Министерство образования и науки Алтайского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Славгородский аграрный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

По профессии 17353 Продавец продовольственных товаров
Квалификация:2, 3 разряд

Форма обучения: очная
Срок обучения: 2,5 месяца (384час.)

Славгород 2020

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) «Продавец продовольственных товаров», утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 723 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир". Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29470

Организация-разработчик: КГБПОУ«Славгородский аграрный техникум»

Разработали: Булда С.В. , Вершняк М.Д., Гуртовенко Т.А., преподаватели экономических дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1.КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИИ ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ	7
2. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	11
4.КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	30

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа разработана на основе следующих документов:

– Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292 “Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения”

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение";

– Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.)

– Приказ Минобрнауки России от 02.08.2013 N 723 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир";

– Единый тарифно-квалификационного справочника (ЕТКС);

– Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94;

– Сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации, Профессия - Продавец продовольственных товаров (широкий профиль), Квалификация -2-й - 4-й разряды. Код профессии - 17353, Министерство образования Российской Федерации, Институт развития профессионального образования, 2002 г.;

– Устав КГБПОУ «Славгородский аграрный техникум».

Планируемые результаты освоения рабочей программы

Программа состоит из экономического цикла, общепрофессионального цикла и профессионального модуля. Общепрофессиональный цикл предназначен для базовой профессиональной подготовки. Профессиональный модуль - специализированная часть программы для приобретения профессиональных знаний и умений продавца продовольственных товаров. Модуль завершается производственной практикой.

Программа определяет минимальный объем знаний и умений, которыми должен обладать продавец продовольственных товаров при занятии соответствующей должности.

Текущий контроль проводится по результатам освоения программ. Формы и условия проведения текущего контроля доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Обучающийся по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров готовится к следующим видам деятельности:

4.3.2. Продажа продовольственных товаров.

Обучающиеся, освоившие программу должен обладать общими (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности - Выполнение следующих работ:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарныминормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.
ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.
ПК 2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.
ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6. Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:
– обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.
– *знать:*
– классификацию групп, подгрупп и видов продовольственных товаров;
– -особенности пищевой ценности пищевых продуктов;
– ассортимент и товароведные характеристики основных групп продовольственных
– товаров;
– показатели качества различных групп продовольственных товаров; дефекты продуктов; особенности маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров;
– классификацию, назначение отдельных видов торгового оборудования;
– технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию;
– устройство и принципы работы оборудования;
– типовые правила эксплуатации оборудования;
– нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования;
– Закон о защите прав потребителей;
– правила охраны труда.
– *уметь:*
– идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодово-овощных, 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.

Система оценки результатов освоения программы

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, направленного на определение готовности обучающихся к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, производственной практики.

Квалификационный экзамен включает в себя проверку результатов практической квалификационной работы и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований.

Рабочая программа включает требования к результатам ее освоения, структуре и содержанию подготовки, а также условиям ее реализации.

Требования к результатам освоения рабочей программы сформированы на основе квалификационных требований, предъявляемых к продавцу продовольственных товаров. В требованиях к результатам освоения рабочей программы описываются требования к умениям, приобретаемым в ходе освоения рабочей программы, указываются усваиваемые знания, на базе которых формируются умения и приобретается практический опыт обслуживания покупателей продовольственными товарами.

Структура и содержание рабочей программы представлены:

- рабочим учебным планом;
- рабочими тематическими планами по учебным предметам;
- рабочими программами по учебным предметам.
-комплектом контрольно-оценочных средств,

В рабочем учебном плане содержится перечень учебных предметов с указанием объемов времени, отводимых на освоение предметов, включая объемы времени, отводимые на теоретическое и практическое обучение.

В рабочем тематическом плане по учебному предмету раскрывается последовательность изучения разделов и тем, указывается распределение учебных часов по разделам и темам.

В рабочей программе учебного предмета приводится содержание предмета с учетом требований к результатам освоения в целом программы подготовки продавцов непродовольственных товаров.

Требования к условиям реализации рабочей программы представлены требованиями к организации учебного процесса, учебно-методическому и кадровому обеспечению, а также правами и обязанностями лицея, осуществляющего подготовку продавцов продовольственных товаров.

В настоящей программе используются следующие сокращения:

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

1. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИИ ПРОДАВЕЦ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Квалификационная характеристика Продавца продовольственных товаров 2-йразряд

должен знать:

- ассортимент, классификацию, характеристику, назначение, питательную ценность и розничные цены на товары;
- признаки доброкачественности товаров, нормы естественной убыли товаров и порядок их списания;
- приемы и методы обслуживания покупателей;
- устройство и правила эксплуатации обслуживаемого торгово-технологического оборудования;
- пути сокращения товарных потерь, затрат труда.

должен уметь:

- обслуживать покупателей: нарезать, взвешивать и упаковывать товар, подсчитывать стоимость покупки, проверять реквизиты чека, выдавать покупку;
- контролировать своевременное пополнение рабочего запаса товаров, их сохранность, исправность, правильную эксплуатацию торгово-технологического оборудования;
- соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;
- подготавливать товар к продаже: проверять наименование, количество, сортность, цену, состояние упаковки, правильность маркировки, распаковывать, осматривать внешний вид, зачищать, нарезать, разделывать товар;
- соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;
- подготавливать рабочее место: проверять наличие и исправность торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов, заточка инструментов, установка весов;
- размещать товары по группам, видам и сортам с учетом частоты спроса и удобства работы;
- получать и подготавливать упаковочный материал;
- заполнять и прикреплять ярлыки цен;
- подсчитывать деньги и сдавать их в установленном порядке;
- убирать нереализованные товары и тару;
- подготавливать товары к инвентаризации.

Квалификационная характеристика Продавца продовольственных товаров – 3 разряд

должен знать:

- основные виды сырья, идущего на изготовление товаров;
- признаки сортности товаров;
- методы снижения потерь при хранении и реализации товаров;
- принципы оформления наприлавочных и внутримагазинных витрин;
- основных поставщиков и особенности ассортимента и качества их продукции;
- основные принципы устройства торгово-технологического оборудования;
- приемы и методы обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей;
- основы коллективных форм организации и оплаты труда.

должен уметь:

- обслуживать покупателей;
- консультировать покупателей о свойствах, вкусовых особенностях, кулинарном

назначении и питательной ценности отдельных видов товаров;
- предлагать новые, взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента;
- участвовать в получении товаров;
- уведомлять администрацию о поступлении товаров, не соответствующих маркировке (накладной ведомости);
- оформлять наприлавочные и внутримагазинные витрины и осуществлять контроль за их состоянием;
- изучать спрос покупателей.

2. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Требования к организации учебного процесса:

Учебные группы по подготовке продавцов продовольственных товаров создаются численностью до 20 человек.

Учет посещаемости занятий, успеваемости и пройденных тем ведется преподавателями.

Продолжительность учебного часа теоретических и практических занятий – 1 академический час (45 минут), а при производственном обучении – 6 академических часов (270 минут), включая время на подведение итогов, оформление документации.

Теоретическое и практическое обучение проводятся в оборудованных кабинетах с использованием учебно-методических и учебно-наглядных пособий в соответствии с Перечнем учебных материалов для подготовки продавцов продовольственных товаров.

Практическое обучение проводится за счет часов, заложенных в рабочем учебном плане на производственное обучение и производственную практику.

На занятиях теоретического и производственного обучения преподаватель опирается на необходимую учебно-планирующую документацию.

По завершению обучения проводится итоговая аттестация. Состав аттестационной комиссии определяется и утверждается директором техникума.

Экзамен проводится с использованием экзаменационных билетов, разработанных в образовательной организации, осуществляющей подготовку продавцов продовольственных товаров на основе рабочей программы, утвержденной директором техникума.

На прием экзамена отводится 6 академических часов. Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

По результатам итоговой аттестации выдается свидетельство о прохождении обучения действующего образца.

Требования к кадровому обеспечению учебного процесса:

Преподаватели учебных предметов, заложенных в рабочий учебный план, имеют высшее или среднее профессиональное образование технического профиля.

Преподаватели проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

Права и обязанности техникума, осуществляющего подготовку продавцов непродовольственных товаров

КГБПОУ «Славгородский аграрный техникум», осуществляющий подготовку продавцов продовольственных товаров, обязан:

- обеспечить соответствие учебно-программной и планирующей документации государственным требованиям в области профессиональной подготовки рабочих по профессии «Продавец продовольственных товаров».

КГБПОУ «Славгородский аграрный техникум», осуществляющий подготовку продавцов продовольственных товаров, имеет право:

- изменять последовательность изучения разделов и тем учебного предмета при условии выполнения программы учебного предмета;

- увеличивать количество часов, отведенных как на изучение учебных предметов, так и на производственное обучение и профессиональную практику, вводя дополнительные темы и упражнения, учитывающие региональные особенности;
- организовывать на основе договорных отношений практическое обучение профессии на предприятиях города.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочий учебный план подготовки продавцов продовольственных товаров

№ п/п	Циклы, предметы	Количество часов
1	**Теоретическое обучение по профессии**	**156**
1.1	Экономический курс	20
1.1.1	Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности	20
1.2	Общепрофессиональный (отраслевой) курс	51
1.2.1	Учет, отчетность и торговые вычисления – интегрированный курс	21
1.2.2	Деловая культура	6
1.2.3	Санитария и гигиена	6
1.2.4	Организация и технология розничной торговли	18
13	Профессиональный циклПМ.02Продажа продовольственных товаров	85
1.3.1	Торговая техника и оборудование	24
1.3.2	Товароведение продовольственных товаров	61
2	**Практическое обучение**	222
2.1	Производственное обучение в мастерских или на учебном участке	78
2.2	Производственная практика	144
	Итого:	**378**
	Квалификационный экзамен	6
	Всего:	**384**

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1. 1	Современная экономика и экономическая наука	2
2. 2	Сущность и экономическое содержание собственности	2
3. 3	Общие основы экономического развития	2
4. 4	Предпринимательство и формы его организации	2
5. 5	Основные фонды и оборотные средства предприятия	4
6. 6	Экономические основы рынка	2
7. 7	Механизм функционирования рыночной экономики	2
8. 8	Налогообложение и особенности его построения	2
9. 9	Управление предприятием в условиях рыночной экономики	2
	ИТОГО:	**20**

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Современная экономика и экономическая наука

Понятие «экономика». Определение понятий – блага, потребности. Циклическое движение общественного богатства: производство, распределение, обмен, потребление. Экономические законы. Этапы развития экономической науки.

