

ПОГОДЖЕНО

\_\_\_\_\_  
назва підприємства

\_\_\_\_\_  
підпис керівника

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор ДПТНЗ  
«Роменське ВПУ»

\_\_\_\_\_  
Павло ПОМАРАН  
«28» серпня 2020 р.

***Освітня програма  
з підготовки кваліфікованих робітників  
Професія 5220 «Продавець продовольчих товарів»,  
Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 3,4-го розрядів***

СХВАЛЕНО  
Педагогічною радою

\_\_\_\_\_  
«28» серпня 2020 р.

Протокол № 11 від 28.08.2020р.

РОЗГЛЯНУТО  
на засіданні методичної комісії викладачів та  
майстрів виробничого навчання торгівельної справи  
та легкої промисловості  
Протокол від \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_

**Зведений робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників  
за професією: 5220 «Продавець продовольчих товарів»  
Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 3, 4-го розрядів**

№ з/п	Навчальні предмети	Всього	Продавець продовольчих товарів		
			Кількість годин		
			Всього	3-й розряд	4-й розряд
<b>1</b>	<b>Загальнопрофесійна підготовка</b>	<b>49</b>	<b>49</b>	<b>49</b>	
1.1	Основи правових знань	6	6	6	
1.2	Основи галузевої економіки і підприємництва	6	6	6	
1.3	Основи енергозбереження	6	6	6	
1.4	Інформаційні технології	9	9	9	
1.5	Психологія та етика ділових відносин	10	10	10	
1.6	Іноземна за професійним спрямуванням	12	12	12	
<b>2</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>520</b>	<b>520</b>	<b>284</b>	<b>236</b>
2.1	Товарознавство продовольчих товарів	223	223	103	120
2.2	Організація та технологія торговельних процесів	95	95	56	39
2.3	Реєстратори розрахункових операцій	60	60	32	28
2.4	Харчова безпека товарів	26	26	16	10
2.5	Облік і звітність	86	86	47	39
2.6	Охорона праці	30	30	30	
<b>3</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>766</b>	<b>766</b>	<b>418</b>	<b>348</b>
3.1	Виробниче навчання	342	342	186	156
3.2	Виробнича практика	424	424	232	192
3.3	Мерчендайзенг	12		12	
4	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	14	14	7	7
5	Консультації				
6	Загальний обсяг навчального часу (без п.5)	<b>1361</b>	<b>1361</b>	770	<b>591</b>

**Професія 5220 «Продавець продовольчих товарів»**  
Кваліфікація : продавець продовольчих товарів 3-го розряду

Базовий блок, навчальні модулі (вид підготовки)	Предмет	Кількість годин	Зміст програми
Базовий блок	Основи правових знань	6	<p><b>Тема 1. Цивільне право і відносини, що ним регулюються</b> Поняття про цивільне право в Україні. Цивільне законодавство. Цивільні правовідносини та їх регулювання. Суб'єкти цивільних правовідносин. Юридичні особи. Об'єкти цивільних правовідносин.</p> <p><b>Тема 2. Основи трудового права</b> Загальна характеристика трудового права України. Трудовий договір та його види. Робочий час і час відпочинку, правила та порядок оформлення відпустки. Заробітна плата. Порядок прийому та звільнення з роботи.</p> <p><b>Тема 3. Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність</b> Адміністративні правопорушення: поняття і види. Види адміністративних стягнень. Заходи адміністративного примусу. Порядок притягнення до адміністративної відповідальності. Адміністративне порушення в галузі торгівлі. Практика запобігання адміністративних та кримінальних правопорушень.</p>
	Основи галузевої економіки і підприємництва	6	<p><b>Тема 1. Економічні системи господарювання. Підприємництво як форма діяльності в ринкових умовах</b> Поняття про системи господарювання. Сутність ринку та його структура. Класифікація ринків. Інфраструктура ринку продовольчих товарів. Поняття про ціну, попит, пропозицію. Гроші та їх види. Поняття про підприємництво. Види підприємств.</p> <p><b>Тема 2. Заробітна плата робітників на підприємствах торгівлі</b> Сутність заробітної плати, її види. Поняття про тарифну сітку, надбавки і доплати. Мінімальна заробітна плата, її значення. Матеріальне стимулювання праці персоналу підприємств торгівлі.</p> <p><b>Тема 3. Податкова система України</b> Поняття про податкову систему і податкові елементи. Прямі і непрямі податки у торгівлі.</p>

	<p align="center"><b>Основи енергозбереження</b></p>	<p align="center"><b>6</b></p>	<p><b>Тема 1. Потенціал енергоефективності на підприємстві.</b>  Потоки енергій, що споживаються на підприємстві, шляхи з енергозбереження на підприємстві.  Організація енергозбереження на підприємстві та місце в цьому процесі конкретного робітника  Частка енергоресурсів у собівартості продукції підприємства.  Альтернативні джерела енергії, що використовуються на підприємстві. Аналіз можливості використання альтернативних джерел енергії на підприємстві (Пропозиції).  Вплив підприємства на екологію довкілля і визначення шляхів її зменшення (Приклади).</p> <p><b>Тема 2. Підвищення енергоефективності на робочому місці.</b>  Аналіз трудових процесів на робочому місці та визначення видів енергоресурсів, що потрібні для їх виконання (енергетичний аудит робочого місця).  Розроблення заходів з енергозбереження на робочому місці з урахуванням дотримання правил і норм безпеки та гігієни праці  Нормативна база з енергозбереження та економічне стимулювання енергозбереження на робочому місці.  Навчальний заклад - робоче місце учня. Потенціал енергоефективності навчального закладу (розроблення проекту).</p> <p><b>Тема 3. Потенціал енергоефективності у побуті.</b>  Види енергії, що споживаються в побуті, енергетичний аудит квартири, будинку.  Аналіз втрат тепла в будинку (квартирі).  Облік використання енергоресурсів в квартирі (будинку) та економічна ефективність їх використання.  Розроблення проекту з енергозбереження в будинку (квартирі) з урахуванням дотримання правил енергетичної та екологічної безпеки в побуті.  Приклади використання в побуті альтернативних джерел енергії.</p>
	<p align="center"><b>Інформаційні технології</b></p>	<p align="center"><b>9</b></p>	<p><b>Тема 1. Інформація та інформаційні технології</b>  Поняття про інформацію та інформаційні технології.  Ознайомлення з програмами та інформаційними технологіями, які використовуються для автоматизації торгівлі.</p> <p><b>Тема 2. Створення текстових документів засобами MS Word</b>  Створення ділових текстових документів засобами MS Word з використанням шаблонів.  Форматування документів. Побудова таблиць засобами MS Word. Дії над графічними об'єктами.</p> <p align="center"><i>Лабораторно-практична робота</i></p>

			<p>Застосування текстового редактору MS Word при вирішенні професійних завдань.</p> <p><b>Тема 3. Застосування мережі Internet в роботі продавця продовольчих товарів</b> Загальні відомості про мережу Internet, електронну пошту та застосування їх у роботі продавця продовольчих товарів.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота</i> Пошук інформації в мережі Internet за професійним спрямуванням.</p>
	<b>Товарознавство продовольчих товарів</b>	<b>42</b>	<p><b>Тема 1. Вступ</b> Поняття про товар і товарознавство як навчальну дисципліну. Мета та завдання товарознавства на сучасному етапі.</p> <p><b>Тема 2. Класифікація товарів.</b> Характеристика промислової, торгової, учбової класифікації товарів. Принцип класифікації. Характеристика методів класифікації: ієрархічна і фасетна</p> <p><b>Тема 3. Асортимент товарів (виробничий, промисловий, торговий)</b> Асортиментний мінімум, максимум товарів на підприємстві. Структура асортименту, повнота асортименту, широта асортименту, стійкість асортименту, ступінь оновлення асортименту.</p> <p><b>Тема 4. Кодування продовольчих товарів.</b> Штрихове, цифрове кодування продовольчих товарів. Будова штрихкоду. Види маніпуляційних знаків.</p> <p><b>Тема 5. Стандартизація і сертифікація товарів</b> Нормативно-технічна документація, види стандартів, обов'язкова і добровільна сертифікація продукції. Ідентифікація.</p> <p><b>Тема 6. Інформація про товар</b> Якість товарів. Показники якості. Методи оцінки якості. Термін придатності. Відповідальність підприємств за випуск і продаж недоброякісних товарів.</p> <p><b>Тема 7. Споживчі властивості товарів.</b> Характеристика споживчих властивостей товарів: безпечність, функціональність, естетичність, надійність, ергономічність.</p>
	<b>Організація та технологія торговельних процесів</b>	<b>6</b>	<p><b>Тема 1. Основи організації та технології торговельних процесів</b> Законодавчо-нормативні документи України, які регулюють відносини у торгівлі: «Порядок провадження торговельної діяльності і правила торговельного обслуговування населення», «Правила роздрібно-торгівлі продовольчими товарами»; сутність понять «торгівля», «роздрібно-торговельна мережа», «торговельно-технологічний процес»; «робоче місце продавця», «споживчий попит», «реклама», «мерчандайзинг»; значення торгівлі, її мету, функції та особливості розвитку в умовах ринкових відносин; види торгівлі, етапи торговельно-технологічних процесів магазину, їх характерні особливості; задачі та обов'язки продавця, вимоги до його особистих якостей; органи контролю в торгівлі: державний і громадський, види служб, їх функції; види роздрібно-торговельної мережі; форми та методи</p>

			роздрібного продажу товарів, їх відмінні особливості; застосування нових технологій у процесі продажу товарів; види немеханічного устаткування, класифікацію, призначення, вимоги до немеханічного устаткування, догляд, безпека під час використання; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання; правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; порядок таврування засобів міри та ваги.
	<b>Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>	<b>8</b>	<b>Тема 1. Основи роботи на реєстраторах розрахункових операцій</b> Закон України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг». Поняття про реєстратори розрахункових операцій (РРО), переваги їх застосування. Значення застосування РРО у сфері торгівлі. Основні операції та фіскальні можливості РРО. Типи та моделі РРО. Будова РРО та основні правила їх експлуатації. Основні касові документи.
	<b>Харчова безпека товарів</b>	<b>10</b>	<b>Тема 1. Основні положення та загальні принципи безпеки харчових продуктів.</b> Харчове законодавство. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» <b>Тема 2. Нормативно-технічна документація.</b> Види документів, які підтверджують якість і безпеку харчових продуктів (сертифікат якості, якісне посвідчення). <b>Тема 3. Види безпеки харчових продуктів.</b> Характеристика показників безпеки харчових продуктів (біологічна, хімічна, фізична, радіаційна).
	<b>Облік і звітність</b>	<b>8</b>	<b>Тема 1. Поняття про господарчий облік</b> Задачі обліку. Вимоги, які ставляться до обліку. Одиниці виміру, які застосовують в обліку. <b>Тема 2. Види обліку, які застосовують в торгівлі.</b> Характеристика оперативного-технічного, статистичного, бухгалтерського обліку. <b>Тема 3. Поняття про документацію господарчих операцій.</b> Види документів та їх класифікація. Вимоги до оформлення документів. Реквізити документів (обов'язкові та додаткові). Документообіг. <b>Тема 4. Матеріальна відповідальність в торгівлі</b> Характеристика матеріальної відповідальності, її види і форми. Матеріально-відповідальні особи. <b>Тема 5. Інвентаризація та переоцінка матеріальних цінностей.</b> Види і форми інвентаризації та переоцінки, їх характеристика. Порядок проведення інвентаризації, переоцінки. Нормативно-технічна документація.
	<b>Психологія та етика ділових відносин</b>	<b>10</b>	<b>Тема 1. Значення знань з психології в процесі роботи з людьми</b> Поняття про психологію та етику, значення предмета. Психологія торгівлі та її завдання. Особливості обслуговування споживачів в залежності від їх емоційного стану, типу

		<p>темпераменту, індивідуальних особливостей.</p> <p><b>Тема 2. Психічні процеси і стани, їх вплив на діяльність продавця</b></p> <p>Поняття про психологію та етику, значення предмета. Психологія торгівлі та її завдання.</p> <p>Поняття про психічні явища: процеси, властивості, стани. Їх роль у роботі продавця.</p> <p>Пізнавальні психічні процеси: відчуття, сприйняття, пам'ять, уява, мислення, мовлення. Вольові та емоційні процеси. Розпізнавання емоційних станів людини. Особливості обслуговування споживачів в залежності від їх емоційного стану.</p> <p><b>Тема 3. Індивідуальні психологічні властивості особистості</b></p> <p>Поняття про темперамент. Типи темпераменту, їх характеристика. Поняття про характер. Основні риси характеру, залежність рис характеру від темпераменту людини. Вплив темпераменту на роботу продавця. Позитивні риси характеру продавця. Поняття про здібності. Вимоги до професійних здібностей працівника торгівлі, їх значення в роботі продавця.</p> <p><b>Тема 4. Психологія діяльності та праці</b></p> <p>Поняття про діяльність та класифікація видів діяльності. Праця як основна форма діяльності людини. Провідні види діяльності залежно від віку. Види діяльності за результатами впливу суб'єкта на об'єкт. Структура досвіду людини. Поняття про психологію праці: утягуваність, стійка працездатність, утомлюваність. Залежність ефективності праці продавця від психологічних умов трудової діяльності.</p> <p><b>Тема 5. Спілкування як засіб комунікативного зв'язку</b></p> <p>Поняття про спілкування. Види, засоби спілкування. Найпоширеніші способи впливу один на одного: переконання, навіювання, примушення. Роль мови у встановленні контактів. Вербальні і невербальні контакти. Бар'єри у спілкуванні. Ефективне спілкування.</p> <p><b>Тема 6. Особливості спілкування в роботі продавця</b></p> <p>Поняття про мовну поведінку продавця. Техніка ведення короткої розмови. Прийоми спілкування, які викликають позитивне враження у покупця. Формування відкритих питань.</p> <p>Психологія поведінки продавця в процесі спілкування. Культура спілкування продавця в колективі, його адаптація до умов праці.</p> <p style="text-align: center;"><i><b>Практична робота</b></i></p> <p>Культура спілкування в роботі продавця.</p> <p><b>Тема 7. Психологія процесу купівлі-продажу</b></p> <p>Поняття «покупець». Типи покупців: говіркі, мовчазні, неквапливі, нервові, рішучі, недовірливі. Покупці похилого віку і особи з фізичними вадами. Особливості обслуговування дітей та молоді. Етапи процесу купівлі: попередній, початковий, основний, заключний. Чинники, що впливають на прийняття рішення про покупку. Психологічний вплив реклами. Етапи процесу продажу: попередній, початковий, основний, заключний.</p>
	<b>Охорона праці</b>	<p style="text-align: center;"><b>30</b></p> <p><b>Тема 1. Загальні відомості про потенціал небезпек. Організація роботи з охорони праці в торгівлі</b></p>

Основні законодавчі акти з охорони праці: Конституція України, Закон України "Про охорону праці", Кодекс законів про працю України, Закон України "Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, які спричинили втрату працездатності", Основи законодавства України про охорону здоров'я, Закон України "Про пожежну безпеку", Закон України "Про використання ядерної енергії та радіаційну безпеку". Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", Закон України „Про колективні договори і угоди”.

