

Тернівський професійний гірничий ліцей

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

з професії **5220 «Продавець продовольчих товарів»**

на модульно-предметному підході

Тернівка

2024

Освітня програма складена на основі стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5220 «Продавець продовольчих товарів» СП(ПТ)О 5220. G 47.1-2. -2018, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від «14 » лютого 2019р. №208 на модульно-предметному підході.

ЗМІСТ

Пояснювальна записка

Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Навчальна програма з предмету «Основи основи правових знань та трудового законодавства»

Навчальна програма «Основи галузевої економіки і підприємництва»

Навчальна програма з предмету «Основи енергозбереження»

Навчальна програма з предмету «Основи інформаційних технологій»

Навчальна програма з предмету «Товарознавство продовольчих товарів»

Навчальна програма з предмету «Організація та технологія торговельних процесів»

Навчальна програма з предмету «Реєстратори розрахункових операцій»

Навчальна програма з предмету «Основи харчової безпеки товарів»

Навчальна програма з предмету «Облік і звітність»

Навчальна програма з предмету «Психологія та етика ділових відносин»

Навчальна програма з предмету «Виробнича санітарія і гігієна»

Навчальна програма з предмету «Іноземна мова за професійним спрямуванням»

Навчальна програма з предмету «Охорона праці»

Навчальна програма з «Професійно-практичної підготовки»

Приклад робочого навчального плану

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Дана програма розроблена з метою дотримання закладами професійної (професійно-технічної) освіти єдиних вимог при плануванні освітньої діяльності з урахуванням вимог стандартів професійної (професійно-технічної) освіти на основі компетентнісного підходу. Цілі і завдання орієнтовно-освітньої програми – розвиток у здобувачів освіти особистісних якостей, а також формування загальних і професійних компетентностей у відповідності з вимогами МОІНУ з даної професії.

Тривалість професійної підготовки за робочим навчальним планом складає **758** годин.

Навчальний план розрахований на навчання молоді, яка отримала повну загальну середню освіту, та мала при вступі до навчального закладу вік, установлений переліком професії, і не мала медичних протипоказань для виробничого навчання і роботи з цієї професії.

Програма включає загальнопрофесійний блок – загальний фонд навчального часу - 79 години.

Експериментальний робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників містить графік та співвідношення між загально-професійною, професійно-теоретичною та професійно-практичною підготовками, в процесі яких забезпечується формування професійних (професійних базових, професійних профільних і загальних) компетентностей. Графік навчально-виробничого процесу передбачає послідовне вивчення навчальних предметів професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовок.

Навчальні дисципліни з професійно-теоретичної підготовки вивчаються за робочими навчальними програмами, розробленими на основі компетентностей, у яких відображаються зміни, притаманні відповідній галузі виробництва, підприємству-замовнику кадрів.

Для вивчення навчальних дисциплін професійно-теоретичної підготовки відводиться **254** година. Для професійно-практичної підготовки відводиться **418** години.

Навантаження здобувачів освіти під час професійно-практичної підготовки: виробниче навчання 6 годин, виробнича практика 7 годин.

До самостійного виконання робіт здобувачі освіти допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці. З метою визначення досягнутих рівнів професійної кваліфікації здобувачів освіти з професії Продавець продовольчих товарів проводиться поетапна кваліфікаційна атестація, за наслідками якої присвоюється відповідна кваліфікація:

22 тижня – продавець продовольчих товарів третього розряду;

Державна кваліфікаційна атестація здійснюється за рахунок навчального часу, відведеного на професійно-практичну підготовку, і складає 7 годин.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників розробляються навчальним закладом разом з роботодавцями і базуються на компетентнісному підході відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики.

Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» відповідного розряду можливе за умови засвоєння здобувачем освіти усіх компетентностей. Випускнику професійно-технічного навчального закладу, який успішно пройшов кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду і видається диплом державного зразка.

Зведена таблиця по розрядам, модулям та предметам

Професія: Продавець продовольчих товарів

Рівень кваліфікації: 3,4 розряд

№ п/п	Освітні компоненти (навчальні предмети)	Кількість годин	ЗПК	ППТ- 3.1	ППТ- 3.2	ППТ- 3.3	ППТ- С-3.4	Продав ець 3 розряду	ЛП Р
1.	Загально-професійна підготовка	79	79					79	6
1.1	Основи правових знань	12	12					12	
1.2	Основи трудового законодавства	10	10					10	
1.3	Основи галузевої економіки і підприємництва	17	17					17	
1.4	Основи енергозбереження	10	10					10	
1.5	Основи інформаційних технологій	15	15					15	6
1.6	Охорона праці	15	15					15	
2.	Професійно-теоретична підготовка	254	74	91	30	23	36	254	14
2.1.	Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни	98	30	33	7		28	98	
2.2	Організація та технологія торговельних процесів	46	10	34			2	46	
2.3	Реєстратори розрахункових операцій	22	8		14			22	10
2.4	Основи харчової безпеки товарів	14	4	7			3	14	
2.5	Облік і звітність	30	4			23	3	30	4
2.6	Психологія та етика ділових відносин	14	7	7				14	
2.7	Іноземна мова за професійним спрямуванням	15	11	2	2			15	
2.8	Охорона праці	15		8	7			15	
3.	Професійно-практична підготовка	418		197	91	13	117	418	
3.1	Виробниче навчання	180		78	42	6	54	180	
3.2	Виробнича практика	238		119	49	7	63	238	
4.	Кваліфікаційна пробна робота	7						7	
5.	Консультації	20						20	
6.	Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)	7					7	7	
7.	Загальний обсяг навчального часу (без п.п. 4,5)	758	153	288	121	36	160	758	

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

Професія: Продавець продовольчих товарів

Рівень кваліфікації: 3 розряд

Загальнопрофесійний блок

Бюджет навчального часу – 718 год.

Загально- професійна підготовка - 79 год.,

Професійно-теоретична підготовка:

ППТ-3 – 254 год.

Професійно-практична підготовка:

ППТ-3

виробниче навчання – 180 год.

виробнича практика – 238 год.

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ЗПК-1	Оволодіння основами правових знань та трудового законодавства в професійній діяльності	Знати: законодавчо-нормативні документи України, які регулюють трудові відносини в Україні; основні трудові права та обов'язки працівників, режим їх роботи; положення, зміст, форми та строки укладання трудового договору; діючі соціальні гарантії та соціальний захист на підприємстві; систему трудового права в Україні; права та обов'язки роботодавця та працівників у сфері робочого часу, часу відпочинку, оплати праці, охорони праці; умови та порядок застосування у трудовому праві дисциплінарної та матеріальної відповідальності, порядок вирішення трудових спорів. Уміти: користуватися правовою термінологією щодо трудового законодавства; керуватись у практичній діяльності та в поведінці правовими знаннями й переконаннями	Основи правових знань Основи трудового законодавства	22
ЗПК-2	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	Знати: сутність поняття «підприємство», «підприємництво», «попит», «потреба», «пропозиція», «конкуренція»; основи підприємницької діяльності; організаційно-економічні форми підприємства; поняття «галузевого ринку» та його особливості; основи ціноутворення; стратегію і тактику маркетингу. Уміти: характеризувати особливості поведінки споживача в умовах невизначеності; розробляти рекомендації щодо оптимізації витрат виробництва та максимізації прибутку підприємства; мислити	Основи галузевої економіки і підприємництва	17

		економічними категоріями і переводити їх на мову практичної діяльності; розв'язувати практичні завдання професійного спрямування; вибирати найоптимальніші рішення із багатьох можливих варіантів рішень, з усіх сторін, особливо з погляду соціально-економічного		
ЗПК-3	Дотримання енергозбереження та основних вимог енергоменеджменту	Знати: основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалів у професійній діяльності. Уміти: раціонально використовувати енергоресурси та матеріали в професійній діяльності	Основи енергозбереження	10
ЗПК-4	Оволодіння основами інформаційних технологій	Знати: сутність понять «автоматизація торгівлі», «автоматизовані системи управління торговельним підприємством та торговельно-технологічним процесом», види сучасних інформаційних систем та програм автоматизації на підприємствах торгівлі, структуру автоматизованого робочого місця продавця, його технічне та програмне забезпечення. Уміти: експлуатувати автоматизоване робоче місце продавця та відповідне технічне та програмне забезпечення	Основи інформаційних технологій	15
ЗПК-5	Оволодіння основами товарознавства продовольчих товарів	Знати: поняття про «товар» і «товарознавство» як навчальну дисципліну; мету та завдання товарознавства на сучасному етапі; вплив знань товарознавства на рівень професійної майстерності продавця; класифікацію товарів: поняття про класифікацію, її мету та значення, правила і принципи класифікації продовольчих товарів; асортимент товарів: визначення, види; кодування продовольчих товарів; хімічний склад харчових продуктів: поняття про хімічний склад харчових продуктів, основні органічні і неорганічні речовини, їх види, вміст у продуктах харчування, значення для організму людини; споживну цінність; якість товарів: поняття про якість, головні показники якості продовольчих товарів, методи оцінки якості, відповідальність підприємств за випуск і продаж недоброякісних товарів; стандартизацію товарів. Уміти: розпізнавати види, асортимент товарів; проводити органолептичну оцінку якості різних груп товарів; визначати дефекти; перевіряти терміни зберігання товарів	Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни	30
ЗПК-6	Оволодіння основами організації та технології торговельних процесів	Знати: 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-торгівельна 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:	Організація та технологія торговельних процесів	10