Тема 2. Сущность и экономическое содержание собственности

Сущность понятия «собственность». Экономические и юридические аспекты собственности. Многообразие форм собственности и смена ее типов. Понятие и сущность приватизации.

Тема 3. Общие основы экономического развития

Условия и противоречия экономического развития. Проблемы выбора в экономике. Кривая производственных возможностей. Деньги, их происхождение и сущность. Функции денег. Инфляция.

Тема 4. Предпринимательство и формы его организации

Сущность и признаки предпринимательства. Формы организации предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы хозяйствования в России.

Тема 5. Основные фонды и оборотные средства предприятия

Классификация ОПФ. Виды износа. Амортизация, методы ее определения. Показатели использования основных фондов. Производственная мощность предприятия. Структура оборотных средств. Показатели уровня использования оборотных средств. Пути улучшения использования оборотных средств.

Тема 6. Экономические основы рынка

Понятие рынка и причин его возникновения. Структура рыночной экономики. Характерные черты рынка. Положительные и отрицательные черты рынка. Функции рынка.

Тема 7. Механизм функционирования рыночной экономики

Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на применение спроса и предложения. Рыночное равновесие. Взаимодействие спроса и предложения. Конкуренция как двигатель экономического прогресса. Конкуренция и монополия.

Тема 8. Налогообложение и особенности его построения

Сущность и функции налогов. Виды налогов. Формирование государственного бюджета. Государственный дом.

Тема 9. Управление предприятием в условиях рыночной экономики

Сущность процесса принятия управленческих решений. Факторы, влияющие на процесс принятия решений. Стратегия и стиль руководства коллективом. Виды и типы контроля. Управление конфликтной ситуацией.

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «УЧЕТ, ОТЧЕТНОСТЬ И ТОРГОВЫЕ ВЫЧИСЛЕНИЯ»

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Хозяйственный учёт в торговле	2
2.	Материальная ответственность в торговле	2
3.	Учет товаров и тары в магазине	2
4.	Учет движения денежных средств	2
5.	Инвентаризация товаров в магазине	2
6.	Основные положения теории вычислений	2
7.	Предмет торговых вычислений	2
8.	Простейшие методы и средства вычисления	2
9.	Электронные вычислительные машины и основы их эксплуатации	2
10.	Микрокалькуляторы и типовые алгоритмы вычислений. Применение микрокалькуляторов в торговых вычислениях	3
	Всего:	**21**

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Хозяйственный учёт в торговле

Ознакомление учащихся с классификацией и формами документов, применяемых в торговле. Метрическая система мер и учетные измерители в торговле. Порядок хранения документов в архиве.

Тема 2. Материальная ответственность в торговле

Ознакомление учащихся с основными понятиями материальной ответственности в торговле. Порядок заключения договора о материальной ответственности. Порядок определения возмещаемого ущерба.

Тема 3. Учет товаров и тары в магазине

Ознакомление учащихся с порядком поступления товаров в магазин. Ознакомление с видами договоров и заявок. Изучение товаросопроводительных документов и порядок их составления. Изучение товарного отчета и порядок его составления, сдача в бухгалтерию.

Тема 4. Учет движения денежных средств

Ознакомление учащихся с порядком работы операционной и главной кассы. Ознакомление с видами документов и порядком их составления. Требования к документальному оформлению.

Тема 5. Инвентаризация товаров в магазине

Ознакомление учащихся с задачами, видами, порядком и техникой проведения инвентаризации.

Ознакомление с видами документов и порядком их составления на начало и в процессе проведения инвентаризации. Техника проведения инвентаризации. Состав инвентаризационной комиссии. Документальное оформление инвентаризации. Оформление результатов инвентаризации.

Тема 6. Основные положения теории вычислений

Понятие числа и его характеристика; преобразования, выполняемые над числами в процессе вычислений.

Практическое занятие

1. Определение порядка числа и места запятой при умножении и делении.
2. Сложение, вычитание и умножение чисел с заданной точностью.
3. Определение делимости чисел без остатка на 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 25.

Тема 7. Предмет торговых вычислений

Понятие мер и измерений. Метрология и ее связь с вычислениями. Международная система единиц измерения. Понятие о цене и ценообразовании.

Практическое занятие

1. Раздробление и превращение именованных чисел, выраженных простым и составным числом в заданных единицах измерения.
2. Выполнение арифметических операций над именованными числами.

Тема 8. Простейшие методы и средства вычисления

Общая характеристика видов и методов вычислений. Рациональные методы устных вычислений. Приемы упрощения сложения, вычитания, умножения чисел. Расчетные таблицы.

Практическое занятие

1. Выполнение заданий по применению рациональных приемов устных вычислений.
2. Определение стоимости покупки и количества товара.
3. Составление расчетных таблиц по определению стоимости товаров отдела.

Тема 9. Электронные вычислительные машины и основы их эксплуатации

Классификация вычислительных машин и ее принципы. Применение средств вычислительной техники в торговле. Безопасность труда при работе на ЭВМ.

Практические занятия

Тема 10. Микрокалькуляторы и типовые алгоритмы вычислений

Виды микрокалькуляторов и их особенности. Типовые алгоритмы вычислений на микрокалькуляторе. Техника работы с микрокалькулятором.

Практическое занятие

1. Техника работы на микрокалькуляторах: подготовка машины к работе и проверка правильности вычислений, выполнение заданий на микрокалькуляторах. Применение микрокалькуляторов в торговых вычислениях

Процентные вычисления.

Практические занятия. Средние величины и их вычисление.

Практические занятия. Пропорциональное деление.

Практические занятия. Товарные вычисления.

Практические занятия. Понятия о массе брутто, нетто и тары.

Практические занятия. Вычисление стоимости и массы товара.

Практическое занятие. Выполнение заданий по торговым вычислениям с помощью простейших методов вычислений и с использованием микрокалькулятора.

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ДЕЛОВАЯ КУЛЬТУРА»

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1	Тема 1. Эстетика и этика	2
2	Тема 2. Психология и этика деловых отношений	2
3	Тема 3. Имидж делового человека	2
	Итого:	6

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Эстетика и этика

Общие сведения об эстетике – науке. Основные области эстетической деятельности человека. Общие понятия об эстетической культуре. Роль эстетической культуры в профессиональной деятельности. Сферы эстетической культуры. Сущность эстетического воспитания. Понятие об эстетическом чувстве, идеале. Эстетическая оценка. Эстетическая потребность. Понятие об эстетическом вкусе. Роль искусства в эстетическом воспитании. Виды и жанры искусства.

Общие понятия об этической культуре. Сведения о науке «этике». Взаимосвязь понятий «мораль» и «этика». Основные категории этики. Роль морали в формировании личности. Нравственные принципы.

Понятие о профессиональной этике.Категории профессиональной этики. Сущность понятий: профессиональный долг, честь, совесть, достоинство. Понятие об этикете. Сферы действия этикета.

Тема 2. Психология и этика деловых отношений

Общие сведения о психологии. Ведущие аспекты психологии как науки. Психология личности. Деловой этикет. Культура делового общения. Деловые коммуникации. Особенности международного делового этикета. Психология коллектива. Психология управления

Понятие деловых отношений. Деловой этикет. Различие между деловыми и межличностными отношениями. Эмоциональная окраска деловых отношений и личные качества человека. Составляющие деловых отношений: цели, их осознанность, ориентация на конкретную ситуацию. Специфика содержания деловых отношений в профессиональной деятельности.

Деловой протокол. Применение мирового протокола в практике международного общения.

Переговоры и деловой протокол при создании совместных предприятий.

Протокол встреч, переговоров при осуществлении внешнеэкономической деятельности. Особенности и этикет проведения различных видов приемов.

Деловое совещание. Ведение делового совещания. Этапы принятия решения. Завершение делового совещания.

Культура делового телефонного разговора. Этикет в деловом диалоге по телефону. Правила приветствия. Требования к содержанию деловых телефонных разговоров. Этикет в деловой переписке. Культура делового письма. Классификация деловых писем. Требования к составлению текста. Принятые обращения. Особенности стиля. Визитные карточки. Их назначение. Оформление визитных карточек, дизайн. Общепринятые сокращения.

Правила, традиции, условности, соблюдаемые в международном деловом этикете. Деловой этикет США, Англии, Германии, Испании, Голландии, Азиатских стран. Общее и отличительное. Связь с национальными и государственными традициями.

Проблемы стиля руководства. Эффективность деятельности группы. Групповые конфликты. Природа конфликтов. Управление конфликтной ситуацией.

Тема 3. Имидж делового человека

Понятие «имидж». Основные составляющие имиджа. Внешний облик, манера поведения, речь, умение общаться. Значение гармоничного сочетания деловых качеств и личных характеристик.

Составляющие внешний облик делового человека. Требования к внешнему облику с учетом специфики профессиональной деятельности. Мода, стиль, вкус.Понятие «фирменный стиль».

Предприимчивость и организаторский потенциал. Правила поведения на приеме. Деловые подарки. Самокоррекция, ее значение. Интерьер рабочего места. Эстетические требования.

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ»

№ п/п	Наименование тем	
1	Основные правила розничной торговли	8
2	Мерчендайзинг в торговле	8
	Зачет	2
	Всего:	**18**

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Основные правила розничной торговли

Ознакомление учащихся с нормативно-правовой литературой. Изучение отдельных статей Правил торговли, закона РФ «О защите прав потребителей». Основные права потребителей: на информацию о товаре, на безопасность товара, на обмен и возврат товаров, на судебную защиту товаров.

Методы продажи товаров. Особенности продажи товаров в кредит. Продажа товаров по образцам. Особенности продажи непродовольственных товаров. Государственный контроль за работой торговых предприятий и торговых работников.

Тема 2. Мерчендайзинг в торговле

Ознакомление учащихся с основными понятиями мерчендайзинга в торговле. Факторы, влияющие на процесс мерчендайзинга. Понятия фирменный стиль магазина и имидж торгового предприятия. Правила размещения и выкладки товаров в торговом зале. Управление восприятием. Полная предпродажная подготовка. Способы выделения товара. Специальная выкладка товара.

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

№ п/п	Наименование темы	Количество аудиторных часов
1	Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание до врачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки	2
2	Личная гигиена. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Медицинские обследования, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение	2
3	Санитарные требования: к устройству и содержанию торговых предприятий, к оборудованию, инструментам, инвентарю, к транспортировке и хранению продовольственных и непродовольственных товаров и обслуживанию покупателей. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора	2
	Всего:	***6***

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание до врачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки

Основные сведения о гигиене и санитарии труда, основные задачи гигиены.

Рациональная организация трудового процесса, улучшение условий труда на производстве.

