

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя  
общеобразовательная школа № 1 с углубленным изучением отдельных  
предметов имени Княжны Ольги Николаевны Романовой»  
г. Новый Оскол Белгородской области  
ОГАПОУ  
«Новооскольский колледж»

РАССМОТРЕНО:  
Педагогическим  
советом МБОУ «СОШ  
№ 1 с УИОП имени  
Княжны Ольги  
Николаевны  
Романовой»  
г. Новый Оскол  
Белгородской области  
Протокол от 30.08.2019  
№ 1

СОГЛАСОВАНО:  
Педагогическим  
советом  
ОГАПОУ «Новооскольский  
колледж»  
Протокол № 1 от 28.08.2019 г.

УТВЕРЖДАЮ  
директор МБОУ «СОШ № 1 с  
УИОП имени Княжны Ольги  
Николаевны Романовой»  
г. Новый Оскол  
Белгородской области  
И.И. Дудникова/  
Приказ от 31.08.2019 г. №



ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
X-XI КЛАССОВ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ  
ПО ПРОФЕССИИ

**17353 Продавец продовольственных товаров**

Новый Оскол  
2019

Программа профессиональной подготовки обучающихся X-XI классов  
общеобразовательных организаций по 17353 **Продавец продовольственных  
товаров**

Разработчики:

1. Гриднева Валентина Николаевна, преподаватель ОГ АПОУ  
«Новооскольский колледж»
2. Вяткина Елена Геннадьевна, преподаватель ОГ АПОУ «Новооскольский  
колледж»

Эксперты:

1. Чудных Наталья Викторовна, начальник отдела по защите прав  
потребителей администрации Новооскольского городского округа
2. Бузулуцкая Лариса Валентиновна, заместитель директора по учебной  
работе ОГ АПОУ «Новооскольский колледж»;
3. Орбинский Алексей Александрович, заместитель директора по учебно-  
производственной работе ОГ АПОУ «Новооскольский колледж».

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1.	Пояснительная записка	5
2.	Квалификационная характеристика выпускника	7
3.	Учебный план	8
4.	Учебно-тематический план	10
5.	Содержание обучения	20
5.1.	10 класс	20
5.2.	11 класс	24
6.	Требования к условиям реализации программы	33
7.	Контроль и оценка освоения программы	35
8.	Термины, определения, используемые сокращения	39
9.	Календарно-тематический план	41

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Цель настоящей программы – профессиональная подготовка обучающихся 10-11 классов общеобразовательных организаций по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

Основными задачами программы являются:

-формирование у обучающихся совокупности знаний и умений, необходимых для осуществления трудовых действий и трудовых функций по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров

-развитие у обучающихся мотивируемой потребности в получении востребованной профессии, в организации самозанятости на рынке труда;

-оказание обучающимся практико-ориентированной помощи в профессиональном самоопределении, в выборе пути продолжения профессионального образования.

Программа разработана с учетом реализации следующих принципов:

-ориентация на социально-экономическую ситуацию и требования регионального (муниципального) рынка труда;

-усиление профориентационной направленности профильного обучения средствами профессиональной подготовки старшеклассников в соответствии с их профессиональными интересами;

-обеспечение преемственности между средним общим и профессиональным образованием.

На обучение по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров всего отводится 272 часов. Из них:

в 10 классе 136 часа; в 11 классе 136 часов,

в т.ч. итоговая аттестация- квалификационный экзамен.

Содержание программы включает разделы: «Теоретическое обучение», «Практическое обучение», «Итоговая аттестация».

В теоретическом обучении обучающиеся изучают организацию обслуживания покупателей и продажи отдельных групп продовольственных товаров, правила охраны труда и защиту прав потребителей.

Программой предусмотрено практическое обучение, в процессе которого обучающиеся овладевают навыками: идентифицировать различные группы, подгруппы и виды продовольственных товаров (зерновых, плодовоовощных, кондитерских, вкусовых, молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных); устанавливать градации качества пищевых продуктов; оценивать качество по органолептическим показателям; распознавать дефекты пищевых продуктов; создавать оптимальные условия хранения продовольственных товаров; рассчитывать энергетическую ценность продуктов; производить подготовку технологического оборудования; использовать в технологическом процессе измерительное, механическое, технологическое, контрольно-кассовое оборудование.

Обучение по программе производится посредством проведения следующих форм учебных занятий: урок, лекция, практическая работа, контрольная работа, консультация, квалификационный экзамен.

Практические занятия включают обязательный вводный, первичный, текущий инструктажи по технике безопасности и охране труда.

Обучение по программе предполагает проведение аттестации – по окончании учебного полугодия и учебного года производится промежуточная аттестация, обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен по результатам профессионального обучения, присваивается 2 разряд по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров.

Обучающиеся, не сдавшие квалификационный экзамен, получают справку установленного образца.

При разработке программы использовались следующие нормативные правовые документы и методические материалы:

-Федеральный Закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ( в ред. от 12 мая 2019 г.);

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 года № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

-Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

-Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94 (утверждён Постановлением Госстандарта Российской Федерации от 26 декабря 1994 года № 367 (ред. от 19.06.2012));

-Общероссийский классификатор занятий ОК 010-2014 (МСКЗ-08) (принят и введен в действие Приказом Росстандарта от 12 декабря 2014 года № 2020-ст);

-Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих народного хозяйства СССР (утверждён Постановлением Госкомтруда СССР, Секретариата ВЦСПС от 31 января 1985 года № 31/3-30 (ред. от 20.09.2011));

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир;

--Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов";

-Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных образовательных программ с учётом соответствующих профессиональных стандартов, утверждённые Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн.

## **2. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПУСКНИКА**

Вид (область) профессиональной деятельности: продавец продовольственных товаров.

Возможные наименования должности, профессии: продавец, продавец-кассир.

Требования к образованию и обучению: нет

Требования к опыту практической работы: нет

Особые условия допуска к работе: инструктаж по ТБ.

Другие характеристики: нет.

### **2.1. Характеристика работ (должен уметь):**

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

### **2.2. Должен 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

### 3.УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Форма обучения: очная

Количество учебных недель: 68

Количество учебных часов: 272

#### Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей	10 класс	11 класс
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах</b>	<b>22</b>	
1.1.	Введение	2	
1.2.	Качество продовольственных товаров	16	
1.3.	Стандартизация, сертификация.	4	
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров</b>	<b>114</b>	<b>44</b>
2.1.	Ассортимент и товароведные характеристики зернопродуктов	23	
2.2.	Ассортимент и товароведные характеристики плодоовощных товаров	31	
2.3.	Ассортимент и товароведные характеристики вкусовых товаров	16	
2.4.	Ассортимент и товароведные характеристики кондитерских товаров	18	
2.5.	Ассортимент и товароведные характеристики молочных товаров	16	
2.6.	Ассортимент и товароведные характеристики яичных товаров	4	
2.7.	Ассортимент и товароведные характеристики жиров	6	
2.8.	Ассортимент и товароведные характеристики мясных товаров		22
2.9.	Ассортимент и товароведные характеристики рыбных товаров		22

<b>3.</b>	<b>Раздел 3. Организация торговли продовольственными товарами</b>		<b>60</b>
3.1.	Розничная торговая сеть		24
3.2.	Организация торгово-технологического процесса		12
3.3.	Учет, инвентаризация в магазине		12
3.4.	Организация труда и заработная плата продавца		4
3.5.	Технология продаж отдельных групп товаров		8
<b>4.</b>	<b>Раздел 4. Правила охраны труда.</b>		<b>2</b>
4.1.	Правила охраны труда		2
<b>5.</b>	<b>Раздел 5. Закон о защите прав потребителей</b>		<b>2</b>
<b>6.</b>	<b>Учебная практика</b>		<b>12</b>
<b>7.</b>	<b>Производственная практика</b>		<b>12</b>
<b>6.</b>	<b>Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)</b>		<b>4</b>
<b>Итого</b>		<b>136</b>	<b>136</b>

#### 4. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Форма обучения: очная  Режим работы: 10 класс 4 часа в день 11 класс 4 часа в день	Количество учебных недель: 68 10 класс 34 11 класс 34	Количество учебных часов: 272 10 класс 136 11 класс 136
---	---	---

#### Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин	10 класс				11 класс			
		лекция	практич. занятие	контрол. работа	консультация	лекция	практич. занятие	контрол. работа	консультация
УД	<b>ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b>								
<b>1.</b>	<b>Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>1</b>					
1.1.	Введение	<b>2</b>							
1.2.	Качество продовольственных товаров	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>1</b>					
1.2.1.	Показатели качества продовольственных товаров	<b>2</b>							
1.2.2.	Химический состав прод. товаров	<b>2</b>							
1.2.3.	Определение качества прод. товаров	<b>2</b>							
1.2.4.	Хранение и консервирование продовольственных товаров	<b>1</b>		<b>1</b>					
1.2.5.	Расчет энергетической ценности продуктов		<b>2</b>						
1.2.6.	Органолептическая оценка качества. Ознакомление с дегустационной оценкой качества.		<b>2</b>						

1.2.7.	Идентификация и распознавание дефектов продовольственных товаров		2						
1.2.8.	Ознакомление с документами, подтверждающими качество продовольственных товаров.		2						
<b>1.3.</b>	<b>Стандартизация, сертификация.</b>	<b>4</b>							
1.3.1..	Стандартизация	2							
1.3.2.	Сертификация. Маркировка. Штрих-код.	2							
<b>2.</b>	<b>Раздел 2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров</b>	<b>54</b>	<b>51</b>	<b>9</b>		<b>25</b>	<b>18</b>	<b>1</b>	
<b>2.1.</b>	<b>Ассортимент и товароведные характеристики зернопродуктов</b>	<b>13</b>	<b>9</b>	<b>1</b>					
2.1.1.	Общая характеристика зернопродуктов. Зерно.	1		1					
2.1.2.	Крупа	2							
2.1.3.	Мука	2							
2.1.4.	Макаронные изделия	2							
2.1.5.	Хлебобулочные изделия.	2							
2.1.6.	Сухари	2							
2.1.7.	Баранки.	2							
2.1.8.	Распознавание ассортимента зернопродуктов		2						
2.1.9.	Оценка качества, распознавание дефектов зернопродуктов		2						
2.1.10.	Изучение условий и сроков хранения зернопродуктов		2						