		державний і громадський, види служб, їх функції; види роздрібної торговельної мережі; форми та методи 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. Уміти: визначати основні етапи торговельно-технологічного процесу у торгівлі; розпізнавати види та визначати призначення немеханічного устаткування, торговельно-технологічного обладнання, торговельного інвентарю		
ЗПК-7	Оволодіння основами роботи на реєстраторах розрахункових операцій	Знати: характеристику реєстраторів розрахункових операцій (РРО); їх призначення та використання в торгівлі при розрахунках із покупцями; Закон України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг»; основні операції та фіскальні можливості РРО; типи та моделі РРО; характеристику основних блоків РРО; види чеків та їх реквізити; значення правильної експлуатації РРО та правила експлуатації РРО; неполадки РРО, їх причини та способи усунення; дії касира при виході з ладу РРО чи при тимчасовому відключенні електроенергії. Уміти: розпізнавати основні блоки РРО; визначати типи та моделі РРО; користуватися нормативною документацією; розпізнавати види чеків та їх реквізити; усувати найпростіші неполадки на РРО	Реєстратори розрахункових операцій	8
ЗПК-8	Оволодіння основами харчової безпеки товарів	Знати: основні положення та загальні принципи безпеки харчових продуктів; харчове законодавство (Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»); документи, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів; види безпеки: біологічну, хімічну, фізичну та радіаційну; показники безпеки харчових продуктів: санітарна доброякісність та епідеміологічна безпека; проблеми безпеки харчових продуктів: мікробіологічні патогени, пестициди, токсичні елементи; харчові добавки та принципи їх використання (поняття, класифікація та гігієнічні принципи використання), їх вплив на організм людини; фальсифікація харчових продуктів. Уміти: користуватися харчовим законодавством та документами, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів; визначати фальсифікацію харчових продуктів	Основи харчової безпеки товарів	4

ЗПК-9	Оволодіння основами обліку і звітності	Знати: сутність понять «облік», «господарський облік», «документ», «документація», «реквізит документа», «документообіг»; «матеріальна відповідальність», «матеріально відповідальна особа»; «переоцінка», «інвентаризація»; види обліку, облікові вимірники, реквізити документів; види та вимоги до оформлення первинних документів; порядок зберігання документів. Уміти: розпізнавати види та реквізити документів	Облік і звітність	4
ЗПК-10	Оволодіння основами психології та етики ділових відносин	Знати: загальні основи психології торгівлі, психології праці; особливості психічних процесів, стани та властивості особистості; психологічні особливості спілкування продавця з покупцем, принципи професійної поведінки та етики ділових відносин у колективі; психологічні аспекти процесу реалізації товару; психологічні «типи покупців» та особливості їх обслуговування; психологічні особливості конфліктів та шляхи їх вирішення; психологічні особливості управління персоналом. Уміти: будувати діалог з покупцем під час продажу товару з дотриманням культури спілкування; принципів професійної поведінки та етики ділових відносин, вирішувати різноманітні складні ситуації, які виникають під час обслуговування покупців; попереджувати та розв'язувати конфліктні ситуації як з покупцями, так і у колективі	Психологія та етика ділових відносин	7
ЗПК-11	Оволодіння основами охорони праці та безпеки життєдіяльності, правил дорожнього руху, промислової і пожежної безпеки, електробезпеки, виробничої санітарії	Знати: основні вимоги державних нормативних актів і відомчих наказів з охорони праці та міри відповідальності за їх порушення; правила дорожнього руху; основи пожежної безпеки, електробезпеки, гігієни праці та виробничої санітарії, правила проходження медичних оглядів; правила безпечної експлуатації обладнання; причини виникнення нещасних випадків і аварій на підприємствах, що приводять до травмування працівників, професійних захворювань та отруєнь. Уміти: організовувати робоче місце згідно з вимогами протипожежної та електробезпеки; підтримувати робочі місця в межах вимог санітарних норм і правил гігієни праці; користуватися засобами індивідуального та колективного захисту, первинними засобами пожежогасіння; забезпечувати чистоту й порядок у приміщеннях і на прилеглих до них територіях; дотримуватися трудової і виробничої дисципліни, правил і норм охорони праці, правил дорожнього руху, вимог виробничої санітарії і гігієни, протипожежного захисту; безпечно експлуатувати обладнання та забезпечувати особисту безпеку при виконанні робіт	Охорона праці	6
ЗПК-12	Діяти оперативно при ліквідації аварій та їхніх наслідків і надавати долікарську допомогу потерпілим	Знати: основні види потенційних небезпек та їхні наслідки у професійній діяльності; план ліквідації аварійних ситуацій та їхніх наслідків; місцезнаходження засобів для надання долікарської допомоги (аптечок, шин, нош); перелік та строки придатності препаратів, що знаходяться в аптечці; правила звільнення потерпілих від дії електричного струму;	Охорона праці	9

	у разі нещасних випадків	правила і прийоми надання долікарської допомоги потерпілим у разі аварії, нещасного випадку або гострого захворювання, ураження електричним струмом. Уміти: контролювати укомплектованість аптечки долікарської допомоги; ліквідовувати аварії та їхні наслідки; звільняти потерпілих від вражаючих факторів; використовувати, в разі необхідності, засоби попередження і усунення природних і непередбачених виробничих негативних явищ (пожеж, аварій, повені тощо); надавати долікарську допомогу потерпілим у разі аварії, нещасного випадку або гострого захворювання, ураження електричним струмом		
ЗПК-13	Оволодіння основами іноземної мови за професійним спрямуванням	Знати: основні поняття та терміни форм звертання (зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, побажання, подяка, вибачення, прохання) іноземною мовою; назви товарів та їх презентацію за групами, видами та сортами, вартість товару. Уміти: володіти основними поняттями та термінами форм звертання; володіти іноземною мовою в межах розмовного та професійного мінімуму	Іноземна мова за професійним спрямуванням	11

ЗМІСТ ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ З ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Код, навчальний модуль	Професійні профільні компетентності	Найменування навчального модуля та компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ППТ-3.1. Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі					
ППТ-3.1	ППТ-3.1.1	Приймання товарів	Знати: організацію 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». Уміти: 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 брутто; підраховувати штучні товари; перевіряти відомості цін, указаних у супровідних документах, 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	Організація та технологія торговельних процесів Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни Основи харчової безпеки товарів	47
	ППТ-3.1.2	Зберігання товарів	Знати: організацію і технологію зберігання товарів у магазині; основні операції у технологічному процесі зберігання товарів; значення правильного зберігання товарів, правила та норми зберігання продовольчих товарів; умови зберігання товарів з урахуванням їх властивостей і особливостей; способи укладання товарів на зберігання; дії продавця щодо зміни	Організація та технологія торговельних процесів	7

			вологості приміщення; дії продавця при виявленні суттєвих порушень або відхилень від встановлених норм. Уміти: укласти 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		
	ППТ-3.1.3	Підготовка робочого місця до роботи, товарів до продажу	Знати: поняття про робоче місце, значення правильної його організації; вимоги до організації робочого місця; порядок підготовки робочого місця до роботи; основні правила та норми безпеки праці при підготовці робочого місця до роботи; наявність товарного асортименту; види немеханічного устаткування та торгового інвентарю, призначення, догляд, безпека під час використання; сучасні види торговельного обладнання; інструкцію з технічного обслуговування та експлуатації устаткування; різні види ваговимірювального обладнання, призначення, класифікацію та вимоги до них; правила установки в робоче положення, усунення дрібних несправностей, правила зважування, дотримання правил безпеки, догляд за вагами; особливості роботи на електронно-торговельному обладнанні; гирі: класифікацію і вимоги до них; міри довжини та об'єму, правила їх експлуатації; види цінників, правила їх оформлення; значення попередньої підготовки товарів до продажу, основні операції, які виконують при підготовці; етапи підготовки товарів; правила подачі підготовлених товарів до продажу у торговельний зал; види обладнання для переміщення товарів у торговельний зал; правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни.	Організація та технологія торговельних процесів Охорона праці	12