Характеристики производственных травм: механические повреждения, капиллярное, венозное, артериальное кровотечения; поражения электрическим током

Причины производственных травм на торговых предприятиях. Меры их предупреждения.

Первая доврачебная помощь при: кровотечениях, механических повреждениях, поражениях электрическим током, ожогах. Искусственная вентиляция лёгких и непрямой массаж сердца. Курение, употребление алкоголя, наркотических веществ, токсикомания. Профилактика вредных привычек.

Тема 2. Личная гигиена. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Медицинские обследования, их цель и виды

Предохранительные прививки, их значение. Гигиенические правила поведение человека на производстве и в быту. Санитарные требования по содержанию кожи тела и рук. Содержание полости рта.

Санитарный режим поведения работников торговли. Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к спецодежде и её хранению. Санитарный минимум.

Медицинские осмотры и профилактические обследования. Цель, виды и сроки прохождения медицинских осмотров. Предохранительные прививки, их значение.Личная медицинская книжка, допуск к работе.

Тема 3.Санитарные требования: к устройству и содержанию торговых предприятий, к оборудованию, инструментам, инвентарю, к транспортировке и хранению продовольственных и непродовольственных товаров и обслуживанию покупателей. Санитарно-пищевое законодательство и организация санитарно-пищевого надзора

Требование к проектированию и строительству продовольственных магазинов.

Требования к водоснабжению, канализации, вентиляции, освещению и оборудованию магазина. Санитарные требования к содержанию помещения торговых предприятий.

Санитарные требования к транспортировке хранению и продажи пищевых продуктов. Санитарное требование к хранению и складированию различных видов продуктов. Санитарные требования к продаже и отпуску пищевых продуктов покупателей. Санитарные правила на условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

Закон РФ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения». Санитарно-законодательные документы предприятий торговли.

Государственная санитарно – эпидемиологическая служба РФ. Центры Государственного санитарно – эпидемиологического надзора в регионах. Организация предупредительного и текущего санитарно-пищевого надзора. Производственный и общественный контроль за выполнение установленных санитарных правил. Основные документы, определяющие качество пищевых продуктов: ГОСТ. Р, ОСТ, СТП, СТО, ТУ.

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ ТОРГОВАЯ ТЕХНИКА И ОБОРУДОВАНИЕ

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1	Немеханическое оборудование, торговый инвентарь	2
2	Весоизмерительное оборудование	6
3	Механическое и тепловое оборудование	2
4	Контрольно-кассовые машины	6
5	Холодильное оборудование	4
6	Торговые автоматы	2

7	Подъемно-транспортное оборудование	2
	Итого	**24**

Содержание учебной дисциплины

Тема 1. Немеханическое оборудование, торговый инвентарь

Назначение, виды, классификация и требования к немеханическому оборудованию магазинов; оборудование торговых залов продовольственных и непродовольственных магазинов и подсобных помещений, его типы, особенности конструкции

Правила размещения инвентаря и инструментария на рабочем месте продавца и в подсобном помещении.

Правила эксплуатации и безопасности труда при эксплуатации немеханического оборудования и торгового инвентаря. Противопожарный инвентарь, его виды и правила эксплуатации.

Тема 2. Весоизмерительное оборудование

Типы весов, применяемых в торговле, их назначение, требования к торговым весам, условия их эксплуатации. Поверка весов и взвешивание товаров. Весы товарные, их типы, назначение, устройство, поверка и взвешивание. Контрольные весы, их назначение. Гири, их виды, правила пользования и уход за ними. Комплекты гирь для весов различных типов. Автоматические и полуавтоматические весы для фасовки различных групп товаров. Меры массы и объема, их типы, правила поверки и пользования. Правила эксплуатации весоизмерительного оборудования. Правила безопасной установки, регулировки весов и взвешивания на них. Паспортизация весоизмерительного оборудования, клеймение.

Тема 3. Механическое и тепловое оборудование

Значение механического и теплового оборудования для торговли. Классификация, назначение, типы. Машины для нарезки продуктов, устройство, правила эксплуатации. Машины для измельчения продуктов, устройство, правила эксплуатации. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования.

Машины для упаковки товаров, их типы, устройство, правила эксплуатации. Линии для фасовки и упаковки товаров, их назначение, характеристика. Тепловое оборудование, применяемое на торговых предприятиях, его назначение, правила эксплуатации. Правила безопасности труда при работе с механическим и тепловым оборудованием.

Тема 4. Контрольно-кассовые машины

Контрольно-кассовые машины, применяемые в торговле, их классификация, маркировка, принципы устройства

Основные узлы электронных контрольно-кассовых машин, их назначение, устройство, действие; электромеханические контрольно-кассовые машины, особенности их устройства.

Электронные контрольно-регистрирующие машины, особенности их устройства.

Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин и устранение простейших неисправностей в процессе работы на них; работа на контрольно-кассовых машинах и порядок расчета с покупателями. Паспортизация контрольно-кассовых машин; правила ухода за ними; правила безопасности труда при работе на контрольно-кассовых машинах.

Тема.5 Холодильное оборудование

Холодильное оборудование для торговых предприятий. Источники холода. Машинное охлаждение. Характеристика холодильных агентов, их виды и свойства. Типы холодильных машин, применяемых в торговых предприятиях, их краткая характеристика. Устройство и принцип действия компрессионной холодильной машины. Торговое холодильное оборудование, его классификация. Особенности устройства холодильных камер, шкафов, прилавков, витрин, прилавков-витрин, низкотемпературной секции. Правила эксплуатации холодильных установок и уход за ними. Санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда при работе с холодильными установками.

Тема 6. Торговые автоматы

Классификация торговых автоматов, основные узлы и механизмы, их назначение, устройство и принцип действия. Правила эксплуатации торговых автоматов. Безопасность труда при обслуживании торговых автоматов.

Тема 7. Подъемно-транспортное оборудование

Значение подъемно-транспортного оборудования в торговле, его классификация, основные виды. Средства малой механизации. Погрузочно-разгрузочные и штабелирующие машины, их характеристика.

Механизация торгово-технологического процесса на торговом предприятии. Правила эксплуатации и техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах. Производственный травматизм и меры его предупреждения.

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

№ тем	Наименование разделов и тем	Количество часов
	Раздел 1. Общая часть	**10**
1.	Теоретические основы товароведения	10
	Раздел 2. Классификация и оценка качества продовольственных товаров однородных групп	**51**
2.	Зерномучные товары	6
3.	Плодоовощные товары	8
4.	Вкусовые товары	3
5.	Сахаристые товары	3
6.	Кондитерские товары	5
7.	Молочные товары	6
8.	Яйцо и яичные товары	2
9.	Пищевые жиры	1
10.	Пищевые концентраты	1
11.	Мясо и мясные продукты	8
12.	Рыба и рыбные продукты	6
	Зачет	2
	Всего:	**61**

Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Общая часть

Тема 1.Общие вопросы товароведения продовольственных товаров

Общая классификация продовольственных товаров: классификационные признаки, положенные в основу деления; классификационные группировки и объекты. Основные классы, подклассы и группы продовольственных товаров. Факторы, формирующие качество продовольственных товаров.

Особенности потребительских свойств. Оценка качества, градации качества продовольственных товаров.

Раздел 2. Классификация и оценка качества продовольственных товаров однородных групп

Тема 2 Зерномучные товары

Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность разных групп. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые товара этой группы.

Зерномучные товары, используемые в общественном питании как сырье и как готовая к употреблению продукция.

Строение зерна хлебных злаков, крупяных и бобовых культур: сравнительная характеристика по анатомо-морфологическим признакам и химическому составу. Влияние анатомо-морфологического строения на выход продуктов переработки и их пищевую ценность.

Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров, крахмала и крахмалопродуктов по пищевой ценности, химическому составу, анатомо-морфологическому строению, кулинарному использованию, факторам, формирующим качество, показателям качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества однородных групп зерномучных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели качества. Товарные сорта и принципы деления на них.

Условия и сроки хранения однородных групп зерномучных товаров. Режим хранения муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий.

Лабораторная работа

Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.

Тема 3 Плодоовощные товары

Состояние рынка плодоовощных товаров. Свежие и переработанные плоды и овощи: их использование в общественном питании. Значение в питании.

Свежие плоды и овощи. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав.

Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфичные показатели качества. Допускаемые отклонения. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта, принципы их деления. Отличие товарных сортов от природных. Помологические, ампелографические и сортовые группы свежих плодов и овощей, признаки, положенные в основу их деления. Классы качества овощей, предназначенных для реализации.

Потери при хранении плодов и овощей. Виды потерь и процессы, их вызывающие. Факторы, влияющие на потери. Биологические факторы (особенности вида, сорта, условия выращивания, степень зрелости и целостность). Технологические факторы (условия и сроки уборки, послеуборочная товарная обработка, упаковка, хранение).

Условия и сроки хранения. Режим, его показатели и их влияние на потери. Размещение: принципы, правила и способы. Классификация методов хранения по способам регулирования режима, способам размещения и обработки.

Сравнительная товароведная характеристика разных подгрупп плодов и овощей по строению, химическому составу, кулинарному назначению, сортаменту, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Сущность разных методов консервирования.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп продуктов переработки плодов и овощей по ассортименту, пищевой ценности, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения. Производство переработанных плодов и овощей в предприятиях общественного питания.

Лабораторная работа

Распознавание дефектов свежих плодов и овощей

Тема 4. Вкусовые товары

Рынок алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей и приправ. Классификация вкусовых товаров.

Пищевая ценность: свойства и показателя, их характеризующие. Потребности, удовлетворяемые вкусовыми товарами разных групп. Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека.

Сравнительная товароведная характеристика алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, чая, кофе и их заменителей, пряностей и приправ, пищевых добавок, табачных изделий по ассортименту, пищевой ценности, химическому составу, кулинарному назначению, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Оценка качества вкусовых товаров разных групп. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Дефекты технологические и предреализационные. Упаковка и маркировка.

Хранение вкусовых товаров разных групп. Условия и сроки хранения. Потери при хранении и реализации.

Тема 5 Сахаристые товары

Сахар. Состояние рынка сахара. Классификация. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые сахарами. Факторы, формирующие качество. Оценка качества дефекты, условия и сроки хранения. Сравнительная характеристика разных видов сахара.

Тема 6 Кондитерские товары

Кондитерские изделия. Состояние рынка. Общая классификация. Пищевая ценность. Кондитерские товары, произведенные в предприятиях пищевой промышленности и общественного питания виды, назначение, особенности.

Оценка качества кондитерских товаров. Нормативные документы. Общие и специфические показатели разных групп кондитерских товаров. Товарные сорта. Дефекты: технологические и предреализационные.