Загальні питання безпеки праці. Перелік робіт з підвищеною небезпекою, для проведення яких потрібне спеціальне навчання і щорічна перевірка знань з охорони праці.

Загальні відомості про потенціал небезпек. Основні небезпеки під час проведення робіт за професією “Продавець продовольчих товарів” в торговельній галузі.

Роботи з підвищеною небезпекою в торгівлі. Вимоги безпеки праці при експлуатації машин, механізмів, обладнання та устаткування, які використовуються в торговельній мережі. Технічні вимоги безпеки праці при експлуатації вантажно-розвантажувального, механічного, теплового та холодильного устаткування. Захист від дії хімічних і біологічних чинників. Зони безпеки та їх огороження. Світлова і звукова сигналізація. Попереджувальні надписи, сигнальні фарбування. Знаки безпеки. Засоби колективного та індивідуального захисту від небезпечних і шкідливих виробничих факторів в торгівлі. Спецодяг, спецвзуття та інші засоби індивідуального захисту. Захист від шуму, пилу, газу, вібрацій, несприятливих метеорологічних умов. Мікроклімат виробничих приміщень. Прилади контролю безпечних умов праці, порядок їх використання. Правила та заходи щодо попередження нещасних випадків і аварій. Вимоги безпеки у навчальних, навчально-виробничих приміщеннях навчальних закладів.

Щорічні медичні огляди працюючих неповнолітніх в торгівлі, осіб віком до 21 року.

Засоби надання першої допомоги. Медична аптечка, її склад, призначення, правила користування.

Способи реанімації. Методи штучного дихання. Положення потерпілого і дії особи, яка надає допомогу. Непрямий масаж серця. Порядок одночасного виконання масажу серця та штучного дихання.

## **Тема 2. Основи безпеки праці під час роботи у відділі плодоовочевих товарів**

Основні вимоги безпеки праці продавця плодоовочевих товарів. Вимоги безпеки праці під час роботи з обладнанням, інвентарем, під час розміщення та викладки товарів. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі плодоовочевих товарів. Заходи електро та пожежної безпеки у відділі плодоовочевих товарів.

## **Тема 3. Основи безпеки праці під час роботи у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду**

Основні вимоги безпеки праці продавця хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Вимоги безпеки праці під час роботи з обладнанням, інвентарем, під час

розміщення та викладки товарів. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Заходи електро та пожежної безпеки у відділі хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.

**Тема 4. Основи безпеки праці під час роботи у відділі бакалійних товарів**

Основні вимоги безпеки праці продавця бакалійних товарів. Вимоги безпеки праці під час роботи з обладнанням, інвентарем, під час розміщення та викладки товарів. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі бакалійних товарів. Заходи електро та пожежної безпеки у відділі бакалійних товарів.

**Тема 5. Основи безпеки праці під час роботи у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових**

Основні вимоги безпеки праці продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Вимоги безпеки праці під час роботи з обладнанням, інвентарем, під час розміщення та викладки товарів. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Заходи електро та пожежної безпеки у відділі молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових.

**Тема 6. Основи безпеки праці під час роботи у відділі м'яса і м'ясопродуктів**

Основні вимоги безпеки праці продавця м'яса і м'ясопродуктів. Вимоги безпеки праці під час роботи з обладнанням, інвентарем, під час розміщення та викладки товарів. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі м'яса і м'ясопродуктів. Заходи електро та пожежної безпеки у відділі м'яса і м'ясопродуктів.

**Тема 7. Основи безпеки праці під час роботи у відділі риби і риботоварів**

Основні вимоги безпеки праці продавця риби і риботоварів. Вимоги безпеки праці під час роботи з обладнанням, інвентарем, під час розміщення та викладки товарів. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі риби і риботоварів. Заходи електро та пожежної безпеки у відділі риби і риботоварів.

**Тема 8. Основи безпеки праці під час роботи у відділі напоїв і тютюнових виробів**

Основні вимоги безпеки праці продавця напоїв і тютюнових виробів. Вимоги безпеки праці під час роботи з обладнанням, інвентарем, під час розміщення та викладки товарів. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі напоїв і тютюнових виробів. Заходи електро та пожежної безпеки у відділі напоїв і тютюнових виробів.

**Тема 9. Основні законодавчі та нормативні правові акти з охорони праці на підприємствах торгівлі з продажу продовольчих товарів**

Узагальнення та повторення виченого за модулем М1.

Інструктажі з безпечних умов праці та охорони життєдіяльності на підприємствах торгівлі з продажу продовольчих товарів. Працезахоронна політика підприємств. Поняття “Безпека життєдіяльності”. Загальні і конкретні цілі діяльності підприємства галузі торгівлі з питань

охорони праці. Особливості вирішення питань з охорони праці в торгівлі.

#### **Тема 10. Безпечні умови праці у відділі плодоовочевих товарів**

Загальні вимоги безпеки до продавця відділу плодоовочевих товарів. Вимоги безпеки під час експлуатації основного технічного обладнання відділу. Правила безпеки при підготовці овочів і плодів до продажу. Вимоги безпеки до виробничих столів, охолоджувальних прилавоків, інструменту та інвентарю. Вимоги безпеки до вагомиривального обладнання. Вимоги безпеки при роботі з замороженими овочами та плодами. Особиста гігієна та виробнича санітарія у відділі. Особливості заходів електробезпеки та пожежної безпеки у відділі.

#### **Тема 11. Безпечні умови праці у відділі хліба і хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду**

Загальні вимоги безпеки до продавця відділу хліба і хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду. Вимоги безпеки під час експлуатації основного технічного обладнання відділу. Правила безпеки при підготовці хліба і хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду до продажу. Вимоги безпеки до виробничих столів, охолоджувальних прилавоків, інструменту та інвентарю. Вимоги безпеки до вагомиривального обладнання. Особиста гігієна та виробнича санітарія у відділі. Особливості заходів електробезпеки та пожежної безпеки у відділі.

#### **Тема 12. Безпечні умови праці у відділі бакалійних товарів**

Загальні вимоги безпеки до продавця відділу бакалійних товарів. Вимоги безпеки під час експлуатації основного технічного обладнання відділу. Правила безпеки при підготовці бакалійних товарів до продажу. Вимоги безпеки до виробничих столів, інструменту та інвентарю. Вимоги безпеки до вагомиривального обладнання. Безпечна боротьба з гризунами та шкідниками. Особиста гігієна та виробнича санітарія у відділі. Особливості заходів електробезпеки та пожежної безпеки у відділі.

#### **Тема 13. Безпечні умови праці у відділі молока, молочних продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сиру, яєць курячих харчових**

Загальні вимоги безпеки до продавця відділу молока, молочних продуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сиру, яєць курячих харчових. Вимоги безпеки під час експлуатації основного технічного обладнання відділу. Правила безпеки при підготовці товарів до продажу. Вимоги безпеки до виробничих столів, охолоджувальних прилавоків, інструменту та інвентарю. Вимоги безпеки до вагомиривального обладнання. Вимоги безпеки при роботі з замороженими овочами та плодами. Особиста гігієна та виробнича санітарія у відділі. Особливості заходів електробезпеки та пожежної безпеки у відділі.

#### **Тема 14. Безпечні умови праці у відділі м'яса і м'ясопродуктів**

Загальні вимоги безпеки до продавця відділу м'яса та м'ясопродуктів. Вимоги безпеки під час роботи на обладнанні для нарізки гастрономічних продуктів (слайсери), ваговимірювальному та пакувальному обладнанні. Вимоги безпеки до виробничих столів, інструменту, інвентарю у відділі. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі. Особливості заходів

		<p>електробезпеки та пожежної безпеки.</p> <p><b>Тема 15. Безпечні умови праці у відділі риби і риботорарів</b>  Загальні вимоги безпеки до продавця відділу риби та рибопродуктів. Вимоги безпеки під час роботи на ріжучому обладнанні (слайсери), ваговимірювальному та пакувальньому обладнанні. Вимоги безпеки до виробничих столів, інструменту, інвентарю у відділі. Безпечна робота з тарою. Безпечність в роботі з мороженою рибою. Правила безпеки при підготовці риби до продажу. Вимоги безпеки при роботі з відкритими низькотемпературними морозильними прилавками. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі. Особливості заходів електробезпеки та пожежної безпеки.</p> <p><b>Тема 16. Безпечні умови праці у відділі напоїв і тютюнових виробів</b>  Загальні вимоги безпеки до продавця відділу напоїв та тютюнових виробів. Вимоги безпеки під час підготовки напоїв та тютюнових виробів до продажу. Вимоги безпеки до виробничих столів, інструменту та інвентарю у відділі. Безпечність роботи із скляною тарою. Особиста гігієна продавця та виробнича санітарія у відділі. Особливості заходів електробезпеки та пожежної безпеки.</p>
	<p><b>Іноземна мова за професійним спрямуванням</b></p>	<p><b>12</b></p> <p><b>Тема 1. Заклади торгівлі та їх обладнання</b>  Типи закладів торгівлі, торгівельні апарати, посуд, меблі. Працівники підприємств торгівлі. Користування годинником, календарем.  Грамотичний матеріал: алфавіт, транскрипція. Частини мови: іменники, прикметники, займенники, прийменники; кількісні, порядкові та дробові числівники.</p> <p><b>Тема 2. Товари продуктової групи. Овочі та фрукти</b>  Лексичний матеріал: назви овочів, фруктів, ягід, грибів; напоїв, спецій та пряних трав; відповідних пакувань та мір ваги. Переклад назв салатів, соусів, напоїв.  Грамотичний матеріал: артиклі, іменники у функції означення; відмінювання іменників; неозначені та кількісні займенники.</p> <p><b>Тема 3. М'ясні вироби та рибні продукти</b>  Лексичний матеріал: назви видів м'яса та м'ясопродуктів, птиці, дичини, риби та продуктів моря, закусок, делікатесів; відповідних пакувань та мір ваги. Переклад назв м'ясних та рибних товарів.  Грамотичний матеріал: спонукальні речення; правильні та неправильні дієслова, дієприкметники теперішнього та минулого часу.</p> <p><b>Тема 4. Крупи та молочні продукти</b>  Лексичний матеріал: назви крупів, різних молочних продуктів тощо; відповідних пакувань та мір ваги. Переклад інструкцій.  Грамотичний матеріал: будова розповідного речення; часові форми дієслова (теперішній час); питальні та заперечні речення.</p> <p><b>Тема 5. Боршняні та кондитерські вироби</b></p>

			<p>Лексичний матеріал: назви видів тіста, начинок; борошняних і кондитерських виробів. Переклад рецептів.</p> <p>Граматичний матеріал: часові форми дієслова (майбутній час); питальні та заперечні речення.</p> <p><b>Тема 6. Обслуговування відвідувачів</b></p> <p>Вивчення тематичних висловів і діалогів, використання їх під час обслуговування відвідувачів у закладах торгівлі. Асортимент.</p> <p>Граматичний матеріал: часові форми дієслова (минулий час).</p>
<b>Навчальний модуль ППТ-3.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємстві торгівлі 89 год</b>			
<b>Модульний блок ППТ-3.1.1</b>	<b>Організація та технологія торгівельних процесів</b>	<b>40</b>	<p><b>Тема «Приймання продовольчих товарів»</b></p> <p>Організація, правила та порядок приймання продовольчих товарів від постачальників. Нормативно-правова документація з приймання продовольчих товарів від постачальників. Приймання товарів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібною торгівлі. Особливості приймання неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання товарів</p>
<b>ППТ-3.1.2</b>			<p><b>Тема «Зберігання продовольчих товарів»</b></p> <p>Класифікація продовольчих товарів за терміном зберігання. Умови та правила зберігання продовольчих товарів. Зберігання товарів ,що швидко псуються.</p>
<b>ППТ-3.1.3</b>			<p>Значення попередньої підготовки продовольчих товарів до продажу та операції з підготовки товарів до продажу.</p>
<b>ППТ-3.1.4</b>			<p><b>Тема «Підготовка робочого місця продавця продовольчих товарів до роботи , товарів до продажу»</b></p> <p>Особливості організації робочого місця продавця та підготовки продовольчих товарів до продажу</p>
<b>ППТ-3.1.5</b>			<p><b>Тема «Розміщення та викладка продовольчих товарів. Обслуговування покупців»</b></p> <p>Поняття про розміщення та викладку продовольчих товарів.</p> <p>Правила і порядок обслуговування покупців. Особливості продажу продовольчих товарів.</p>
	<b>Товарознавство продовольчих товарів</b>	<b>33</b>	<p><b>Тема «Зберігання товарів у торгівельному підприємстві»</b></p> <p>Технологія зберігання товарів у магазині; основні операції у технологічному процесі зберігання товарів; значення правильного зберігання товарів, дотримання умов відповідно до стандартів мерчандайзингу; правила та норми зберігання продовольчих товарів; умови зберігання товарів з урахуванням їх властивостей і особливостей; способи укладання товарів на зберігання; дії продавця щодо зміни вологості приміщення; дії продавця при виявленні суттєвих порушень або відхилень від встановлених норм.</p> <p><b>Тема «Підготовка товарів до продажу»</b></p> <p>Значення попередньої підготовки товарів до продажу, основні операції, які виконують при підготовці; етапи підготовки товарів; правила подачі підготовлених товарів до продажу у</p>