			Уміти: готувати робоче місце до роботи відповідно до стандартів; перевіряти справність торговельного обладнання, інструменту; підготовлювати різні види ваг (настільно-циферблатні, електронні та товарні ваги) до роботи; підготовлювати та використовувати торговельний інвентар та інструменти за призначенням; готувати реєстратори розрахункових операцій (РРО) до роботи; використовувати гирі та міри об'єму; працювати на сучасних видах торговельного обладнання: електронних вагах сучасного типу, пластикаторі («гарячий стіл»), сучасному холодильному обладнанні (регал, бонет (лар) та інше), ваговій вітрині, слайсері для нарізання продуктів та ін.; 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; перевіряти цілісність пакування; надавати товару товарного вигляду; розпаковувати – звільняти товар від транспортної тари; перевіряти товарний вигляд після зберігання, наявність маркувальних даних і терміни реалізації товарів; сортувати – групувати товар за товарними групами, видами, розмірами, сортами, іншими асортиментними ознаками, а також перевіряти відповідності ціни, сортності, вказаних на маркуванні і в супровідних документах, преїскурантам чи договорам; 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; маркувати – 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 ціниками; підготувати товари до викладання в торговому залі – укласти товари у спеціальну тару, контейнери, лотки, тару-обладнання, корзини, ящики, візки; утримувати фірмовий одяг у належному санітарному стані		
	ППТ-3.1.4	Розміщення та викладка товарів	Знати: правила розміщення та викладки товарів на робочому місці продавця та у торговому залі магазину самообслуговування; принципи організації розміщення товарів у торговельному залі; основні вимоги щодо розміщення товарів у торговому залі; принципи організації викладання товарів; етапи викладки товарів; види та способи викладки товарів; види торгово-технологічного та немеханічного обладнання для викладки товарів; особливості розміщення та викладки окремих груп продовольчих товарів з урахуванням споживчого попиту, зручностей у роботі, товарного сусідства, дизайну; поняття та правил ротації. Уміти: викладати та розміщувати товари на різних видах немеханічного обладнання; визначати місце розташування кожної товарної групи або споживчого комплексу; розраховувати площу для розміщення товарів; 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; викладати товари різними способами і прийомами; здійснювати викладку товару з урахуванням антропометричних характеристик покупців; контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів і терміни реалізації продуктів	Організація та технологія торговельних процесів	6

			(що швидко та надто швидко псуються); брати участь в оформленні прилавкових вітрин; проводити ротацію товару згідно з встановленими правилами; забезпечувати правильну викладку товарів на торговельному обладнанні		
	ППТ-3.1.5	Обслуговування покупців	Знати: 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; елементи процесу продажу товарів та технологію обслуговування покупців; методи визначення потреб покупця; наявний асортимент товарів; цінові пропозиції; порядок та правила надання консультації; структуру надання консультації; додаткові послуги з продажу товару; акційні форми продажу товарів. Уміти: 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 час для самостійного огляду товарів в торговельному залі; виявляти потреби покупця та зацікавлювати його у покупці; пропонувати і показувати товари; консультувати покупців 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 товар щодо виявлення потреб покупця; пропонувати супутні товари та послуги, взаємозамінні товари, пакування товарів;	Організація та технологія торговельних процесів Іноземна мова за професійним спрямуванням Психологія та етика ділових відносин Охорона праці	19

			дотримуватися правил і норм виробничої санітарії та особистої гігієни		
ППТ-3.2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій					
ППТ-3.2	ППТ-3.2.1	Робота на реєстраторах розрахункових операцій	Знати: основні положення закону України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій в сфері торгівлі, громадського харчування та послуг»; види РРО; вимоги до РРО; правила безпеки під час підготовки РРО до роботи, правила технічного обслуговування та експлуатації РРО; принципи будови РРО; основні блоки РРО та їх призначення; порядок підготовки робочого місця до роботи; етапи підготовки РРО до роботи; правила та порядок документального оформлення початку роботи на РРО; правила та порядок отримання і розміщення розмінних грошей; основні положення посадових інструкцій щодо порядку проведення розрахунків з використанням РРО; правила безпечних прийомів роботи, санітарії та гігієни під час роботи на РРО; порядок та правила розрахунків різними способами; правила професійної етики продавця під час проведення розрахунків; технологію розрахунків з покупцями; правила повернення коштів за невикористаний чек; значення реквізитів фіскальних чеків; незначні неполадки РРО, можливі помилки в поточній роботі та способи їх усунення. Уміти: 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; 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; дотримуватись безпечних прийомів	Реєстратори розрахункових операцій Охорона праці Психологія та етика ділових відносин Іноземна мова за професійним спрямуванням	23

			робіт під час розрахунку на РРО; послідовно і грамотно обслуговувати покупців на сучасних РРО; 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; проводити розрахунки за платіжними картками; коректно працювати з дисконтними картками; візуально визначати платоспроможність банківської карти, 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		
ППТ-3.3. Підготовка товарів до інвентаризації					
ППТ-3.3	ППТ-3.3.1	Підготовка товарів до інвентаризації	Знати: завдання та види інвентаризації; терміни і порядок проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей; інструкцію проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей, що перебувають на обліку в магазинах; підготовку товарів до інвентаризації матеріально-відповідальними особами; інструкцію про проведення міні-ревізій, загальної ревізії; порядок та послідовність підготовки до ревізії.	Облік і звітність	23

			Уміти: готувати товари до інвентаризації; оформлювати інвентаризаційні ярлики		
ППТС-3.4. Оволодіння специфікою діяльності за спеціалізаціями					
ППТС-3.4	ППТС -3.4.1	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець хліба та хлібобулочних виробів»	Знати: особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу хліба та хлібобулочних виробів. Уміти: приймати хліб і хлібобулочні вироби; перевіряти їх кількість, масу і якість, якість тари та упаковки, термін витримування виробів після виходу з печі, 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 в установленому порядку	Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни Організація та технологія торговельних процесів Облік і звітність Основи харчової безпеки товарів	36
	ППТС -3.4.2	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець кондитерських виробів і меду»	Знати: особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу кондитерських виробів та меду. Уміти: приймати кондитерські вироби за якістю, кількістю місць і вагою; перевіряти якість кондитерських виробів за органолептичними показниками: зовнішнім виглядом, формою, станом поверхні і глазури, візерунком, запахом, консистенцією; 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: слідкувати за термінами реалізації кондитерських виробів при різних відсотках вологості і температури приміщень; готувати кондитерські вироби і мед до продажу: поповнювати запаси, викладати за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні; продавати кондитерські вироби і мед у попередньо	Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни Організація та технологія торговельних процесів Облік і звітність	

			розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування		
	ППТС -3.4.3	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець бакалійних товарів»	Знати: особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу бакалійних товарів. Уміти: 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 (посвідченні) якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках; вибірково перевіряти окремі штучні товари (одиниці розфасовки) за станом упаковки, наявністю етикеток та вагою; розміщувати бакалійні товари по місцях зберігання з урахуванням вимог товарного сусідства; забезпечувати належне зберігання: слідкувати за термінами реалізації при різних відсотках вологості і температури приміщень; 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	Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни Організація та технологія торговельних процесів Облік і звітність	
	ППТС -3.4.4	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець м'яса і м'ясопродуктів»	Знати: особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу м'яса та м'ясопродуктів. Уміти: приймати м'ясо поштучно за кількістю туш, напівтуш чи четвертин і вагою нетто кожної з них; перевіряти наявність тавра ветеринарного нагляду, свіжість м'яса, правильність розбирання та післязабійного оброблення, відповідність угодованості накладеному тавру, ступінь охолодження; 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; здійснювати підготовку до продажу: заморожене м'ясо попередньо розморожувати, розбирати м'ясо в тушах на сортові відруби відповідно зі схемами розділу для кожного виду тварин, інші м'ясопродукти сортувати за видами, категоріями, сортами, звільняти м'ясо птиці від тари, паперової обгортки і тампонів, перекладати напівфабрикати, кулінарні вироби на лотки, блюда, листи, протирати та	Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни Організація та технологія торговельних процесів Облік і звітність	