Условия и сроки хранения кондитерских товаров разных групп Режим хранения, размещение. Гарантийные сроки и сроки годности.

Сравнительная товароведная характеристика разных групп кондитерских товаров по пищевой ценности, структуре, сырью, технологии производства, упаковке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Тема 7.Молочные товары

Состояние рынка молочных товаров. Классификация молока и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и структура молока. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые молочными товарами.

Оценка качества молочных товаров. Общие и специфичны показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты.

Сравнительная товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов, масла коровьего, сыров, молочных консервов и мороженого по ассортименту, структуре, химическому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения (годности).

Упаковка для общественного питания и розничной торговли: отличия, маркировка.

Хранение молочных товаров разных групп: условия и сроки. Потери.

Лабораторная работа

Определение товарного сорта твердого сычужного сыра. Ознакомление с физико-химическими показателями.

Тема 8. Яйцо и яичные товары

Состояние рынка яйца и продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании.

Пищевая ценность, химический состав и строение яйца. Значение в питании. Классификация яйца на виды и категории: признаки. Виды яйцепродуктов, их отличительные особенности.

Оценка качества яйца. Требования к качеству. Общие и специфичные показатели. Допустимые и недопустимые дефекты.

Яйцепродукты. Виды. Назначение.

Упаковка и маркировка яиц. Условия в сроки хранения яйцепродуктов.

Тема 9. Пищевые жиры

Состояние рынка пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Состав и использование жиров как сырья в общественном питании. Пищевая ценность. Значение в питании. Потребности, удовлетворяемые пищевыми жирами.

Оценка качества пищевых жиров. Общие и специфичные показатели. Товарные сорта, принципы их деления. Наиболее распространенные дефекты. Упаковка для предприятий общественного питания. Маркировка, условия и сроки хранения.

Сравнительная товароведная характеристика растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции по ассортименту, химическому составу, консистенции, структуре (для маргарина), использованию в общественном питании, сырью, технологии производства, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Тема 10. Пищевые концентраты

Пищевые концентраты: понятие, назначение. Отличительные особенности от других групп продовольственных товаров. Классификация по видам сырья, способам производства и внешним признакам. Значение в питании.

Химический состав и пищевая ценность концентратов из круп, плодов, овощей, муки, молока мяса по составу, пищевой ценности, использованию. Отличительные особенности концентратов для детского и диетического питания.

Тема 11. Мясо и мясные продукты

Состояние рынка мясных товаров. Общая классификация. Классификация мяса убойных животных, птицы, субпродуктов и продуктов их переработки. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Потребности, удовлетворяемые мясными товарами. Значение в питании. Сортовой разруб мясных туш.

Оценка качества мясных товаров. Общие и специфичные показатели. Принципы деления мясных туш на сорта и категории, птицы — на категории, колбасных изделий — на товарные сорта. Дефекты мяса и продуктов его переработки.

Сравнительная товароведная характеристика однородных мясных товаров по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, сырью, технологии производства, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Хранение однородных групп мясных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.

Лабораторная работа

Оценка мяса по органолептическим показателям

Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям

Тема 12. Рыба и рыбные товары

Состояние рынка рыбных товаров. Общая классификация. Значение в питании.

Классификация рыбы на промысловые семейства, по термическому состоянию разделке и др. признакам. Классификация продуктов переработки рыбы, пищевая ценность, химический состав и строение рыбы.

Оценка качества рыбных товаров. Нормативные документы. Общие и специфичные показатели, в том числе показатели безопасности. Товарные сорта отдельных подгрупп рыбных товаров. Технологические и предреализационные дефекты.

Сравнительная товароведная характеристика рыбы и продуктов ее переработки по ассортименту, пищевой ценности, химическому и тканевому составу, упаковке, маркировке, оценке качества, дефектам, условиям и срокам хранения.

Хранение рыбных товаров: условия и сроки. Потери при хранении и подготовке к реализации.

Лабораторная работа
Оценка качества рыбы по органолептическим показателям
Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателя

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

№ п/п	Наименование тем	Количество аудиторных часов
1.	Вводное занятие	2
2.	Ознакомление с магазином. Инструктаж по ОТ и ТБ.Экскурсия на торговое предприятие	4
3.	Приобретение навыков по эксплуатации контрольно-кассовых машин	6
4.	Подготовка товаров к продаже. Подготовка торгового зала магазина к работе	6
5.	Обслуживание покупателей и расчет с покупателями	6
6.	Изучение ассортимента, подготовка к продаже зерномучных товаров.	6
7.	Изучение ассортимента, подготовка к продаже плодоовощных товаров.	6
8.	Изучение ассортимента, подготовка к продаже молочных товаров.	6
9.	Изучение ассортимента, подготовка к продаже мяса и мясных товаров.	6
10.	Обслуживание покупателей и расчет с покупателями	18
11.	Участие в инвентаризации.	6
	Проверочная практическая квалификационная работа	*6*
Итого:		**78**

Тема 1. Вводное занятие

Содержание труда, этапы профессионального роста и трудового становления. Ознакомление учащихся с производством. Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего распорядка.
Формы морального и материального стимулирования труда рабочих на производстве и труда учащихся.

Тема 2. Ознакомление с магазином. Инструктаж по ОТ и ТБ. Экскурсия на торговое предприятие

Структура и характер работы предприятия. Формы участия контролера-кассира в управлении предприятием. Система контроля качества товаров.

Типы магазинов, планировка, расположение отделов, подсобных помещений; режим работы магазина, правила внутреннего распорядка. Ознакомление учащихся с обязанностями работников магазина по сохранению товара, тары, инвентаря.

Ассортиментный перечень товаров и методы контроля за его соблюдением.Изучение правил личной гигиены, внешний вид контролера - кассира.

Книга жалоб и предложений, порядок ее выдачи и хранения, порядок и сроки ответов на замечания и жалобы покупателей.

Порядок открытия и закрытия магазина, порядок сдачи магазина охране.

Виды оборудования: для рабочих мест, подсобных помещений; правила пользования ими и ухода за ними. Организация рабочего места.

Тема 3. Приобретение навыков по эксплуатации контрольно-кассовых машин

Организация рабочего места. Ознакомление с характеристикой ККМ. Оформление и установка контрольной ленты. Регистрация стоимости товара без и с определением

сдачи. Регистрация возврата денег из кассы. Режим калькулятора Режим печати отчётов без гашения суммирующих счётчиков ККМ Режим печати отчётов с гашением суммирующих счётчиков ККМ.

Заполнение «Книги кассира - операциониста».

Тема 4. Подготовка товаров к продаже.

Подготовка торгового зала магазина к работе. Получение товаров со склада, распаковка транспортной тары, предварительная подготовка к продаже. Определение страны изготовителя по штриховому коду и маркировке. Выявление количества и ассортимента товаров, требуемых для пополнения рабочего места.

На текущий день. Отбор товаров для подачи в торговый зал. Вскрытие тары, очистка от упаковки, осмотр вида изделий, очистка, перематывание, сборка, комплектование и т. д. Оформление наприлавочных витрин, Оформление ценников на товары. Подготовка рабочего места продавца. Подготовка упаковочного материала, торгового инвентаря к началу работы магазина.

Тема 5. Обслуживание покупателей и расчет с покупателями.

Ознакомление с правилами торговли. Изучение методов обслуживания покупателей. Освоение навыка продажи товаров методом самообслуживания. Овладение навыками общения с покупателями. Встреча покупателей, выявление спроса. Овладение навыками консультирования покупателей о потребительских свойствах товаров. Отработка техники упаковки товара, вручение покупки покупателям, изучение порядка обмена купленного товара, возврата денег покупателям. Продажа товаров в кредит.

Тема 6. Изучение ассортимента, подготовка к продаже зерномучных товаров

Изучение ассортимента зерномучных товаров по видам, сортам, ценам.

Определение дефектов. Расшифровка артикулов, проверка цен по прейскуранту.

Определение методов показа покупателям зерномучных товаров. Складирование и упаковка этих товаров.

Тема 7. Изучение ассортимента, подготовка к продаже плодоовощных товаров

Изучение ассортимента. Расшифровка артикулов. Определение внешних дефектов. Проверка цен по прейскуранту.

Тема 8. Изучение ассортимента, подготовка к продаже молочных товаров

Тема 9. Изучение ассортимента, подготовка к продаже галантерейных товаров

Изучение ассортимента текстильной, кожаной, металлической, пластмассовой галантереи, щеточных изделий и зеркал по назначению, отделке, поставщикам, упаковке, маркировке, размерам, конструкции, комплектности и др. признакам.

Проверка цен по прейскуранту.

Тема 10. Приемка товаров

Ознакомление с правилами завоза товаров в магазин. Проверка целостности тары, упаковки. Приемка товаров по сопроводительным документам по количеству и по качеству. Определение органолептической оценки качества товара. Документальное оформление приемки товаров.

Тема 11. Участие в инвентаризации

Ознакомление с порядком и техникой проведения инвентаризации товарно-материальных ценностей, документами, необходимыми для проведения инвентаризации. Проверка и снятие денежных средств в кассе, оформление акта наличия денег в кассе, установление суммы выручки текущего дня.

Подготовка товаров к инвентаризации. Проведение инвентаризации товаров и тары. Участие в составлении инвентаризационной описи и акта инвентаризации на товары, пришедшие в полную или частичную негодность.

Составление акта результатов инвентаризации. Ознакомление с результатами проведения инвентаризации.

Тема 12. Обслуживание покупателей и расчет с покупателями

Информация покупателей о дополнительных услугах, оказываемых в магазине. Подсчет количества и стоимости, отобранных покупателем товаров, проверка соответствия стоимости товара по маркировке, суммы покупки и сдачи на индикаторе контрольно-кассовой машины и на чеке. Получение денег от покупателя, выдача сдачи и чека.

Наблюдение за правильностью направления покупательского потока, сохранностью товаров в торговом зале, своевременным пополнением рабочего запаса товаров. Проверка наличия и полноты ассортимента в соответствии с установленным ассортиментным перечнем.

Изучение покупательского спроса, оформление предварительных заказов на товары и на товары, временно отсутствующих в продаже. Участие в организации дополнительного обслуживания покупателей.

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	**Раздел, наименование темы**	Количество часов
1.	Инструктаж по безопасности труда и знакомства с рабочим местом	4
2.	Самостоятельное выполнение работ практической деятельности продавца	114
3.	Выпускная практическая квалификационная работа	18
	Подготовка к итоговой аттестации	8
	Итого:	144

4. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

I.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Комплект контрольно-оценочных средств - предназначен для оценки результатов освоения следующих компетенций:

ПК2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов

ПК2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК2.3. Обслуживать консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

ПК2.6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.

