

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЛАВГОРОДСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО
Протокол
Педагогического совета
от 17.11.2020 № 3

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «САТ»
В.С.Глебова
Приказ от 19.11.2020 г. № 271



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ
«Продавец продовольственных товаров»**

Славгород
2020 г.

Основная программа профессионального обучения по должности «Продавец продовольственных товаров» разработана на основе Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих (ЕКС), утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 21.08.1998 N 37 (редакция от 15.05.2013)

Организация-разработчик: КГБПОУ «Славгородский аграрный техникум»

Составители:

Булда С.В., Гуртовенко Т.А., преподаватели экономических дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Аннотация.	4
1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения	4
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	6
2.1. Цель реализации программы	6
2.2. Задачи программы	6
2.3. Нормативный срок освоения программы	7
2.4. Трудоемкость программы	7
2.5. Форма обучения	7
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	8
3.1. Общие компетенции	8
3.2. Профессиональные компетенции	8
3.3. Практический опыт	8
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	9
4.1. Учебный план	9
4.2. Учебно – тематический план	9
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	25
5.1. Требования к материально-техническому оснащению программы	25
5.2. Учебно- методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.	26
5.3. Кадровое обеспечение	27
6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	28
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	29
7.1. Комплект оценочных средств по промежуточной аттестации	29
7.2. Комплект оценочных средств по итоговой аттестации	38
8. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	42

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Аннотация

Основная программа профессионального обучения предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров 2 разряда. Данная программа составлена на основе Единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30. Программа подготовки новых рабочих составлена в соответствии с действующим Перечнем профессий должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 02 июля 2013 г. № 513.

В программу включены: учебный план, учебно-тематический план, контрольно-оценочные средства и другие материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Учебный план состоит из теоретического и практического обучения. Теоретическое обучение включает экономический, общепромышленный и специальный курсы. Экономическое обучение предусматривает изучение предмета, наиболее приемлемого для конкретных условий. Преподаватели обучают слушателей эффективной и безопасной организации труда, современным формам обслуживания, использованию новой техники и передовых технологий, современных торгово-технологических процессов, приемов и методов труда работников торговли, детально рассматривают с ними меры по повышению качества оказываемых услуг. Преподаватель обучает будущих продавцов продовольственных товаров эффективной организации труда, использованию нового оборудования и техники, детально рассматривает с ними пути повышения производительности труда, доходности торгового предприятия, сохранности товарно-материальных ценностей и денежных средств. В процессе обучения особое внимание обращается на необходимость прочного усвоения и выполнения всех требований и правил безопасности труда.

К концу обучения каждый слушатель должен уметь самостоятельно выполнять работы, предусмотренные квалификационной характеристикой.

Задачей основной программы профессиональной подготовки является создание учебных условий для эффективного, современного, отвечающего мировым трендам развития профессионального образования и потребностям производства.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной программы профессионального обучения

Основная программа профессиональной подготовки 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";

– Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих (ЕКС), утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 21.08.1998 N 37 (редакция от 15.05.2013);

- 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.)

- 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.;

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1 Цель реализации программы

Целью разработки основной программы профессиональной подготовки является формирование компетенций в области профессиональной деятельности 17353 Продавец продовольственных товаров.

2.2. Задачи программы

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие умения и знания, необходимые для качественного освоения компетенций:

Слушатель должен 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.

Слушатель должен знать:

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.

2.3. Нормативный срок освоения программы

Срок освоения программы – 2,5 месяца

2.4. Трудоемкость программы

Трудоемкость основной программы - 384 академических часа.

2.5. Форма обучения

Форма обучения – очная

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

3.1. Общие компетенции

Обучающиеся, освоившие программу должны 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 санитарными нормами и правилами, стандартами и правилами продажи товаров.

3.2. Профессиональные компетенции

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.