			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		
	ППТС -3.4.5	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових»	Знати: особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Уміти: приймати молоко, харчові жири та інші молокопродукти за кількістю місць і вагою нетто; перевіряти вид і свіжість продукту, ступінь термообробки (холодом, теплом), дату і годину виготовлення, кінцевий термін продажу, які повинні відповідати даним, зазначеним у супровідних документах, сертифікаті (посвідченні) якості, маркувальних ярликах, товарних етикетках; вибірково перевіряти окремі штучні товари (одиниці розфасовки) за станом упаковки, наявністю етикеток, міцністю закупорки, цілістю пакетів (відсутність течі), повнотою наповнення (для рідких) та вагою; перевіряти яйця курячі харчові на наявність штампів категорії та їх якість; розміщувати молокопродукти, харчові жири, сири, яйця курячі харчові по місцях зберігання; здійснювати підготовку до продажу: сортувати молокопродукти за видами і сортами, перевіряти штучні та фасовані товари за упаковкою і вагою протирати банки, пляшки та упаковки від мастил і пилу; звільняти вагові та штучні товари від тари і пакувальних матеріалів; викладати з коробів лотки з яйцями, відбирати пошкоджені та ті, що не підлягають продажу; протирати поверхні головок (брусків) сиру рушником, розрізати великі головки на частини; зачищати від штафу масло коров'яче вершкове і маргарин, розділяти моноліт на менші частини; 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; продавати молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, сири, яйця курячі харчові	Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни Організація та технологія торговельних процесів Облік і звітність	

	ППТС -3.4.6	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець риби і рибних продуктів»	Знати: особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу риби і рибних продуктів. Уміти: приймати рибу і рибні продукти за кількістю, масою бруutto і нетто; перевіряти якість риби і рибних продуктів за органолептичними показниками; готувати рибу і рибні продукти до продажу: розділяти охолоджену і морожену рибу, здійснювати розрубання великої риби на частини, відбирати неякісну рибу; розміщувати живу рибу в акваріумах з водою, обладнаних пристроями для збагачення води киснем; заморожену рибу розпаковувати і розміщувати в охолоджувальних прилавках і звільняти від льоду; викладати рибу солону в окоренки з тузлуком; розбирати солоні та копчені делікатесні рибні продукти, нарізувати і викладати на емальовані підноси або дека в охолоджувальних прилавках; викладати рибу гарячого копчення, кулінарні вироби і напівфабрикати в охолоджувальних прилавках, рибні консерви – на пристінні гірки, пресерви – в охолоджувальні прилавки; продавати рибу і рибні продукти, дотримуючись правил та проведення попередньої підготовки; стежити за термінами зберігання риби і рибних продуктів	Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни Організація та технологія торговельних процесів Облік і звітність	
	ППТС -3.4.7	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець без алкоголь них та слабоалкогольних напоїв»	Знати: особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Уміти: приймати безалкогольні та слабоалкогольні напої за якістю, кількістю місць, об'ємом, станом маркування; перевіряти якість напоїв за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом; якість окремих напоїв перевіряти за специфічними показниками: різкістю, насиченістю і виділенням вуглекислого газу, консистенцією, висотою та стійкістю піни; забезпечувати належне зберігання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв; продавати безалкогольні та слабоалкогольні напої на винос, на розлив у посуд покупця, а також для споживання на місці	Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни Організація та технологія торговельних процесів Облік і звітність	
	ППТС -3.4.8	Специфіка організації торгово-технологічно	Знати: особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу алкогольних напоїв та тютюнових виробів. Уміти: приймати алкогольні напої та тютюнові вироби; перевіряти наявність необхідних позначок у маркуванні	Товарознавство продовольчих товарів з основами	

		го процесу за спеціалізацією «Продавець алкогольних напоїв та тютюнових виробів»	алкогольних напоїв та тютюнових виробів: найменування підприємства-виробника та товарний знак, його місцезнаходження, найменування і клас сигарет, наявність фільтруючого мундштука (для сигарет і цигарок), кількість штук в коробці чи пачці (для сигарет, сигар, цигарок), позначення нормативного документа (стандарту) та напису про шкідливість куріння чи вживання спиртних напоїв, погодженого з Міністерством охорони здоров'я України, вміст шкідливих для здоров'я речовин порівняно з обов'язковими вимогами нормативних документів, дата виготовлення, термін придатності; перед продажем перевіряти якість алкогольних напоїв та тютюнових виробів за зовнішнім виглядом упаковки: забруднення, розриви та розклеювання коробок, пачок і пакетів, перекіс розривної стрічки тощо; вилучати з продажу неякісні вироби; розміщувати алкогольні напої та тютюнові вироби у торговельному залі у повному асортименті за видами, класами, сортами; забезпечувати повну достовірну інформацію про алкогольні напої та тютюнові вироби; продавати алкогольні напої та тютюнові вироби	виробничої санітарії і гігієни Організація та технологія торговельних процесів Облік і звітність	
	ППТС -3.4.9	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець плодоовочевих товарів»	Знати: особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу плодоовочевих товарів. Уміти: 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: слідкувати за термінами реалізації плодоовочевих товарів при різних відсотках вологості і температури приміщень; готувати плодоовочеві товари до продажу: поповнювати запаси, викладати за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні; продавати плодоовочеві товари у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування	Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни Організація та технологія торговельних процесів Облік і звітність	
Разом ППТ-3					254

Навчальна програма з предмету
«Основи правових знань»

Код модуля	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин
Загально – професійні компетенції (загально – професійна підготовка)		
З П К - 1	Цивільне право і відносини, що ним регулюються	6
	Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність	6
	Дисциплінарна та матеріальна відповідальності	
Всього		12

Зміст

К о д м о д у л я	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
З П К - 1	Тема 1. Цивільне право і відносини, що ним регулюються Поняття про цивільне право в Україні. Цивільне законодавство. Цивільні правовідносини та їх регулювання. Суб'єкти цивільних правовідносин. Юридичні особи. Об'єкти цивільних правовідносин. Тема 2. Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність. Дисциплінарна та матеріальна відповідальності. 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. Дисциплінарна відповідальність. Дисциплінарне стягнення. Поняття обмеженої та повної матеріальної

	відповідальності. Відшкодування шкоди, заподіяної працівникові при виконанні ним трудових обов'язків.
--	---

Навчальна програма з предмету
"Основи трудового законодавства"

Код модуля	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин
Загально – професійні компетенції (загально – професійна підготовка)		
ЗПК - 1	Основи трудового права	2
	Трудове право і його розвиток в Україні	3
	Робочий час: поняття і види	3
	Заробітна плата	2
Всього		10

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)
	Зміст навчального матеріалу
ЗПК - 1	Тема 1. Основи трудового права 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. Тема 2. Трудове право і його розвиток в Україні Потреби матеріального порядку становлять основу життя людей. Поняття зайнятого населення, працездатне та непрацездатне населення, безробітні, підходяща робота. Поняття праці, як цілеспрямованої діяльності людини. Трудові правовідносини. Види трудових правовідносин. Тема 3. Робочий час: поняття і види Поняття робочого часу, його тривалість та норма. Робочий день та неповний робочий день. Режим робочого часу. Понаднормова робота . Чергування . Облік робочого часу. Час відпочинку: поняття і види. Відпустки. Тема 4. Заробітна плата

	Поняття заробітної плати. Оплата праці, як найважливіша категорія в системі умов праці. Основні правові норми щодо оплати праці в Конституції України, Кодексі законів про працю України (гл. II, VI-VIII), Законі України «Про оплату праці» від 24 березня 1995 р. Поняття Основна та додаткова заробітна плата. Визначення мінімальної заробітної плати.
--	--

Навчальна програма з предмету
«Основи галузевої економіки і підприємництва»

Код модуля	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
Загально – професійні компетенції (загально – професійна підготовка)			
ЗПК -2	Основи галузевої економіки і підприємництва	4	
	Підприємство як суб'єкт господарювання	4	
	Основи ціноутворення	4	
	Основи маркетингу	5	
Всього		17	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)
	Зміст навчального матеріалу
ЗПК - 2	Тема 1. Основи галузевої економіки і підприємництва. Основні економічні процеси, відносини та явища, які функціонують та виникають між суб'єктами економіки (підприємствами, державою та громадянами). Роль економіки в суспільному житті, виробництві і споживанні, форми суспільного господарювання. Основні фактори впливу держави (нормативно-законодавчу базу, податки, пільги, дотації). Тема 2. Підприємство як суб'єкт господарювання. Основи підприємницької діяльності; організаційно-економічні форми підприємства. Поняття «галузевого ринку» та його особливості. Структура та механізми функціонування ринкової економіки. Конкуренція (її види та прояви в економічних відносинах). Тема 3. Основи ціноутворення. Основи та методи ціноутворення. Тема 4. Основи маркетингу. Основи маркетингу, стратегія і тактика.