2.1.11.	Составление товароведной характеристики отдельных видов зернопродуктов. Рекомендации потребителям.		2						
<b>2.2.</b>	<b>Ассортимент и товароведные характеристики плодоовощных товаров</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>3</b>					
2.2.1	Общая характеристик свежих овощей и плодов. Свежие овощи. Корнеплоды.	1		<b>1</b>					
2.2.2	Капустные, луковые.	2							
2.2.3	Салатно-шпинатные овощи. Пряные овощи.	2							
2.2.4	Тыквенные, томатные, бобовые овощи.	2							
2.2.5	Распознавание ассортимента		2						
2.2.6	Оценка качества, распознавание дефектов		2						
2.2.7	Изучение условий и сроков хранения		2						
2.2.8	Промежуточная аттестация по итогам 1-го полугодия			<b>1</b>					
2.2.9	Семечковые, косточковые плоды	2							
2.2.10	Ягоды. Орехи.	2							
2.2.11	Субтропические, тропические плоды. Грибы.	1		<b>1</b>					
2.2.12	Переработанные плоды и овощи.	2							
2.2.13	Распознавание ассортимента		2						
2.2.14	Оценка качества, распознавание дефектов		2						
2.2.15	Изучение условий и сроков хранения		2						

2.2.16	Составление товароведной характеристики отдельных видов плодов. Рекомендации потребителям.		2						
<b>2.3.</b>	<b>Ассортимент и товароведные характеристики вкусовых товаров</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>1</b>					
2.3.1.	Общая характеристика вкусовых товаров. Чай, чайные напитки. Кофе.	1		<b>1</b>					
2.3.2.	Пряности, приправы	2							
2.3.4.	Алкогольные напитки.	2							
2.3.5.	Слабоалкогольные напитки, безалкогольные напитки. Табак.	2							
2.3.6.	Распознавание ассортимента		2						
2.3.7.	Оценка качества, распознавание дефектов		2						
2.3.8.	Изучение условий и сроков хранения		2						
2.3.9	Составление товароведной характеристики отдельных видов плодов. Рекомендации потребителям.		2						
<b>2.4.</b>	<b>Ассортимент и товароведные характеристики кондитерских товаров</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>1</b>					
2.4.1	Общая характеристика, классификация кондитерских товаров. Фруктово-ягодные кондитерские товары.	1		<b>1</b>					
2.4.2	Шоколад и какао- порошок.	2							
2.4.3	Карамельные, конфетные изделия. Халва.	2							
2.4.4	Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости.	2							

2.4.5	Кондитерские изделия специального назначения. Крахмал. Сахар. Мед.	2							
2.4.6	Распознавание ассортимента		2						
2.4.7	Оценка качества, распознавание дефектов		2						
2.4.8	Изучение условий и сроков хранения		2						
2.4.9	Составление товароведной характеристики отдельных видов плодов. Рекомендации потребителям.		2						
<b>2.5.</b>	<b>Ассортимент и товароведные характеристики молочных товаров</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>1</b>					
2.5.1	Молоко, сливки, молочные консервы.	1		<b>1</b>					
2.5.2	Кисломолочные продукты	2							
2.5.3	Масло из коровьего молока, спреды, смеси топленые.	2							
2.5.4	Сыры, мороженое.	2							
2.5.5	Распознавание ассортимента		2						
2.5.6	Оценка качества, распознавание дефектов		2						
2.5.7	Изучение условий и сроков хранения		2						
2.5.8	Составление товароведной характеристики отдельных видов плодов. Рекомендации потребителям.		2						
<b>2.6.</b>	<b>Ассортимент и товароведные характеристики яичных товаров</b>	<b>2</b>	<b>2</b>						
2.6.1.	Яйца и яичные товары	2							

2.6.2.	Определение категорий, распознавание дефектов и свежести яиц и яичных товаров		2						
<b>2.7.</b>	<b>Ассортимент и товароведные характеристики жиров</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>					
2.7.1	Общая характеристика. Растительные масла. Животные топленые жиры. Маргарин, кулинарные жиры.	2							
2.7.2	Оценка качества, распознавание дефектов пищевых жиров. Составление товароведной характеристики. Рекомендации потребителям.		2						
2.7.3.	Промежуточная аттестация по итогам года			2					
	<b>Итого 10 класс</b>	<b>67</b>	<b>59</b>	<b>10</b>					
<b>2.8.</b>	<b>Ассортимент и товароведные характеристики мясных товаров</b>					<b>14</b>	<b>8</b>		
2.8.1	Мясо убойных животных					2			
2.8.2	Мясо убойных животных					2			
2.8.3	Мясные субпродукты, мясо фасованное,					2			
2.8.4	Мясо домашней птицы и дичи.					2			
2.8.5	Мясные полуфабрикаты, кулинарные изделия					2			
2.8.6	Колбасные изделия.					2			
2.8.7	Мясные копчености, консервы.					2			
2.8.8	Распознавание ассортимента						2		

2.8.9	Оценка качества, распознавание дефектов						2		
2.8.10	Изучение условий и сроков хранения						2		
2.8.11	Составление товароведной характеристики отдельных видов плодов. Рекомендации потребителям.						2		
<b>2.9.</b>	<b>Ассортимент и товароведные характеристики рыбных товаров</b>						<b>11</b>	<b>10</b>	<b>1</b>
2.9.1	Семейство промысловых рыб.						<b>1</b>		<b>1</b>
2.9.2	Рыба живая, охлажденная, мороженая						2		
2.9.3	Рыба соленая, сушеная, вяленая						2		
2.9.4	Рыба копченая, балыковые изделия, полуфабрикаты, кулинарные изделия.						2		
2.9.5	Икра, икорные товары						2		
2.9.6	Нерыбное водное сырье, консервы, пресервы						2		
2.9.7	Изучение отличительных особенностей видов рыб промысловых семейств.							2	
2.9.8	Распознавание дефектов, оценка качества рыбных товаров.							2	
2.9.9	Расшифровка маркировки рыбных консервов и пресервов.							2	
2.9.10	Изучение условий и сроков хранения рыбных товаров.							2	
2.9.11	Составление товароведной характеристики отдельных видов рыбных товаров. Рекомендации потребителям.							2	

<b>УД ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ</b>									
<b>3.</b>	<b>Раздел 3. Организация торговли продовольственными товарами</b>					<b>36</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	
<b>3.1.</b>	<b>Розничная торговая сеть</b>					<b>15</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	
3.1.1	Устройство розничного магазина					<b>1</b>		<b>1</b>	
3.1.2	Подготовка плана магазина						<b>2</b>		
3.1.3	Торговое оборудование, мебель инвентарь					<b>2</b>			
3.1.4	Весы					<b>2</b>			
3.1.5	Контрольно-кассовые машины (ККМ)					<b>2</b>			
3.1.6	Измельчительное, режущее, подъемно-транспортное оборудование					<b>2</b>			
3.1.7	Холодильное оборудование					<b>2</b>			
3.1.8	Изучение принципов устройства, действия, правил эксплуатации весов						<b>2</b>		
3.1.9	Изучение принципов устройства, действия, правил эксплуатации ККМ						<b>2</b>		
3.1.10	Правила работы магазина					<b>2</b>			
3.1.11	Санитарные нормы и правила организации торговли					<b>2</b>			
3.1.12	Составление памятки по соблюдению санитарных норм						<b>2</b>		
<b>3.2.</b>	<b>Организация торгово-технологического процесса</b>					<b>7</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	
3.2.1	Приемка продовольственных товаров в магазине, организация хранения					<b>1</b>		<b>1</b>	

3.2.2	Подготовка к продаже продовольственных товаров, выкладка, организация продажи.					2			
3.2.3	Расчет с покупателем, психология отношений «продавец-покупатель»					2			
3.2.4	Изучение покупательского спроса. Реклама					2			
3.2.5	Разработка рекламной продукции						2		
3.2.6	Работа с сопроводительными документами						2		
<b>3.3.</b>	<b>Учет, инвентаризация в магазине</b>					<b>5</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	
3.3.1	Учет поступления и продажи товаров					1		1	
3.3.2	Инвентаризация					2			
3.3.3	Розничные цены. Эффективность продаж					2			
3.3.4	Изучение содержания документов учета в магазине						2		
3.3.5	Расчет розничных цен.						2		
3.3.6	Расчет эффективности работы магазина						2		
<b>3.4.</b>	<b>Организация труда и заработная плата продавца</b>					<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
3.4.1.	Организация труда и заработная плата продавца					1		1	
3.4.2.	Расчет заработной платы продавца						2		
<b>3.5.</b>	<b>Технология продаж отдельных групп товаров</b>					<b>8</b>			
3.5.1	Технология продаж хлебобулочных, бакалейных товаров					2			

3.5.2	Технология продаж мяса, мясных товаров, молока, молочных товаров, яиц					2			
3.5.3	Технология продаж рыбы, рыбных товаров, кондитерских изделий					2			
3.5.4	Технология продаж напитков, овощей, плодов, плодоовощной продукции					2			
<b>4.</b>	<b>Раздел 4. Правила охраны труда.</b>					<b>2</b>			
4.1.	Правила охраны труда					2			
<b>5.</b>	<b>Раздел 5. Закон о защите прав потребителей</b>						<b>2</b>		
5.1.	Защита прав потребителей								
5.2.	Решение производственных задач						2		
<b>6.</b>	<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>						<b>12</b>		
<b>7.</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>						<b>12</b>		
8	Квалификационный экзамен						<b>4</b>		
	<b>ИТОГО</b>	<b>136</b>				<b>136</b>			

## **5. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПЕРВЫЙ ГОД ОБУЧЕНИЯ (10 класс)**

### Учебная дисциплина Товароведение продовольственными товарами

#### **Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах**

##### **Тема 1.1. Введение (Лекция, 2 час)**

Цель, задачи обучения по профессии. Понятие о товаре как объекте деятельности. Стоимость и потребительная стоимость товаров. Классификация продовольственных товаров.

#### **1.2. Качество продовольственных товаров**

##### **Тема 1.2.1. Показатели качества продовольственных товаров(Лекция, 2 час)**

Понятие качества, пищевая ценность товаров.