			торговельний зал. <b>Тема «Обслуговування покупців»</b> Основні положення закону України «Про захист прав споживачів»; правила продажу продовольчих товарів; стандарти обслуговування на підприємстві; вимоги нормативно-правових актів щодо продажу продовольчих товарів та обслуговування покупців; наявний асортимент товарів; цінові пропозиції.
	<b>Облік і звітність</b>	<b>10</b>	<b>Тема. «Приймання товарів за кількістю і якістю».</b> Приймання товарів у магазині за кількістю та якістю; види приймання товарів за кількістю та якістю; правила і терміни приймання товарів; основні елементи процесу приймання товарів; порядок документального оформлення результатів приймання; види та реквізити транспортних та супровідних документів; інструкцію П-6 «Про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за кількістю»; інструкцію П-7 «Про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за якістю». Матеріальна відповідальність торгівлі, види і форми матеріальної відповідальності, договір матеріальної відповідальності, матеріально відповідальні особи. Документообіг, класифікація документів. Реквізити документів. Правила оформлення документів, види збитків (нормуємі актуємі) Пересортиця товару <b>Лабораторна робота №1 «Ознайомлення з супровідними документами.»</b> <b>Лабораторна робота №2 «Заповнення реквізитів супровідних документів.»</b>
	<b>Харчова безпека товарів</b>	<b>6</b>	<b>Тема . Санітарна доброякісність та епідеміологічна безпека харчових продуктів.</b> Проблеми безпеки харчових продуктів, мікробіологічні патогени, пестициди, токсинні елементи. <b>Тема. Харчові добавки</b> Принцип використання харчових добавок. Класифікація. Їх вплив на організм людини. <b>Тема. Фальсифікація харчових продуктів.</b> Вміння визначити фальсифікацію харчових продуктів.
<b>ППТ-3.1.1</b>	<b>Виробниче навчання в майстерні</b>	<b>42</b>	<b>Тема. Приймання продовольчих товарів від постачальника.</b> Перевіряти наявність та правильність оформлення супровідних документів; кількість місць, стан тари й упаковки; підраховувати штучні товари та перевіряти їх згідно супровідних документів; перевіряти якість товарів за результатами зовнішнього огляду; документально оформляти результати приймання. <b>Тема. Зберігання продовольчих товарів.</b> Розміщувати товари на зберігання, дотримуючись вимог товарного сусідства; створювати оптимальний режим зберігання товарів; вести спостереження і поточний нагляд за товарами. <b>Тема. Підготовка робочого місця до роботи відповідно до стандартів.</b> Перевіряти справність торговельного обладнання, інструменту; підготовлювати різні види ваг (настільно-циферблатні, електронні та товарні ваги) до роботи; одержувати і готувати пакувальний матеріал; тримати робоче місце в належному санітарному стані; здійснювати
<b>ППТ-3.1.2</b>			
<b>ППТ-3.1.3</b>			

ППТ-3.1.4			<p>підготовку товарів до продажу; облагороджувати (надавати товарного вигляду) – очищати від пилу, забруднень, зачищати верхній шар товарів, який втратив товарний вигляд, усувати дрібні дефекти і т. п.; перебирати, протирати, зачищати, нарізувати, фасувати, оброблювати і розрубувати товари; маркувати.</p> <p><b>Тема. Підготовка продовольчих товарів до продажу.</b> Оформлювати і прикріплювати до товарів ярлики із зазначенням найменування товару, його артикулу, сорту, ціни (для позначення ціни можуть застосовуватися спеціальні цінники); підготовляти товари до викладання в торговому залі – укладати товари у спеціальну тару, контейнери, лотки, тару-обладнання, корзини, ящики, візки; утримувати фірмовий одяг у належному санітарному стані.</p>
ППТ-3.1.5			<p><b>Тема. Розміщення та викладка продовольчих товарів в торговельному залі.</b> Викладати та розміщувати товари на різних видах немеханічного обладнання; розміщувати і викладати товари за групами, видами, сортами з дотриманням правил товарного сусідства, урахуванням частоти попиту і зручності роботи; перевіряти розміщення товарів за групами, видами, виробниками; робити товарну і декоративну викладку товарів; брати участь в оформленні прилавкових вітрин; проводити ротацію товару згідно з встановленими правилами.</p>
ППТ-3.1.6			<p><b>Тема. Обслуговування покупців у продовольчому магазині.</b> Дотримуватись стандартів обслуговування покупців; володіти різними формами розрахунку з покупцями; знати асортимент товарів; надавати консультацію покупцю на товари; пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари; пропонувати супутні товари та послуги, взаємозамінні товари, пакування товарів; дотримуватися правил і норм виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>
<b>Навчальний модуль ППТ-3.2 Робота на реєстраторах розрахункових операцій 24 год</b>			
Модульний блок ППТ-3.2.1	Робота на реєстраторах розрахункових операціях	24	<p><b>Тема. «Будова реєстраторів розрахункових операцій (РРО)»</b> Основні параметри та технічні можливості РРО. Види касових стрічок. Термін зберігання контрольної стрічки. Основні блоки РРО, їх характеристика та призначення. Режими роботи РРО. Відмінні особливості будови та роботи різних типів та моделей РРО.</p> <p style="text-align: center;"><i>Лабораторно-практична робота</i></p> <p>Вивчення будови реєстраторів розрахункових операцій.</p> <p><b>Тема. «Підготовка РРО до роботи»</b> Підготовка РРО до початку роботи. Підготовчі операції з РРО та порядок їх проведення. Показники блоку індикації. Касові документи підготовчих операцій (нульові чеки, денний звіт, чек на ввід службової суми), їх призначення та порядок зберігання.</p> <p style="text-align: center;"><i>Лабораторно-практична робота</i></p> <p>Підготовка РРО (комп'ютерно-касових систем) до початку роботи: вмикання; перевірка наявності чекової та контрольної стрічок (заправка паперових стрічок та оформлення контрольної стрічки за необхідністю або перевірка справності терміналу); введення паролю;</p>

			<p>отримання нульових чеків для перевірки справності блоку друку та відповідності вказаної дати і часу. Отримання денного звіту. Визначення інформації блоку індикації. Визначення реквізитів отриманих документів.</p> <p><b>Тема. «Робота продавця продовольчих товарів з РРО»</b></p> <p>Робота в режимі реєстрації. Чеки різних видів та їх реквізити. Алгоритми отримання чеків різних видів. Відмова від будь-якої покупки в межах незакінченого чека. Порядок проведення розрахунків з покупцями. Порядок повернення грошей споживачу за неякісний товар та оформлення Акта про видачу коштів при поверненні товару.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота</i></p> <p>Реєстрація покупки та отримання чеків різних видів, робота зі сканером. Виконання операції відмови від будь-якої покупки в межах незакінченого чека</p> <p><i>Лабораторно-практична робота .</i></p> <p>Виведення грошей з РРО за повернутий товар. Оформлення Акта про видачу коштів при поверненні товару споживачем. Визначення реквізитів отриманих чеків.</p> <p><b>Тема. «Заключні операції роботи з РРО»</b></p> <p>Заключні операції та порядок їх виконання з РРО. Порядок визначення результатів роботи касира за зміну. Звітні касові документи. Книга обліку розрахункових операцій (КОРО), її реквізити та порядок ведення. Неполадки РРО, їх причини та способи усунення.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота</i></p> <p>Отримання денних звітів на кінець роботи, отримання фіскального звітного чека з обнуленням оперативної пам'яті. Визначення реквізитів фіскальних звітних чеків на кінець дня. Складання покупного опису. Визначення результатів роботи за зміну.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота</i></p> <p>Оформлення КОРО. Усунення найпростіших неполадок з РРО.</p>
	<b>Облік і звітність</b>	<b>6</b>	<p><b>Тема. «Нормативно технічна документація при роботі на РРО»</b></p> <p><b>Лабораторна робота №3 «Оформлення касової книги»</b></p> <p><b>Лабораторна робота №4 «Оформлення книги касира операціоніста»</b></p>
<b>ППТ-3.2.1</b>	<b>Виробниче навчання в майстерні</b>	<b>48</b>	<p><b>Тема. Підготовка РРО до роботи.</b></p> <p>Самостійно здійснювати послідовні дії на початку роботи з РРО; перевіряти справність обладнання і готувати його до роботи, дотримуючись правил експлуатації; визначати безпеку готовності роботи з РРО.</p> <p><b>Тема. Отримання звітних документів під час підготовки РРО до роботи.</b></p> <p>Отримувати ключі, чекову та контрольну стрічки, розмінні гроші у старшого касира; готувати РРО до роботи: заправляти чекову та контрольну стрічки, отримувати нульовий чек, перевіряти наявність усіх реквізитів, якість відбитка друку на чеку.</p> <p><b>Тема. Отримання звіту Х.</b></p>
<b>ППТ-3.2.2</b>			

ППТ-3.2.3			Отримувати звіт Х, виконувати операцію «внесення службової суми»; оформляти документально початок роботи на РРО.
ППТ-3.2.4			<b>Тема. Робота на РРО в режимі реєстрації покупки.</b> Дотримуватись безпечних прийомів робіт під час розрахунку на РРО; послідовно і грамотно обслуговувати покупців на сучасних РРО.
ППТ-3.2.5			<b>Тема. Отримання різних видів чеків.</b> Здійснювати підрахунок вартості покупки; проводити розрахунки готівкою; отримувати різні види чеків: на одну покупку, на декілька покупок, на кількість, на вагу, на збірну покупку, з підрахунком здачі покупцю, з анульованою покупкою, зі знижкою (надбавкою); коректно проводити по касі знижений у ціні товар; повертати кошти покупцю за невикористані чеки.
ППТ-3.2.6			<b>Тема. Безготівковий розрахунок на РРО.</b> Проводити розрахунки за платіжними картками; коректно працювати з дисконтними картками; візуально визначати платоспроможність банківської карти.
ППТ-3.2.7			<b>Тема. Заклучні операції на РРО.</b> Проводити розрахунок покупця по банківській карті; закривати чек готівковим та безготівковим розрахунком; оформлювати повернення коштів за товар через РРО.
ППТ-3.2.8			<b>Тема. Оформлення касової документації.</b> Перевіряти реквізити чеків, видавати покупку; працювати на детекторі банкнот; контролювати і не допускати появи недостач або надлишку на касі; знати шляхи вирішення конфліктних ситуацій під час поточної роботи на РРО; знати принципи професійної етики під час проведення розрахунків; вирішувати ситуацію в разі тимчасового припинення роботи РРО; усувати найпростіші неполадки РРО; підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку.
<b>Навчальний модуль ППТ-3.3 Підготовка товарів до інвентаризації 23 год</b>			
Модульний блок ППТ-3.3.1	Облік і звітність	23	<b>Тема «Завдання та види інвентаризації»</b> Характеристика інвентаризації планової, позапланової, повної, часткової завдання та види інвентаризації; терміни і порядок проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей; інструкцію проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей, що перебувають на обліку в магазинах; <b>Тема «Підготовка товарів до інвентаризації».</b> Інструкція про проведення міні-ревізії загальної ревізії; порядок та послідовність підготовка до ревізії. підготовку товарів до інвентаризації матеріально-відповідальними особами; інструкцію про проведення міні-ревізій, загальної ревізії; порядок та послідовність підготовки до ревізії. <b>Лабораторна робота №5 «Підготовка товарів до проведення інвентаризації»</b> <b>Лабораторна робота №6 «Оформлення нормативно технічної документації під час проведення інвентаризації»</b> <b>Лабораторна робота №7 «Оформлення НТД при пересортиці товару.»</b> <b>Лабораторна робота №8 «Оформлення НТД на нестачу товару, неякісний товар.»</b>

ППТ-3.3.1	Виробниче навчання в майстерні	18	Тема. Підготовка товарів до інвентаризації. Готувати товари до інвентаризації. Тема. Оформлювати інвентаризаційні ярлики. Оформлювати інвентаризаційні ярлики.
<b>Навчальний модуль ППТ-3.4 Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями 38 год</b>			
Модульний блок ППТС-3.4.1	Товарознавство продовольчих товарів	28	Тема «Хліб, хлібобулочні вироби, Булочні вироби. Бубличні вироби, хлібна соломка й хлібні палички. Сухарні вироби й хлібні хрусти Дієтичні хлібобулочні вироби. Кондитерські вироби і мед» Асортимент Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах) Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання товарів з урахуванням товарного сусідства. Хвороби і вади.
ППТС-3.4.2			Тема «Кондитерські вироби і мед. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Шоколад і какао-порошок. Цукеркові вироби. Ірис і драже. Карамельні вироби. Печиво, крекер, галети, пряники, вафлі. Торти і тістечка, кекси, рулети. Халва, східні солодощі. Дієтичні кондитерські вироби» Асортимент Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах) Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання товарів з урахуванням товарного сусідства. Хвороби і вади.
ППТС-3.4.3			Тема «Бакалійні товари .Крупи. Борошно, крохмаль і крохмалопродукти. Макаронні вироби. Харчові концентрати. Чай, кава, чайні та кавові напої. Цукор. Прянощі та приправи». Асортимент. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства
ППТС-3.4.4			Тема «М'ясо і м'ясопродукти. М'ясо забійних тварин. М'ясні субпродукти. М'ясо домашньої птиці, м'ясо дичини. М'ясні напівфабрикати. Ковбасні вироби. М'ясні консерви. М'ясні копченості» Асортимент м'яса забійних тварин та м'ясних субпродуктів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.
ППТС-3.4.5			Тема «Молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, яйця курячі харчові» Асортимент молока питного, вершків. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.