3.3. Практический опыт

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:
иметь практический опыт:

- обслуживания покупателей и продажи различных групп продовольственных товаров.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

4.1 Учебный план

№ п/п	Циклы, предметы	Всего часов	Теория	Практика
1	Теоретическое обучение по профессии	234	150	84
1.1	Экономический курс	20	16	4
1.1.1	Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности	20	16	4
1.2	Общепрофессиональный (отраслевой) курс	97	49	48
1.2.1	Учет, отчетность и торговые вычисления – интегрированный курс	57	21	36
1.2.2	Деловая культура	6	6	-
1.2.3	Санитария и гигиена	6	4	2
1.2.4	Организация и технология розничной торговли	28	18	10
13	Профессиональный цикл ПМ.02 Продажа продовольственных товаров	117	85	32
1.3.1	Торговая техника и оборудование	32	24	8
1.3.2	Товароведение продовольственных товаров	85	61	24
2	Практическое обучение	144		
2.1	Учебная практика	144		
	Итого:	378	150	84
	Итоговая аттестация	6	-	-
	Всего:	384	-	-

4.2 Учебно-тематический план

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

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	Теория	Практика
1. 1	Современная экономика и экономическая наука	2	2	2
2. 2	Сущность и экономическое содержание собственности	2	2	

3.	3	Общие основы экономического развития	2	2	
4.	4	Предпринимательство и формы его организации	2	2	
5.	5	Основные фонды и оборотные средства предприятия	4	2	2
6.	6	Экономические основы рынка	2	2	
7.	7	Механизм функционирования рыночной экономики	2	2	
8.	8	Налогообложение и особенности его построения	2		2
9.	9	Управление предприятием в условиях рыночной экономики	2	2	
		ИТОГО:	20	16	4

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	Всего часов	Теория	Практика
1.	Хозяйственный учёт в торговле	8	2	6
2.	Материальная ответственность в торговле	2	2	
3.	Учет товаров и тары в магазине	2	2	
4.	Учет движения денежных средств	8	2	6
5.	Инвентаризация товаров в магазине	14	2	12
6.	Основные положения теории вычислений	2	2	
7.	Предмет торговых вычислений	8	2	6
8.	Простейшие методы и средства вычисления	8	2	6
9.	Электронные вычислительные машины и основы их эксплуатации	2	2	
10.	Микрокалькуляторы и типовые алгоритмы вычислений. Применение микрокалькуляторов в торговых вычислениях	3	3	
	Всего:	57	21	36

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	Всего часов	Теория	Практика
1	Тема 1. Эстетика и этика	2	2	-
2	Тема 2. Психология и этика деловых отношений	2	2	-
3	Тема 3. Имидж делового человека	2	2	-
	Итого:	6	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 внешнего облика 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	Всего часов	Теория	Практика
1	Основные правила розничной торговли	12	8	4
2	Мерчендайзинг в торговле	14	8	6
	Промежуточная аттестация	2	2	
	Всего:	28	18	10

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	Всего часов	Теория	Практика
1	Понятие о гигиене труда. Профессиональные вредности. Производственный травматизм. Меры предупреждения. Оказание до врачебной помощи пострадавшим. Вредные привычки	2	2	
2	Личная гигиена. Санитарный режим работников на производстве. Санитарная культура. Медицинские обследования, их цель	2	2	

	и виды. Предохранительные прививки, их значение			
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	-	2
	Всего:	6	4	2

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 продаже пищевых продуктов. Санитарное требование к хранению и складированию различных видов продуктов. Санитарные требования к продаже и отпуску пищевых продуктов покупателям. 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	Всего часов	Теория	Практика
1	Немеханическое оборудование, торговый инвентарь	2	2	
2	Весомизмерительное оборудование	6	6	
3	Механическое и тепловое оборудование	2	2	
4	Контрольно-кассовые машины	12	6	6
5	Холодильное оборудование	6	4	2
6	Торговые автоматы	2	2	
7	Подъемно-транспортное оборудование	2	2	
	Итого	32	24	8