##### **Тема 1.2.2. Химический состав прод. товаров (Лекция, 2 час)**

Органические и неорганические вещества в составе продовольственных товаров, их значение для организма

##### **Тема 1.2.3. Определение качества прод. товаров(Лекция, 2 час)**

Органолептический, лабораторный и др. методы, их сущность, достоинства и недостатки

##### **Тема 1.2.4. Хранение и консервирование продовольственных товаров**

Факторы, влияющие на качество товаров при хранении. Режимы и способы хранения. Сроки хранения и сроки годности. Методы консервирования товаров. (Лекция, 1 час)

##### **Практические занятия:**

- Расчет энергетической ценности продуктов – 2 часа
- Органолептическая оценка качества. Ознакомление с дегустационной оценкой качества– 2 часа
- Идентификация и распознавание дефектов продовольственных товаров– 2 часа
- Ознакомление с документами, подтверждающими качество продовольственных товаров– 2 часа

#### **1.3. Стандартизация. Сертификация.**

##### **Тема 1.3.1. Стандартизация(Лекция, 2 час)**

Сущность, цели, задачи, система стандартизации

##### **Тема 1.3.2. Сертификация. Маркировка. Штрих-код. (Лекция, 2 час)**

Сущность, виды сертификации. Виды маркировки. Назначение и виды штрихового кода.

#### **Раздел 2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров**

##### **2.1. Ассортимент и товароведные характеристики зернопродуктов**

##### **Тема 2.1.1. Общая характеристика зернопродуктов. Зерно.**

Значение в питании. Зерно: строение, состав, классификация, характеристика отдельных видов зерна. (Лекция , 1 час)

##### **Тема 2.1.2. Крупа.**

Классификация, характеристика круп (Лекция , 2 часа)

##### **Тема 2.1.3. Мука.**

Виды помолов зерна. Характеристика видов, типов и сортов муки. Понятие зольности и клейковины. (Лекция , 2 часа)

#### **Тема 2.1.4. Макароны изделия**

. Ассортимент и товароведные характеристики макаронных изделий. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. (Лекция , 2 часа)

#### **Тема 2.1.5. Хлебобулочные изделия.**

Классификация. Характеристика ассортимента. Дефекты и болезни хлеба. Сущность процессов усыхания и черствения хлеба. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий. (Лекция , 2 часа)

#### **Тема 2.1.6. Сухари**

Характеристика ассортимента сухарных изделий, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. (Лекция , 2 часа)

#### **Тема 2.1.7. Баранки.**

Характеристика ассортимента бараночных изделий, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. (Лекция , 2 часа)

#### **Практические занятия:**

- Распознавание ассортимента зернопродуктов– 2 часа
- Оценка качества, распознавание дефектов зернопродуктов– 2 часа
- Изучение условий и сроков хранения зернопродуктов– 2 часа
- Составление товароведной характеристики отдельных видов зернопродуктов. Рекомендации потребителям. – 3 часа

## **2.2. Ассортимент и товароведные характеристики плодоовощных товаров**

**Тема 2.2.1. Общая характеристик свежих овощей и плодов. Свежие овощи. Корнеплоды.**

**Свежие овощи.** Значение плодов и овощей в питании. Классификация свежих овощей. Характеристика клубнеплодных и корнеплодных овощей. Болезни, повреждения. Требования к качеству. (Лекция , 1 час)

#### **Тема 2.2.2. Капустные, луковые.**

Характеристика ассортимента. Требования к качеству. (Лекция , 2 часа)

#### **Тема 2.2.3. Салатно-шпинатные овощи. Пряные овощи.**

Характеристика ассортимента. Требования к качеству. (Лекция , 2 часа)

#### **Тема 2.2.4. Тыквенные, томатные, бобовые овощи.**

Характеристика ассортимента. Требования к качеству. (Лекция , 2 часа)

#### **Практические занятия:**

- Распознавание ассортимента– 2 часа
- Оценка качества, распознавание дефектов– 2 часа
- Изучение условий и сроков хранения – 2 часа

#### **Тема 2.2.9. Семечковые, косточковые плоды**

Характеристика ассортимента. Требования к качеству. (Лекция , 2 час)

#### **Тема 2.2.10. Ягоды. Орехи.**

Характеристика ассортимента. Требования к качеству. (Лекция , 2 часа)

#### **Тема 2.2.11. Субтропические, тропические плоды. Грибы.**

Характеристика ассортимента. Требования к качеству. (Лекция , 1 час)

#### **Тема 2.2.12. Переработанные плоды и овощи.**

Характеристика ассортимента. Требования к качеству. (Лекция , 2 часа)

**Практические занятия:**

- Распознавание ассортимента– 2 часа
- Оценка качества, распознавание дефектов– 2 часа
- Изучение условий и сроков хранения – 2 часа
- Составление товароведной характеристики отдельных видов продуктов.

Рекомендации потребителям. – 2 часа

**2.3. Ассортимент и товароведные характеристики вкусовых товаров**

**Тема 2.3.1. Общая характеристика вкусовых товаров. Чай, чайные напитки. Кофе.**

Общая характеристика вкусовых товаров. Значение в питании. Характеристика ассортимента чая, кофе и кофейных напитков. (Лекция , 1 час)

**Тема 2.3.2. Пряности, приправы.**

Значение в питании. Классификация, характеристика отдельных видов. Особенности оценки качества, упаковки и хранения. (Лекция , 2 часа)

**Тема 2.3.3. Алкогольные напитки.**

Влияние алкоголя на организм человека. Спирт, водка и ликероводочные изделия. Вина виноградные, плодоягодные. Коньяки, бренди, шампанское. Классификация, сравнительная характеристика ассортимента. Гарантийные сроки хранения. (Лекция , 2 часа)

**2.3.4. Слабоалкогольные напитки, безалкогольные напитки. Табак.**

Классификация, сравнительная характеристика ассортимента. Особенности оценки качества, упаковки и хранения. (Лекция , 2 часа)

**Практические занятия:**

- Распознавание ассортимента– 2 часа
- Оценка качества, распознавание дефектов– 2 часа
- Изучение условий и сроков хранения – 2 часа
- Составление товароведной характеристики отдельных видов продуктов.

Рекомендации потребителям. – 2 часа

**2.4. Ассортимент и товароведные характеристики кондитерских товаров**

**Тема 2.4.1. Общая характеристика, классификация кондитерских товаров. Фруктово-ягодные кондитерские товары.**

Классификация. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Условия хранения. (Лекция , 1 час)

**Тема 2.4.2. Шоколад и какао- порошок.**

Классификация. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Условия хранения. (Лекция , 2 часа)

**Тема 2.4.3. Карамельные, конфетные изделия. Халва.**

Классификация. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Условия хранения. (Лекция , 2 часа)

**Тема 2.4.4. Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости.**

Классификация. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Условия хранения. (Лекция , 2 часа)

**Тема 2.4.5. Кондитерские изделия специального назначения. Крахмал. Сахар. Мед. Пищевая ценность. Значение в питании. Оценка качества. Сравнительная характеристика отдельных видов. Упаковка, маркировка, хранение. (Лекция , 2 часа)**

**Практические занятия:**

- Распознавание ассортимента– **2 часа**
- Оценка качества, распознавание дефектов– **2 часа**
- Изучение условий и сроков хранения – **2 часа**
- Составление товароведной характеристики отдельных видов продуктов.

Рекомендации потребителям. – **2 часа**

## **2.5. Ассортимент и товароведные характеристики молочных товаров**

### **Тема 2.5.1. Молоко, сливки, молочные консервы.**

Состав, пищевая ценность молока. Значение в питании. Сравнительная характеристика ассортимента молока, сливок по жирности и способам обработки. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Сырье, особенности производства молочных консервов. Ассортимент, требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения. (Лекция ,1 час)

### **Тема 2.5.2. Кисломолочные продукты.**

Значение в питании. Сравнительная характеристика отдельных видов. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Особенности оценки качества.(Лекция , 2 часа)

### **Тема 2.5.3. Масло из коровьего молока.**

Пищевая ценность, сырье, способы получения. Классификация. Характеристика ассортимента, сорта, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. (Лекция , 2 часа)

### **Тема 2.5.4. Сыры, мороженое.**

Сырье, особенности производства. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения. (Лекция , 2 часа)

**Практические занятия:**

- Распознавание ассортимента– **2 часа**
- Оценка качества, распознавание дефектов– **2 часа**
- Изучение условий и сроков хранения – **2 часа**
- Составление товароведной характеристики отдельных видов продуктов.

Рекомендации потребителям. – **2 часа**

## **2.6. Ассортимент и товароведные характеристики яичных товаров.**

### **Тема 2.6.1. Яйца и яичные товары.**

Химический состав, пищевая ценность. Виды, категории яиц. Особенности оценки качества, пищевые и непищевые дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Сухие и мороженые яичные продукты. (Лекция , 2 часа)

**Практическое занятие:** Определение категорий, распознавание дефектов и свежести яиц и яичных товаров - 2 часа

## **2.7. Ассортимент и товароведные характеристики жиров**

**Тема 2.7.1. Общая характеристика. Растительные масла. Животные топленые жиры. Маргарин, кулинарные жиры.**

Сырье, особенности производства. Ассортимент, требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения. (Лекция , 2 часа)

**Практическое занятие:** Оценка качества, распознавание дефектов пищевых жиров. Составление товароведной характеристики. Рекомендации потребителям. – 2 часа

## **11 класс**

## **2.8. Ассортимент и товароведные характеристики мясных товаров**

**Тема 2.8.1. Мясо убойных животных.**

Ткани мяса. Химический состав и пищевая ценность. Классификация мяса. Виды. Требования к качеству. Маркировка. (Лекция , 2 часа)

**Тема 2.8.2. Мясо убойных животных.**

Виды. Требования к качеству. Маркировка. (Лекция , 2 часа)

**Тема 2.8.3. Мясные субпродукты, мясо фасованное.**

Виды, категории, особенности состава и пищевой ценности. Сравнительная характеристика видов, требования к качеству, упаковка, хранение. (Лекция , 2 часа)

**Тема 2.8.4. Мясо домашней птицы и дичи.**

. Особенности строения и состава. Характеристика основных видов и категорий упитанности. Оценка качества, недопустимые дефекты. Упаковка, хранение. (Лекция , 2 часа)

**Тема 2.8.5. Мясные полуфабрикаты, кулинарные изделия.** Сравнительная характеристика видов, требования к качеству, упаковка, хранение. (Лекция , 2 часа)

**Тема 2.8.6. Колбасные изделия.** Сырье, особенности производства. Ассортимент, требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения. (Лекция , 2 часа)

**Тема 2.8.7. Мясные копчености, консервы.** Сырье, особенности производства. Ассортимент, требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения. (Лекция , 2 часа)

**Практические занятия:**

- Распознавание ассортимента– 2 часа

- Оценка качества, распознавание дефектов– 2 часа

- Изучение условий и сроков хранения – 2 часа

- Составление товароведной характеристики отдельных видов продуктов.