ПШТС-3.4.6			<p><b>Тема «Риба і риботовари. Характеристика рибних родин. Жива товарна риба. Копчені рибні товари. В'ялені і сушені рибні товари. Балічні вироби. Солені рибні товари. Рибні концерви рибні пресерви. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікорні товари. Нерибні продукти моря».</b></p> <p>Асортимент рибних родин. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах, стан поверхні). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.</p>
ПШТС-3.4.7			<p><b>Тема «Флодові та овочеві соки. Мінеральні води. Газовані безалкогольні напої. Слабоалкогольні напої».</b></p> <p>Асортимент плодкових та овочевих соків, мінеральних вод. Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.</p>
ПШТС-3.4.8			<p><b>Тема «Алкогольні напої: спирт, горілка. Лікєро-горілочані вироби. Коньяк. Виноградні вина. Плодово-ягідні вина. Тютюнові вироби».</b></p> <p>Асортимент алкогольних напоїв (спитру, горілки). Особливості хімічного складу, споживні властивості, класифікація, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, запах). Поради покупцям щодо використання. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання з урахування товарного сусідства.</p>
ПШТС-3.4.9			<p><b>Тема «Плодоовочеві товари. Свіжі овочі. Бульбоплодні і коренеплодні овочі. Капустяні і цибулеві овочі. Зелені, пряносмакові і десертні овочі Гарбузові, томатні, бобові та зернові овочі Свіжі, насіннячкові, кісточкові плоди Ягоди. Горіхоплідні. Тропічні та субтропічні плоди»</b></p> <p>Асортимент свіжих овочів, бульбоплодних і коренеплодних овочів, капустяних і цибулевих овочів, зелених, пряносмакових і десертних овочів. Особливості хімічного складу, споживні властивості, види, відмінні ознаки, ознаки доброякісності (зовнішній вигляд, колір, форма, запах)</p> <p>Поради покупцям щодо використання. Зберігання товарів.</p> <p>Способи переробки овочів і плодів</p>
ПШТС 3.4.	Організація та технологія торгівельних процесів	10	<p><b>Тема. «Організація роботи продавця хліба, хлібобулочних виробів»</b></p> <p>Порядок приймання хліба, хлібобулочних виробів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів випадки порушення під час приймання хліба, хлібобулочних виробів.</p> <p>Правила та порядок організації робочого місця продавця хліба, хлібобулочних виробів.</p> <p>Підготовка товарів до продажу.</p>

		<p>Правила продажу хліба, хлібобулочних виробів та обслуговування відповідно до законодавства України.</p> <p>Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації хліба, хлібобулочних виробів .</p> <p>Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій хліба, хлібобулочних виробів, кондит</p> <p><b>Тема. «Організація роботи продавця кондитерських виробів і меду»</b></p> <p>Порядок приймання кондитерських виробів і меду від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів випадки порушення під час приймання хліба, кондитерських виробів і меду.</p> <p>Правила та порядок організації робочого місця продавця кондитерських виробів і меду. Підготовка товарів до продажу.</p> <p>Правила продажу кондитерських виробів і меду та обслуговування відповідно до законодавства України.</p> <p>Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації кондитерських виробів і меду.</p> <p>Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій , кондитерських виробів і меду.</p> <p><b>Тема. «Організація роботи продавця бакалійних товарів»</b></p> <p>Порядок приймання бакалійних товарів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання бакалійних товарів.</p> <p>Правила та порядок організації робочого місця продавця бакалійних товарів. Підготовка товарів до продажу.</p> <p>Правила продажу бакалійних товарів та обслуговування відповідно до законодавства України.</p> <p>Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації бакалійних товарів.</p> <p>Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій бакалійних товарів.</p> <p><b>Тема. «Організація роботи продавця м'яса і м'ясопродуктів»</b></p> <p>Порядок приймання м'яса і м'ясопродуктів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання м'яса і</p>
--	--	--

		<p>м'ясопродуктів.</p> <p>Правила та порядок організації робочого місця продавця м'яса і м'ясопродуктів. Підготовка товарів до продажу.</p> <p>Правила продажу м'яса і м'ясопродуктів та обслуговування відповідно до законодавства України.</p> <p>Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації м'яса і м'ясопродуктів. Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій м'яса і м'ясопродуктів.</p> <p><b>Тема. «Організація роботи продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів яєць курячих харчових»</b></p> <p>Порядок приймання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.</p> <p>Правила та порядок організації робочого місця продавця молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Підготовка товарів до продажу.</p> <p>Правила продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових та обслуговування відповідно до законодавства України.</p> <p>Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових.</p> <p><b>Тема. «Організація роботи продавця риби і риботоварів»</b></p> <p>Порядок приймання риби і риботоварів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання риби і риботоварів.</p> <p>Правила та порядок організації робочого місця продавця риби і риботоварів. Підготовка товарів до продажу.</p> <p>Правила продажу риби і риботоварів та обслуговування відповідно до законодавства України.</p> <p>Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації риби і риботоварів.</p>
--	--	--

		<p>Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій риби і риботоварів.</p> <p><b>Тема. «Організація роботи продавця безалкогольних та слабоалкогольних напоїв»</b></p> <p>Порядок приймання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання пошкоджених, деформованих, неякісних напоїв та інші випадки порушення під час приймання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.</p> <p>Правила та порядок організації робочого місця продавця безалкогольних та слабоалкогольних напоїв . Підготовка товарів до продажу.</p> <p>Правила продажу безалкогольних та слабоалкогольних напоїв та обслуговування відповідно до законодавства України.</p> <p>Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.</p> <p>Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.</p> <p><b>Тема. «Організація роботи продавця алкогольних напоїв та тютюнових виробів»</b></p> <p>Порядок приймання алкогольних напоїв та тютюнових виробів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання пошкоджених, деформованих, неякісних напоїв та інші випадки порушення під час приймання алкогольних напоїв та тютюнових виробів.</p> <p>Правила та порядок організації робочого місця продавця алкогольних напоїв та тютюнових виробів. Підготовка товарів до продажу.</p> <p>Правила продажу алкогольних напоїв та тютюнових виробів та обслуговування відповідно до законодавства України.</p> <p>Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації алкогольних напоїв та тютюнових виробів. Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій алкогольних напоїв та тютюнових виробів.</p> <p><b>Тема. «Організація роботи продавця плодоовочевих товарів»</b></p> <p>Порядок приймання плодоовочевих товарів від матеріально-відповідальної особи у відділ та для дрібно-роздрібної торгівлі. Особливості приймання забруднених, пошкоджених, деформованих, неякісних товарів та інші випадки порушення під час приймання плодоовочевих товарів.</p> <p>Правила та порядок організації робочого місця продавця плодоовочевих товарів. Підготовка товарів до продажу.</p>
--	--	---

			<p>Правила продажу плодоовочевих товарів та обслуговування відповідно до законодавства України.</p> <p>Значення та мета вивчення споживчого попиту при реалізації плодоовочевих товарів. Організація реклами товарів у підприємстві. Значення, задачі та вимоги до оформлення вітрин, вітринний інвентар та декоративні елементи, їх призначення. Організація та проведення акцій та презентацій плодоовочевих товарів.</p>
<p><b>ПШТС-3.4.1</b></p> <p><b>ПШТС-3.4.2</b></p> <p><b>ПШТС-3.4.3</b></p> <p><b>ПШТС-3.4.4</b></p>	<p><b>Виробниче навчання в майстерні</b></p>	<p><b>78</b></p>	<p><b>Тема. Робота продавця продовольчих товарів у відділі «Хліб та хлібобулочні вироби».</b> Приймати хліб та хлібобулочні вироби від постачальника; перевіряти їх кількість, масу і якість, якість тари та упаковки; розміщувати хліб і хлібобулочні вироби по місцях зберігання; підготувати хліб та хлібобулочні вироби до продажу; здійснювати продаж товару згідно правил.</p> <p><b>Тема. Приймання та зберігання кондитерських виробів та меду у продовольчому магазині.</b> Приймати кондитерські вироби за якістю, кількістю місць і вагою; вибірково перевіряти штучні кондитерські вироби на відповідність ваги однієї штуки даним на етикетці; перевіряти наявність лабораторних висновків санітарно-епідеміологічної служби під час приймання меду вареного; розміщувати кондитерські вироби і мед по місцях зберігання; забезпечувати належне зберігання.</p> <p><b>Тема. Підготовка до продажу та продаж кондитерських виробів та меду у продовольчому магазині.</b> Готувати кондитерські вироби і мед до продажу: поповнювати запаси, викладати за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні.</p> <p><b>Тема. Приймання та зберігання бакалійних товарів у продовольчому магазині.</b> Приймати вагові сипкі товари та макаронні вироби за кількістю місць і вагою нетто кожного з них, перевіряти стан зовнішньої тари, наявність маркування, відповідність виду та якості товару даним, що зазначені у супровідних документах, сертифікаті якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках; вибірково перевіряти окремі штучні товари за станом упаковки, наявністю етикеток та вагою; розміщувати бакалійні товари по місцях зберігання з урахуванням вимог товарного сусідства.</p> <p><b>Тема. Підготовка до продажу та продаж бакалійних товарів у продовольчому магазині.</b> Готувати бакалійні товари до продажу: поповнювати запаси, викладати за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні; продавати бакалійні товари у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування.</p> <p><b>Тема. Приймання та зберігання м'яса і м'ясопродуктів у продовольчому магазині.</b> Приймати м'ясо; перевіряти наявність тавра ветеринарного нагляду, свіжість м'яса; перевіряти м'ясо і м'ясопродукти за станом упаковки, відповідності виду тварин, сорту і категорії вгодованості даним, що вказані на етикетці порції (упаковки); розміщувати м'ясо і м'ясопродукти по місцях зберігання.</p> <p><b>Тема. Підготовка до продажу та продаж м'яса і м'ясопродуктів у продовольчому магазині.</b> Здійснювати підготовку до продажу; перекладати напівфабрикати, кулінарні вироби на лотки,</p>

ПШТС-3.4.5		<p>блюда, листи, протирати та зачищати поверхні ковбасних виробів і копченостей, жирів, нарізувати, фасувати ковбаси та копченості; подавати м'ясо і м'ясопродукти до торгового залу на робоче місце, розміщувати за видами і сортами в охолоджувальних прилавках і шафах; продавати м'ясо і м'ясопродукти.</p> <p><b>Тема. Приймання та зберігання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових у продовольчому магазині.</b></p> <p>Приймати молоко, харчові жири та інші молокопродукти за кількістю місць і вагою нетто; перевіряти вид і свіжість продукту, ступінь термообробки (холодом, теплом); перевіряти яйця курячі харчові на наявність штампів категорії та їх якість; розміщувати молокопродукти, харчові жири, сири, яйця курячі харчові по місцях зберігання.</p> <p><b>Тема. Підготовка до продажу та продаж молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових у продовольчому магазині.</b></p> <p>Здійснювати підготовку до продажу; звільняти вагові та штучні товари від тари і пакувальних матеріалів; викладати підготовлені до продажу молокопродукти на лотки, блюда, листи, подавати до торгового залу на робоче місце, розміщувати за видами і сортами в охолоджувальних прилавках та шафах з урахуванням товарного сусідства.</p>
ПШТС-3.4.6		<p><b>Тема. Приймання та зберігання риби і рибних продуктів у продовольчому магазині.</b></p> <p>Приймати рибу і рибні продукти за кількістю, масою бруто і нетто; перевіряти якість риби і рибних продуктів за органолептичними показниками. Зберігання риби та рибних продуктів.</p> <p><b>Тема. Підготовка до продажу та продаж риби і рибних продуктів у продовольчому магазині.</b></p> <p>Готувати рибу і рибні продукти до продажу. Викладати рибу солону в окоренки з тузлуком; продавати рибу і рибні продукти, дотримуючись правил та проведення попередньої підготовки; стежити за термінами зберігання риби і рибних продуктів.</p>
ПШТС-3.4.7		<p><b>Тема. Робота продавця продовольчих товарів у відділі «Безалкогольних та слабоалкогольних напоїв».</b></p> <p>Приймати безалкогольні та слабоалкогольні напої за якістю, кількістю місць, об'ємом, станом маркування; перевіряти якість напоїв за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом; забезпечувати належне зберігання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, продаж безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.</p>
ПШТС-3.4.8		<p><b>Тема. Робота продавця продовольчих товарів у відділі «Алкогільних напоїв та тютюнових виробів».</b></p> <p>Приймати алкогільні напої та тютюнові вироби; перевіряти наявність необхідних позначок у маркуванні алкогільних напоїв та тютюнових виробів; перед продажем перевіряти якість алкогільних напоїв та тютюнових виробів за зовнішнім виглядом упаковки; розміщувати алкогільні напої та тютюнові вироби у торговельному залі у повному асортименті, здійснювати продаж.</p>

ПШТС-3.4.9			<p><b>Тема. Приймання та зберігання плодоовочевих товарів у продовольчому магазині.</b> Приймати плодоовочеві товари за якістю, кількістю місць і вагою; перевіряти якість плодоовочевих товарів за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом; розміщувати плодоовочеві товари по місцях зберігання; забезпечувати належне зберігання.</p> <p><b>Тема. Підготовка до продажу та продаж плодоовочевих товарів у продовольчому магазині.</b> Здійснювати підготовку до продажу; викладати підготовлені до продажу плодоовочеві товари, розміщувати за видами і сортами на прилавках з урахуванням товарного сусідства, здійснювати продаж плодоовочевих товарів у попередньо розфасованому вигляді.</p>
ПШТ-3.1.1	Виробнича практика	232	<p><b>Тема. Приймання продовольчих товарів від постачальника.</b> Брати участь у прийманні товарів; здійснювати контроль наявності супровідних документів і перевіряти правильність їх оформлення; перевіряти відомості найменування товарів і їх маркування даним супровідних документів; перевіряти кількість місць, стан тари й упаковки; перевіряти масу бруто; підраховувати штучні товари. Перевіряти відомості цін, указаних у супровідних документах, прейскуранту або протоколу узгодження договірної ціни; перевіряти зміст і правильність маркування; розкривати тару; перевіряти масу нетто або кількість одиниць товару; перевіряти якість товарів за результатами зовнішнього огляду; документально оформляти результати приймання.</p>
ПШТ-3.1.2			<p><b>Тема. Зберігання продовольчих товарів.</b> Укладати товари на зберігання; розміщувати товари на зберігання, дотримуючись стандартів мерчандайзингу; враховуючи тривалість зберігання, послідовність та черговість їх реалізації і відпуску. Дотримуючись вимог товарного сусідства; створювати оптимальний режим зберігання товарів; вести спостереження і поточний нагляд за товарами.</p>
ПШТ-3.1.3			<p><b>Тема. Підготовка робочого місця до роботи відповідно до стандартів.</b> Готувати робоче місце до роботи відповідно до стандартів; перевіряти справність торговельного обладнання, інструменту; перевіряти (здійснювати контроль) освітлення, опалення, температуру, вологу, про відхилення повідомляти керівника торгового залу; Одержувати і готувати пакувальний матеріал; тримати робоче місце в належному санітарному стані; здійснювати підготовку товарів до продажу; очищати від пилу, забруднень, зачищати верхній шар товарів, який втратив товарний вигляд, усувати дрібні дефекти і т. п.; перебирати, протирати, зачищати, нарізувати, фасувати, оброблювати і розрубувати товари; маркувати.</p>
			<p><b>Тема. Підготовка продовольчих товарів до продажу.</b> Оформлювати і прикріплювати до товарів ярлики із зазначенням найменування товару, його артикулу, сорту, ціни (для позначення ціни можуть застосовуватися спеціальні цінники); перевіряти на товарах іноземного виробництва наявність маркування з повною інформацією на українській мові. Забезпечувати наявність товару згідно з оформленими цінниками; підготувати товари до викладання в торговому залі – укладати товари у спеціальну тару, контейнери, лотки,</p>