Навчальна програма з предмету
«Основи енергозбереження»

Код модуля	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
Загально – професійні компетенції (загально – професійна підготовка)			
ЗПК -3	Вступ (мета та завдання предмета)	1	
	Основи енергозбереження, раціональна робота торгівельно - технологічного обладнання	4	
	Основні напрямки механізації та автоматизації виробничих процесів; апаратура управління, контролю та захисту торгівельно-технологічного обладнання	5	
Всього		10	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)
	Зміст навчального матеріалу
ЗПК - 3	Тема 1. Вступ. Мета та завдання предмета Тема 2. Основи енергозбереження, раціональна робота торгівельно - технологічного обладнання Основні напрямки енергозбереження; раціональне використання електроенергії Тема 3. Основні напрямки механізації та автоматизації виробничих процесів; апаратура управління, контролю та захисту торгівельно-технологічного обладнання Вимоги до сучасного торгово- технологічного обладнання. Основні напрямки механізації та автоматизації виробничих процесів. Загальні відомості про машини та механізми. Апаратура управління, контролю та захисту торгово-технологічного обладнання. Загальні правила експлуатації обладнання. Раціональне та ефективне експлуатування торгівельно-технологічного обладнання.

Навчальна програма з предмету
«Основи інформаційних технологій»

Код модуля	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
		Всього	З них ЛПР
Загально - професійна компетенція (загально-професійна підготовка)			
ЗПК-4	Інформація та інформаційні технології	2	-
	Створення текстових документів засобами MS Word	6	2
	Застосування мережі Internet в роботі продавця продовольчих товарів	7	2
Всього годин		15	4

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)
	Зміст навчального матеріалу
ЗПК - 4	Тема 1. Інформація та інформаційні технології Поняття про інформацію та інформаційні технології. Ознайомлення з програмами та інформаційними технологіями, які використовуються для автоматизації торгівлі. Тема 2. Створення текстових документів засобами MS Word Створення ділових текстових документів засобами MS Word з використанням шаблонів. Форматування документів. Побудова таблиць засобами MS Word. Дії над графічними об'єктами. <i>Лабораторно-практична робота №1</i> Застосування текстового редактору MS Word при вирішенні професійних завдань. Тема 3. Застосування мережі Internet в роботі продавця продовольчих товарів Загальні відомості про мережу Internet, електронну пошту та застосування їх у роботі продавця продовольчих товарів. <i>Лабораторно-практична робота №2</i> Пошук інформації в мережі Internet за професійним спрямуванням.

Навчальна програма з предмету
«Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни»

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
Загально - професійні компетентності (професійно - теоретична підготовка)				
ЗПК - 5		Оволодіння основами товарознавства продовольчих товарів	30	
		Вступ.	1	
		Класифікація товарів.	2	
		Хліб та хлібобулочні вироби.	6	
		Кондитерські вироби, мед.	11	
		Бакалійні товари.	10	
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
ППТ-3 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі				
ППТ-3.1.1	Приймання товарів		33	
		М'ясо і м'ясопродукти	6	
		Молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових	6	
		Риба і рибні продукти	6	
		Безалкогольні та слабоалкогольні напої	5	
		Алкогільні напої та тютюнові вироби	5	
		Плодоовочеві товари	5	
ППТ-3.2	Робота на реєстраторах розрахункових операцій		7	
		Вступ. Поняття про виробничу санітарію, систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів.	1	
		Основи мікробіологічних знань.	1	

		Засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів.	2	
		Правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни при підготовці робочого місця до роботи.	2	
		Правила санітарії та гігієни під час роботи на РРО.	1	
	ППТС-3.4 Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями		28	
ППТС-3.4.1	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець хліба та хлібобулочних виробів»	Ознаки доброякісності хліба та хлібобулочних виробів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.	3	
ППТС-3.4.2	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець кондитерських виробів і меду»	Ознаки доброякісності кондитерських виробів і меду. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.	3	
ППТС-3.4.3	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець бакалійних товарів»	Ознаки доброякісності бакалійних товарів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.	3	
ППТС-3.4.4	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець м'яса і м'ясопродуктів (що швидко і надто швидко псуються)»	Ознаки доброякісності м'яса і м'ясопродуктів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.	3	

ППТС-3.4.5	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових»	Ознаки доброякісності молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.	3	
ППТС-3.4.6	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець риби і рибних продуктів»	Ознаки доброякісності риби і рибних продуктів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.	3	
ППТС-3.4.7	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець безалкогольних та слабоалкогольних напоїв»	Ознаки доброякісності безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.	3	
ППТС-3.4.8	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець алкогольних напоїв та тютюнових виробів»	Ознаки доброякісності алкогольних напоїв та тютюнових виробів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.	3	
ППТС-3.4.9	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець	Ознаки доброякісності плодоовочевих товарів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.	4	

	плодоовочевих товарів»			
		Всього годин	98	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК - 5	Оволодіння основами товарознавства продовольчих товарів Тема 1. Вступ. Поняття про «товар» і «товарознавство» як навчальну дисципліну. Мета та завдання товарознавства на сучасному етапі. Тема 2. Класифікація товарів. Класифікація товарів: поняття про класифікацію, мета та значення, правила і принципи класифікації продовольчих товарів. Тема 3. Хліб та хлібобулочні вироби. Асортимент хліба і хлібобулочних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент булочних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент бубличних, сухарних виробів, хлібної соломки, хлібних паличок, хлібних хрустів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент дієтичних хлібобулочних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Тема 4. Кондитерські вироби, мед. Асортимент фруктово-ягідних кондитерських виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент шоколаду та какао-порошку. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент цукеркових виробів, ірису та драже. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент карамельних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент печива, крекеру, галет, пряників, вафель. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент тортів, тістечок, кексів та рулетів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент халви, східних солодоців. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент дієтичних кондитерських виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Тема 5. Бакалійні товари. Асортимент круп'яних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент борошна, крохмалю, крохмалопродуктів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент макаронних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент харчових концентратів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент чаю, кави, чайних та кавових напоїв. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент цукру. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент прянощів та приправ. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.

ППТ-З	Тема 6. М'ясо і м'ясопродукти Асортимент м'яса забійних тварин та м'ясних субпродуктів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент м'яса домашньої птиці, м'ясних напівфабрикатів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент варених ковбасних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент напівкопчених та копчених ковбас. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент м'ясних консервів, м'ясних копченостей. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Тема 7. Молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових Асортимент молока питного, вершків. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент кисломолочних продуктів, молочних консервів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент майонезу. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент морозива. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент харчових жирів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент твердих сичугових сирів, м'яких і розсільних сирів, плавлених сирів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент яєць та яєчних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Тема 8. Риба і рибні продукти Риба родин осетрових, лососевих, оселедцевих, тріскових, камбалових, скумбродних. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Риба родин коропових, окуневих, щукових, сомових. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент живої товарної риби, риби холодильної обробки: охолодженої, мороженої риби. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент солоних, копчених рибних товарів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент в'ялених і сушених рибних товарів, баличних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент рибних консервів, пресервів, рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент ікорних товарів, нерибних продуктів моря. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Тема 9. Безалкогольні та слабоалкогольні напої Асортимент плодових та овочевих соків, мінеральних вод. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент газованих безалкогольних напоїв. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент слабоалкогольних напоїв. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Тема 10. Алкогольні напої та тютюнові вироби
-------	--