Рекомендации потребителям. – 2 часа

## **2.9. Ассортимент и товароведные характеристики рыбных товаров.**

**Тема 2.9.1. Семейство промысловых рыб.**

Химический состав и пищевая ценность рыб. Строение рыб. Понятие об общей и промысловой длине. Классификация рыб по основным признакам. Отличительные особенности семейств промысловых рыб. (Лекция ,1 час)

#### **Тема 2.9.2. Рыба живая, охлажденная, мороженая.**

Показатели свежести рыбы. Цели и способы разделки рыбы перед обработкой. Характеристика ассортимента охлажденной рыбы. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. (Лекция , 2 часа)

#### **Тема 2.9.3. Рыба соленая, сушеная, вяленая.**

Сущность посола , способы разделки соленой рыбы. Классификация. Характеристика ассортимента соленых, сушеных, вяленых рыботороваров. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. (Лекция , 2 часа)

#### **Тема 2.9.4. Рыба копченая, балыковые изделия, полуфабрикаты, кулинарные изделия. .**

Сырье, особенности производства. Ассортимент, требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения. (Лекция , 2 часа)

#### **Тема 2.9.5. Икра, икорные товары.**

Сырье, особенности состава и пищевой ценности. Ассортимент, требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения (Лекция , 2 часа)

#### **Тема 2.9.6. Нерыбное водное сырье, консервы, пресервы.**

Сырье, особенности состава и пищевой ценности. Ассортимент, требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения (Лекция , 2 часа)

#### **Практические занятия:**

- Распознавание ассортимента– 2 часа
- Оценка качества, распознавание дефектов– 2 часа
- Изучение условий и сроков хранения – 2 часа
- Составление товароведной характеристики отдельных видов продуктов.

Рекомендации потребителям. – 2часа

## **УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ**

### **Раздел 3. Организация торговли продовольственными товарами**

#### **3.1. Розничная торговая сеть.**

##### **Тема 3.1.1. Устройство магазина.**

Виды, планировка, оборудование магазина. (Лекция , 1 час)

##### **Тема 3.1.3. Торговое оборудование, мебель инвентарь.**

Классификация, назначение. Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию. Характеристика основных видов инвентаря. Техника безопасности при работе с инвентарем и инструментарием. (Лекция , 2 часа)

##### **Тема 3.1.4. Весы.**

Классификация, назначение. Технические требования, предъявляемые к весоизмерительному оборудованию. Характеристика весов. Техника безопасности при работе с весоизмерительным оборудованием. (Лекция , 2 часа)

### **Тема 3.1.5. Контрольно-кассовые машины (ККМ).**

Виды. Порядок использования. (Лекция , 2 часа)

### **Тема 3.1.6. Измельчительное, режущее, подъемно-транспортное оборудование**

Классификация, назначение. Технические требования. Техника безопасности при работе. (Лекция, 2 часа).

### **Тема 3.1.7. Холодильное оборудование.**

Классификация, назначение. Технические требования, предъявляемые к холодильному оборудованию. Сравнительная характеристика основных видов. Техника безопасности при работе с холодильным оборудованием. (Лекция , 2 часа)

### **Тема 3.1.10. Правила работы магазина.**

Правила работы магазина, внутреннего распорядка(Лекция , 2 часа)

### **Тема 3.1.11. Санитарные нормы и правила организации торговли.**

Санитарные требования к работе магазина. (Лекция , 2 часа)

#### **Практические занятия:**

- Подготовка плана магазина- 2 часа.
- Изучение принципов устройства, действия, правил эксплуатации весов- 2 часа.
- Изучение принципов устройства, действия, правил эксплуатации ККМ- 2 часа.
- Составление памятки по соблюдению санитарных норм в магазине- 2 часа.

## **3.2. Организация торгово-технологического процесса**

**Тема 3.2.1. Приемка продовольственных товаров в магазине, организация хранения.** Технология приемки продовольственных товаров по количеству, качеству. Технология хранения продовольственных товаров (Лекция , 1 час)

**Тема 3.2.2. Подготовка к продаже продовольственных товаров, выкладка, организация продажи.** Технология подготовки продовольственных товаров к продаже, способы выкладки товаров, методы продажи.(Лекция , 2 часа)

**Тема 3.2.3. Расчет с покупателем, психология отношения «продавец-покупатель».** Правила расчетов с покупателями. Особенности психологии общения. (Лекция , 2 часа)

### **Тема 3.2.4. Изучение покупательского спроса. Реклама.**

Методы изучения покупательского спроса. Способы, правила рекламы. (Лекция , 2 часа)

#### **Практические занятия.**

- Разработка рекламной продукции.-2 часа
- Работа с сопроводительными документами.-2 часа

## **3.3. Учет, инвентаризация в магазине.**

### **Тема 3.3.1. Учет поступления и продажи товаров.**

Первичные документы учета. Правила организации учета в магазине. (Лекция , 1 час)

### **Тема 3.3.1. Инвентаризация.**

Порядок инвентаризации товарно-материальных ценностей в магазине.  
(Лекция , 2 часа)

#### **Тема 3.3.1. Розничные цены. Эффективность продаж.**

Установление розничных цен. Торговые издержки, прибыль рентабельность продаж. (Лекция , 2 часа)

#### **Практические занятия.**

- Изучение содержания документов учета в магазине.-2 часа

- Расчет розничных цен.-2 часа

- Расчет эффективности работы магазина.-2 часа

### **3.4. Организация труда и заработная плата продавца.**

#### **Тема 3.4.1. Организация труда и заработная плата продавца.**

Порядок приема, увольнения продавца. Обязанности, материальная ответственность. Организация труда и отдыха. Оплата труда, формы оплаты труда.(Лекция 1 час)

#### **Практическое занятие.**

Расчет заработной платы продавца. Изучение должностных инструкций.- 2 часа.

### **3.5. Технология продаж отдельных групп товаров.**

#### **Тема 3.5.1. Технология продаж хлебобулочных, бакалейных товаров.**

Технология приёмки по количеству, качеству, хранения, подготовки к продаже, продажи. (Лекция , 2 часа)

#### **Тема 3.5.2. Технология продаж мяса, мясных товаров, молока, молочных товаров, яиц.**

Технология приёмки по количеству, качеству, хранения, подготовки к продаже, продажи (Лекция , 2 часа)

**Тема 3.5.3. Технология продаж рыбы, рыбных товаров, кондитерских изделий.** Технология приёмки по количеству, качеству, хранения, подготовки к продаже, продажи (Лекция , 2 часа)

#### **Тема 3.5.4. Технология продаж напитков, овощей, плодов, плодоовощной продукции.**

Технология приёмки по количеству, качеству, хранения, подготовки к продаже, продажи (Лекция , 2 часа)

## **Раздел 4. Правила охраны труда.**

#### **Тема 4.1. Правила охраны труда.**

Организация охраны труда на предприятиях торговли. Условия труда и их влияние на организм работника. Вредные производственные факторы. Требования, предъявляемые к организации торгово-технологического процесса. (Лекция , 2 часа)

## **Раздел 5. Закон о защите прав потребителей.**

#### **Тема 5.1. Защита прав потребителей.**

ФЗ РФ «О защите прав потребителей». Основные понятия. Защита прав потребителей при продаже товаров.

**Практическое занятие:** Решение производственных задач (2 часа)

## Раздел 2. Практическое обучение

### 3.1. Учебная практика. Программа практики

№ п/п	Наименование темы	Наименование/содержание осваиваемых трудовых действий	Кол-во часов
1	Организация торгово-технологического процесса в магазине	- ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места продавца продовольственных товаров; - ознакомление с сопроводительными документами; - организация приемки товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары	4
2	Организация торгово-технологического процесса в магазине	- осуществление подготовки товаров к продаже, размещение и выкладка; - оформление ценников на товары; - обслуживание покупателей; - консультация их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;	4
3	Организация торгово-технологического процесса в магазине	- соблюдение условий хранения, сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых продуктов; - ознакомление с правилами эксплуатации торгово-технологического оборудования; - организация контроля сохранности товарно-материальных ценностей; - изучение видов покупательского спроса	4

### 3.2. Производственная практика. Программа практики

№ п/п	Наименование темы	Наименование/содержание осваиваемых трудовых действий	Кол-во часов
1	Организация обслуживания покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией на базовом предприятии;</li> <li>- организация рабочего места продавца продовольственных товаров;</li> <li>- изучение сопроводительных документов на продовольственные товары;</li> <li>- организация приемки товаров;</li> <li>- контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары;</li> </ul>	4
2	Организация обслуживания покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;</li> <li>- оформление витрин для повседневного и предпраздничного обслуживания покупателей;</li> <li>- оформление ценников на товары;</li> <li>- организация обслуживания покупателей</li> </ul>	4
3	Организация обслуживания покупателей и продажа различных групп продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление ценников на товары;</li> <li>- организация обслуживания покупателей на базовом предприятии;</li> <li>- консультация покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров;</li> <li>- организация хранения, контроль сроков годности, сроков хранения и сроков реализации продаваемых</li> </ul>	4

		продуктов; - изучение правил эксплуатации и работа на торгово-технологическом оборудовании; - организация контроля сохранности товарно-материальных ценностей; - участие в проведении инвентаризации товарно-материальных ценностей; - проведение акций по изучению покупательского спроса- изучение видов покупательского спрос	
--	--	--	--

#### **Раздел 4. Итоговая аттестация**

4.1. Консультация по порядку проведения квалификационного экзамена  
 Консультация проводится после изучения всего курса, предусмотренного настоящей программой и перед квалификационным экзаменом. На консультации рассматриваются следующие темы:

1. Показатели качества продовольственных товаров
2. Определение качества продовольственных товаров
3. Хранение и консервирование продовольственных товаров
4. Общая характеристика зернопродуктов. Зерно.
5. Мука
6. Хлебобулочные изделия.
7. Общая характеристик свежих овощей и плодов. Свежие овощи. Корнеплоды.
8. Капустные, луковые.
9. Тыквенные, томатные, бобовые овощи.
10. Переработанные плоды и овощи.
11. Общая характеристика вкусовых товаров. Чай, чайные напитки. Кофе.
12. Общая характеристика, классификация кондитерских товаров. Фруктово-ягодные кондитерские товары.
13. Шоколад и какао- порошок.
14. Карамельные, конфетные изделия. Халва.
15. Молоко, сливки, молочные консервы.
16. Кисломолочные продукты
17. Масло из коровьего молока, спреды, смеси топленые.