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 ов и тем	Всего часов	Теория	Практика
	1. Общая часть	10	10	
1.	Теоретические основы товароведения	10	10	
	2. Классификация и оценка качества продовольственных товаров однородных групп	75	51	
2.	Зерномучные товары	12	6	6
3.	Плодоовощные товары	14	8	6
4.	Вкусовые товары	3	3	
5.	Сахаристые товары	3	3	
6.	Кондитерские товары	5	5	
7.	Молочные товары	12	6	6
8.	Яйцо и яичные товары	2	2	
9.	Пищевые жиры	1	1	
10.	Пищевые концентраты	1	1	
11.	Мясо и мясные продукты	14	8	6
12.	Рыба и рыбные продукты	6	6	
	Промежуточная аттестация	2	2	
	Всего:	85	61	24

Содержание учебной дисциплины

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.

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 показатели, 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. Сортной 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 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 показателям

РАБОЧИЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	наименование темы	Количество часов
1.	Инструктаж по безопасности труда и знакомства с рабочим местом	4
2.	Самостоятельное выполнение работ практической деятельности продавца	132
	Подготовка к итоговой аттестации	8
	Итого:	144

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

5.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

Для реализации программы имеется в наличии учебный магазин

Наименование дисциплины	Оборудование
Основы рыночной экономики и предпринимательской деятельности	Рабочие места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя; Комплект учебно-методической документации Компьютер Принтер
Учет, отчетность и торговые вычисления – интегрированный курс	Рабочие места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя; Комплект учебно-методической документации Компьютер Счетно-вычислительная техника Доска маркерная
Деловая культура	Рабочие места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя; Учебно-программная документация Дидактические материалы Презентации учебных занятий по темам Проектор мультимедийный. Экран Ноутбук Lenovo. Фото и видеоматериалы. Доска интерактивная
Санитария и гигиена	Рабочие места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя; Комплект учебно-методической документации Компьютер
Организация и технология розничной торговли	Рабочие места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя; Настенные стенды Компьютеры Проектор Принтер Счетно-вычислительная техника. Фонд нормативных документов
Торговая техника и оборудование	POS-компьютер АТОЛ Т200 POS-монитор 10 Конфигурация Штрих – М Сканер штрих-кода Программируемая клавиатура АТОЛ ТВ -50 Фискальный регистратор АТОЛ 30 Ф Торговые весы Масса-К ВПМ-Ф1

	Термоупаковочный аппарат Холодильное оборудование торговый инвентарь торговое оборудование для выкладки образцов продовольственных и непродовольственных товаров; лабораторный инструментарий (посуда, пробирки, ножи, очные доски и др.)
Товароведение продовольственных товаров	информационный фонд стандартов, ТУ; каталоги, альбомы.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

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

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 Совете Министров СССР от 15.06.65г №П-6.

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

5.3. Кадровое обеспечение

Реализация основной программы профессионального обучения по профессии Продавец продовольственных товаров обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели, отвечающие за освоение профессиональной дисциплины, имеют высшее образование, соответствующее профилю; имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях.

Преподаватели обладают знаниями и умениями, соответствующими профилю преподаваемой дисциплины.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Оценка качества освоения основной программы профессиональной подготовки Продавец продовольственных товаров, включает промежуточную и итоговую аттестацию слушателей.

Промежуточная и итоговая аттестация проводится в образовательном учреждении по результатам освоения программы обучения. Формы и условия проведения промежуточной и итоговой аттестации разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно, и доводится до сведения слушателей в начале обучения.

Промежуточная аттестация проводится по двум дисциплинам. Промежуточная аттестация по дисциплине «Организация и технология розничной торговли» включает 30 тестовых заданий

Промежуточная аттестация по дисциплине «Товароведению продовольственных товаров» проводится с использованием билетов. Всего по дисциплине предусмотрено 20 билетов.

По завершению обучения проводится итоговая аттестация.

Итоговая аттестация проводится с использованием билетов, разработанных в образовательной организации, осуществляющей подготовку продавцов продовольственных товаров на основе основной программы, утвержденной директором техникума.

На итоговую аттестацию отводится 6 академических часов. Результаты итоговой аттестации оформляются протоколом.