	Асортимент алкогольних напоїв. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент лікєро-горілочаних виробів, коньяку. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент виноградних, плодово-ягідних вин. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент тютюнових виробів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Тема 11. Плодоовочеві товари Вегетативні овочі. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Плодові овочі. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Насіннячкові, кісточкові плоди. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Ягоди. Горіхоплідні. Тропічні та субтропічні плоди.. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Способи переробки овочів і плодів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Асортимент овочевих та плодово-ягідних консервів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Свіжі та перероблені гриби. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація. Тема 12. Вступ. Поняття про виробничу санітарію, систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів. Загальні відомості про органи санітарного нагляду. Гігієна праці та її рекомендації по створенню комфортних умов праці для працівників закладів ресторанного господарства. Санітарна грамотність працівників. Санітарний режим. Тема 13. Основи мікробіологічних знань. Поняття про мікроби. Загальна характеристика основних груп мікроорганізмів и процесів їх життєдіяльності. Поняття про мікроорганізми. Бактеріоносії. Небезпека бактеріоносіїв, що працюють в закладах ресторанного господарства. Харчові інфекції, джерела інфікування продуктів. Профілактика харчових інфекцій. Харчові отруєння. Харчові отруєння бактеріального походження: токсикоінфекції та інтоксикації. Тема 14. Засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничів факторів. Значення дотримання правил особистої гігієни в профілактиці харчових отруєнь, кишкових інфекцій, гельмінтозів. Догляд за шкірою тіла і рук, нігтями та волоссям – засіб попередження захворювань. Неприпустимість роботи при гнійничкових захворюваннях шкіри рук, ангінах, захворюваннях зубів та катарах верхніх дихальних шляхів. Вимоги до санітарного одягу, його зберігання. Медичний огляд та обстеження. Особиста санітарна книжка працівника, порядок її заповнення та зберігання. Відповідальність працівників за дотримання правил особистої гігієни. Тема 15. Правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни при підготовці робочого місця до роботи. Правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни при підготовці робочого місця до роботи. Тема 16. Правила санітарії та гігієни під час роботи на РРО. Правила санітарії та гігієни під час роботи на РРО.
ППТС-3.4	Ознаки доброякісності хліба та хлібобулочних виробів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання. Ознаки доброякісності кондитерських виробів і меду. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.

	Ознаки доброякісності бакалійних товарів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання. Ознаки доброякісності м'яса і м'ясопродуктів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання. Ознаки доброякісності молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання. Ознаки доброякісності риби і рибних продуктів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання. Ознаки доброякісності безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання. Ознаки доброякісності алкогольних напоїв та тютюнових виробів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання. Ознаки доброякісності плодоовочевих товарів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.
--	---

Навчальна програма з предмету
«Організація та технологія торговельних процесів»

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
Загально - професійні компетентності (професійно - теоретична підготовка)				
ЗПК - 6		Оволодіння основами організації та технології торговельних процесів	10	
		Вступ.	1	
		Основні етапи торговельно-технологічного процесу у торгівлі	2	
		Види та призначення немеханічного устаткування	3	
		Види, призначення торговельно-технологічного обладнання	2	
		Види, призначення торговельного інвентарю	2	
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				

	ППТ-3.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі		34	
ППТ-3.1.1	Приймання товарів		7	
		Приймання товарів у магазині за кількістю та якістю.	7	
ППТ-3.1.2	Зберігання товарів		7	
		Організація і технологія зберігання товарів у магазині.	7	
ППТ-3.1.3	Підготовка робочого місця до роботи, товарів до продажу		8	
		Підготовка робочого місця до роботи, товарів до продажу	8	
ППТ-3.1.4	Розміщення та викладка товарів		6	
		Правила розміщення та викладки товарів.	6	
ППТ-3.1.5	Обслуговування покупців		6	
		Правила продажу товарів та обслуговування покупців.	6	
	ППТС-3.4 Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями		2	
ППТС-3.4	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями	Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями	2	
		Всього годин	46	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)	
	Зміст навчального матеріалу	
ЗПК - 6	Оволодіння основами організації та технології торговельних процесів Тема 1. Вступ. Значення торгівлі, її мета, функції. Законодавчо-нормативні документи України, які регулюють відносини у торгівлі: «Порядок провадження торговельної діяльності і правила торговельного обслуговування населення», «Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами».	

	Тема 2. Основні етапи торговельно-технологічного процесу у 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 роздрібної торговельної мережі, форми та методи роздрібного продажу товарів, їх відмінні особливості. Застосування нових технологій у процесі продажу товарів Тема 3. Види та призначення немеханічного устаткування. Види немеханічного устаткування, класифікацію, призначення. Вимоги до немеханічного устаткування, догляд, безпека під час використання. Тема 4. Види, призначення торговельно-технологічного обладнання. Види торговельно-технологічного обладнання, правила експлуатації. Тема 5. Види, призначення торговельного інвентарю. Види торговельного інвентарю. Правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, порядок таврування засобів міри та ваги.
ППТ-3.1	Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі Тема 5. Приймання товарів у магазині за кількістю та якістю. Приймання товарів у магазині за кількістю та якістю, види приймання товарів за кількістю та якістю. Інструкція П-6 «Про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за кількістю». Інструкція П-7 «Про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за якістю». Правила і терміни приймання товарів; основні елементи процесу приймання товарів. Тема 6. Організація і технологія зберігання товарів у магазині. Організація і технологія зберігання товарів у магазині. Основні операції у технологічному процесі зберігання товарів. Значення правильного зберігання товарів. Тема 7. Підготовка робочого місця до роботи, товарів до продажу. Поняття про робоче місце, значення правильної його організації, вимоги до організації робочого місця. Порядок підготовки робочого місця до роботи; наявність товарного асортименту, види немеханічного устаткування та торгового інвентарю, призначення, догляд, безпека під час використання. Сучасні види торговельного обладнання; інструкцію з технічного обслуговування та експлуатації устаткування. Види ваговимірювального обладнання, призначення, класифікацію та вимоги до них, правила установки в робоче положення, усунення дрібних несправностей, правила зважування, дотримання правил безпеки, догляд за вагами. Особливості роботи на електронно-торговельному обладнанні. Гирі: класифікація і вимоги до них; міри довжини та об'єму, правила їх експлуатації. Види цінників, правила їх оформлення. Значення попередньої підготовки товарів до продажу, основні операції. Етапи підготовки товарів. Правила подачі підготовлених товарів до продажу у торговельний зал. Види обладнання для переміщення товарів у торговельний зал. Тема 8. Правила розміщення та викладки товарів. Правила розміщення та викладки товарів на робочому місці продавця та у торговому залі магазину самообслуговування. Принципи організації розміщування товарів у торговельному залі. Основні вимоги щодо розміщування товарів у торговому залі. Принципи організації викладання товарів, етапи викладки товарів, види та способи викладки товарів. Види торгово-технологічного та немеханічного обладнання для викладки товарів. Особливості розміщення та викладки окремих груп продовольчих товарів з урахуванням споживчого попиту, зручностей у роботі, товарного сусідства, дизайну. Поняття та правила ротації. Тема 9. Правила продажу товарів та обслуговування покупців.

	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. Елементи процесу продажу товарів та технологію обслуговування покупців. Методи визначення потреб покупця, цінові пропозиції. Порядок та правила надання консультації, структура надання консультації. Додаткові послуги з продажу товару, акційні форми продажу товарів.
ППТС-3.4	Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями. Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями

Навчальна програма з предмету
«Реєстратори розрахункових операцій»

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
Загально - професійні компетентності (професійно - теоретична підготовка)				
ЗПК - 7		Оволодіння основами роботи на реєстраторах розрахункових операцій	8	
		Вступ.	1	
		Основні операції та фіскальні можливості РРО, типи та моделі РРО, характеристика основних блоків РРО.	3	
		Види чеків та їх реквізити.	1	
		Значення правильної експлуатації РРО та правила експлуатації РРО. Неполадки РРО.	3	
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
	ППТ-3.2 Робота на реєстраторах розрахункових операцій			
ППТ-3.2.1	Робота на реєстраторах розрахункових операцій		14	10
		Будова реєстраторів розрахункових операцій.	5	4
		Підготовка реєстраторів розрахункових операцій до роботи	4	2

		Робота продавця продовольчих товарів з реєстраторами розрахункових операцій.	5	4
		Всього годин	22	10