<p><b>ПШТ-3.1.4</b></p>		<p>тару-обладнання, корзини, ящики, візки; утримувати фірмовий одяг у належному санітарному стані.</p> <p><b>Тема. Розміщення та викладка продовольчих товарів в торговельному залі.</b> Викладати та розміщувати товари на різних видах немеханічного обладнання; викладати товари на торгово-технологічному обладнанні; розміщувати і викладати товари за групами, видами, сортами з дотриманням правил товарного сусідства, урахуванням частоти попиту і зручності роботи. Перевіряти розміщення товарів за групами, видами, виробниками; робити товарну і декоративну викладку товарів; контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації продуктів (що швидко та надто швидко псуються); брати участь в оформленні прилавкових вітрин; проводити ротацію товару згідно з встановленими правилами.</p>
<p><b>ПШТ-3.1.5</b></p>		<p><b>Тема. Обслуговування покупців у продовольчому магазині.</b> Використовувати чинні нормативно-правові акти в процесі продажу продовольчих товарів та обслуговування покупців; дотримуватись стандартів обслуговування покупців; володіти різними формами розрахунку з покупцями; розрізняти різні групи товарів, орієнтуватися в асортименті, визначати якість і терміни реалізації товару; зустрічати покупця. Надавати покупцю консультацію про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів; пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари; нарізати, зважувати і упаковувати товари; прибирати нереалізовані товари і тару; інформувати покупців про діючі акційні пропозиції; надавати покупцю корисну, змістовну інформацію; пропонувати супутні товари та послуги, взаємозамінні товари, пакування товарів; дотримуватися правил і норм виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>
<p><b>ПШТ-3.2.1</b></p>		<p><b>Тема. Підготовка РРО до роботи.</b> Самостійно здійснювати послідовні дії на початку роботи з РРО; перевіряти справність обладнання і готувати його до роботи, дотримуючись правил експлуатації; визначати безпеку готовності роботи з РРО.</p> <p><b>Тема. Отримання звітних документів під час підготовки РРО до роботи.</b> Отримувати ключі, чекову та контрольну стрічки, розмінні гроші у старшого касира; готувати РРО до роботи: заправляти чекову та контрольну стрічки, отримувати нульовий чек, перевіряти наявність усіх реквізитів, якість відбитка друку на чеку. Отримувати звіт Х, виконувати операцію «внесення службової суми»; оформляти документально початок роботи на РРО.</p> <p><b>Тема. Робота на РРО в режимі реєстрації покупки.</b> Дотримуватись безпечних прийомів робіт під час розрахунку на РРО; послідовно і грамотно обслуговувати покупців на сучасних РРО.</p> <p><b>Тема. Отримання різних видів чеків.</b> Здійснювати підрахунок вартості покупки; проводити розрахунки готівкою; отримувати різні види чеків: на одну покупку, на декілька покупок, на кількість, на вагу, на збірну покупку, з підрахунком здачі покупцю, з анульованою покупкою, зі знижкою (надбавкою); коректно</p>

		<p>проводити по касі знижений у ціні товар; повертати кошти покупцю за невикористані чеки.</p> <p><b>Тема. Безготівковий розрахунок на РРО.</b></p> <p>Проводити розрахунки за платіжними картками; коректно працювати з дисконтними картками; візуально визначати платоспроможність банківської карти.</p> <p><b>Тема. Заклучні операції на РРО.</b></p> <p>Проводити розрахунок покупця по банківській карті; закривати чек готівковим та безготівковим розрахунком; оформлювати повернення коштів за товар через РРО. Перевіряти реквізити чеків, видавати покупку; працювати на детекторі банкнот; контролювати і не допускати появи недостач або надлишку на касі; знати шляхи вирішення конфліктних ситуацій під час поточної роботи на РРО; знати принципи професійної етики під час проведення розрахунків; вирішувати ситуацію в разі тимчасового припинення роботи РРО; усувати найпростіші неполадки РРО; підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку.</p>
<b>ППТ-3.3.1</b>		<p><b>Тема. Підготовка товарів до інвентаризації.</b></p> <p>Готувати товари до інвентаризації. Оформлювати інвентаризаційні ярлики.</p>
<b>ППТС-3.4.1</b>		<p><b>Тема. Робота продавця продовольчих товарів у відділі «Хліб та хлібобулочні вироби».</b></p> <p>Приймати хліб і хлібобулочні вироби; перевіряти їх кількість, масу і якість, якість тари та упаковки, правильність оформлення рахунка-фактури, накладної; розміщувати хліб і хлібобулочні вироби по місцях зберігання. Підготувляти хліб та хлібобулочні вироби до продажу: поповнювати запаси і викладати хліб і хлібобулочні вироби на робочому місці, в шафах або на гірках; розміщувати інвентар, пакувальний матеріал; прикріплювати ярлики цін; перевіряти і встановлювати ваги, підготувляти ножі, інший інструмент; нарізати хліб; продавати хліб та хлібобулочні вироби; збирати після продажу шматки хліба, сухарні крихти в спеціальні ящики, здавати їх в установленому порядку.</p>
<b>ППТС-3.4.2</b>		<p><b>Тема. Приймання та зберігання кондитерських виробів та меду у продовольчому магазині.</b></p> <p>Приймати кондитерські вироби за якістю, кількістю місць і вагою; вибірково перевіряти штучні кондитерські вироби на відповідність ваги однієї штуки даним на етикетці; перевіряти наявність лабораторних висновків санітарно-епідеміологічної служби під час приймання меду вареного; розміщувати кондитерські вироби і мед по місцях зберігання; забезпечувати належне зберігання. Готувати кондитерські вироби і мед до продажу: поповнювати запаси, викладати за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні.</p>
<b>ППТС-3.4.3</b>		<p><b>Тема. Приймання та зберігання бакалійних товарів у продовольчому магазині. Підготовка до продажу та продаж бакалійних товарів у продовольчому магазині.</b></p> <p>Приймати вагові сипкі товари та макаронні вироби за кількістю місць і вагою нетто кожного з них, перевіряти стан зовнішньої тари, наявність маркування, відповідність виду та якості товару даним, що зазначені у супровідних документах, сертифікаті якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках; вибірково перевіряти окремі штучні товари за станом упаковки, наявністю етикеток та вагою; розміщувати бакалійні товари по місцях зберігання з урахуванням</p>

ПШТС-3.4.4		<p>вимог товарного сусідства.</p> <p>Готувати бакалійні товари до продажу: поповнювати запаси, викладати за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні; продавати бакалійні товари у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування.</p> <p><b>Тема. Приймання та зберігання м'яса і м'ясопродуктів у продовольчому магазині. Підготовка до продажу та продаж м'яса і м'ясопродуктів у продовольчому магазині.</b></p> <p>Приймати м'ясо; перевіряти наявність тавра ветеринарного нагляду, свіжість м'яса; перевіряти м'ясо і м'ясопродукти за станом упаковки, відповідності виду тварин, сорту і категорії вгодованості даним, що вказані на етикетці порції (упаковки); розміщувати м'ясо і м'ясопродукти по місцях зберігання.</p> <p>Здійснювати підготовку до продажу; перекладати напівфабрикати, кулінарні вироби на лотки, блюда, листи, протирати та зачищати поверхні ковбасних виробів і копченостей, жирів, нарізувати, фасувати ковбаси та копченості; подавати м'ясо і м'ясопродукти до торгового залу на робоче місце, розміщувати за видами і сортами в охолоджувальних прилавках і шафах; продавати м'ясо і м'ясопродукти.</p>
ПШТС-3.4.5		<p><b>Тема. Приймання та зберігання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових у продовольчому магазині.</b></p> <p>Приймати молоко, харчові жири та інші молокопродукти за кількістю місць і вагою нетто; перевіряти вид і свіжість продукту, ступінь термообробки (холодом, теплом); перевіряти яйця курячі харчові на наявність штампів категорії та їх якість; розміщувати молокопродукти, харчові жири, сири, яйця курячі харчові по місцях зберігання.</p> <p><b>Тема. Підготовка до продажу та продаж молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових у продовольчому магазині.</b></p> <p>Здійснювати підготовку до продажу; звільняти вагові та штучні товари від тари і пакувальних матеріалів; викладати підготовлені до продажу молокопродукти на лотки, блюда, листи, подавати до торгового залу на робоче місце, розміщувати за видами і сортами в охолоджувальних прилавках та шафах з урахуванням товарного сусідства.</p>
ПШТС-3.4.6		<p><b>Тема. Приймання та зберігання риби і рибних продуктів у продовольчому магазині.</b></p> <p>Приймати рибу і рибні продукти за кількістю, масою брутто і нетто; перевіряти якість риби і рибних продуктів за органолептичними показниками. Зберігання риби та рибних продуктів.</p> <p><b>Тема. Підготовка до продажу та продаж риби і рибних продуктів у продовольчому магазині.</b></p> <p>Готувати рибу і рибні продукти до продажу. Викладати рибу солону в окоренки з тузлуком; продавати рибу і рибні продукти, дотримуючись правил та проведення попередньої підготовки; стежити за термінами зберігання риби і рибних продуктів.</p>
ПШТС-3.4.7		<p><b>Тема. Робота продавця продовольчих товарів у відділі «Безалкогольних та слабоалкогольних напоїв».</b></p>

<p><b>ПШТС-3.4.8</b></p>			<p>Приймати безалкогольні та слабоалкогольні напої за якістю, кількістю місць, об'ємом, станом маркування; перевіряти якість напоїв за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом; забезпечувати належне зберігання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, продаж безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.</p> <p><b>Тема. Робота продавця продовольчих товарів у відділі «Алкогільних напоїв та тютюнових виробів».</b></p> <p>Приймати алкогольні напої та тютюнові вироби; перевіряти наявність необхідних позначок у маркуванні алкогольних напоїв та тютюнових виробів; перед продажем перевіряти якість алкогольних напоїв та тютюнових виробів за зовнішнім виглядом упаковки; розміщувати алкогольні напої та тютюнові вироби у торговельному залі у повному асортименті, здійснювати продаж .</p>
<p><b>ПШТС-3.4.9</b></p>			<p><b>Тема. Робота продавця продовольчих товарів у відділі «Фрутовочеві товари».</b></p> <p>Приймати фрутовочеві товари за якістю, кількістю місць і вагою; перевіряти якість фрутовочевих товарів за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом; розміщувати фрутовочеві товари по місцях зберігання; забезпечувати належне зберігання, здійснювати продаж фрутовочевих товарів у попередньо розфасованому вигляді.</p>
		<p><b>8</b></p>	<p><b>Кваліфікаційна пробна робота з професії «Продавець продовольчих товарів», кваліфікація 3 розряд,</b></p>
	<p><b>Поетапна кваліфікаційна атестація</b></p>	<p><b>7</b></p>	<p><b>Комплексний кваліфікаційний іспит</b></p>

**Професія 5220 «Продавець продовольчих товарів»**  
Кваліфікація: продавець продовольчих товарів 4-го розряду

**Навчальний модуль ППТ-4.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємстві торгівлі 189 год**

<p><b>Модульний блок ППТ-4.1.1</b></p>	<p align="center"><b>Організація та технологія торговельних процесів</b></p>	<p align="center"><b>39</b></p>	<p><b>Тема «Приймання продовольчих товарів»</b> Недоліки та переваги типізації і спеціалізації торговельної мережі. Особливості організації процесу продажу товарів у великоформатних магазинах, їхні переваги (широкий асортимент, висока якість товару, високий рівень обслуговування, детальна інформація, різноманітні акції при реалізації товару, реклама, сервісні послуги). Особливості організації приймання продовольчих товарів в магазинах з прогресивними торговими технологіями: гіпермаркетах, супермаркетах, торгово-розважальних комплексах, торгових центрах. Організація, правила та порядок приймання товарів від постачальників та від матеріальновідповідальних осіб. Нормативні та супровідні документи, їх використання та порядок оформлення. Правила приймання товарів за кількістю та за якістю. Особливості приймання окремих груп продовольчих товарів у магазині: -приймання плодоовочевих товарів; -приймання хліба,хлібобулочних виробів; -приймання кондитерських виробів; -приймання бакалійних товарів; -приймання молока, молокопродуктів, морозива ; -приймання майонезу, харчових жирів; -приймання яєць курячих харчових; -приймання м'яса і м'ясопродуктів; - приймання риби і риботоварів; - напоїв і тютюнових виробів.</p>
<p><b>ППТ-4.1.2</b></p>			<p><b>Тема «Підготовка товарів до продажу»</b> Особливості підготовки до продажу продовольчих товарів Значення попередньої підготовки товарів до продажу, основні операції, які виконують при підготовці. Особливості підготовки до продажу окремих груп продовольчих товарів з дотриманням санітарно-екологічних вимог, правил безпеки. Види пакувальних матеріалів, їх особливості та призначення. Підготовка пакувального матеріалу. .Правила використання та призначення виробничого інвентарю.інструменту,ваговимірювальних приладів, посуду.Порядок таврування засобів міри та ваги.Застосування нових технологій в процесі підготовки товарів до продажу.</p>
<p><b>ППТ-4.1.3</b></p>			<p><b>Тема «Розміщення та викладка продовольчих товарів»</b></p>