ПК2.7. Изучать спрос покупателей

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Объекты оценивания	**Показатели**	**Критерии**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
1	**2**			**3**
ПК2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов	Приемка товаров по количеству и качеству, согласно сопроводительных документов. Проверка состояния упаковки и маркировки, согласно	Правила торговли. Организация и технология розничной торговли продовольственными товарами. Профессиональная грамотность при работе с сопроводительными	Теоретические задания Практические задания	Зачет Экзамен квалификационный Дифференцированный зачёт по учебной практике Дифференцированный зачёт по производственной практике

	действующим техническим условиям.	документами.		
ПК2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	Освобождение товаров от тары и упаковочного материала. Размещение товаров по секциям. Выкладка товаров на витрины, согласно товарного соседства.	Правила подготовки товаров к продаже. Размещение товаров на витринах горизонтальным и вертикальным способами. Соблюдение товарного соседства.	Теоретические задания Практические задания	Зачет Экзамен квалификационный Дифференцированный зачёт по учебной практике Дифференцированный зачёт по производственной практике
ПК2.3. Обслуживать консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	Оказание помощи покупателям в выборе товара высокого качества и по доступной цене. Правильность и быстрота подсчета стоимости покупки. Выдача кассового чека и сдачи за купленный товар согласно правилам торговли. Предоставление достоверной информации о пищевой ценности, вкусовых свойствах продовольственных товаров.	Обслуживание покупателей с использованием торгово-технологического оборудования.	Теоретические задания Практические задания	Зачет Экзамен квалификационный Дифференцированный зачёт по учебной практике Дифференцированный зачёт по производственной практике
ПК2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности,	Соблюдение сроков хранения, сроков годности, сроков	Правила хранения продовольственных товаров. Соблюдение температурного	Теоретические задания Практические задания	Зачет. Экзамен квалификационный Дифференцированный зачет по

сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	реализации продовольственных товаров.	режима хранения.		учебной практике. Дифференцированный зачет по производственной практике.
ПК2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	Соблюдение правил эксплуатации торгово-технологического оборудования.	Знание правил эксплуатации торгово-технологического оборудования.	Теоретические задания Практические задания	Зачет Экзамен квалификационный Дифференцированный зачет по учебной практике. Дифференцированный зачет по производственной практике.
ПК2.6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.	Своевременно проводить инвентаризации товарно-материальных ценностей.	Соблюдение сроков проведения инвентаризации.	Теоретические задания Практические задания	Зачет Экзамен квалификационный Дифференцированный зачет по учебной практике. Дифференцированный зачет по производственной практике.
ПК2.7. Изучать спрос покупателей	Постоянно следить за производством товаров народного потребления. Вести журнал «Изучение спроса покупателей»	Выявлять спрос населения на товары народного потребления.	Теоретические задания Практические задания	Зачет Экзамен квалификационный Дифференцированный зачет по учебной практике. Дифференцированный зачет по производственной практике.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый	- демонстрация интереса к будущей профессии;	Наблюдение за учебной и внеаудиторной деятельностью студента	Теоретические задания Контрольные вопросы Практическое задание	Текущая аттестация Дифференцированный зачёт по учебной практике Дифференцированный зачёт по производственной практике

интерес.				
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач с использованием новейшего оборудования; - оценка эффективности и качества выполнения;	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач	Теоретические задания Контрольные вопросы Практические задания Практические задания	Текущая аттестация Дифференцированный зачёт по учебной практике Дифференцированный зачёт по производственной практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных задач с использованием новейшего торгово-технологического оборудования;	Способность проанализировать сложившуюся ситуацию, оценить возможные риски и на их основе принять адекватное решение	Теоретические задания Контрольные вопросы Практические задания	Текущая аттестация Дифференцированный зачёт по учебной практике Дифференцированный зачёт по производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации с использованием различных источников, включая информационные технологии;	Поиск информации из разных источников в соответствии с поставленными задачами	Теоретические задания Контрольные вопросы Практические задания	Текущая аттестация Дифференцированный зачёт по учебной практике Дифференцированный зачёт по производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональ	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в	Сопровождение профессиональной деятельности с помощью информационно-коммуникационных технологий	Теоретические задания Контрольные вопросы Практические задания	Текущая аттестация Дифференцированный зачёт по учебной практике Дифференцированный зачёт по

ной деятельности.	профессиональной деятельности			производственной практике
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и сотрудниками в ходе обучения	Работа в команде в рамках выполняемых конкретным участником функций при коллективном выполнении задач	Теоретические задания Контрольные вопросы Практические задания	Текущая аттестация Дифференцированный зачёт по учебной практике Дифференцированный зачёт по производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;	Организация, мотивирование и контроль работы подчинённых в роли руководителя команды	Теоретические задания Контрольные вопросы Практические задания	Текущая аттестация Дифференцированный зачёт по учебной практике Дифференцированный зачёт по производственной практике
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- проявление интереса к дополнительной информации по специальности, расширению кругозора; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня; - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Выбор источников информации (библиотеки, архивы, интернет, нормативно-правовые акты);способов повышения квалификации; получение дополнительного образования	Теоретические задания Контрольные вопросы Практические задания	Текущая аттестация Дифференцированный зачёт по учебной практике Дифференцированный зачёт по производственной практике

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области профессиональной деятельности	Адаптация инноваций в профессиональной сфере к конкретным производственным условиям; переподготовка на опережение в условиях меняющейся производственной ситуации	Теоретические задания Контрольные вопросы Практические задания	Текущая аттестация Дифференцированный зачёт по учебной практике Дифференцированный зачёт по производственной практике

2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. ТЕКУЩАЯ АТТЕСТАЦИЯ

1.1. Теоретические задания

1. Какие условия оказывают влияние на стойкость пищевых продуктов при хранении?
2. Какие требования предъявляются к качеству тары?
3.Дать характеристику клубнеплодам: строение, пищевая ценность, болезни, условия хранения.
4. Виды приправ и соусы.
5.Масло коровье: пищевая ценность, способ получения, виды, показатели качества.
6.Химический состав пищевых продуктов. Роль различных химических веществ в жизнедеятельности человека.
7.Балычные изделия. Икра. Виды, требования, предъявляемые к качеству, дефекты.
8.Рыбные консервы и пресервы. Виды, упаковка, маркировка, и хранение.
9.Консервирование пищевых продуктов6 определение и методы консервирования.
10.Характеристика слабоалкогольных напитков: пива, кваса.
11. Мука: определение, виды, типы, товарные сорта. Требования, предъявляемые к качеству муки.
12.Сушеная и вяленая рыба: способы приготовления, виды, упаковка и условия хранения.
13.Молоко и сливки: химический состав, пищевая ценность, виды и показатели качества. Упаковка и маркировка.
14.Кисломолочные продукты: способы получения, виды, правила упаковки, маркировки, требования к качеству.
15.Крупа: химический состав, использование в питании.
16.Требования к качеству и условия хранения хлеба.
17.Требования, предъявляемые к качеству мяса. Дефекты мяса. Правила перевозки и хранения мяса.
18.Соленая рыба: виды посола, дефекты соленых рыбных товаров.
19.Маргарины и кулинарные жиры: состав сырья, виды, упаковка и маркировка.
20.Растительные масла: классификация по способу производства, способу очистки и видам сырья.
21.Дать характеристику сычужных сыров: твердых, мягких, рассольных.
22.Требования, предъявляемые к качеству сыров: упаковка, маркировка и условия хранения; дефекты сыров.
23.Химический состав и пищевая ценность рыбы. Характеристика основных промысловых семейств.
24.Яйца и продукты переработки яиц: строение, показатели качества яиц; яичный порошок и меланж.
25.Карамель: способ получения и виды. Упаковка и условия хранения.
26. Классификация мяса по упитанности; клеймение мяса по упитанности.
27.Копченая рыба: отличие между горячим и холодным копчением. Дефекты копченых рыбных товаров.
28.Булочные изделия: отличие от хлеба; батоны, булки и булочная мелочь.
29.Дать характеристику различным видам круп: рисовой, пшенной, гречневой, овсяной, из ячменя, из пшеницы, из кукурузы, из бобовых культур
30.Химический состав плодов и овощей.
31.Характеристика ликеро-водочных изделий: отличие от водки, применяемое сырье и виды.
32. Охарактеризуйте виды печенья и их качество.
33.Вареные колбасные изделия: основное и вспомогательное сырье, деление на сорта, виды вареных колбас.
34.Чай: химический состав, деление по способам обработки и сортам.
35.Мясные копчености и мясные консервы.

36.Полукопченые и копченые колбасы. Отличие от вареных колбас, требования к качеству, виды. Дефекты колбас.
37.Болезни, пороки и недостатки виноградных вин.
38.Мед: химический состав, лечебные свойства, виды натурального меда; искусственный мед. Требования к качеству меда, условия и сроки хранения.
39.Пряники: деление по способам приготовления теста и отделки; ассортимент пряников.
40.Характеристика мяса убойного скота: химический состав, питательная ценность, строение, виды мяса.
41.Охарактеризовать субпродукты, и особенности мяса птицы.
42.Фруктово-ягодные кондитерские изделия: мармелад, пастила, варенье, джем, конфитюр, повидло.
43.Охарактеризовать виды хлеба по составу муки, по рецептуре, по способам выпечки.
44.Конфеты6 шоколадные с начинками, неглазированные. Упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Требования к качеству конфет.
45.Кофе и кофейные напитки: химический состав, виды кофе и кофейных напитков.
46.Хлеб: основное и вспомогательное сырье, технологическая схема производства хлеба.
47.Сахар: сырье, технология производства, виды сахара, требования к качеству, условия хранения, упаковка.
48.Макаронные изделия: пищевая ценность и краткая технологическая схема производства.
49. Ассортимент макаронных изделий: трубчатые, лентообразные и т.д. требования к качеству макаронных изделий, упаковка и условия хранения.
50.Виноградные вина: определение, краткая схема производства, классификация.

