

Министерство образования и науки Республики Бурятия  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Среднего профессионального образования Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

РАССМОТРЕНО  
И ОДОБРЕНО  
На заседании МС

Председатель МС

Ивакина Н.В. \_\_\_\_\_

Протокол \_\_ от «\_\_» 2015г

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УВР

Костромина Н.А. \_\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАОУ СПО РБ «РМТ»

Киреев В.Ю. \_\_\_\_\_

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2015г

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

### Продажа продовольственных товаров

---

Профессия/специальность:      Продавец

Разработчик программы:

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	3
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	5
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа – является частью программы дополнительной профессиональной подготовки в соответствии с ФГОС по профессии Продавец, входящей в укрупненную группу профессий 100000 Сфера обслуживания

В части освоения основного вида профессиональной деятельности: Продажа продовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Программа может быть использована в профессиональной подготовке рабочих кадров в области сферы обслуживания по профессиям:

12721 - кассир торгового зала

12965 - контролер-кассир

17351 - продавец непродовольственных товаров

17353 - продавец продовольственных товаров

## 1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения программы

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

### **иметь практический опыт:**

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров;

### **уметь:**

- идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных);
- устанавливать градации качества пищевых продуктов;
- оценивать качество по органолептическим показателям;
- распознавать дефекты пищевых продуктов;
- создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность продуктов;
- производить подготовку измерительного, механического, технологического контрольно – кассового оборудования;
- использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое контрольно – кассовое оборудование

### **знать:**

- классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
- особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
- ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных товаров;
- показатели качества различных групп продовольственных товаров;
- дефекты продуктов;

- особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
- классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
- технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
- устройство и принцип работы оборудования;
- типовые правила эксплуатации оборудования;
- нормативно – технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
- Закон о защите прав потребителей;
- правила охраны труда

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

всего – 125 часов,

в том числе учебная и производственная практика – 75.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом освоения программы является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Продажа продовольственных товаров, в том числе профессиональными (ПК)

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

## 2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Тематический план программы

№ п/п	Наименования разделов программы	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Практика	
			Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена на рассредоточенная практика)
1.	2	3	7	8
1.	Раздел 1. Организация торговли продовольственными товарами	50	45	-
	Производственная практика	30	-	-
	<i>Всего:</i>	<i>80</i>	<i>45</i>	<i>-</i>

## 2.2. Содержание рабочей программы

Наименование разделов тем <b>1</b>	Содержание учебного материала <b>2</b>	Объем часов <b>3</b>
<b>Раздел 1 Организация торговли продовольственными товарами</b>		50
<b>Розничная торговля продовольственными товарами</b>		50
<b>Тема 1.1. Показатели качества различных групп продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание</b>	1
	1. Формирование качества продовольственных товаров. Стандартизация продовольственных товаров. Сертификация, как подтверждение соответствия продовольственных товаров. Органолептический метод определения качества продовольственных товаров.	
	2. Дефекты продовольственных товаров. Критические, значительные, малозначительные дефекты товаров. Устранимые и неустраняемые дефекты продовольственных товаров.	
	<b>Практические занятия</b>	3
	1. Работа со стандартами различных категорий и видов: ГОСТ, РСТ, ТУ	
	2. Определение доброкачественности, сортности некоторых видов продовольственных товаров органолептическим методом	
	<b>Самостоятельные занятия (не предусмотрены)</b>	-
<b>Тема 1.2. Особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание</b>	2
	1. Маркировка товаров. Особенности упаковки отдельных групп продовольственных товаров.	
	2. Требования к упаковке. Условия хранения и температурный режим для отдельных групп продовольственных товаров.	
	<b>Практические занятия</b>	2
	1. Расшифровка литографических знаков на упаковке товара	
	2. Упаковка товара различными способами	
	<b>Самостоятельные занятия (не предусмотрены)</b>	-