18. Яйца и яичные товары
19. Общая характеристика. Растительные масла. Животные топленые жиры. Маргарин, кулинарные жиры.
20. Мясо убойных животных
21. Колбасные изделия.
21. Рыба живая, охлажденная, мороженая
22. Рыба соленая, сушеная, вяленая
23. Торговое оборудование, мебель инвентарь магазина
24. Правила работы магазина
25. Санитарные нормы и правила организации торговли
26. Изучение покупательского спроса. Реклама
27. Технология продаж хлебобулочных, бакалейных товаров
28. Технология продаж мяса, мясных товаров, молока, молочных товаров, яиц
29. Правила охраны труда
30. Защита прав потребителей

#### **4.2. Задание для квалификационного экзамена** **Теоретическое задание**

Теоретический раздел квалификационного экзамена проводится в виде теста, состоящего из 60 вопросов.

Содержание тестовых заданий включает вопросы разного уровня сложности. Из 60 вопросов 30 вопросов уровня сложности А (низкий уровень), 30 вопросов уровня сложности В (средний уровень).

Максимальное количество баллов, которое может набрать участник оценки при сдаче теоретической части квалификационного экзамена – 60 баллов.

Вопросы категории А оцениваются по 1 баллу за правильный ответ, вопросы категории В – по 1 баллу за правильный ответ.

Для успешной сдачи теоретической части квалификационного экзамена участнику оценки необходимо набрать 40 и более баллов.

#### **Практическая квалификационная работа**

Практическая квалификационная работа проводится по билетам, имеющим 3 вида заданий, позволяющих определить подготовленность участника независимой оценки квалификаций к самостоятельной профессиональной деятельности, определить уровень его квалификации.

Оценка ответа проводится по пятибалльной системе, т. е. за ответ выставляется одна из отметок: 1 (плохо), 2 (неудовлетворительно), 3 (удовлетворительно), 4 (хорошо), 5 (отлично).

## **6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. Требования к кадровому обеспечению**

Наличие преподавателя, имеющего высшее образование по профилю профессии. Преподаватель ведет теоретический курс и осуществляет практическую подготовку.

### **6.2. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);

- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор).

Технологическое оборудование:

- весы настольные циферблатные;
- весы электронные;
- торговый инвентарь.

Реализация программы профессиональной подготовки обучающихся по профессии 17353 Продавец продовольственных товаров предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебную практику и производственную практику рекомендуется проводить концентрированно в специально выделенный период на рабочих местах баз практики.

### **6.3. Информационное обеспечение обучения**

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

#### ***Нормативные документы***

1. ФЗ РФ «О защите прав потребителей»
2. ФЗ РФ «О техническом регулировании»
3. ФЗ РФ «Об обеспечении единства измерений»
4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации»
6. Правила продажи отдельных групп товаров
7. ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения»
8. ГОСТ Р 51304-99 «Услуги розничной торговли. Общие требования»
9. ГОСТ Р 51305-99 «Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу»

#### ***Основные источники:***

1. Новикова А.М. и др. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. М.:ПрофОбрИздат, 2014.

2. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров (практикум). М.: АКАДЕМІА, 2016.
3. Муравина И.В. Основы товароведения. М.: АКАДЕМІА, 2014.

***Дополнительные источники:***

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров.- Ростов – на- Дону.: Феникс,2012.
2. Марочкина Ю.Н. Защита прав потребителей при покупке товаров и услуг. М.: Омега, 2014.
3. Гришаев С.П. Права потребителя. М.: Норма, 2015.
4. Кристиан Тойбнер Астрель. Весь мир продуктов питания. М.:АСТАстрель, 2013.
5. Рубцова Л.И. Справочник продавца.- Ростов-на-Дону.: Феникс,2012.
6. Козюмина Н.С. Продавец, контролер-кассир. – М.: «Дашков и К»,2013.

**Отечественные журналы:**

«Товаровед продовольственных товаров», «Спрос»

**Интернет-ресурсы:**

- 1 Портал нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pntdoc.ru>, свободный. – Загл. с экрана.
2. <http://www.zonaprav.ru/zakony/pravila/prav1.htm>;
3. <http://blankinew.narod.ru/pravila-prodazhi-tovarov.html>;
- 4.[http://www.rovenkiadm.ru/attachments/115\\_Prodazha%20prodovolstvennih%20tovarov.pdf](http://www.rovenkiadm.ru/attachments/115_Prodazha%20prodovolstvennih%20tovarov.pdf);
5. <http://ru.wikipedia.org>, свободный. – Загл. с экрана.

## 7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

### 7.1. Промежуточная аттестация обучающихся

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется посредством промежуточной аттестации обучающихся. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся определяются учебно-тематическим планом.

Текущий рейтинговый контроль - 13 контрольных работ.

#### 10 класс

##### **Контрольная работа 1.** *Качество продовольственных товаров*

Тема: показатели качества продовольственных товаров

Тема органолептический, лабораторный и др. методы, их сущность, достоинства и недостатки

##### **Контрольная работа 2.** *Стандартизация, сертификация.*

Тема: сущность, цели, задачи, система стандартизации

Тема: сущность, виды сертификации. Виды маркировки. Назначение и виды штрихового кода.

##### **Контрольная работа 3.** *Мука. Макароны изделия.*

Тема: виды помолов зерна. Характеристика видов, типов и сортов муки. Понятие зольности и клейковины.

**Тема:** ассортимент и товароведные характеристики макаронных изделий. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

##### **Контрольная работа 4.** *Семечковые, косточковые плоды. Ягоды. Орехи.*

Тема: Характеристика ассортимента. Требования к качеству.

Тема: Характеристика ассортимента. Требования к качеству.

##### **Контрольная работа 5.** *Переработанные плоды и овощи.*

Тема: характеристика ассортимента. Требования к качеству.

##### **Контрольная работа 6.** *Общая характеристика вкусовых товаров. Чай, чайные напитки. Кофе.*

Тема: общая характеристика вкусовых товаров. Значение в питании. Характеристика ассортимента чая, кофе и кофейных напитков.

##### **Контрольная работа 7.** *Кондитерские изделия специального назначения. Крахмал. Сахар. Мед.*

**Тема:** Пищевая ценность. Значение в питании. Оценка качества. Сравнительная характеристика отдельных видов. Упаковка, маркировка, хранение.

#### 11 класс

##### **Контрольная работа 8.** *Мясо убойных животных. Колбасные изделия.*

**Тема:** Ткани мяса. Химический состав и пищевая ценность. Классификация мяса. Виды. Требования к качеству. Маркировка.

**Тема:** Сырье, особенности производства. Ассортимент, требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения.

**Контрольная работа 9.** Семейство промысловых рыб. Рыба живая, охлажденная, мороженая.

**Тема:** Ассортимент и товароведные характеристики рыбных товаров

**Контрольная работа 10.** Розничная торговая сеть

*Правила работы магазина. Санитарные нормы и правила организации торговли.*

**Тема:** Правила работы магазина, внутреннего распорядка

**Тема:** Санитарные требования к работе магазина.

**Контрольная работа 11.** Организация торгово-технологического процесса

*Подготовка к продаже продовольственных товаров, выкладка, организация продажи. Изучение покупательского спроса. Реклама.*

**Тема.** Технология подготовки продовольственных товаров к продаже, способы выкладки товаров, методы продажи.

**Тема.** Методы изучения покупательского спроса. Способы, правила рекламы.

**Контрольная работа 12.** Учёт, инвентаризация товара в магазине.

*Розничные цены. Эффективность продаж.*

**Тема.** Установление розничных цен. Торговые издержки, прибыль рентабельность продаж.

**Квалификационный экзамен - в конце 11-го класса**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тестирование</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики</li> </ul>
Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики</li> <li>- Тестирование</li> <li>- Защита практических работ</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при работе над мини-проектами</li> </ul>
Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита практических работ</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при работе над мини-проектами</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита практических работ</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
Осуществлять контроль сохранности товарно-материальных ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики</li> <li>- Тестирование</li> <li>- Защита практических работ</li> </ul>
Изучать спрос покупателей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики</li> <li>- Тестирование</li> <li>- Защита практических работ</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка при работе над выполнением мини-проектов</li> </ul>

## **7.2.Итоговая аттестация обучающихся**

Обучение по программе завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена, который включает проверку теоретических знаний и практических умений в пределах квалификационных требований, указанных в едином тарифно-квалификационном справочнике работ и профессий по профессии «Продавец продовольственных товаров».

### **7.2.1.Порядок проведения квалификационного экзамена**

Сдача квалификационного экзамена по специальности: «Продавец продовольственных товаров» в форме тестирования (теоретический раздел), по билетам (практический раздел).