1.2. Практические задания

1. Расчет энергетической ценности продовольственного товара.
2.Ознакомление с нормативной документацией.
3.Органолептическая оценка образцов круп.
4.Органолептическая оценка образцов муки.
5.Органолептическая оценка образцов хлебобулочных изделий.
6.Органолептическая оценка образцов макаронных изделий.
7.Органолептическая оценка овощей.
8.Органолептическая оценка плодов.
9.Органолептическая оценка качества карамели.
10.Изучение видов и ассортимента шоколада.
11.Изучение видов и ассортимента конфет.
12.Органолептическая оценка качества печенья.
13.Изучение чая.
14.Органолептическая оценка чая по пачке и стандарту.
15.Изучение ассортимента кофе и кофейных напитков.
16.Изучение ассортимента пряностей.
17.Изучение ассортимента сметаны по представленным образцам.
18.Изучение ассортимента и оценка качества молочных консервов по представленным образцам.
19.Оценка качества яиц.
20.Изучение ассортимента и оценка качества растительных масел по образцам.
21.Изучение ассортимента и оценка качества сливочного масла по образцам.
22.Определение видов мясных копченостей.
23.Изучение ассортимента мясных консервов.
24.Изучение ассортимента вареных колбас.
25.Изучение ассортимента полукопченых, копченых и варено-копченых колбас.
26.Изучение ассортимента и маркировки рыбных консервов и пресервов по представленным образцам.

27.Изучение видов и оценка качества мороженой рыбы.
28. Изучение ассортимента творога, и творожных изделий по представленным образцам.
29. Органолептическая оценка качества пряников.
30. Органолептическая оценка качества вафель.

1.3. Вопросы для подготовки к квалификационному экзамену.

1.На какие группы подразделяются продовольственные товары по классификации?
2.Чем определяется пищевая ценность продуктов?
3.Какая температура и влажность воздуха рекомендуется для хранения бакалейных, гастрономических товаров, замороженных продуктов?
4.Назовите принципы товарного соседства.
5.Как называется метод оценки качества продукта с помощью органов чувств человека? В какой последовательности такая оценка проводится?
6.Какие требования предъявляются к качеству упаковки?
7.Какой товар является стандартным, нестандартным, браком?
8.Какие сведения должна содержать информация о пищевых продуктах?
9.Какие документы подтверждают соответствие товара требованиям нормативных документов?
10.Что такое срок хранения и срок годности продукта?
11.Назовите основные части зерна. Какие из них удаляют при переработке зерна на муку и крупу и почему?
12.На какие типы делят макаронные изделия? Назовите изделия, относящиеся к каждому типу.
13.Назовите основное и вспомогательное сырье для производства хлебобулочных изделий.
14.Назовите виды сахара в зависимости от особенностей его получения.
15.Каким бывает мед по происхождению. С какими дефектами мед не допускается в продажу?
16.Что получают из какао-бобов при их переработке для получения шоколада?
17.В чем причина появления светлого налета на поверхности шоколада? Как называется этот дефект.
18. Какие требования предъявляются к качеству печенья?
19.Как подразделяется белокочанная капуста по срокам созревания?
20.назовите дефекты металлических банок с консервами.
21.Каким бывает молоко в зависимости от термической обработки?
22.Какие требования предъявляются к качеству сыров?
23. Как получают сливочное масло?
24.Назовите виды мяса по его термическому состоянию.
25.Что подтверждает ветеринарное клеймо?
26.Какие виды оболочек применяются для колбасных изделий?
27.С какими дефектами соленая рыба не допускается в продажу?
28.На какие группы делят рыбные консервы в зависимости от рецептуры и особенностей приготовления.
29.Что является сырьем для получения растительных масел?
30.Что является сырьем для получения майонеза?

2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Оцениваемые компетенции:

ПК 2.1.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов.
ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.
ПК 2.3. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4.Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.
ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.
ПК 2.6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.
ПК 2.7. Изучать спрос покупателей.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Задания для зачета по Организация и технология розничной торговли

1. Торговая сеть – это (выберите ответы):
А) территория административного района, города, на которой размещаются торговые предприятия;
Б) совокупность торговых предприятий, расположенных в пределах конкретной территории;
В) совокупность торговых предприятий, находящихся под общим управлением;
Г) совокупность элементов торгово-технологического процесса.
2. Поставьте в соответствии помеченным римскими цифрами объектам их определения, данные под буквами А…Г.
I. Павильон – это…В
II.Палатка – это…А
III.Киоск – это…Б
IV. Ларек – это…Г
А) легко возводимая сборно-разборная конструкция, оснащенная прилавком, не имеющая торгового зала и помещения для хранения товаров;
Б) строение, на площади которого хранится товарный запас, не имеющее торгового зала и помещений для хранения товаров, на площади которых хранится товарный запас;
В) строение, имеющее торговый зал и помещения для хранения товаров;
Г) устаревшее понятие.
3. Укажите правильный перечень типов торговых предприятий (выберите ответ):
А) стационарная, нестационарная, посылочная торговая сеть;
Б) гипермаркет, супермаркет, гастроном;
В) отдельно стоящие, встроенные, встроено-пристроенные;
Г) универсальные, специализированные, неспециализированные.
4. Поставьте в соответствии помеченным римскими цифрами объектам их определения, данные под буквами А…Г.
I. Специализированные магазины - … В
II. Узкоспециализированные магазины - … Б

III. Неспециализированные магазины - … А
IV. Универсальные магазины - … Г
А) комиссионный магазин, «Дом торговли»;
Б) «Для лыжного спорта», «Детское питание»;
В) «Рыба», «Мясо», «Ткани»;
Г) магазин-склад, гастроном.
5. Выберите правильное определение торгового центра:
А) отдельно стоящий магазин с универсальным ассортиментом;
Б) несколько близко расположенных магазинов с комбинированным ассортиментом товаров;
В) магазин с большой пропускной способностью;
Г) крупный универсальный магазин.
6. Чем отличается торговое объединение от торговой сети (выберите ответ):
А) В торговом объединении большое число предприятий;
Б) В торговом объединении централизованы функции управления;
В) В торговой сети магазины сохраняют самостоятельность и права юридического лица;
Г) В торговом объединении магазины сохраняют самостоятельность и права юридического лица.
7. Дайте характеристику фирменному магазину (выберите ответы):
А) реализует популярные бренды разных иностранных изготовителей;
Б) реализует популярные бренды нескольких фирм;
В) реализует бренд одного отечественного изготовителя;
Г) реализует бренд одного иностранного изготовителя.
8. Укажите возможные отличия торгового дома от дома торговли:
А) это одно и то же;
Б) торговый дом занимается только розничной торговлей;
В) дом торговли занимается торговлей и внешнеэкономической деятельностью;
Г) торговый дом занимается торговлей и внешнеэкономической деятельностью.
9. Укажите отличительные признаки мола:
А) большой торговый центр.
Б) большой торговый комплекс.
В) суперуниверсальный магазин.
Г) большое торговое объединение.
10. Укажите, к каким видам площадей относится кафетерий для обслуживания покупателей:
А) к торговым;
Б) к административно-бытовым;
В) к подсобным;
Г) к техническим.
11. Охарактеризуйте ситуацию в магазине «Галантерея», в котором коэффициент установочной площади равен 0,5.
А) площадь торгового зала используется оптимально;
Б) проходы для покупателей узкие;
В) ассортимент товаров неглубокий;
Г) мало торгового оборудования.
12. Размещение товаров – это (выберите ответ):
А) система их расположения на площади торгового зала;
Б) расположение, укладка и показ товаров на торговом оборудовании;
В) определение количества «фейсингов» товара;
Г) система расположения на площади торгового зала и выкладка на оборудовании.
13. Укажите, какие товары целесообразно размещать в «золотом треугольнике» (выберите ответы):

А) товары повседневного спроса;
Б) товары импульсного спроса;
В) товары, спрос на которые надо активизировать;
Г) недорогие товары.
14. Торгово-технологический процесс в магазине включает (выберите ответ):
А) доставку товара от продавца к покупателю;
Б) обслуживание покупателя;
В) операции по изучению спроса на товар до доведения его к покупателю;
Г) продажу и обслуживание покупателей.
15. Ротация товаров – это (выберите ответ):
А) углубление ассортимента;
Б) очередность продажи товаров;
В) широта ассортимента товаров;
Г) приемка товаров.
16. Ответьте, можно ли розничному продавцу единолично принимать товар от поставщика по количеству в нарушенной таре:
А) Нет, следует вызвать представителя поставщика;
Б) Нет, следует привлечь представителя третьей стороны без вызова поставщика;
В) Да, в одностороннем порядке материально ответственными лицами;
Г) Нет, следует вызвать представителей поставщика и третьей стороны.
17. Ответьте, имеет ли право розничный продавец принимать товар без сопроводительных документов (выберите ответ):
А) нет, следует вызвать представителя поставщика;
Б) нет, необходимо присутствие представителя третьей стороны;
В) да, в одностороннем порядке материально ответственными лицами, но при этом составит претензию поставщику;
Г) допускается в одностороннем порядке материально ответственными лицами, но с составлением акта о фактическом наличии товара.
18. Укажите документы, регламентирующие условия хранения товаров:
А) Закон РФ «О защите прав потребителей»;
Б) соответствующие стандарты.
В) постановление Правительства РФ от 19 января 1998 г. №55 «Об утверждении правил продаж отдельных видов товаров …»;
Г) соответствующие спецификации.
19. Укажите, какие виды потерь относятся к нормируемым:
А) естественная убыль в пределах норм списания;
Б) бой, порча, лом в процессе хранения;
В) вся естественная убыль;
Г) предреализационные товарные потери.
20. По законодательству РФ, продавец обязан хранить непродовольственный товар до его оплаты:
А) столько, сколько просит покупатель;
Б) не более одних суток;
В) не более одного часа;
Г) не более одного часа, по решению администрации магазина – до двух часов.
21. Укажите товары, которые реализуются и в стоковых, и в комиссионных магазинах:
А) непродовольственные;
Б) продовольственные;
В) новые;
Г) бывшие в употреблении.
22. Поставьте в соответствие помеченным римскими цифрами объектам их определения, данные под буквами А … Г.

