента пшеничной муки.

8. Дайте характеристику круп из овса.

9. На какие типы делятся макаронные изделия? От чего зависит цвет макаронных изделий?

10. Какие виды крупы получают из пшеницы?

11. Дайте характеристику ассортимента сдобных изделий.

12. Назовите химический состав и пищевую ценность помологических сортов зимних яблок.

13. Почему квашеная капуста долго хранится?

14. Как подразделяют желейный мармелад по способу формования?

15. Почему возникает на поверхности шоколада серый налет (жировое «поседение»)?

16. Дайте характеристику ассортимента пряников.

17. Какие требования предъявляют к качеству кондитерских изделий?

18. Для чего чай герметично упаковывают?

19. От чего зависит качество пряностей?

20. Какие показатели положены в основу деления тушек птицы на категории?

21. Дайте характеристику основных видов тканей мяса.

22. Почему срок хранения варено-копченых колбас меньше, чем сырокопченых?

23. По каким органолептическим показателям оценивают качество вареных колбас?

24. Дайте характеристику рыб семейства сельдевых?

25. Дайте характеристику допустимых дефектов копченой рыбы.

Практические занятия:

1. Распознавание ассортимента продовольственных товаров.
2. Определение качества различных групп товаров на соответствие требованиям стандартов.
3. Распознавание ассортимента полуфабрикатов, кулинарных, мучных кондитерских изделий, определение их качества.

## Учебная практика Виды работ: 1. Приведение рабочего места в соответствие с санитарно-гигиеническими нормами 2. Приведение в санитарное состояние рабочую одежду 3. Регулирование показателей микроклимата (вентиляцию, кондиционирование, освещение, отопление) в соответствии с нормами для каждого рабочего места 4. Проверка и подготовка торгового оборудования в соответствии с требованиями рабочего места 5. Подготовка товара на рабочем месте к продаже 6. Подготовка мясо и мясных продуктов к продаже 7. Подготовка зерномучных товаров к продаже 8. Подготовка плодоовощных товаров к продаже 9. Подготовка вкусовых товаров к продаже 10. Подготовка кондитерских изделий, меда, сахара, крахмала к продаже 11. Подготовка молочных товаров к продаже 12. Подготовка рыбы рыбных продуктов к продаже 13. Размещение мясо и мясных продуктов 14. Размещение зерномучных товаров 15. Размещение плодоовощных товаров 16. Размещение вкусовых товаров 17. Размещение кондитерских изделий, меда, сахара, крахмала по 18. Размещение молочных товаров 19. Размещение рыбы и рыбных продуктов

## Выполнение практической квалификационной работы: Работа проводится на рабочем месте в учебном магазине: Виды работ: 1. Проконсультировать покупателя при выборе продовольственных товаров

## Взвесить на электронных весах два наименования товара, упаковать определить стоимость отвесов

1. **Составление товарного отчета.**
2. **Составление инвентаризационной описи и актов.**