## 8. ТЕРМИНЫ, ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

<b>Образовательная программа</b>	Комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.
<b>Практика</b>	Вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.
<b>Профессиональное образование</b>	Вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенных уровня и объема, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности.
<b>Профессиональное обучение</b>	Вид образования, который направлен на приобретение обучающимися знаний, умений, навыков и формирование компетенции, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций (определенных видов трудовой, служебной деятельности, профессий). Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.
<b>Профессиональный стандарт</b>	Характеристика квалификации, необходимой для осуществления определенного вида профессиональной деятельности. Эта характеристика представляет собой многофункциональный документ, раскрывающий с позиций сферы труда, объединений работодателей и / или профессиональных сообществ в рамках определенного вида профессиональной деятельности его цель и содержание через обобщенные трудовые функции, трудовые функции, трудовые действия, место в системе уровней квалификации, требования к квалификации, образованию и обучению, опыту практической работы, необходимым знаниям и умениям работника. Различают профессиональные стандарты, предназначенные для

	конкретной отрасли или для нескольких отраслей.
<b>Трудовая функция</b>	<p>1) Набор взаимосвязанных действий, направленных на решение одной или нескольких задач в процессе труда. Определение Трудовой функции (ТФ) близко определению трудовой функции, данному Трудовым кодексом Российской Федерации:</p> <p>2) конкретный вид поручаемой работнику работы.</p>
<b>Трудовое действие</b>	<p>Низший уровень декомпозиции профессиональной деятельности (при разработке профессионального стандарта), как правило, характеризуется непосредственным взаимодействием работника с предметом труда.</p> <p>Успешное трудовое действие осуществляется при наличии у работника необходимых умений, определенных профессиональным стандартом. При обучении эффективное выполнение трудового действия достигается путем регулярных упражнений. Освоенным считается трудовое действие, которое выполняется различными способами в зависимости от конкретных производственных условий и обстоятельств.</p>
<b>Федеральный государственный образовательный стандарт</b>	<p>Нормативный документ, определяющий совокупность обязательных требований к образованию определенного уровня и /или к профессии, специальности и направлению подготовки, утвержденных федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.</p> <p>Федеральные государственные образовательные стандарты включают в себя требования к:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) структуре основных образовательных программ (в том числе – соотношению обязательной части основной образовательной программы и части, формируемой участниками образовательных отношений) и их объему;</li> <li>2) условиям реализации основных образовательных программ, в том числе – кадровым, финансовым, материально-техническим и иным условиям;</li> <li>3) результатам освоения основных образовательных программ.</li> </ol>

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
**ПЕРВЫЙ ГОД ОБУЧЕНИЯ – 10 класс**

дата проведения	№ занятия	тема	Вид занятия	Кол-во часов
<b>Раздел 1. Общие сведения о продовольственных товарах</b>				
06.09.2019	1.	<b>Тема 1.1. Введение</b> Цель, задачи обучения по профессии. Понятие о товаре как объекте деятельности. Стоимость и потребительная стоимость товаров.	Лекция	2 час
	2.	<b>Классификация продовольственных товаров.</b>		
		<b>1.2. Качество продовольственных товаров</b>		
06.09.2019	3.	<b>Тема 1.2.1. Показатели качества продовольственных товаров</b> Понятие качества.	Лекция	2 час
	4.	<b>Пищевая ценность продовольственных товаров.</b>		
13.09.2019	5.	<b>Тема 1.2.2. Химический состав продовольственных товаров</b> Органические и неорганические вещества в составе продовольственных товаров.	Лекция	2 час
	6.	<b>Значение продовольственных товаров для организма</b>		
13.09.2019	7.	<b>Тема 1.2.3. Определение качества прод. товаров</b> Органолептический, лабораторный и др.	Лекция	2 час
	8.	методы, их сущность, достоинства и недостатки		
20.09.2019	9	<b>Тема 1.2.4. Хранение и консервирование продовольственных товаров</b> Факторы, влияющие на качество товаров при хранении. Режимы и способы хранения. Сроки хранения и сроки годности. Методы консервирования товаров.	Лекция	1 час
20.09.2019	10	<b>Контрольная работа 1. Качество продовольственных товаров</b> Тема: показатели качества продовольственных товаров Тема органолептический, лабораторный и др. методы, их сущность, достоинства и недостатки	КР № 1	1 час
20.09.2019	11.	- Расчет энергетической ценности продуктов	ПЗ № 1,2	2 часа
	12.			
27.09.2019	13	Органолептическая оценка качества.	ПЗ № 3,4	2 часа
	14.	Ознакомление с дегустационной оценкой качества		
27.09.2019	15	Идентификация и распознавание дефектов продовольственных товаров	ПЗ № 5,6	2 часа
	16			
04.10.2019	17	Ознакомление с документами, подтверждающими качество продовольственных товаров	ПЗ № 7,8	2 часа
	18			
<b>1.3. Стандартизация. Сертификация.</b>				
04.10.2019	19	<b>Тема 1.3.1. Стандартизация</b> Сущность, цели, задачи.	Лекция	2 час
	20	Система стандартизации		

11.10. 2019	21  22	<b>Тема 1.3.2. Сертификация. Маркировка.</b> <b>Штрих-код</b> Сущность, виды сертификации. Виды маркировки. Назначение и виды штрихового кода.	Лекция	2 час
<b>Раздел 2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров</b>				
		<b>2.1. Ассортимент и товароведные характеристики зернопродуктов</b>		
11.10. 2019	23	<b>Тема 2.1.1. Общая характеристика зернопродуктов. Зерно.</b> Значение в питании. Зерно: строение, состав, классификация, характеристика отдельных видов зерна.	Лекция	1 час
11.10. 2019	24	<b>Контрольная работа 2. Стандартизация, сертификация.</b> Тема: сущность, цели, задачи, система стандартизации Тема: сущность, виды сертификации. Виды маркировки. Назначение и виды штрихового кода.	КР № 2	1 час
18.10. 2019	25  26	<b>Тема 2.1.2. Крупа.</b> Классификация. Характеристика круп Требования к качеству, хранение.	Лекция	2 часа
18.10. 2019	27  28	<b>Тема 2.1.3. Мука.</b> Виды помолов зерна. Характеристика видов, типов и сортов муки. Понятие зольности и клейковины. Требования к качеству, хранение.	Лекция	2 часа
25.10. 2019	29  30	<b>Тема 2.1.4. Макароны изделия</b> Ассортимент и товароведные характеристики макаронных изделий. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.	Лекция	2 часа
25.10. 2019	31  32	<b>Тема 2.1.5. Хлебобулочные изделия.</b> Классификация. Характеристика ассортимента. Дефекты и болезни хлеба. Сущность процессов усыхания и очерствения хлеба. Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий. Требования к качеству, хранение.	Лекция	2 часа
08.11. 2019	33  34.	<b>Тема 2.1.6. Сухари</b> Характеристика ассортимента сухарных изделий.  Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.	Лекция	2 часа
08.11. 2019	35  36	<b>Тема 2.1.7. Баранки.</b> Характеристика ассортимента бараночных изделий,  Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.	Лекция	2 часа
15.11. 2019	37 38	Распознавание ассортимента зернопродуктов Распознавание ассортимента зернопродуктов	ПЗ № 9, ПЗ № 10	2 часа
15.11. 2019	39. 40	Оценка качества, распознавание дефектов зернопродуктов Оценка качества, распознавание дефектов зернопродуктов	ПЗ № 11 ПЗ № 12	2 часа

22.11. 2019	41 42	Изучение условий и сроков хранения зернопродуктов Изучение условий и сроков хранения зернопродуктов	ПЗ № 13 ПЗ № 14	2 часа
22.11. 2019	43 44	Составление товароведной характеристики отдельных видов зернопродуктов.	ПЗ № 15,16	2 часа
29.11. 2019	45	Составление рекомендаций потребителям	ПЗ № 17	1 час
		<b>2.2. Ассортимент и товароведные характеристики плодоовощных товаров</b>		
29.11. 2019	46	<b>Тема 2.2.1. Общая характеристика свежих овощей и плодов. Свежие овощи. Корнеплоды.</b> Свежие овощи. Значение плодов и овощей в питании. Классификация свежих овощей. Характеристика клубнеплодных и корнеплодных овощей. Болезни, повреждения. Требования к качеству.	Лекция	1час
29.11. 2019	47	<b>Контрольная работа 3. Мука. Макароны изделия.</b> <b>Тема:</b> виды помолов зерна. Характеристика видов, типов и сортов муки. Понятие зольности и клейковины. <b>Тема:</b> ассортимент и товароведные характеристики макаронных изделий. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.	КР № 3	1 час
29.11. 2019	48	<b>Тема 2.2.2. Капустные, луковые.</b> Характеристика ассортимента.	Лекция	2 часа
06.12. 2019	49	Требования к качеству		
06.12. 2019	50. 51	<b>Тема 2.2.3. Салатно-шпинатные овощи. Пряные овощи.</b> Характеристика ассортимента. Требования к качеству	Лекция	2 часа
06.12. 2019 13.12 2019	52. 53	<b>Тема 2.2.4. Тыквенные, томатные, бобовые овощи.</b> Характеристика ассортимента. Требования к качеству	Лекция	2 часа
13.12. 2019	54 55	Распознавание ассортимента	ПЗ №18-19	2 часа
13.12. 2019 20.12. 2019	56. 57	Оценка качества, распознавание дефектов	ПЗ №20, ПЗ №21	2 часа
20.12. 2019	58 59	Изучение условий и сроков хранения	ПЗ № 22,23	2 часа
20.12. 2019 27.12. 2019	60 61	<b>Тема 2.2.9. Семечковые, косточковые плоды</b> Характеристика ассортимента. Требования к качеству	Лекция	2часа
27.12. 2019	62 63	<b>Тема 2.2.10. Ягоды. Орехи.</b> Характеристика ассортимента. Требования к качеству	Лекция	2 часа
27.12. 2019	64	<b>Промежуточная аттестация по итогам 1-го полугодия</b>		1 час
		<b>ИТОГО 1 семестр</b>		<b>64 часа</b>