I. Самообслуживание – это когда … Г
II. Открытая вкладка – это когда … В
III. Традиционный метод продажи – когда …А
IV. Торговля по образцам – это когда …Б
А) продавец осуществляет весь процесс по обслуживанию покупателей;
Б) покупатель знакомится в торговом зале с образцом или описанием товара и оплачивает его, после чего товар доставляется со склада магазина покупателю;
В) продавец осуществляет отдельные операции торгово-технологического процесса, а в каждом отделе есть расчетный узел;
Г) продавец осуществляет отдельные операции торгово-технологического процесса, а в магазине единый расчетный узел.
23. Назовите методы продажи товаров:
А) магазинные, внемагазинные;
Б) по заказам,
В) самообслуживание, через прилавок, по образцам;
Г) основные и дополнительные.
24. Деятельность по организации розничной торговли называют (выберите ответ):
А) торговлей;
Б) покупкой;
В) ритейлингом;
Г) технологическим процессом.
25. В процессе товародвижения розничная торговля выполняет ряд функций (выберите ответы):
А) осуществление операций с товарами;
Б) своевременная доставка грузов;
В) реклама товаров;
Г) механизация погрузочно-разгрузочных работ.
26. Задачей розничного торгового предприятия в новых условиях хозяйствования является (выберите ответ):
А) определение ассортиментной политики;
Б) дробление партий товаров для отдельных покупателей;
В) перепродажи товаров оптовым торговцам;
Г) расположение торгового предприятия в пределах конкретной территории.
27. Для рациональной организации процесса товародвижения предприятие-изготовитель должно (выберите ответ):
А) определить количество посредников;
Б) оказывать услуги;
В) сохранять груз;
Г) рекламировать товар.
28. В процессе товародвижения розничная торговля выполняет ряд функций (выберите ответы):
А) сохранность груза;
Б) формирование торгового ассортимента;
В) оказание услуг;
Г) применение прогрессивных технологий транспортирования.
29. Основные технологические функции магазинов связаны с выполнением следующих технологических операций (выберите ответы):
А) хранение товаров;
Б) изучение покупательского спроса;
В) производственная доработка товаров;
Г) реклама товаров и услуг
30. Торговое оборудование подразделяют по следующим признакам (выберите ответы):

А) по товарному профилю;
Б) по месту использования;
В) по размеру торговых площадей;
Г) по товарно-отраслевому признаку.

Задания для зачета по Товароведению продовольственных товаров

Билет № 1

1.Химический состав и пищевая ценность сыров.
2.Как классифицируют сыры по способу обработки?
3.К какой подгруппе сыров относят брынзу:
А) твердые;
Б) мягкие;
В) рассольные;
Г) кисломолочные.

Билет № 2

1.Дайте характеристику нерафинированного подсолнечного масла.
2. Из какого сырья получают майонез?
3. Как маркируют твердые сычужные сыры жирностью 45%:
А) на маркировке сыра круг;
Б) маркировка в виде квадрата;
В) на маркировке правильный восьмиугольник?

Билет № 3

1.Перечислите ассортимент растительных масел.
2. Какие требования предъявляются к качеству сливочного масла?
3. Какое растительное масло получают из зародышей злаков:
А) соевое, рапсовое;
Б) кукурузное;
В) подсолнечное, арахисовое

Билет № 4

1.Какими способами очищают растительные масла?
2.Какова пищевая ценность коровьего масла?
3. Какое растительное масло получают из ядра косточек плодов:
А) оливковое;
Б) кукурузное, хлопковое,
В) подсолнечное, соевое?

Билет № 5

1.Из какого сырья получают майонез?
2. Какие требования предъявляются к качеству маргарина.
3.Какое растительное масло содержит больше витаминов, имеет выше пищевую ценность:
А) нерафинированное;
Б) дезодорированное;
В) рафинированное;
Г) гидратированное?

Билет № 6

1.Из чего получают топленые животные жиры?
2.Назовите виды растительных масел.
3.Какое сливочное масло имеет привкус и аромат орехов:
А) сливочное несоленое;
Б) крестьянское, шоколадное;
В) вологодское;

Билет № 7

1.Назовите ассортимент маргарина.
2. Перечислите виды майонеза.

3. Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность:
А) мышечная;
Б) соединительная;
В) жировая;
Г) костная?

Билет № 8

1.Перечислите способы очистки растительных масел.
2.Какие требования предъявляются к качеству сливочного масла.
3. Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:
А) замороженное;
Б) охлажденное;
В) размороженное;
Г) парное?

Билет № 9

1.Назовите химический состав и пищевую ценность мяса.
2. Что называют субпродуктами.
3. На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса:
А) на три;
Б) на четыре;
В) на пять?

Билет № 10

1.Дайте характеристику видов мяса по виду животных, возрасту.
2. Какие полуфабрикаты относят к рубленным.
3. Из каких отрубов мяса свиней изготовляют буженину:
А) грудная часть;
Б) спинной отруб;
В) тазобедренный отруб;
Г) лопаточная часть?

Билет № 11

1.Дайте характеристику мяса в зависимости от термического состояния.
2. Назовите ассортимент натуральных полуфабрикатов.
3. Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории:
А) сердце, язык;
Б) селезенка, желудок;
В) ножки свиные, уши?

Билет № 12

1.Назовите правила клеймения туш мяса убойных животных.
2. Какие продукты называют полуфабрикатами.
3. Какая маркировка соответствует тушке курицы потрошенной второй категории:
А) КЕ 2;
Б) КЕЕ 2;
В) КР 2?

Билет № 13

1.Охарактеризуйте основное и вспомогательное сырье для колбасных изделий.
2. Назовите ассортимент консервов из мяса.
3. На каких колбасах разрешен белый налет:
А) полукопченых;
Б) сырокопченых;
В) варено-копченых?

Билет № 14

1.Дайте характеристику вареных колбас.

2. Почему срок хранения варено-копченых колбас меньше , чем сырокопченых.
3. Из какой части свинины вырабатывают буженину:
А) спинной;
Б) тазобедренной;
В) поясничной?

Билет № 15

1.Дайте характеристику ассортимента полукопченых колбас.
2. Как определить качество мясных консервов по внешнему виду банок?
3. К какой группе мясных консервов относится паштет:
А) к консервам из колбасных изделий;
Б) к консервам из субпродуктов;
В) к консервам из мяса птицы?

Билет № 16

1.Дайте характеристику сырокопченым колбасам.
2.Для каких колбас допустим белый налет?
3.Какие рыбы относятся к семейству осетровых:
А) треска, минтай;
Б) севрюга, белуга;
В) судак, окунь?

Билет № 17

1.Назовите химический состав и пищевую ценность мяса рыб.
2. Какая рыба называется мороженой.
3. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:
А) осетр сибирский, пикша;
Б) горбуша, чавыча, семга;
В) сазан, карп, лосось?

Билет № 18

1.Какие требования предъявляются к качеству живой рыбы.
2. Какими способами замораживают рыбу.
3. Какую рыбу можно реализовывать в живом виде:
А) карася, карпа, толстолобика;
Б) кильку, сельдь, щуку;
В) треску, судака, окуня?

Билет № 19

1. Назовите способы копчения рыб.
2. Дайте характеристику допустимых дефектов копченой рыбы.
3. Каких рыб относят к мелким сельдевым рыбам:
А) лосося, кету;
Б) кильку, тюльку;
В) скумбрию, корюшку, ставриду?

Билет № 20

1.Дайте характеристику натуральных рыбных консервов.
2. Перечислите виды бомбажа рыбных консервов. Почему возникает бомбаж?
3. Какие консервы относят к рыборастительным:
А) котлеты, фрикадельки, паштеты рыбные;
Б) «Сазан в томатном соусе»;
В) «Шпроты в масле»?

ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Практические задания по учебной практике

Практическое задание №1

Оценка качества образцов круп.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: на учебной практике в учебном кабинете.

2. Максимальное время выполнения задания: 6часов

3. Вы можете воспользоваться:

- оборудованием: индивидуальное рабочее место.

- **литературой:** Т.С. Голубкина «Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования.

- **материалами**: бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ, образцами круп, муки, макаронных, изделий, хлебобулочных изделий.

Последовательность выполнения задания:

1.Определите цвет крупы, сравнивая образец с характеристикой, данной в стандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпьте крупу тонким слоем и внимательно рассмотрите ее при дневном рассеянном свете;

2.Определите вкус крупы путем разжевывания небольшого ее количества;

3.Определите крупы, согрев дыханием образец или зажав его в ладони(несвежая крупа имеет затхлый или плесневелый запах);

4.Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Крупа	Цвет	Запах	Вкус	Заключение о качестве

Определите органолептически качество муки1-2 образцов по нормативным документам

Последовательность выполнения задания:

1.сравните образец с характеристикой, данной в стандарте(определение цвета);

2.согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте(определение запаха);

3.разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса)

4.полученные данные занесите в таблицу:

Вид и сорт муки	Показатели качества				Заключение о качестве
	Цвет	Запах	Вкус	Хруст	

Проведите органолептическую оценку хлеба по образцам и нормативным документам

Последовательность выполнения задания:

1.определите толщину корок, состояние мякиша, вкус и запах изделия, разрезав его пополам (толщина корок выводится как среднее из трех определений);

2.установите наименование образца хлеба, а также сорт муки, из которой он изготовлен;

3.результаты проведенной работы запишите в таблицу:

Показатель	Характеристика показателя	Отклонение от требований стандарта
Внешний вид: Поверхность		

Окраска Форма Корка		
Качество мякиша: Пропеченность Промес Пористость Эластичность Вкус		
Запах		

Проведите органолептическую оценку качества макаронных изделий по 1-2 образцам и нормативным документам

Последовательность выполнения задания:

1.изучите стандарт на каждый образец изделия;

2.определите тип макаронных изделий;

3.внимательно рассмотрите данный образец макаронных изделий, обратив внимание на цвет;

4.сделайте вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий;

5.полученные данные запишите в таблицу:

Тип изделия	Показатели качества					Заключение о качестве
	Внешний вид	Поверхность	Цвет	Запах	Вкус	

Практическое задание №2

Взвешивание на ВНЦ

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: на учебной практике в учебном кабинете.

2. Максимальное время выполнения задания: 6часов

3. Вы можете воспользоваться:

- оборудованием: индивидуальное рабочее место.

- литературой: Т.С. Голубкина «Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования.

- материалами: бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ, ВНЦ, гири, весовой товар, упаковочный материал.

Последовательность выполнения задания:

1. Установка циферблатных весов по уровню;
2. Взвешивание товара на ВНЦ-10 без гирь и с помощью гирь;
3. Взвешивание товара на ВНЦ-6
4. Техническое обслуживание ВНЦ.

Практическое задание №3

Взвешивание на электронных весах

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: на учебной практике в учебном кабинете.

2. Максимальное время выполнения задания: 6часов

3. Вы можете воспользоваться:

- оборудованием: индивидуальное рабочее место.

- литературой: Т.С. Голубкина «Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования.

- материалами: бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ, электронные весы, весовой товар, упаковочный материал.

Последовательность выполнения задания:

1.Установка электронных весов по уровню;

2. Проверка исправности состояния розетки, вилки, электрического шнура;

3.Взвешивание товара на ЭЛЕКТРОННЫХ ВЕСАХ

4.Техническое обслуживание ЭЛЕКТРОННЫХ ВЕСОВ.

Практическое задание №4

Проведите органолептическую оценку чая по надписям на пачке(коробке) чая и нормативным документам.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: на учебной практике в учебном кабинете.