<b>Тема 1.3. Организация приемки товаров.</b>	<b>Содержание</b>		4
	1.	Приемка продовольственных товаров по количеству и качеству в соответствии с сопроводительными документами. Сроки составления претензии за несоблюдение условий договора поставки для поставщиков.	
	2.	Особенности приемки импортных товаров и товаров в тарооборудовании	
	<b>Практические занятия</b>		4
	1.	Работа с нормативными документами, инструкцией П- 6 (сопоставление данных с фактическим наличием)	
	2.	Работа с нормативными документами, инструкцией П- 7 (сопоставление качества товара с требованиями стандарта)	
	3.	Составление претензии для поставщиков за несоблюдение договора поставки	
	4.	Оформление сопроводительных документов на товары по образцам	
	<b>Самостоятельные занятия (не предусмотрены)</b>		-
<b>Тема 1.4. Подготовка товаров к продаже, размещение и выкладка товаров.</b>	<b>Содержание</b>		3
	1.	Классификация групп, подгрупп и видов продовольственных товаров. Признаки товаров: виды, разновидности, марки, сорта	
	2.	Особенности подготовки различных групп продовольственных товаров к продаже	
	3.	Выкладка товаров в торговом зале. Комплексный принцип. Отраслевой принцип. Принцип «чересполосицы»	
	<b>Практические занятия</b>		4
	1.	Подготовка некоторых групп продовольственных товаров к продаже	
	2.	Сортировка товара в процессе подготовки к продаже	
	3.	Оформление ценников	
	4.	Размещение продовольственных товаров в торговом зале	
	5.	Оформление витрин различными способами	
		<b>Самостоятельные занятия (не предусмотрены)</b>	
<b>Тема 1.5 Химический состав, пищевая ценность пищевых продуктов</b>	<b>Содержание</b>		2
	1.	Химический состав продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров. Калорийность.	
	<b>Практические занятия</b>		2
	1.	Определение энергетической ценности пищевых продуктов	
	<b>Самостоятельные занятия (не предусмотрены)</b>		-
<b>Тема 1.6. Ассортимент и товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание</b>		8
	1.	Ассортимент и товароведная характеристика зерновых, кондитерских и плодоовощных товаров	
	2.	Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров	
	3.	Ассортимент и товароведная характеристика молочных, яичных товаров и пищевых	



		жиров	
	4.	Ассортимент и товароведная характеристика мясных товаров	
	5.	Ассортимент и товароведная характеристика рыбных товаров	
	<b>Практические занятия</b>		5
	1.	Распознавание видов плодоовощных товаров.	
	2.	Распознавание видов круп. Определение качества крупы.	
	3.	Распознавание ассортимента кондитерских изделий. Определение качества.	
	4.	Распознавание ассортимента вкусовых товаров. Определение качества.	
	5.	Распознавание ассортимента молочных товаров. Определение качества.	
	6.	Определение сортности сыров	
	7.	Определение категории яиц. Определение качества.	
	8.	Распознавание ассортимента пищевых жиров. Определение качества.	
	9.	Распознавание ассортимента рыбных товаров. Определение качества. Выявление пороков рыбы.	
	10.	Определение видов мяса убойных животных по возрасту и термическому состоянию.	
	11.	Распознавание мяса по категориям упитанности. Определение качества мяса по клейму.	
	12.	Распознавание ассортимента колбасных изделий. Определение качества.	
	<b>Самостоятельные занятия (не предусмотрены)</b>		-
<b>Тема 1.7. Требования к качеству продажи продовольственных товаров. Условия хранения пищевых продуктов.</b>	<b>Содержание</b>		3
	1.	Сроки годности, сроки хранения, сроки реализации. Правила продажи товаров. Нормативные документы на продажу отдельных групп товаров.	
	2.	Хранение товаров в магазине. Упаковка товаров. Размещение товаров в складских помещениях, холодильных камерах. Товарное соседство. Санитарное состояние хранилищ.	
	<b>Практические занятия</b>		3
	1.	Изучение нормативных документов при реализации алкогольной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий на территории Республики Бурятия.	
	2.	Размещение товаров в подсобных помещениях, с учетом товарного соседства.	
	<b>Самостоятельные занятия (не предусмотрены)</b>		-
<b>Тема 1.8. Эксплуатация торгово-технологического оборудования</b>	<b>Содержание</b>		1
	1.	Устройство и принципы работы весоизмерительного оборудования. Принцип эксплуатации.	
	2.	Устройство и принцип работы измельчительно-режущего и упаковочного оборудования. Правила эксплуатации.	
	3.	Устройство и принцип работы холодильного и подъемно-транспортного оборудования. Правила эксплуатации.	