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

Оценка качества освоения программы контролируется по завершению курсов при проведении итоговой аттестации.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

7.1. Комплект оценочных средств по промежуточной аттестации

Задания для промежуточной аттестации по дисциплине

«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, встроенно-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, немагазинные;
Б) по заказам,
В) самообслуживание, через прилавки, 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 подяют по следующим признакам (выберите ответы):
 А) по товарному профилю;
 Б) по месту использования;
 В) по размеру торговых площадей;
 Г) по товарно-отраслевому признаку.

Критерии оценки результатов обучения

Оценка	Критерии
«Отлично»	100 – 90% правильных ответов
«Хорошо»	89 - 70% правильных ответов
«Удовлетворительно»	69 – 60% правильных ответов
«Неудовлетворительно»	59 % и менее правильных ответов

Задания для промежуточной аттестации по дисциплине «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 подяют 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 изготавливают 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, шуку;
 - В) треску, судака, окуня?

Билет № 19

- Назовите способы копчения рыб.
- Дайте характеристику допустимых дефектов копченой рыбы.
- 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 рыборастворительным:
 - А) котлеты, фрикадельки, паштеты рыбные;
 - Б) «Сазан в томатном соусе»;
 - В) «Шпроты в масле»?

Критерии оценивания ответов на вопросы

Оценка	Критерии
«Отлично»	Понимание представленной информации, предложение способа решения проблемы и его обоснование, предложение альтернативных вариантов. Студент отвечал самостоятельно без наводящих вопросов преподавателя.
«Хорошо»	Понимание представленной информации, предложение способа решения проблемы без обоснования, предложение альтернативных вариантов. Допущены незначительные ошибки или более двух недочетов, легко исправленные после замечания преподавателя. Ответ требует коррекции и поправок.
«Удовлетворительно»	Ситуация раскрыта частично, имеют место значительные неточности в определениях. В решении ситуации допущены существенные ошибки, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя. Ответ неполный, неточный.
«Неудовлетворительно»	Ситуация не раскрыта, имеют место обрывки фраз, незаконченные и неточные формулировки, понятия, определения, допущены грубые ошибки, неверное решение. Демонстрирует незнание и непонимание материала. Полное отсутствие ответа

Для определения итоговой оценки рассчитывается средняя оценка за три задания.

Практические задания по учебной практике.

- 1.Инструктаж по технике безопасности труда и организации рабочего места. Ознакомление с магазином, 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 учебной практики.

7.2. Комплект оценочных средств по итоговой аттестации

Вариант № 1

- 1.На какие группы подяются 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 подяют 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:

- Определите тип макаронных изделий;
- Внимательно рассмотрите данный образец макаронных изделий, обратив внимание на цвет;
- Сделайте вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий;
- 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:

- Обратите внимание на внешний вид упаковки карамели (красочность этикетки, целостность упаковки)
- Определите форму карамели;
- Развернув образец карамели, посмотрите на ее поверхность, сравнивая показатель со стандартом (сухая, липкая, без трещин и открытых швов, без пятен);
- Определите цвет карамели (он должен соответствовать наименованию карамели и окраске- равномерный, без пятен);
- Определите вкус и аромат карамели;
- Определите консистенцию начинки (если она имеется), ее однородность и равномерность распределения;
- 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: тетрадь для практических работ.

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.

Критерии оценки

«5» (отлично)- за глубокое и полное овладение понятийным аппаратом, содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логическое изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление;

«4» (хорошо) - если студент полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные неточности;

«3» (удовлетворительно) - если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его непонятно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения;

«2» (неудовлетворительно) - если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач.

8.РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

ПРОГРАММЫ

Организация-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Славгородский аграрный техникум».

Составители программы:

Булда С.В., Гуртовенко Т.А., преподаватели экономических дисциплин
КГБПОУ «Славгородский аграрный техникум».

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КРАЕВОЕ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНО-НАУЧНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ



Принято,
принято
и скреплено печатью
42 (срок да)

Директор УОДНУ, ОДН
Д.В. Шерова