<p><b>ППТ-4.1.4</b></p>			<p>Комп'ютерне моделювання розміщення та викладки товарів у великоформатних магазинах. Правила використання та експлуатації торгово-технологічного обладнання, його розміщення у торговому залі. Порядок таврування засобів міри та ваги. Поняття марчендайзингу.</p> <p>Принципи оформлення вітрин. Простір і колір у вітринній експозиції. Прийоми використання світлотіні та кольору у вітрині. Роль орнаменту при виконанні засобів торгової реклами.</p> <p>Правила оформлення прилавкових та внутрішньо-магазинних вітрин.</p> <p><b>Практична робота:</b></p> <p><b>1.</b>Оформлення вітрин магазину.</p> <p><b>Тема «Обслуговування покупців»</b></p> <p>Робочий запас товарів, терміни реалізації окремих груп товарів, які швидко і надто швидко псуються. Оформлення подарункових і святкових наборів. Вивчення і узагальнення попиту покупців. Проведення презентації товарів у магазині. Маркірувальні знаки: штриховий код, товарні знаки, товарні ярлики, етикетки, бренди, голографічні захисні елементи, їх призначення та розшифрування.</p> <p>Значення правильної організації процесу продажу товарів. Основні правила роботи магазинів та порядок заняття торговельної діяльністю. Правила застосування ресстраторів розрахункових операцій при розрахунках зі споживачами за куплені товари та відповідальність за їх недотримання. Загальні правила продажу продовольчих товарів. Правила обміну та повернення продовольчих товарів належної та неналежної якості. Терміни придатності товарів. Санітарні правила продажу товарів. Правила продажу окремих груп продовольчих товарів. Правила продажу алкогольних напоїв та тютюнових виробів.</p> <p><b>Практичні роботи:</b></p> <p><b>1.</b>Організація процесу продажу товарів та обслуговування покупців у відповідності до нормативних документів.</p> <p><b>2.</b>Декоративна обв'язка кондитерських коробок та подарункових наборів, обв'язка тортів.</p> <p><b>3.</b>Нарізка і упаковка м'ясних, молочних гастрономічних товарів.</p> <p>Поняття про споживчий попит, його значення. Роль продавця у вивченні споживчого попиту та формуванні смаків споживачів. Види споживчого попиту та методи їх вивчення. Аналіз інформації про споживчий попит та заходи, які здійснює адміністрація магазину, стосовно даних про попит покупців. Поняття про асортимент товарів, класифікація, характеристика. Фактори, які впливають на формування асортименту товарів у магазині.</p>
	<p><b>Товарознавство продовольчих товарів</b></p>	<p><b>120</b></p>	<p><b>Тема «Товарознавча характеристика і класифікація продовольчих товарів»</b></p> <p><i><b>Плодоовочеві товари</b></i></p> <p>Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання плодоовочевих товарів.</p>

		<p style="text-align: center;"><b><i>Хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед</i></b></p> <p>Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Бакалійні товари</i></b></p> <p>Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання бакалійних товарів.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Молоко, молочні продукти, майонез, морозиво, харчові жири, сир, яйця курячі харчові</i></b></p> <p>Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання товарів.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>М'ясо і м'ясопродукти.</i></b></p> <p>Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання товарів.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Риба і риботовари</i></b></p> <p>Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання товарів.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Напої та тютюнові вироби</i></b></p> <p>Засвоєння основних понять, споживчих властивостей товарів, класифікація асортименту, органолептична оцінка якості товарів, умови і терміни зберігання напоїв та тютюнових виробів.</p> <p><b>Тема «Плодоовочеві товари».</b></p> <p><b><i>Свіжі овочі. Бульбоплодні і коренеплодні овочі. Капустяні і цибулеві овочі. Зелені, пряно смакові і десертні овочі</i></b></p> <p>Раціональні норми споживання свіжих овочів. Споживні властивості свіжих овочів, фактори формування цих властивостей.</p> <p>Характеристика бульбоплодних і коренеплодних овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. СОРТУВАННЯ.</p> <p>Характеристика капустяних і цибулевих овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. СОРТУВАННЯ.</p> <p>Характеристика зеленних, пряно смакових і десертних овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. СОРТУВАННЯ.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Гарбузові, томатні, бобові та зернові овочі</i></b></p> <p>Характеристика гарбузових овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. СОРТУВАННЯ.</p> <p>Характеристика томатних овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. СОРТУВАННЯ.</p> <p>Характеристика бобових та зернових овочів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до</p>
--	--	--

якості. СОРТУВАННЯ.

***Свіжі, насіннячкові, кісточкові плоди***

Раціональні норми споживання свіжих плодів. Споживні властивості свіжих плодів, фактори формування цих властивостей.

Характеристика насіннячкових плодів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. СОРТУВАННЯ.

Характеристика кісточкових плодів. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. СОРТУВАННЯ.

***Ягоди. Горіхоплідні. Тропічні та субтропічні плоди***

Характеристика ягід. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. СОРТУВАННЯ.

Характеристика горіхоплідних. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. СОРТУВАННЯ.

Характеристика тропічних плодів. Основні райони вирощування і країни-постачальники. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. СОРТУВАННЯ.

Характеристика субтропічних плодів. Основні райони вирощування і країни-постачальники. Захворювання і пошкодження. Вимоги до якості. СОРТУВАННЯ.

***Квашення (соління), мочення, маринування***

Способи переробки овочів і плодів. Споживні властивості і фактори їх формування. Постачальники плодоовочевої продукції.

Квашення (соління), мочення, маринування – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сортування, вади товарів та причини їх виникнення.

***Сушені і заморожені плоди і овочі***

Сушені і заморожені плоди і овочі – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сортування, вади товарів та причини їх виникнення.

***Овочеві та плодово-ягідні консерви в герметичній тарі***

Овочеві та плодово-ягідні консерви в герметичній тарі – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сортування, вади цих товарів та причини їх виникнення.

**Практична робота**

Органолептична оцінка якості перероблених плодів та овочів.

***Свіжі та перероблені гриби***

Свіжі та перероблені гриби. Характеристика сушених, солоних, маринованих грибів, грибних консервів, органолептична оцінка відповідно нормативним документам, сортування, вади цих товарів.

**Тема «Хліб, хлібобулочні вироби, кондитерські вироби і мед»**

		<p style="text-align: center;"><b><i>Хліб і хлібобулочні вироби</i></b></p> <p>Споживні властивості хліба і хлібобулочних виробів, фактори формування споживних властивостей. Раціональні норми споживання. Постачальники.</p> <p>Хліб з житнього, житньо-пшеничного і пшеничного борошна – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Булочні вироби. Хвороби і вади хлібобулочних виробів</i></b></p> <p>Булочні вироби – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам. Хвороби і вади хлібобулочних виробів, причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Бубличні вироби, хлібна соломка і хлібні палички. Сухарні вироби і хлібні хрусти</i></b></p> <p>Бубличні вироби, хлібна соломка і хлібні палички – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, вади цих товарів.</p> <p>Сухарні вироби і хлібні хрусти – особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, вади цих товарів.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Дієтичні хлібобулочні вироби</i></b></p> <p>Дієтичні хлібобулочні вироби – споживні властивості, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам.</p> <p><b>Практична робота</b></p> <p>Органолептична оцінка якості хлібобулочних виробів</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Фруктово-ягідні кондитерські вироби</i></b></p> <p>Споживні властивості фруктово-ягідних кондитерських виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Вади фруктово-ягідних кондитерських виробів.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Шоколад і какао-порошок</i></b></p> <p>Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Вади цих товарів.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Цукеркові вироби. Ірис і драже</i></b></p> <p>Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Вади цих товарів.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Карамельні вироби</i></b></p> <p>Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва виробів. Вади цих товарів.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Печиво, крекер, галети, пряники, вафлі</i></b></p> <p>Споживні властивості печива та крекеру, галет і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту.</p>
--	--	--

Особливості виробництва виробів. Вади цих товарів.

Споживні властивості пряників та вафлів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Вади цих товарів.

***Торти і тістечка, кекси, рулети***

Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Вади цих товарів.

***Халва, східні солодоці***

Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники товарів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Вади цих товарів.

***Дістичні кондитерські вироби***

Споживні властивості виробів і фактори їх формування Виробники та постачальники виробів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Вади цих виробів.

**Практична робота**

Органолептична оцінка якості кондитерських виробів, відповідно до вимог стандарту.

**Тема «Бакалійні товари»**

***Крупи***

Крупи з проса, гречки, рису, пшениці. Споживні властивості і фактори їх формування. Виробники та постачальники круп. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування круп. Можливі вади і причини їх виникнення.

Крупи з вівса, ячменю, гороху, кукурудзи, квасолі Споживні властивості і фактори їх формування. Виробники та постачальники круп. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування круп. Можливі вади і причини їх виникнення.

**Практична робота**

Органолептична оцінка якості круп.

***Борошно, крохмаль і крохмалопродукти***

Споживні властивості борошна і фактори їх формування. Виробники та постачальники борошна. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування борошна. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості крохмалю і крохмалопродуктів і фактори їх формування. Виробники та постачальники крохмалопродуктів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування крохмалопродуктів. Можливі вади і причини їх виникнення.

		<p style="text-align: center;"><b><i>Макаронні вироби</i></b></p> <p>Споживні властивості макаронних виробів і фактори їх формування. Виробники та постачальники макаронних виробів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування макаронних виробів. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Харчові концентрати</i></b></p> <p>Споживні властивості харчових концентратів і фактори їх формування. Виробники та постачальники харчових концентратів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Чай, кава, чайні та кавові напої</i></b></p> <p>Споживні властивості чаю та чайних напоїв і фактори їх формування. Виробники та постачальники товарів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування чаю та чайних напоїв. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p>Споживні властивості кави та кавових напоїв і фактори їх формування. Виробники та постачальники кави та кавових напоїв. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування кави та кавових напоїв. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Цукор</i></b></p> <p>Споживні властивості цукру і фактори їх формування. Виробники та постачальники цукру. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Прянощі та приправи</i></b></p> <p>Споживні властивості приправ (оцет столовий, гірчиця, хрін, кухонна сіль), кулінарне призначення. Виробники і постачальники. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p><b>Тема «Молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, яйця курячі харчові»</b></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Молоко питне, вершки</i></b></p> <p>Споживні властивості молока питного і фактори їх формування. Виробники та постачальники молока питного. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p>Споживні властивості вершків і фактори їх формування. Виробники та постачальники вершків. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Кисломолочні продукти. Молочні консерви</i></b></p> <p>Споживні властивості кисломолочних продуктів і фактори їх формування. Виробники та постачальники кисломолочних товарів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.</p>
--	--	---

Споживні властивості молочних консервів і фактори їх формування. Виробники та постачальники молочних консервів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

***Тверді сичугові сири. М'які і розсільні сири. Плавлені сири***

Споживні властивості твердих сичугових сирів і фактори їх формування. Виробники та постачальники твердих сичугових сирів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості м'яких і розсільних сирів і фактори їх формування. Виробники та постачальники м'яких і розсільних сирів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості плавлених сирів і фактори їх формування. Виробники та постачальники плавлених сирів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

***Морозиво***

Споживні властивості морозива і фактори їх формування. Виробники та постачальники морозива. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. а. Можливі вади і причини їх виникнення.

**Практична робота.**

Органолептична оцінка якості молока, кисломолочних продуктів

***Майонез. Вершкове масло, топлене масло***

Споживні властивості майонезу і фактори їх формування. Виробники та постачальники майонезу. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості вершкового масла і фактори їх формування. Виробники та постачальники вершкового масла. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості топленого масла і фактори їх формування. Виробники та постачальники топленого масла. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

***Рослинні олії Маргарин. Тваринні топлені жири і кулінарні жири***

Споживні властивості рослинних олій і фактори їх формування. Виробники та постачальники рослинних олій. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості маргарину і фактори їх формування. Виробники та постачальники маргарину. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування. а. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості тваринних топлених жирів і фактори їх формування. Виробники

та постачальники тваринних топлених жирів. Особливості виробництва. Можливі Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості кулінарних жирів і фактори їх формування. Виробники та постачальники кулінарних жирів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

**Практична робота**

Органолептична оцінка якості рослинної олії, маргарину, тваринних топлених жирів і кулінарних жирів

***Яйця і яєчні товари***

Споживні властивості яєць курячих харчових і фактори їх формування. Виробники та постачальники яєць курячих харчових. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Категорії. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості яєчних товарів і фактори їх формування. Виробники та постачальники яєчних товарів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

**Тема «М'ясо і м'ясопродукти»**

***М'ясо забійних тварин. М'ясні субпродукти***

Споживні властивості м'яса забійних тварин. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування м'яса. Виробники та постачальники.

Споживні властивості м'ясних субпродуктів, кулінарне призначення. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади. Виробники та постачальники м'ясних субпродуктів.

***М'ясо домашньої птиці, м'ясо дичини***

Споживні властивості м'яса домашньої птиці, м'яса дичини. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування м'яса. Виробники та постачальники.

***М'ясні напівфабрикати***

Споживні властивості м'ясних напівфабрикатів. Оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Можливі вади та причини їх виникнення. Виробники та постачальники.

**Практична робота**

Органолептична оцінка якості м'яса яловичини, свинини, птиці

***Ковбасні вироби***

Споживні властивості ковбасних виробів і фактори їх формування. Виробники та постачальники ковбасних виробів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування ковбасних виробів. Можливі вади і причини їх виникнення.

		<p style="text-align: center;"><b><i>Варені ковбаси</i></b></p> <p>Споживні властивості варених ковбас і фактори їх формування. Виробники та постачальники варених ковбас. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування варених ковбас. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Варені ковбасні вироби: сосиски, сардельки, фаршировані, ліверні і кров'яні ковбаси, м'ясні хліби, паштети, сальтисони</i></b></p> <p>Органолептична оцінка якості варених ковбасних виробів (сардельки, фаршировані, ліверні і кров'яні ковбаси, м'ясні хліби, паштети, сальтисони) відповідно до вимог стандарту. Сорткування варених ковбасних виробів. Вади і причини їх виникнення. Виробники та постачальники.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Напівкопчені і копчені ковбаси</i></b></p> <p>Споживчі властивості напівкопчених ковбасних ковбас. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування напівкопчених та копчених ковбас. Вади і причини їх виникнення. Виробники та постачальники.</p> <p><b>Практична робота</b></p> <p>Органолептична оцінка якості варених, копчених ковбас.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>М'ясні консерви</i></b></p> <p>Споживчі властивості м'ясних консерви. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування, вади і причини їх виникнення. Виробники та постачальники.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>М'ясні копченості</i></b></p> <p>Споживчі властивості м'ясних копченостей. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сорткування, вади і причини їх виникнення. Виробники та постачальники.</p> <p><b>Тема «Риба і риботовари»</b></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Характеристика риб родин осетрових, лососевих, оселедцевих, тріскових, камбалових, скумбродних</i></b></p> <p>Споживні властивості риб родин осетрових, лососевих, оселедцевих, тріскових, камбалових, скумбродних і фактори їх формування. Виробники та постачальники. Органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам. Можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Характеристика риб родин корокових, окуневих, щукових, сомових</i></b></p> <p>Споживні властивості риб родин корокових, окуневих, щукових, сомових і фактори їх формування. Виробники та постачальники. Органолептична оцінка якості відповідно вимогам стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.</p>
--	--	--

		<p style="text-align: center;"><b><i>Жива товарна риба. Розбирання риби. Риба холодильної обробки</i></b></p> <p>Споживні властивості живої товарної риби і фактори їх формування. Виробники та постачальники. Органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам. Можливі вади і причини їх виникнення. Мета розбирання, види розбирання риби.</p> <p>Риба холодильної обробки: охолоджена, морожена риба - споживні властивості, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сортування, можливі вади і причини їх виникнення</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Солоні рибні товари</i></b></p> <p>Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сортування, можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Копчені рибні товари</i></b></p> <p>Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сортування, можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>В'ялені і сушені рибні товари. Баличні вироби</i></b></p> <p>Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, сортування, можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Рибні консерви. Рибні пресерви</i></b></p> <p>Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, можливі вади і причини їх виникнення</p> <p><b>Практична робота</b></p> <p>Органолептична оцінка якості рибних консерв, пресерв.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікорні товари</i></b></p> <p>Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Нерибні продукти моря</i></b></p> <p>Споживні властивості і фактори їх формування, особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам, можливі вади і причини їх виникнення.</p> <p><b>Тема «Напої і тютюнові вироби»</b></p> <p style="text-align: center;"><b><i>Плодові та овочеві соки</i></b></p> <p>Споживні властивості плодових соків і фактори їх формування. Виробники та постачальники плодових соків. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування. Можливі вади і причини їх виникнення.</p>
--	--	---

Споживні властивості овочевих соків і фактори їх формування. Виробники та постачальники овочевих соків. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортуння. Можливі вади і причини їх виникнення.