Зміст				
Код модуля	Назва теми (компетентності)			
	Зміст навчального матеріалу			
ЗПК - 7	Оволодіння основами роботи на реєстраторах розрахункових операцій Тема 1. Вступ. Характеристика реєстраторів розрахункових операцій (РРО), їх призначення та використання в торгівлі при розрахунках із покупцями. Закон України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг». Тема 2. Основні операції та фіскальні можливості РРО, типи та моделі РРО, характеристика основних блоків РРО. Основні операції та фіскальні можливості РРО. Типи та моделі РРО. Основні блоки РРО. Характеристика основних блоків РРО. Тема 3. Види чеків та їх реквізити. Види чеків та їх реквізити. Тема 4. Значення правильної експлуатації РРО та правила експлуатації РРО. Неполадки РРО. Значення правильної експлуатації РРО та правила експлуатації РРО, неполадки РРО, їх причини та способи усунення. Дії касира при виході з ладу РРО чи при тимчасовому відключенні електроенергії.			
ППТ-3.2	Робота на реєстраторах розрахункових операцій Тема 5. Будова реєстраторів розрахункових операцій. Принципи будови РРО; основні блоки РРО та їх призначення <i>Лабораторна практична робота №1</i> Вивчення будови ЕККА. Тема 6. Підготовка реєстраторів розрахункових операцій до роботи. Правила безпеки під час підготовки РРО до роботи, правила технічного обслуговування та експлуатації РРО. Порядок підготовки робочого місця до роботи, етапи підготовки РРО до роботи; правила та порядок документального оформлення початку роботи на РРО; правила та порядок отримання і розміщення розмінних грошей; основні положення посадових інструкцій щодо порядку проведення розрахунків з використанням РРО. <i>Лабораторна практична робота №2</i> Відпрацювання навичок підготовки до роботи ЕККА. Тема 7. Робота продавця продовольчих товарів з реєстраторами розрахункових операцій. Порядок та правила розрахунків різними способами. Правила повернення коштів за невикористаний чек. <i>Лабораторна практична робота №3</i> Відпрацювання навичок роботи при обслуговуванні покупців на ЕККА.			

Навчальна програма з предмету
«Основи харчової безпеки товарів»

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
Загально - професійні компетентності (професійно - теоретична підготовка)				
ЗПК - 8		Оволодіння основами харчової безпеки товарів	4	
		Вступ.	1	
		Основне положення та загальні принципи безпеки харчових продуктів.	1	
		Види безпеки. Показники безпеки харчових продуктів.	1	
		Фальсифікація харчових продуктів.	1	
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
	ППТ-3.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі			
ППТ-3.1.1	Приймання товарів		7	
		Критерії санітарно-гігієнічної оцінки якості харчових продуктів.	7	
ППТС-3.4	Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями.		3	
		Показники безпеки харчових продуктів. Проблеми безпеки харчових продуктів. Фальсифікація харчових продуктів.	3	
		Всього годин	14	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)
	Зміст навчального матеріалу

ЗПК - 8	Оволодіння основами харчової безпеки товарів Тема 1. Вступ. Харчове законодавство (Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»). Тема 2. Основне положення та загальні принципи безпеки харчових продуктів. Основне положення та загальні принципи безпеки харчових продуктів. Документи, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів. Тема 3. Види безпеки. Показники безпеки харчових продуктів. Види безпеки: біологічну, хімічну, фізичну та радіаційну; показники безпеки харчових продуктів: санітарна доброякісність та епідеміологічна безпека. Тема 4. Фальсифікація харчових продуктів. Проблеми безпеки харчових продуктів: мікробіологічні патогени, пестициди, токсичні елементи; харчові добавки та принципи їх використання (поняття, класифікація та гігієнічні принципи використання), їх вплив на організм людини. Фальсифікація харчових продуктів.
ППТ-3.1	Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі. Тема 5. Критерії санітарно-гігієнічної оцінки якості харчових продуктів. Критерії санітарно-гігієнічної оцінки якості харчових продуктів.Перевірка якості товарів за результатами зовнішнього огляду.
ППТС-3.4	Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями. Тема 6. Показники безпеки харчових продуктів. Проблеми безпеки харчових продуктів. Фальсифікація харчових продуктів. Показники безпеки харчових продуктів: санітарна доброякісність та епідеміологічна безпека. Проблеми безпеки харчових продуктів: мікробіологічні патогени, пестициди, токсичні елементи; харчові добавки та принципи їх використання (поняття, класифікація та гігієнічні принципи використання), їх вплив на організм людини. Фальсифікація харчових продуктів.

Навчальна програма з предмету
«Облік і звітність»

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
Загально - професійні компетентності (професійно - теоретична підготовка)				
ЗПК - 9		Оволодіння основами обліку і звітності	4	
		Вступ.	2	

		Види обліку, види та реквізити документів	2	
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
	ППТ-3.3. Підготовка товарів до інвентаризації			
ППТ-3.3.1	Підготовка товарів до інвентаризації		23	4
		Завдання та види інвентаризації; терміни і порядок проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей.	5	
		Інструкція проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей, що перебувають на обліку в магазинах.	6	
		Підготовку товарів до інвентаризації матеріально-відповідальними особами.	6	4
		Інструкцію про проведення міні-ревізій, загальної ревізії; порядок та послідовність підготовки до ревізії.	6	
	ППТС-3.4. Оволодіння специфікою діяльності за спеціалізаціями		3	
ППТС-3.4	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями	Документальне оформлення приймання продовольчих товарів.	3	
		Всього годин	30	4

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)
	Зміст навчального матеріалу
ЗПК - 9	Оволодіння основами обліку і звітності. Тема 1. Вступ. Сутність понять «облік», «господарський облік», «документ», «документація», «реквізит документа», «документообіг»; «матеріальна відповідальність», «матеріально відповідальна особа», «переоцінка», «інвентаризація». Тема 2. Види обліку, види та реквізити документів. Види обліку, облікові вимірники, реквізити документів. Види та вимоги до оформлення первинних документів. Порядок зберігання документів.

ППТ-3.3	Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі. Тема 3. Підготовка товарів до інвентаризації Завдання та види інвентаризації; терміни і порядок проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей. Інструкція проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей, що перебувають на обліку в магазинах. Підготовку товарів до інвентаризації матеріально-відповідальними особами. Інструкцію про проведення міні-ревізій, загальної ревізії; порядок та послідовність підготовки до ревізії. <i>Практична робота №1.</i> Підготовка документів до проведення інвентаризації.
ППТС-3.4	Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями. Тема 4. Документальне оформлення приймання продовольчих товарів. Документальне оформлення приймання продовольчих товарів.

Навчальна програма з предмету
«Психологія та етика ділових відносин»

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
ЗПК-10	Оволодіння основами психології та етики ділових відносин		7	
		Загальні основи психології торгівлі, психології праці.	2	
		Принципи професійної поведінки та етики ділових відносин у колективі.	2	
		Психологічні аспекти процесу реалізації товару.	2	
		Психологічні особливості управління персоналом.	1	
	ППТ-3.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі			
ППТ-3.1.5	Організація торгово-технологічного процесу на		7	

	підприємствах торгівлі.			
		Правила професійної етики продавця під час проведення розрахунків.	7	
		Всього годин	14	

Код модуля	Зміст			
	Назва теми (компетентності)			
	Зміст навчального матеріалу			
ЗПК - 10	Оволодіння основами психології та етики ділових відносин Тема 1. Загальні основи психології торгівлі, психології праці. Загальні основи психології торгівлі, психології праці. Особливості психічних процесів, стани та властивості особистості. Психологічні особливості спілкування продавця з покупцем. Пізнавальні процеси, вольові та емоційні стани людини. Залежність рис характеру від темпераменту людини. Психологія діяльності та праці продавця Тема 2. Принципи професійної поведінки та етики ділових відносин у колективі. Принципи професійної поведінки та етики ділових відносин у колективі. Тема 3. Психологічні аспекти процесу реалізації товару. Психологічні аспекти процесу реалізації товару. Психологічні «типи покупців» та особливості їх обслуговування. Значення та особливості спілкування в роботі продавця. Прийоми спілкування. Тактика продавця у процесі продажу. Типи покупців. Етапи процесу купівлі. Етапи процесу продажу. Тема 4. Психологічні особливості управління персоналом. Психологічні особливості конфліктів та шляхи їх вирішення. Психологічні особливості управління персоналом.			
ППТ-3.1	Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі. Тема 5. Правила професійної етики продавця під час проведення розрахунків. Правила професійної етики продавця під час проведення розрахунків. Мистецтво слухати і переконувати. Шляхи вдосконалення професійних здібностей та оволодіння професійною майстерністю.			