15.01. 2020	65.	<b>Тема 2.2.11. Субтропические, тропические плоды. Грибы.</b> Характеристика ассортимента. Требования к качеству	Лекция	1 час
15.01. 2020	66	<b>Контрольная работа 4. Семечковые, косточковые плоды. Ягоды. Орехи.</b>	КР № 4	1 час
15.01. 2020	67 68	<b>Тема 2.2.12. Переработанные плоды и овощи.</b> Характеристика ассортимента. Требования к качеству	Лекция	2 часа
22.01. 2020	69 70	Распознавание ассортимента	ПЗ № 24 ПЗ № 25	2 часа
22.01. 2020	71 72	Оценка качества, распознавание дефектов	ПЗ № 26 ПЗ № 27	2 часа
29.01. 2020	73 74	Изучение условий и сроков хранения	ПЗ № 28 ПЗ № 29	2 часа
29.01. 2020	75 76	Составление товароведной характеристики отдельных видов продуктов. Рекомендации потребителям.	ПЗ № 30 ПЗ № 31	2 часа
<b>2.3. Ассортимент и товароведные характеристики вкусовых товаров</b>				
05.02. 2020	77	<b>Тема 2.3.1. Общая характеристика вкусовых товаров. Чай, чайные напитки. Кофе.</b> Общая характеристика вкусовых товаров. Значение в питании. Характеристика ассортимента чая, кофе и кофейных напитков.	Лекция	1 час
05.02. 2020	78	<b>Контрольная работа 5. Переработанные плоды и овощи.</b> Тема: характеристика ассортимента. Требования к качеству.	КР № 5.	1 час
05.02. 2020	79 80	<b>Тема 2.3.2. Пряности, приправы.</b> Значение в питании. Классификация, характеристика отдельных видов. Особенности оценки качества, упаковки и хранения.	Лекция	2 часа
12.02. 2020	81 82	<b>Тема 2.3.3. Алкогольные напитки.</b> Влияние алкоголя на организм человека. Спирт, водка и ликероводочные изделия. Вина виноградные, плодоягодные. Коньяки, бренди, шампанское. Классификация, сравнительная характеристика ассортимента. Гарантийные сроки хранения.	Лекция	2 часа
12.02. 2020	83 84	<b>2.3.4. Слабоалкогольные напитки, безалкогольные напитки. Табак.</b> Классификация, сравнительная характеристика ассортимента. Особенности оценки качества, упаковки и хранения.	Лекция	2 часа
19.02. 2020	85 86	Распознавание ассортимента	ПЗ № 32 ПЗ № 33	2 часа
19.02. 2020	87 88	Оценка качества, распознавание дефектов	ПЗ № 34 ПЗ № 35	2 часа
26.02. 2020	89 90	Изучение условий и сроков хранения	ПЗ № 36 ПЗ № 37	2 часа
26.02. 2020	91 92	Составление товароведной характеристики отдельных видов продуктов. Рекомендации потребителям	ПЗ № 38 ПЗ № 39	2 часа

<b>2.4. Ассортимент и товароведные характеристики кондитерских товаров</b>				
05.03. 2020	93	<b>Тема 2.4.1. Общая характеристика, классификация кондитерских товаров. Фруктово-ягодные кондитерские товары.</b> Классификация. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Условия хранения.	Лекция	1 час
05.03. 2020	94	<b>Контрольная работа 6. Общая характеристика вкусовых товаров. Чай, чайные напитки. Кофе.</b> Тема: общая характеристика вкусовых товаров. Значение в питании. Характеристика ассортимента чая, кофе и кофейных напитков	КР № 6	1 час
05.03. 2020	95 96	<b>Тема 2.4.2. Шоколад и какао- порошок.</b> Классификация. Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Условия хранения	Лекция	2 часа
12.03. 2020	97 98	<b>Тема 2.4.3. Карамельные, конфетные изделия. Халва.</b> Классификация. Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Условия хранения.	Лекция	2 часа
12.03. 2020	99 100	<b>Тема 2.4.4. Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости.</b> Классификация. Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Условия хранения.	Лекция	2 часа
19.03. 2020	101 102	<b>Тема 2.4.5. Кондитерские изделия специального назначения. Крахмал. Сахар. Мед.</b> Пищевая ценность. Значение в питании. Оценка качества. Сравнительная характеристика отдельных видов. Упаковка, маркировка, хранение.	Лекция	2 часа
19.03. 2020	103 104	Распознавание ассортимента	ПЗ № 40 ПЗ № 41	2 часа
02.04. 2020	105 106	Оценка качества, распознавание дефектов	ПЗ № 42 ПЗ № 43	2 часа
02.04. 2020	107 108	Изучение условий и сроков хранения	ПЗ № 44 ПЗ № 45	2 часа
09.04. 2020	109. 110	Составление товароведной характеристики отдельных видов продуктов. Рекомендации потребителям	ПЗ № 46 ПЗ № 47	2 часа
<b>2.5. Ассортимент и товароведные характеристики молочных товаров</b>				
09.04. 2020	111	<b>Тема 2.5.1. Молоко, сливки, молочные консервы.</b> Состав, пищевая ценность молока. Значение в питании. Сравнительная характеристика ассортимента молока, сливок по жирности и способам обработки. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Сырье, особенности производства молочных консервов. Ассортимент, требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения.	Лекция	1 час
09.04. 2020	112	<b>Контрольная работа 7. Кондитерские изделия специального назначения. Крахмал. Сахар. Мед.</b> Тема: Пищевая ценность. Значение в питании. Оценка качества. Сравнительная характеристика отдельных видов. Упаковка, маркировка, хранение.	КР № 7	1 час

16.04. 2020	113	<b>Тема 2.5.2. Кисломолочные продукты.</b> Значение в питании. Сравнительная характеристика отдельных видов.	Лекция	2 часа
	114	Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, хранение. Особенности оценки качества.		
16.04. 2020	115	<b>Тема 2.5.3. Масло из коровьего молока.</b> Пищевая ценность, сырье, способы получения.	Лекция	2 часа
	116	Классификация. Характеристика ассортимента, сорта, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.		
23.04. 2020	117	<b>Тема 2.5.4. Сыры, мороженое.</b> Сырье, особенности производства. Классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты.	Лекция	2 часа
	118	Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения.		
23.04. 2020	119	Распознавание ассортимента	ПЗ № 48	2 часа
	120		ПЗ № 49	
30.04. 2020	121	Оценка качества, распознавание дефектов	ПЗ № 50	2 часа
	122		ПЗ № 51	
30.04. 2020	123	Изучение условий и сроков хранения	ПЗ № 52	2 часа
	124		ПЗ № 53	
07.05 2020	125	Составление товароведной характеристики отдельных видов продуктов. Рекомендации потребителям	ПЗ № 54	2 часа
	126		ПЗ № 55	
		<b>2.6. Ассортимент и товароведные характеристики яичных товаров.</b>		
07.05. 2020	127	<b>Тема 2.6.1. Яйца и яичные товары.</b> Химический состав, пищевая ценность. Виды, категории яиц. Особенности оценки качества, пищевые и непищевые дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Сухие и мороженые яичные продукты.	Лекция	2 часа
	128			
14.05 2020	129	Определение категорий, распознавание дефектов и свежести яиц и яичных товаров	ПЗ № 56	2 часа
	130		ПЗ № 57	
		<b>2.7. Ассортимент и товароведные характеристики жиров</b>		
14.05. 2020	131	<b>Тема 2.7.1. Общая характеристика. Растительные масла. Животные топленые жиры. Маргарин, кулинарные жиры.</b> Сырье, особенности производства. Ассортимент.	Лекция	2 часа
	132	Требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения.		
21.05. 2020	133	Оценка качества, распознавание дефектов пищевых жиров. Составление товароведной характеристики. Рекомендации потребителям	ПЗ № 58	2 часа
	134		ПЗ № 59	
21.05. 2020	135 136	<b>2.7.2. Промежуточная аттестация по итогам года</b>		2 часа
		<b>Итого</b>		<b>136</b>

## ВТОРОЙ ГОД ОБУЧЕНИЯ (11 кл.)

дата проведения	№ занятия	тема	Вид занятия	Кол-во часов
<b>2.8. Ассортимент и товароведные характеристики мясных товаров</b>				
04.09.2020	1 2.	<b>Тема 2.8.1. Мясо убойных животных.</b> Ткани мяса. Химический состав и пищевая ценность. Классификация мяса.	Лекция	2 час
04.09.2020	3 4	<b>Тема 2.8.2. Мясо убойных животных.</b> Виды, их характеристика Требования к качеству. Маркировка.	Лекция	2 час
11.09.2020	5 6	<b>Тема 2.8.3. Мясные субпродукты, мясо фасованное.</b> Виды, категории, особенности состава и пищевой ценности. Сравнительная характеристика видов, Требования к качеству, упаковка, хранение.	Лекция	2 час
11.09.2020	7 8	<b>Тема 2.8.4. Мясо домашней птицы и дичи.</b> .Особенности строения и состава. Характеристика основных видов и категорий упитанности. Оценка качества, недопустимые дефекты. Упаковка, хранение.	Лекция	2 час
18.09.2020	9 10	<b>Тема 2.8.5. Мясные полуфабрикаты, кулинарные изделия.</b> Сравнительная характеристика видов. Требования к качеству, упаковка, хранение.	Лекция	2 час
18.09.2020	11 12	<b>Тема 2.8.6. Колбасные изделия.</b> Сырье, особенности производства. Ассортимент, требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения.	Лекция	2 час
25.09.2020	13 14	<b>Тема 2.8.7. Мясные копчености, консервы.</b> Сырье, особенности производства. Ассортимент. Требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения.	Лекция	2 час
25.09.2020	15 16	<b>Тема 2.8.8. Распознавание ассортимента</b>	ПЗ № 1,2	2 часа
02.10.2020	17 18	<b>Тема 2.8.9. Оценка качества, распознавание дефектов</b>	ПЗ № 3,4	2 часа
02.10.2020	19 20	<b>Тема 2.8.10. Изучение условий и сроков хранения</b>	ПЗ № 5,6	2 часа
09.10.2020	21 22	<b>Тема 2.8.11. Составление товароведной характеристики отдельных видов продуктов. Рекомендации потребителям</b>	ПЗ № 7,8	2 часа
09.10.2020	23	<b>Контрольная работа 1.</b> <b>Тема: ассортимент и товароведные характеристики мясных товаров</b> <b>2.9. Ассортимент и товароведные характеристики рыбных товаров.</b>	КР № 1	1 час