***Мінеральні води***

Споживні властивості мінеральних вод і фактори їх формування. Виробники та постачальники мінеральних вод. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

***Газовані безалкогольні напої***

Споживні властивості газованих безалкогольних напоїв і фактори їх формування. Виробники та постачальники газованих безалкогольних напоїв. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

***Слабоалкогольні напої***

Споживні властивості слабоалкогольних напоїв, фактори їх формування. Виробники та постачальники слабоалкогольних напоїв. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

***Алкогольні напої: спирт, горілка***

Споживні властивості спирту і фактори їх формування. Виробники та постачальники спирту. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортуння. Можливі вади і причини їх виникнення.

Споживні властивості горілки і фактори їх формування. Виробники та постачальники горілки. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

***Лікєро-горілчані вироби***

Споживні властивості лікєро-горілчаних виробів і фактори їх формування. Виробники та постачальники лікєро-горілчаних виробів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

***Коньяк***

Споживні властивості коньяку і фактори його формування. Виробники та постачальники коньяку. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

***Виноградні вина. Плодово-ягідні вина***

Споживні властивості виноградних вин і фактори їх формування. Виробники та постачальники виноградних, плодово-ягідних вин. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Можливі вади і причини їх виникнення.

***Тютюнові вироби***

Споживні властивості тютюнових виробів і фактори їх формування. Виробники та

		постачальники тютюнових виробів. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування. Можливі вади і причини їх виникнення. <b>Практична робота</b> Органолептична оцінка якості тютюну та тютюнових виробів
<b>Харчова безпека товарів</b>	<b>10</b>	<b>Тема «Харчові речовини та їх значення»</b> Хімічний склад харчових продуктів. Травлення та засвоєння їжі. Обмін речовин та енергії в організмі людини. Харчування різних груп населення. Лікувальне харчування. <b>Тема «Поняття про мікро організми».</b> Морфологія мікробів. Основні групи мікроорганізмів: бактерії, грибки, спірохети, найпростіші віруси. Джерела поширення мікробів. Вплив умов зовнішнього середовища на мікроорганізми. Хвороботворні мікроорганізми та глисти. <b>Тема «Харчові інфекції та отруєння».</b> Харчові інфекції: гострі кишкові захворювання, харчові інфекційні захворювання. Харчові отруєння мікробного та не мікробного походження. Мітоксикози. <b>Тема «Мікробіологія продовольчих товарів».</b> Санітарна оцінка доброякості харчових продуктів. <b>Тема «Основи санітарії та гігієни».</b> Основні відомості про санітарію та гігієну. Особиста гігієна працівників сфери обслуговування. Вимоги до санітарного стану підприємств торгівлі. Санітарні вимоги до обладнання інвентарю тари. Транспортування харчових продуктів.
<b>Облік і звітність</b>	<b>20</b>	<b>Тема «Документальне оформлення приймання та продажу плодоовочевих товарів. Звітність матеріально-відповідальних осіб»</b> Документальне оформлення приймання плодоовочевих товарів за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт. <b>Тема «Документальне оформлення приймання та продажу бакалійних товарів. Звітність матеріально-відповідальних осіб»</b> Документальне оформлення приймання бакалійних товарів за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт.

**Тема «Документальне оформлення приймання та продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових. Звітність матеріально-відповідальних осіб»**

Документальне оформлення приймання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, яєць курячих харчових за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт.

**Тема «Документальне оформлення приймання та продажу м'яса і м'ясопродуктів. Звітність матеріально-відповідальних осіб»**

Документальне оформлення приймання м'яса і м'ясопродуктів за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт.

**Тема «Документальне оформлення приймання та продажу риби і риботоварів. Звітність матеріально-відповідальних осіб»**

Документальне оформлення приймання риби і риботоварів за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт.

**Тема «Документальне оформлення приймання та продажу напоїв і тютюнових виробів. Звітність матеріально-відповідальних осіб»**

Документальне оформлення приймання напоїв і тютюнових виробів за кількістю та якістю. Оформлення повернення товарів постачальникам. Реалізація, списання, переоцінка товарів та їх документальне оформлення. Види переоцінки, документальне оформлення. Вивчення реквізитів прибуткових та видаткових документів. Занесення результатів прибуткових та видаткових документів в товарний звіт. Визначення результатів роботи на кінець звітного періоду та занесення даних у товарний звіт.

<b>ППТ-4.1.1</b>	<b>Виробниче навчання в майстерні</b>	<b>108</b>	<p><b>Тема. Приймання товарів на складі</b>  <b>Приймати товари за кількістю та якістю в магазині та на складі;</b> перевіряти умови поставки, транспортний засіб, якщо поставка товарів потребує особливих умов перевезення (м'ясо, молоко, морозиво, хлібобулочні вироби та інше), у разі невідповідності умов відмовитись від приймання такого товару; перевіряти правильність оформлення товарних накладних та наявність супровідних документів (сертифікатів, посвідчення якості), у разі виявлення порушень відмовитись від приймання товарів; працювати зі сканером під час приймання; перевіряти якість товарів; оформлювати супровідні документи; ознайомлюватися з асортиментом товарів на складі; приймати товари на складі; повідомляти відповідальну особу про надходження товарів, що не відповідають маркуванню, не мають штрихового коду, посвідчення про якість (сертифікат якості); документально оформлювати і висувати відповідні претензії до виробників товарів у зв'язку з виявленням виробничих вад товарів; документально оформлювати результати приймання товарів з використанням різного програмного забезпечення.</p>
<b>ППТ-4.1.2</b>			<p><b>Тема. Підготовка товарів до продажу</b>  Перевіряти відповідність робочого місця на готовність до продажу та обслуговування; перевіряти наявність повного переліку асортиментного мінімуму; отримувати зі складу, згідно з заявкою, необхідні товари для поповнення товарних запасів; вилучати нестандартні, деформовані, забруднені товари; перевіряти наявність і відповідність цінників та правильність їх оформлення; відбирати застарілі, зіпсовані (брудні, зім'яті) цінники та замінювати їх на нові; своєчасно та оперативно активізувати ціни на товар, оновлювати цінники на акційний товар; тримати робоче місце в належному санітарному стані, своєчасно усувати недоліки; охайно виглядати протягом робочого дня; пакувати товари різними способами; складати і оформлювати подарункові та святкові набори.</p>
<b>ППТ-4.1.3</b>			<p><b>Тема. Розміщення та викладка товарів</b>  Контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів; слідкувати за строками реалізації продуктів, що швидко і надто швидко псуються; викладати товари на сучасні види немеханічного та торгово-технологічного обладнання (холодильні вітрини, регали, морозильні лари, бонети і полиці прилавків) згідно планограми; знімати товар, який не підлягає продажу (з простроченими термінами реалізації, з ознаками пошкодження упаковки, з браком, боєм); вивозити зняті з реалізації неліквідні товари в спеціально відведене місце складування, повернення і обміну; перевіряти відповідність цінників до викладених товарів; оформлювати прилавкові та внутрішньомагазинні вітрини і здійснювати контроль за їх станом; оформлювати вітрини відповідно до вимог корпоративних стандартів підприємства; перевіряти дотримання планограми торговельного поля; здійснювати викладку при касовій зоні згідно з планограмою; забезпечувати найбільш повний огляд товару, викладку всього асортименту; періодично</p>

			замінювати товаровикладку на вітрині.
<b>ПШТ-4.1.4</b>			<p><b>Тема. Обслуговування покупців</b></p> <p>Якісно та професійно обслуговувати покупця, дотримуючись стандартів; консультувати покупця про ціну, властивості, смакові якості, вміст шкідливих для здоров'я речовин, кулінарне призначення, харчову цінність окремих видів товарів, називати дату виготовлення, терміни придатності, інформувати про необхідні дії споживача після закінчення цього терміну, найменування та адресу виробника й установи, до яких можна звернутися у разі наявності претензій до якості товару; відпускати товари покупцям різними магазинними методами; пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також товари супутнього попиту; вивчати попит покупців; проводити анкетування покупців; робити замовлення товару; здійснювати обмін продовольчих товарів відповідно до Закону «Про захист прав споживачів»; перевіряти якість товарів, визнавати види дефектів; повідомляти адміністрацію про звернення щодо обміну товарів; перевіряти наявність касового чека на товар; пропонувати покупцю аналогічні чи взаємозамінні товари для обміну; заповнювати необхідну документацію; проводи процедуру повернення або відшкодування коштів за повернутий товар; допомагати покупцю зробити вибір необхідного товару; швидко орієнтуватися в асортименті і цінах; не відпускати покупця без покупки, ненав'язливо допомагати йому визначитися у виборі; пропонувати товари різної цінової категорії; володіти інформацією щодо проведення актуальних рекламних акцій на даний період часу; працювати з демонстраційним обладнанням та новими зразками товару; виконувати принципи професійної поведінки на всіх етапах продажу; брати участь в акційних формах продажу товарів; проводити підготовку до рекламних або акційних продаж; проводити презентацію товару, відповідати на питання, працювати із запереченнями тощо; підтримувати власний іміджевий вигляд.</p>

**Навчальний модуль ПШТ-4.2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій 34 год**

<b>ПШТ-4.2.</b>	<b>Робота на реєстраторах розрахункових операцій.</b>	<b>28</b>	<p><b>Тема «Завершення роботи на реєстраторах розрахункових операцій»</b></p> <p>Заключні операції та порядок їх виконання з РРО. Порядок визначення результатів роботи касира за зміну. Звітні касові документи. Книга обліку розрахункових операцій (КОРО), її реквізити та порядок ведення.</p> <p>Неполадки РРО, їх причини та способи усунення.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота:</b> Робота на касових системах. Операції з завершення роботи.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота:</b> Отримання денних звітів на кінець роботи, отримання фіскального звітного чека з обнуленням оперативної пам'яті.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота:</b> Визначення реквізитів фіскальних звітних чеків на кінець дня. Складання покупцюного опису.</p>
-----------------	---	-----------	---

		<p><b>Лабораторно-практична робота:</b> Заключні операції роботи на різних типах РРО</p> <p><b>Лабораторно-практична робота:</b> Визначення суми грошової виручки.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота</b> Визначення результатів роботи за зміну. Оформлення Акта про видачу коштів при поверненні товару споживачем.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота</b> Оформлення КОРО. Усунення найпростіших неполадок з РРО. Дії касира при тимчасовому відключенні електроенергії або виходу з ладу РРО. Оформлення та ведення документації оперативної та фіскальної пам'яті. Порядок проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та /або в безготівковій формі(із застосуванням платіжних карток, платіжних чеків, жетонів, тощо) при продажу товарів(наданні послуг) Обслуговування споживачів по дисконтній картці торговельного підприємства( мережі) та за цінovими знижками або акціями. Порядок оформлення і видачі документів при обслуговуванні споживачів з РРО в безготівковій формі із застосуванням POS-терміналу. Продаж та порядок оформлення товарів у кредит. Робота продавця продовольчих товарів: проведення розрахунків зі споживачами з РРО в готівковій та /або безготівковій формі; розрахунок споживачів за дисконтними картками та за цінovими знижками або акціями; оформлення документів при обслуговуванні споживачів в безготівковій формі.</p> <p><b>Тема «Основи програмування»</b> Значення застосування режиму програмування РРО. Поняття програмування РРО. Програмні модулі оперативної та фіскальної пам'яті. Таблиці, рядки, поля та реєстри пам'яті. Функції клавіш у режимі “програмування”, алгоритми занесення параметрів товарів у програмний модуль оперативної пам'яті різних типів РРО, корекція часу на осінньо-зимовий або весняно-літній період часу. Отримання інформаційних звітів, відомостей про запрограмовані товари. Робота в режимі “програмування” на різних типах РРО. Корекція часу на різних типах РРО.</p> <p><b>Лабораторно-практична робота:</b> Робота в режимі програмування. Корекція часу на РРО.</p>
	«Облік і звітність»	<p><b>6</b> <b>Тема «Складання касового звіту».</b> Порядок складання касового звіту, види нормативно технічної документації. <b>Тема «Оформлення касової виручки для здачі в головну касу».</b> Правила заповнення касової книги та заявки на здачу коштів в головну касу.</p>