2. Максимальное время выполнения задания: 6часов

3. Вы можете воспользоваться:

- оборудованием: индивидуальное рабочее место.

- литературой: Т.С. Голубкина «Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования.

- материалами: бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ, образцы чая листового и гранулированного.

Последовательность выполнения задания:

1.Осмотрев пачку (коробку), по упаковке и маркировке определите наименование чая, вид - по способу получения, состоянию упаковки;

2.Вскройте пачку (коробку) и проверьте качество упаковки;

3.Насыпьте 1-2 чайные ложки чая на лист белой бумаги и определите уборку по внешнему виду сухого чая;

4.Для определения вкуса, аромата, цвета настоя, цвета разваренного листа возьмите по 5г сухого чая, поместите в фарфоровые чашки и залейте горячей водой. Определение вкуса, аромата проводите после образования настоя (через 5-10 минут);

5. Остудите напиток до 40*С и попробуйте. Цвет настоя, аромат, вкус, цвет разваренного листа сопоставьте с требованиями стандарта по характеристике сортов чая;

6.Результаты проделанной работы запишите в таблицу:

Чай	Внешний вид сухого чая	Настой	Аромат и вкус	Цвет разваренного листа	Сорт чая

Практическое задание №5

Обслуживание покупателей, продажа товаров с применением торгово-технологического оборудования

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: на учебной практике в учебном кабинете.

2. Максимальное время выполнения задания: 6часов

3. Вы можете воспользоваться:

- оборудованием: индивидуальное рабочее место.

- литературой: Т.С. Голубкина «Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учебник для нач. проф. образования.

- материалами: бланочной документацией, рабочими тетрадями по выполнению практических работ, электронные весы, настольные весы, весовой товар, упаковочный материал, микрокалькулятор.

Последовательность выполнения задания:

1. Установить весы на ровной не прогибающейся поверхности;
2. Установить весы по уровню с помощью винтовых ножек;
3. Произвести предварительную подготовку товара к продаже;

4. Оформить ценники;
5. Рассказать о потребительских свойствах товара;
6. Подсчитать стоимость покупки;
7. Произвести расчет с покупателем на основании Правил торговли.

Требования к итоговому документу:

Требования к выполнению: Оформление дневника - отчета прохождения практики

Практические задания по производственной практике.

1.Инструктаж по технике безопасности труда и организации рабочего места. Ознакомление с работниками магазина, с устройством оборудования магазина, с ассортиментом реализуемого товара, с внутренним распорядком работы магазина.
2.Приемка товаров по количеству и качеству.
3.Оформление товарных ценников.
4.Выкладка товаров на витрины торгового зала.
5.Подготовка товаров к продаже.
6.Оформление витрины вертикальным методом.
7.Оформление витрин горизонтальным методом.
8.Ознакомление с оборудованием подсобного помещения, торговым инвентарем.
9.Ознакомление с холодильным оборудованием и правилами хранения товаров в них.
10.Приемка хлебобулочных изделий по количеству и качеству.
11.Ознакомление с весоизмерительным оборудованием и правила их эксплуатации.
12.Оформление приходных и расходных товарных накладных.
13.Составление товарно-денежного отчета.
14.Заполнение кассовой книги на начало и конец рабочего дня.
15.Обслуживание покупателей с применением торгово-технологического оборудования.
16.Обслуживание покупателей с применением торгово-технологического оборудования.
17.Обслуживание покупателей с применением торгово-технологического оборудования.
18.Участие в проведение инвентаризации.

Требования к итоговому документу:

Требования к выполнению: Оформление дневника - отчета прохождения производственной практики.

3. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Экзамен (квалификационный)

Задания для экзаменующихся

Оцениваемые компетенции:

ПК2.1.Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;

ПК2.2 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку;

ПК2.3Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;

ПК2.4Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых товаров;

ПК2.5 Осуществлять эксплуатацию торгово – технологического оборудования;

ПК2.6 Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей

ПК2.7 Изучать спрос покупателей

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Вариант № 1

1.На какие группы подразделяются продовольственные товары?

2.Чем определяется пищевая ценность продуктов?

Практическое задание

Изучите ассортимент круп по представленным образцам.

Порядок проведения работы:

1)определите, из какого зерна получают данные крупы;

2)назовите, какие крупы подразделяют на сорта и номера;

3)назовите потребительские свойства круп(время варки и увеличение крупы в объеме при варке);

4)результаты запишите в таблицу:

Вид зерна	Вид крупы	Сорт или номер	Потребительские свойства

Вариант №2

1.Назовите методы консервирования продуктов питания. Для чего предназначено консервирование?

2.Какая температура и влажность воздуха рекомендуется для хранения бакалейных и гастрономических товаров?

Практическое задание

Проведите органолептическую оценку качества макаронных изделий по образцам.

Порядок проведения работы:

1) Определите тип макаронных изделий;
2) Внимательно рассмотрите данный образец макаронных изделий, обратив внимание на цвет;
3) Сделайте вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий;
4) Полученные данные запишите в таблицу:

Тип изделия	Показатели качества					Заключение о качестве
	Внешний вид	Поверхность	Цвет	Запах	Вкус	

Вариант №3

1.Назовите принципы товарного соседства.

2.Как называется метод оценки качества продукта с помощью органов чувств человека?

Практическое задание

Расшифруйте литографические обозначения на крышке овощных консервов, помня что маркировка овощных консервов, изготовленных в Российской Федерации, размещена на крышке металлических банок условными обозначениями в три ряда.

Вариант №4

1.Какие требования предъявляются к качеству упаковки?

2.Назовите основные категории стандартов.

Практическое задание

Определите подлинность товара «Печенье сахарное с земляникой» по штрих-коду.

Порядок проведения работы:

1.Сложить цифры, стоящие на четных позициях.

2.Сумму, полученную в пункте 1, умножить на 3.

3.Сложить цифры, стоящие на нечетных позициях.

4. Сложить суммы, полученные в пункте 2 и в пункте 3.

5.Определяется контрольное число как разность между полученной суммой пункта 4 и ближайшим к нему большим числом, кратным 10.

Если цифра после расчета не совпадает с контрольной, это означает что товар произведен незаконно.

Вариант №5

1.Какой товар является стандартным, нестандартным, браком?

2.Какие документы подтверждают соответствие товара требованиям нормативных документов?

Практическое задание

Проведите органолептическую оценку качества карамели по двум натуральным образцам.

Порядок проведения работы:

1) Обратите внимание на внешний вид упаковки карамели (красочность этикетки, целостность упаковки)
2) Определите форму карамели;
3) Развернув образец карамели, посмотрите на ее поверхность, сравнивая показатель со стандартом (сухая, липкая, без трещин и открытых швов, без пятен);
4) Определите цвет карамели (он должен соответствовать наименованию карамели и окраске- равномерный, без пятен);

5) Определите вкус и аромат карамели;

6) Определите консистенцию начинки (если она имеется), ее однородность и равномерность распределения;

7) Полученные данные запишите в таблицу:

Карамель	Внешний вид	Консистенция начинки	Форма	Вкус	Цвет	Заключение о качестве

Условия выполнения задания:

1. Место выполнения задания: в аудитории
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: тетрадью для практических работ.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА (экзамен квалификационный)		
Задание 1.		
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении
ПК2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием на поступившие товары необходимых сопроводительных документов		
ПК2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.		
ПК2.3. Обслуживать, консультировать покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.		
ПК2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.		
ПК2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.		
ПК2.6. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей.		
ПК2.7. Изучать спрос покупателей		

Условия выполнения заданий (для всех вариантов).

Место выполнения: в учебной аудитории

Максимальное время выполнения задания: 45 мин/час

Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности при работе в учебном кабинете.

Технические средства обучения:

-комплект стандартов, тетрадь для практических работ.

Литература:

Основные источники:

Федеральные законы и постановления Правительства

ФЗ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300/1 – 1 (с измен.и допол. от 09. 01. 1996 N 212 – ФЗ, от 30.12.2001 N 196- ФЗ , ОТ 22. 08. 2004 N 122 ФЗ , от 02.11.2004 N 127-ФЗ , от 21.12. 2004 N 171- ФЗ, от 27.07.2006 N 140- ФЗ , от 16.10. 2006 N 160 – ФЗ, от 25.11.2006 N 193 –ФЗ , от 25. 07. 2008 N 160 – ФЗ . от 23. 11. 2009 N 261 – ФЗ, от 27.06.2011 № 162-ФЗ, от 18.07.2011 № 242 –ФЗ, от 25.06.2012 №93-ФЗ, от 28.07.2012 № 133-ФЗ, от 02.07.2013 № 185-ФЗ , от 21.12.2013 № 363-ФЗ, 05.05.2014 № 112-ФЗ, от 13.07.2015 № 233-ФЗ, от 03.07.2016 № 265-ФЗ, 01.05.2017 № 88-ФЗ, от 18.04.2018 № 81-ФЗ, от 04.06.2018 № 133-ФЗ, от 29.07.2018 № 250-ФЗ, от 18.03.2019 № 38-ФЗ, от 18.07.2019 № 191-ФЗ).

«Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» от 28 декабря 2009 г., ФЗ-№ 38.

«О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказания услуг для государственных и муниципальных нужд» от 21.07. 2005г., ФЗ-№ 94 (с изм. и допол. от 2005,2007,2008,2009, 2010гг.).

ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" № 52-ФЗ от 30.03.199 (с измен, от 2001,2003,2005,2006,2007, 2008гг.).

ФЗ "О пожарной безопасности" № 69-ФЗ от 21.12.94 (с измен, от 1995, 1996,1998,2000-20100).

ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных
карт», № 543 от 22.05.2003 (с измен, от 3 июня, 17 июля 2009 г., 27 июля 2010г.)

«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля от 26 декабря 2008 г., ФЗ-№ 294 (с изм. от 2009г.).

Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству. Утв. Постановлением Государственного арбитража при Совета Министров СССРот15.06.65г№П-6.

Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству (с дополнениями и изменениями, снесенными постановлениями Госарбитража СССР от" 29.12.73г. № 81 и от 14.11.74г8 № 98.) Утв.

Правила продажи товаров.

Учебная литература:

1. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций : учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / Э.А. Арустамов. – 4-е изд., стер. – Издательский центр «Академия», 2014. – 208с.

2. Иванов Г.Г. Организация торговли (торговой деятельности): учебник / Г.Г. Иванов. – Москва: КНОРУС, 2018. – 222с. – (Среднее профессиональное образование).

3. Косарева Г.С. Продажа продовольственных товаров: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / Г.С. Косарева. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 288с.