09.10.2020	24	<b>Тема 2.9.1. Семейство промысловых рыб.</b> Химический состав и пищевая ценность рыб. Строение рыб. Понятие об общей и промысловой длине. Классификация рыб по основным признакам. Отличительные особенности семейств промысловых рыб.	Лекция	1 час
16.10.2020	25 26	<b>Тема 2.9.2. Рыба живая, охлажденная, мороженая.</b> Показатели свежести рыбы. Цели и способы разделки рыбы перед обработкой. Характеристика ассортимента охлажденной рыбы. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.	Лекция	2 часа
16.10.2020	27 28	<b>Тема 2.9.3. Рыба соленая, сушеная, вяленая.</b> Сущность посола, способы разделки соленой рыбы. Классификация. Характеристика ассортимента соленых, сушеных, вяленых рыбопродуктов. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.	Лекция	2 часа
23.10.2020	29 30	<b>Тема 2.9.4. Рыба копченая, балыковые изделия, полуфабрикаты, кулинарные изделия.</b> Сырье, особенности производства. Ассортимент. Требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения.	Лекция	2 часа
23.10.2020	31 32	<b>Тема 2.9.5. Икра, икорные товары.</b> Сырье, особенности состава и пищевой ценности. Ассортимент, требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения	Лекция	2 часа
30.10.2020	33 34	<b>Тема 2.9.6. Нерыбное водное сырье, консервы, пресервы.</b> Сырье, особенности состава и пищевой ценности. Ассортимент. Требования к качеству, дефекты. Особенности маркировки и упаковки. Условия и сроки хранения	Лекция	2 часа
30.10.2020	35 36	<b>Тема 2.9.7. Изучение отличительных особенностей видов промысловых рыб.</b> Распознавание ассортимента	ПЗ № 9, ПЗ № 10	2 часа
13.11.2020	37 38	<b>Тема 2.9.8. Распознавание дефектов, Оценка качества рыбных товаров.</b>	ПЗ № 11 ПЗ № 12	2 часа
13.11.2020	39 40	<b>Тема 2.9.9. Расшифровка маркировки рыбных консервов и пресервов.</b>	ПЗ № 13 ПЗ № 14	2 часа
20.11.2020	41 42	<b>Тема 2.9.10. Изучение условий и сроков хранения рыбных товаров</b>	ПЗ № 15 ПЗ № 16	2 часа
20.11.2020	43 44	<b>Тема 2.9.11. Составление товароведной характеристики отдельных видов рыбных товаров. Рекомендации потребителям.</b>	ПЗ № 17 ПЗ № 18	2 часа
27.11.2020	45	<b>Контрольная работа 2. Тема: Ассортимент и товароведные характеристики рыбных товаров.</b>	КР № 2	1 час

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА ОРГАНИЗАЦИЯ ТОРГОВЛИ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМИ ТОВАРАМИ**

<b>Раздел 3. Организация торговли продовольственными товарами</b>				
<b>3.1. Розничная торговая сеть.</b>				
27.11.2020	46	<b>Тема 3.1.1. Устройство магазина.</b> Виды, планировка, оборудование магазина.	Лекция	1 час
27.11.2020	47 48	<b>-Тема 3.2.2.Подготовка плана магазина</b>	ПЗ № 19 ПЗ № 20	2 час
04.12.2020	49  50	<b>Тема 3.1.3. Торговое оборудование, мебель инвентарь.</b> Классификация, назначение. Технические требования, предъявляемые к торговому оборудованию. Характеристика основных видов инвентаря. Техника безопасности при работе с инвентарем и инструментарием.	Лекция	2 часа
04.12.2020	51  52	<b>Тема 3.1.4. Весы.</b> Классификация, назначение. Технические требования, предъявляемые к весоизмерительному оборудованию. Характеристика весов. Техника безопасности при работе с весоизмерительным оборудованием.	Лекция	2 часа
11.12.2020	53 54	<b>Тема 3.1.5. Контрольно-кассовые машины (ККМ).</b> Виды. Порядок использования	Лекция	2 часа
11.12.2020	55 56	<b>Тема 3.1.6. Измельчительное, режущее, подъемно-транспортное оборудование</b> Классификация, назначение. Технические требования. Техника безопасности при работе.	Лекция	2 часа
18.12.2020	57  58	<b>Тема 3.1.7. Холодильное оборудование.</b> Классификация, назначение. Технические требования, предъявляемые к холодильному оборудованию. Сравнительная характеристика основных видов. Техника безопасности при работе с холодильным оборудованием.	Лекция	2 час
18.12.2020	59 60	<b>Тема 3.1.8. Изучение принципов устройства, действия, правил эксплуатации весов</b>	ПЗ №21,22	2 часа
25.12.2020	61 62	<b>Тема 3.1.9. Изучение принципов устройства, действия, правил эксплуатации ККМ</b>	ПЗ № 23,24	2 часа
25.12.2020	63	<b>Тема 3.1.10. Правила работы магазина.</b> Правила работы магазина, внутреннего распорядка	Лекция	1 часа
25.12.2020	64	<b>Промежуточная аттестация по итогам 1-го полугодия</b>		1 час
		<b>ИТОГО 1 семестр</b>		<b>64 часа</b>
15.01.2021	65 66	<b>Тема 3.1.11. Санитарные нормы и правила организации торговли.</b> Санитарные требования к работе магазина.	Лекция	2 часа
15.01.2021	67	<b>Тема 3.1.12. Составление памятки по</b>	ПЗ № 25	2

	68	соблюдению санитарных норм в магазине-	ПЗ № 26	часа
22.01.2021	69	<b>Контрольная работа 3. Тема: розничная торговая сеть</b>	КР № 3	1 час
22.01.2021	70	<b>3.2. Организация торгово-технологического процесса</b> Тема 3.2.1. Приемка продовольственных товаров в магазине, организация хранения. Технология приемки продовольственных товаров по количеству, качеству. Технология хранения продовольственных товаров	Лекция	1 час
22.01.2021	71	Тема 3.2.2. Подготовка к продаже продовольственных товаров, выкладка, организация продажи.	Лекция	2 часа
22.01.2021	72	Технология подготовки продовольственных товаров к продаже. Способы выкладки товаров, методы продажи.		
29.01.2021	73	Тема 3.2.3. Расчет с покупателем, психология отношение «продавец-покупатель». Правила расчетов с покупателями.	Лекция	2 часа
	74	Особенности психологии общения.		
29.01.2021	75	Тема 3.2.4. Изучение покупательского спроса. Реклама. Методы изучения	Лекция	2 часа
	76	покупательского спроса. Способы, правила рекламы.		
05.02.2021	77	Тема 3.2.5. Разработка рекламной продукции	ПЗ № 27	2 часа
	78		ПЗ № 28	
05.02.2021	79	Тема 3.2.6. Работа с сопроводительными документами	ПЗ № 29	2 часа
	80		ПЗ № 30	
12.02.2021	81	<b>Контрольная работа 4. Тема: организация торгово-технологического процесса</b>	КР № 4	1 час
		<b>3.3. Учет, инвентаризация в магазине.</b>		
12.02.2021	82	Тема 3.3.1. Учет поступления и продажи товаров. Первичные документы учета. Правила организации учета в магазине.	Лекция	1 час
12.02.2021	83	Тема 3.3.2. Инвентаризация. Порядок инвентаризации товарно-материальных ценностей в магазине.	Лекция	2 часа
	84			
19.02.2021	85	Тема 3.3.3. Розничные цены. Эффективность продаж.	Лекция	2 часа
	86	Установление розничных цен. Торговые издержки, прибыль рентабельность продаж.		
19.02.2021	87	Тема 3.3.4. Изучение содержания документов учета в магазине	ПЗ № 31	2 часа
	88		ПЗ № 32	
26.02.2021	89	Тема 3.3.5. Расчет розничных цен	ПЗ № 33	2 часа
	90		ПЗ № 34	
26.02.2021	91	Тема 3.3.6. Расчет эффективности работы магазина	ПЗ № 35	2 часа
	92		ПЗ № 36	
05.03.2021	93	<b>Контрольная работа 5. Учет, инвентаризация в магазине.</b>	КР № 5	1 час
		<b>3.4. Организация труда и заработная плата продавца.</b>		
05.03.2021	94	Тема 3.4.1. Организация труда и заработная плата продавца. Порядок приема, увольнения продавца.	Лекция	1 час

		Обязанности, материальная ответственность. Организация труда и отдыха. Оплата труда, формы оплаты труда.		
05.03.2021	95 96	<b>Тема 3.4.2.</b> Расчет заработной платы продавца. Изучение должностных инструкций.	ПЗ № 37 ПЗ № 38	2 часа
<b>3.5. Технология продаж отдельных групп товаров.</b>				
12.03.2021	97 98	<b>Тема 3.5.1. Технология продаж хлебобулочных, бакалейных товаров.</b> Технология приёмки по количеству, качеству,. Хранение, подготовка к продаже, продажи.	Лекция	2 часа
12.03.2021	99 100	<b>Тема 3.5.2. Технология продаж мяса, мясных товаров, молока, молочных товаров, яиц.</b> Технология приёмки по количеству, качеству, хранения, подготовки к продаже, продажи	Лекция	2 часа
19.03.2021	101 102	<b>Тема 3.5.3. Технология продаж рыбы, рыбных товаров, кондитерских изделий.</b> Технология приёмки по количеству, качеству, хранения, подготовки к продаже, продажи	Лекция	2 часа
19.03.2021	103 104	<b>Тема 3.5.4. Технология продаж напитков, овощей, плодов, плодоовощной продукции.</b> Технология приёмки по количеству, качеству, хранения, подготовки к продаже, продажи	Лекция	2 часа
<b>Раздел 4. Правила охраны труда.</b>				
09.04.2021	105 106	<b>Тема 4.1. Правила охраны труда.</b> Организация охраны труда на предприятиях торговли. Условия труда и их влияние на организм работника. Вредные производственные факторы. Требования, предъявляемые к организации торгово-технологического процесса.	Лекция	2 часа
<b>Раздел 5. Закон о защите прав потребителей.</b>				
09.04.2021	107 108	<b>Тема 5.1. Защита прав потребителей.</b> ФЗ РФ «О защите прав потребителей». Основные понятия. Защита прав потребителей при продаже товаров. Решение производственных задач.	ПЗ № 39 ПЗ № 40	2 часа
16.04.2021 23.04.2021 30.04.2021	109 - 121	<b>Учебная практика</b>	УП	12 часов
07.05.2021 14.05.2021 21.05.2021	122- 134	<b>Производственная практика</b>	ПП	12 часов
28.05.2021		<b>Итоговая аттестация</b>		4 часа
<b>Итого</b>				<b>136</b>