	<b>Практические занятия (не предусмотрены)</b>	-
	<b>Самостоятельные занятия (не предусмотрены)</b>	-
<b>Тема 1.9. Осуществление контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей.</b>	<b>Содержание</b>	1
	1. Договор о материальной ответственности. Организация торгово-технологического процесса продажи товаров. Основные элементы процесса продажи товаров. Штриховое кодирование товаров.	
	<b>Практические занятия</b>	1
	1. Составление договора о материальной ответственности.	
	2. Расшифровка штрих – кода EAN – 8, EAN – 13. Расчет подлинности товара.	
	<b>Самостоятельные занятия (не предусмотрены)</b>	-
<b>Тема 1.10. Изучение покупательского спроса.</b>	<b>Содержание</b>	1
	1. Сущность и значение маркетинговой деятельности. Виды покупательского спроса и методы их изучения. Понятие о товарном ассортименте. Порядок формирования ассортимента в магазине.	
	<b>Практические занятия (не предусмотрены)</b>	-
	<b>Самостоятельные занятия (не предусмотрены)</b>	-
	<b>Всего</b>	<b>50</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Организации и технологии розничной торговли; лаборатории Торгово-технологического оборудования; учебный магазин

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска
- комплект учебно-методической документации;
- комплект обучающих тестов по темам
- комплект оборудования, инструментов, приспособлений
- наглядные пособия (плакаты, натуральные образцы)
- комплект инструкционных карт
- тесты промежуточного и итогового контроля
- руководство по выполнению практических работ

1. задания по выполнению практических работ
2. тематические папки по ассортименту продовольственных товаров

Технические средства обучения:

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Горка пристенная
- Прилавок
- Стол для упаковки
- Инвентарь и инструмент
- Витрина
- Стеллажи металлические
- Вешала
- Манекены, торсы
- Циферблатные настольные весы
- Электронные весы ВЭ -15Т
- ККМ «Меркурий -130Ф»
- ККМ «Меркурий -115Ф»
- ККМ «Микро -103К»
- ККМ «Ладога – Ф»
- ККМ «ЭКР -2102Ф»
- ККМ «Миника -1101Ф»

Оборудование учебного магазина:

- Горка пристенная
- Прилавки
- Кассовая кабина
- Торговый терминал
- Инвентарь и инструмент
- Витрины
- Стеллажи металлические
- Таро – оборудование ТОК 2
- Вешала
- Манекены, торсы
- Кронштейны металлические
- Кассовый аппарат

- Циферблатные настольные весы
- Электронные весы ВЭ -15Т
- Товарные весы РП -100 Ш13
- Холодильный прилавок ПХС/В -1 -0,25
- Счетный инвентарь - микрокалькуляторы

Реализация программы предполагает обязательную производственную практику

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли – М.: Издательство «Дашков и Ко», 2007
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. Учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2009
3. Закон РФ «О защите прав потребителей» - Новосибирск. Издательство «Сибирский университет», 2007
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник, М.: Издательский центр «Академия», 2007
5. Новикова А.М., Голубкина Т.С.Товароведение и организация торговли продовольственными товарами – М.: ПроОбрИздат, 2005
6. Рубцова Л.И., Тимофеева В.А., Моисеенко Н.С. Продавец. Ростов – на – Дону. Издательство «Феникс», 2009
7. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов – на – Дону. Издательство «Феникс», 2008

Дополнительные источники:

1. Журнал «Спрос»
2. Киракозова Н.Ш., Каткова Г.Ф. Справочник продавца продовольственных товаров – М.: «Высшая школа», 2005
3. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. Учебник. Новосибирск – Издательство Новосибирского университета, 2009
4. Справочник товароведа продовольственных товаров – М.: Издательство «Экономика», 2008
5. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов – на – Дону «Феникс», 2006

Интернет ресурсы:

[www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru) – режим доступа

[www.ort/sredaobitaniya.ru](http://www.ort/sredaobitaniya.ru) - режим доступа

[www.controlzakupka.ru](http://www.controlzakupka.ru) – режим доступа