			Заключні операції касира в кінці робочого дня.
<b>ППТ-4.2.1</b>	<b>Виробниче навчання в майстерні</b>	<b>30</b>	<b>Тема. Завершення роботи на реєстраторах розрахункових операцій</b> Самостійно здійснювати послідовні дії на початок роботи з РРО, дотримуватися структури роботи протягом дня, безпечних прийомів робіт під час виконання заключних операцій на РРО; звіряти суми, отримані від реалізації товарів, з показниками касових лічильників; правильно відрахувати необхідну суму, отримувати і перевіряти корінець прибуткового ордера при проведенні денної інкасації; виконувати заключні операції на РРО: отримувати звіт операторів, складати покупюрний опис, здавати підготовлену виручку разом з покупюрним описом, виконувати операцію «службове виведення грошей», отримувати фіскальний звітний чек з обнулінням оперативної пам'яті; підраховувати гроші і здавати їх у встановленому порядку; оформлювати книгу обліку розрахункових операцій (КОРО).
<b>Навчальний модуль ППТ-4.3. Інвентаризація товарів 13 год</b>			
<b>Модульний блок ППТ-4.3.1</b>		<b>13</b>	<b>Тема. «Облік товарів Матеріально відповідальними особами».</b> Поняття про облік товарно-матеріальних цінностей, його значення в роботі продавця. Поняття про інвентаризацію, підготовка товарів до інвентаризації. Порядок проведення інвентаризації, оформлення інвентаризаційних описів, контрольна перевірка, проведення інвентаризації, характеристика проведення інвентаризації планової позапланової повної часткової, порядок оформлення НТД під час проведення інвентаризації. <b>Тема «Матеріальна відповідальність у торговельних підприємствах».</b> Поняття про матеріальну відповідальність в торгівлі її види. Матеріально відповідальні особи. Форми матеріальної відповідальності її документальне оформлення. Порядок відшкодування збитків від нестач матеріально відповідальними особами. <b>Тема. «Матеріальна відповідальність на підприємствах торгівлі»</b> Облік товарів матеріально-відповідальними особами. Форми матеріальної відповідальності. Порядок відшкодування збитків матеріально-відповідальними особами.
<b>ППТ-4.3.1</b>	<b>Виробниче навчання в майстерні</b>	<b>18</b>	<b>Тема. Інвентаризація товарів</b> Готувати документи для складання товарних звітів; здійснювати міні-ревізії із зазначенням кількості виявлених товарів та їхньої вартості; підраховувати товар на загальній інвентаризації; оформлювати інвентаризаційний опис; контролювати асортимент та залишки товарів через електронну базу даних.
<b>ППТ-4.1.1</b>	<b>Виробнича практика</b>	<b>192</b>	<b>Тема. Приймання продовольчих товарів від постачальника.</b> Брати участь у прийманні товарів; здійснювати контроль наявності супровідних документів і перевіряти правильність їх оформлення; перевіряти відомості найменування товарів і їх маркування даним супровідних документів; перевіряти кількість місць, стан тари й упаковки; перевіряти масу бруто; підраховувати штучні товари. Перевіряти відомості цін, указаних у супровідних документах, прейскуранту або протоколу узгодження договірної ціни; перевіряти зміст і правильність маркування; розкривати тару; перевіряти масу нетто або кількість одиниць

			товару; перевіряти якість товарів за результатами зовнішнього огляду; документально оформляти результати приймання.
<b>ППТ-4.1.2</b>			<p><b>Тема. Зберігання продовольчих товарів.</b> Укладати товари на зберігання; розміщувати товари на зберігання, дотримуючись стандартів мерчандайзингу; враховуючи тривалість зберігання, послідовність та черговість їх реалізації і відпуску. Дотримуючись вимог товарного сусідства; створювати оптимальний режим зберігання товарів; вести спостереження і поточний нагляд за товарами.</p>
<b>ППТ-4.1.3</b>			<p><b>Тема. Підготовка робочого місця до роботи відповідно до стандартів.</b> Готувати робоче місце до роботи відповідно до стандартів; перевіряти справність торговельного обладнання, інструменту; перевіряти (здійснювати контроль) освітлення, опалення, температуру, вологу, про відхилення повідомляти керівника торгового залу; Одержувати і готувати пакувальний матеріал; тримати робоче місце в належному санітарному стані; здійснювати підготовку товарів до продажу; очищати від пилу, забруднень, зачищати верхній шар товарів, який втратив товарний вигляд, усувати дрібні дефекти і т. п.; перебирати, протирати, зачищати, нарізувати, фасувати, оброблювати і розрубувати товари; маркувати.</p> <p><b>Тема. Підготовка продовольчих товарів до продажу.</b> Оформлювати і прикріплювати до товарів ярлики із зазначенням найменування товару, його артикулу, сорту, ціни (для позначення ціни можуть застосовуватися спеціальні цінники); перевіряти на товарах іноземного виробництва наявність маркування з повною інформацією на українській мові. Забезпечувати наявність товару згідно з оформленими цінниками; підготовляти товари до викладання в торговому залі – укладати товари у спеціальну тару, контейнери, лотки, тару-обладнання, корзини, ящики, візки; утримувати фірмовий одяг у належному санітарному стані.</p>
<b>ППТ-4.1.4</b>			<p><b>Тема. Розміщення та викладка продовольчих товарів в торговельному залі.</b> Викладати та розміщувати товари на різних видах немеханічного обладнання; викладати товари на торгово-технологічному обладнанні; розміщувати і викладати товари за групами, видами, сортами з дотриманням правил товарного сусідства, урахуванням частоти попиту і зручності роботи. Перевіряти розміщення товарів за групами, видами, виробниками; робити товарну і декоративну викладку товарів; контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації продуктів (що швидко та надто швидко псуються); брати участь в оформленні прилавкових вітрин; проводити ротацію товару згідно з встановленими правилами.</p>
<b>ППТ-4.1.5</b>			<p><b>Тема. Обслуговування покупців у продовольчому магазині.</b> Використовувати чинні нормативно-правові акти в процесі продажу продовольчих товарів та обслуговування покупців; дотримуватись стандартів обслуговування покупців; володіти різними формами розрахунку з покупцями; розрізняти різні групи товарів, орієнтуватися в асортименті, визначати якість і терміни реалізації товару; зустрічати покупця. Надавати покупцю консультацію про властивості, смакові особливості, кулінарне призначення та харчову</p>

		<p>цінність товарів; пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також супутні товари; нарізати, зважувати і упаковувати товари; прибирати нереалізовані товари і тару; інформувати покупців про діючі акційні пропозиції; надавати покупцю корисну, змістовну інформацію; пропонувати супутні товари та послуги, взаємозамінні товари, пакування товарів; дотримуватися правил і норм виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>
<b>ППТ-4.2.1</b>		<p><b>Тема. Підготовка РРО до роботи.</b> Самостійно здійснювати послідовні дії на початку роботи з РРО; перевіряти справність обладнання і готувати його до роботи, дотримуючись правил експлуатації; визначати безпеку готовності роботи з РРО.</p> <p><b>Тема. Отримання звітних документів під час підготовки РРО до роботи.</b> Отримувати ключі, чекову та контрольну стрічки, розмінні гроші у старшого касира; готувати РРО до роботи: заправляти чекову та контрольну стрічки, отримувати нульовий чек, перевіряти наявність усіх реквізитів, якість відбитка друку на чеку. Отримувати звіт Х, виконувати операцію «внесення службової суми»; оформляти документально початок роботи на РРО.</p> <p><b>Тема. Робота на РРО в режимі реєстрації покупки.</b> Дотримуватись безпечних прийомів робіт під час розрахунку на РРО; послідовно і грамотно обслуговувати покупців на сучасних РРО.</p> <p><b>Тема. Отримання різних видів чеків.</b> Здійснювати підрахунок вартості покупки; проводити розрахунки готівкою; отримувати різні види чеків: на одну покупку, на декілька покупок, на кількість, на вагу, на збірну покупку, з підрахунком здачі покупцю, з анульованою покупкою, зі знижкою (надбавкою); коректно проводити по касі знижений у ціні товар; повертати кошти покупцю за невикористані чеки.</p> <p><b>Тема. Безготівковий розрахунок на РРО.</b> Проводити розрахунки за платіжними картками; коректно працювати з дисконтними картками; візуально визначати платоспроможність банківської карти.</p> <p><b>Тема. Заключні операції на РРО.</b> Проводити розрахунок покупця по банківській карті; закривати чек готівковим та безготівковим розрахунком; оформлювати повернення коштів за товар через РРО. Перевіряти реквізити чеків, видавати покупку; працювати на детекторі банкнот; контролювати і не допускати появи недостач або надлишку на касі; знати шляхи вирішення конфліктних ситуацій під час поточної роботи на РРО; знати принципи професійної етики під час проведення розрахунків; вирішувати ситуацію в разі тимчасового припинення роботи РРО; усувати найпростіші неполадки РРО; підраховувати гроші, здавати їх у встановленому порядку.</p>
<b>ППТ-4.3.1</b>		<p><b>Тема. Підготовка товарів до інвентаризації.</b> Готувати товари до інвентаризації. Оформлювати інвентаризаційні ярлики.</p>
<b>ППТ-4.4.1</b>		<p><b>Тема. Робота продавця продовольчих товарів у відділі «Хліб та хлібобулочні вироби».</b> Приймати хліб і хлібобулочні вироби; перевіряти їх кількість, масу і якість, якість тари та</p>

		упаковки, правильність оформлення рахунка-фактури, накладної; розміщувати хліб і хлібобулочні вироби по місцях зберігання. Підготовляти хліб та хлібобулочні вироби до продажу: поповнювати запаси і викладати хліб і хлібобулочні вироби на робочому місці, в шафах або на гірках; розміщувати інвентар, пакувальний матеріал; прикріплювати ярлики цін; перевіряти і встановлювати ваги, підготовляти ножі, інший інструмент; нарізати хліб; продавати хліб та хлібобулочні вироби; збирати після продажу шматки хліба, сухарні крихти в спеціальні ящики, здавати їх у встановленому порядку.
<b>ПШТ-4.4.2</b>		<p><b>Тема. Приймання та зберігання кондитерських виробів та меду у продовольчому магазині.</b></p> <p>Приймати кондитерські вироби за якістю, кількістю місць і вагою; вибірково перевіряти штучні кондитерські вироби на відповідність ваги однієї штуки даним на етикетці; перевіряти наявність лабораторних висновків санітарно-епідеміологічної служби під час приймання меду вареного; розміщувати кондитерські вироби і мед по місцях зберігання; забезпечувати належне зберігання. Готувати кондитерські вироби і мед до продажу: поповнювати запаси, викладати за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні.</p>
<b>ПШТ-4.4.3</b>		<p><b>Тема. Приймання та зберігання бакалійних товарів у продовольчому магазині.</b></p> <p>Приймати вагові сипкі товари та макаронні вироби за кількістю місць і вагою нетто кожного з них, перевіряти стан зовнішньої тари, наявність маркування, відповідність виду та якості товару даним, що зазначені у супровідних документах, сертифікаті якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках; вибірково перевіряти окремі штучні товари за станом упаковки, наявністю етикеток та вагою; розміщувати бакалійні товари по місцях зберігання з урахуванням вимог товарного сусідства. Готувати бакалійні товари до продажу: поповнювати запаси, викладати за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні; продавати бакалійні товари у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування.</p>
<b>ПШТ-4.4.4</b>		<p><b>Тема. Приймання та зберігання м'яса і м'ясопродуктів у продовольчому магазині.</b></p> <p>Приймати м'ясо; перевіряти наявність тавра ветеринарного нагляду, свіжість м'яса; перевіряти м'ясо і м'ясопродукти за станом упаковки, відповідності виду тварин, сорту і категорії вгодованості даним, що вказані на етикетці порції (упаковки); розміщувати м'ясо і м'ясопродукти по місцях зберігання.</p> <p><b>Тема. Підготовка до продажу та продаж м'яса і м'ясопродуктів у продовольчому магазині.</b></p> <p>Здійснювати підготовку до продажу; перекладати напівфабрикати, кулінарні вироби на лотки, блюда, листи, протирати та зачищати поверхні ковбасних виробів і копченостей, жирів, нарізувати, фасувати ковбаси та копченості; подавати м'ясо і м'ясопродукти до торгового залу на робоче місце, розміщувати за видами і сортами в охолоджувальних прилавках і шафах; продавати м'ясо і м'ясопродукти.</p>

ПШТ-4.4.5			<p><b>Тема. Приймання та зберігання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових у продовольчому магазині.</b></p> <p>Приймати молоко, харчові жири та інші молокопродукти за кількістю місць і вагою нетто; перевіряти вид і свіжість продукту, ступінь термообробки (холодом, теплом); перевіряти яйця курячі харчові на наявність штампів категорії та їх якість; розміщувати молокопродукти, харчові жири, сири, яйця курячі харчові по місцях зберігання.</p> <p><b>Тема. Підготовка до продажу та продаж молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових у продовольчому магазині.</b></p> <p>Здійснювати підготовку до продажу; звільняти вагові та штучні товари від тари і пакувальних матеріалів; викладати підготовлені до продажу молокопродукти на лотки, блюда, листи, подавати до торгового залу на робоче місце, розміщувати за видами і сортами в охолоджувальних прилавках та шафах з урахуванням товарного сусідства.</p>
ПШТ-4.4.6			<p><b>Тема. Приймання та зберігання риби і рибних продуктів у продовольчому магазині.</b></p> <p>Приймати рибу і рибні продукти за кількістю, масою брутто і нетто; перевіряти якість риби і рибних продуктів за органолептичними показниками. Зберігання риби та рибних продуктів.</p> <p><b>Тема. Підготовка до продажу та продаж риби і рибних продуктів у продовольчому магазині.</b></p> <p>Готувати рибу і рибні продукти до продажу. Викладати рибу солону в окоренки з тузлуком; продавати рибу і рибні продукти, дотримуючись правил та проведення попередньої підготовки; стежити за термінами зберігання риби і рибних продуктів.</p>
ПШТ-4.4.7			<p><b>Тема. Робота продавця продовольчих товарів у відділі «Безалкогольних та слабоалкогольних напоїв».</b></p> <p>Приймати безалкогольні та слабоалкогольні напої за якістю, кількістю місць, об'ємом, станом маркування; перевіряти якість напоїв за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом; забезпечувати належне зберігання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв, продаж безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.</p>
ПШТ-4.4.8			<p><b>Тема. Робота продавця продовольчих товарів у відділі «Алкогільних напоїв та тютюнових виробів».</b></p> <p>Приймати алкогільні напої та тютюнові вироби; перевіряти наявність необхідних позначок у маркуванні алкогільних напоїв та тютюнових виробів; перед продажем перевіряти якість алкогільних напоїв та тютюнових виробів за зовнішнім виглядом упаковки; розміщувати алкогільні напої та тютюнові вироби у торговельному залі у повному асортименті, здійснювати продаж .</p>
ПШТ-4.4.9			<p><b>Тема. Робота продавця продовольчих товарів у відділі «Плодоовочеві товари».</b></p> <p>Приймати плодоовочеві товари за якістю, кількістю місць і вагою; перевіряти якість плодоовочевих товарів за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом; розміщувати</p>

			плодоовочеві товари по місцях зберігання; забезпечувати належне зберігання, здійснювати продаж плодоовочевих товарів у попередньо розфасованому вигляді.
		<b>8</b>	Кваліфікаційна пробна робота з професії «Продавець продовольчих товарів», кваліфікація 4 розряд 7 годин
	Державна кваліфікаційна атестація	<b>7</b>	Захист дипломної роботи