Навчальна програма з предмету
«Іноземна мова за професійним спрямуванням»

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин
------------	---------------------------	---	-----------------

			Всього	З них ЛПР
Загально - професійні компетентності (професійно - теоретична підготовка)				
ЗПК - 13	Оволодіння основами іноземної мови за професійним спрямуванням		11	
		Основні поняття та терміни форм звертання (зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, побажання, подяка, вибачення, прохання) іноземною мовою.	6	
		Назви товарів та їх презентацію за групами, видами та сортами, вартість товару.	5	
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
	ППТ-3.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі			
ППТ -3.1.5	Обслуговування покупців		2	
		Основні поняття та терміни форм звертання при обслуговуванні покупців іноземною мовою.	2	
	ППТ-3.2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій			
ППТ-3.2.1	Робота на реєстраторах розрахункових операцій		2	
		Основні поняття та терміни форм звертання при обслуговуванні покупців іноземною мовою під час роботи на РРО.	2	
		Всього годин	15	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)
	Зміст навчального матеріалу
ЗПК - 13	Оволодіння основами іноземної мови за професійним спрямуванням Тема 1. Основні поняття та терміни форм звертання (зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, побажання, подяка, вибачення, прохання) іноземною мовою. Основні поняття та терміни форм звертання (зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, побажання, подяка, вибачення, прохання) іноземною мовою.

ППТ-3.1.5	Обслуговування покупців. Тема 2: Назви товарів та їх презентацію за групами, видами та сортами, вартість товару. Назви товарів та їх презентацію за групами, видами та сортами, вартість товару. Тема 3: Основні поняття та терміни форм звертання при обслуговуванні покупців іноземною мовою. Основні поняття та терміни форм звертання при обслуговуванні покупців іноземною мовою
ППТ-3.2.1	Робота на реєстраторах розрахункових операцій Тема 4. Основні поняття та терміни форм звертання при обслуговуванні покупців іноземною мовою під час роботи на РРО. Основні поняття та терміни форм звертання при обслуговуванні покупців іноземною мовою під час роботи на РРО.

Навчальна програма з предмету
«Охорона праці»

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
Загально - професійні компетентності (професійно - теоретична підготовка)				
ЗПК - 11	Оволодіння основами охорони праці та безпеки життєдіяльності, правил дорожнього руху, промислової і пожежної безпеки, електробезпеки, виробничої санітарії		6	
		Основні вимоги державних нормативних актів і відомчих наказів з охорони праці та міри відповідальності за їх порушення.	2	
		Правила дорожнього руху.	2	

		Основи пожежної безпеки, електробезпеки, правила безпечної експлуатації обладнання.	2	
ЗПК-12	Діяти оперативно при ліквідації аварій та їхніх наслідків і надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків		9	
		Причини виникнення нещасних випадків і аварій на підприємствах.	2	
		Основні види потенційних небезпек та їхні наслідки у професійній діяльності. План ліквідації аварійних ситуацій та їхніх наслідків.	2	
		Місцезнаходження засобів для надання долікарської допомоги.	2	
		Правила і прийоми надання долікарської допомоги потерпілим.	3	
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
	ППТ-3.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі		8	
ППТ -3.1.3	Підготовка робочого місця до роботи, товарів до продажу		4	
		Організація процесу підготовки робочого місця до роботи згідно з вимогами охорони праці.	4	
ППТ -3.1.5	Обслуговування покупців		4	
		Організація процесу обслуговування покупців згідно з вимогами охорони праці.	4	
	ППТ-3.2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій		7	
ППТ-3.2.1	Робота на реєстраторах розрахункових операцій			
		Організація процесу обслуговування покупців під час роботи на РРО згідно з вимогами охорони праці.	7	
		Всього годин	30	

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК - 11	Оволодіння основами охорони праці та безпеки життєдіяльності, правил дорожнього руху, промислової і пожежної безпеки, електробезпеки, виробничої санітарії Тема 1. Основні вимоги державних нормативних актів і відомчих наказів з охорони праці та міри відповідальності за їх порушення. Основні вимоги державних нормативних актів і відомчих наказів з охорони праці та міри відповідальності за їх порушення. Тема 2: Правила дорожнього руху. Правила дорожнього руху. Тема 3: Основи пожежної безпеки, електробезпеки, правила безпечної експлуатації обладнання. Характерні причини виникнення пожеж. Вогнегасильні речовини та матеріали, їх характеристика. Первинні засоби пожежегасіння: ручний пожежний інструмент, вогнегасники їх призначення, будова, використання при пожежі.
ЗПК-12	Діяти оперативно при ліквідації аварій та їхніх наслідків і надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків. Тема 4. Причини виникнення нещасних випадків і аварій на підприємствах. Причини виникнення нещасних випадків і аварій на підприємствах, що приводять до травмування працівників, професійних захворювань та отруєнь. Тема 5. Основні види потенційних небезпек та їхні наслідки у професійній діяльності. План ліквідації аварійних ситуацій та їхніх наслідків. Основні види потенційних небезпек та їхні наслідки у професійній діяльності; план ліквідації аварійних ситуацій та їхніх наслідків Тема 6. Місцезнаходження засобів для надання долікарської допомоги. Місцезнаходження засобів для надання долікарської допомоги (аптечок, шин, нош); перелік та строки придатності препаратів, що знаходяться в аптечці. Тема 7. Правила і прийоми надання долікарської допомоги потерпілим. Послідовність, принципи й засоби надання першої допомоги . Дії у важких випадках. Основні принципи надання першої допомоги: правильність, доцільність дії, швидкість, рішучість, спокій. Особливості ураження електричним струмом. Вплив електричного струму на організм людини. Електричні травми, їх види. Методи звільнення потерпілого від дії електричного струму. Надання першої медичної допомоги. Перша допомога при запорошуванні очей, пораненнях, вивихах, переломах.
ППТ-3.1	Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі Тема 8. Організація процесу підготовки робочого місця до роботи згідно з вимогами охорони праці. Організація процесу підготовки робочого місця до роботи згідно з вимогами охорони праці. Тема 9. Організація процесу обслуговування покупців згідно з вимогами охорони праці.

	Організація процесу обслуговування покупців згідно з вимогами охорони праці.
ППТ-3.2	Робота на реєстраторах розрахункових операцій Тема 10. Організація процесу обслуговування покупців під час роботи на РРО згідно з вимогами охорони праці. Організація процесу обслуговування покупців під час роботи на РРО згідно з вимогами охорони праці.

Навчальна програма з
Виробничого навчання

Професія: Продавець продовольчих товарів

Рівень кваліфікації: Продавець продовольчих товарів 3- розряду

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
Модуль ППТ- 3.1. Організація торгово – технологічного процесу на підприємствах торгівлі		
ППТ – 3.1.1	Приймання товарів	18
ППТ – 3.1.2	Зберігання товарів	12
ППТ – 3.1.3	Підготовка робочого місця до роботи, товарів до продажу	12
ППТ – 3.1.4	Розміщення та викладка товарів	18
ППТ – 3.1.5	Обслуговування та консультування покупців	18
	Всього:	78
Модуль ППТ – 3.2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій		
ППТ- 3.2.1	Робота на реєстраторах розрахункових операцій	42
	Всього:	42
Модуль ППТ – 3.3. Підготовка товарів до інвентаризації		
ППТ – 3.3.1	Підготовка товарів до інвентаризації	6
	Всього:	6
Модуль ППТС – 3.4. Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізаціями		
ППТС – 3.4.1	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець хліба та хлібобулочних виробів»	6
ППТС – 3.4.2	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець кондитерських виробів та меду»	6
ППТС – 3.4.3	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець бакалійних товарів»	6
ППТС – 3.4.4	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець м'яса і м'ясопродуктів»	6
ППТС – 3.4.5	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових»	6
ППТС – 3.4.6	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець риби та рибних продуктів»	6
ППТС – 3.4.7	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець безалкогольних та слабоалкогольних напоїв»	6

ППТС – 3.4.8	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець алкогольних напоїв та тютюнових виробів»	6
ППТС – 3.4.9	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець плодоовочевих товарів»	6
	Всього:	54
	Разом:	180

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ППТ – 3.1.	Організація торгово – технологічного процесу на підприємствах торгівлі
ППТ – 3.1.1	Приймання товарів Організація приймання товарів в магазині види приймання товарів, Основні елементи приймання товарів, перевірка відповідності найменування товарів і їх маркування даним супровідних документів Приймання товарів у магазині за кількістю та якістю, контроль наявності супровідних документів і перевірка правильності їх оформлення. Перевірка відповідності найменування товарів даним супровідних документів Перевірка кількості місць, стану тари й упаковки; перевірка маси бруто, підрахування штучних товарів, перевірка цін указаних у супровідних документах, перевірка змісту і правильності маркуванні Розкриття тари, перевірка маси нетто або кількості одиниць товару, перевірка якості товарів за результатами зовнішнього огляду, документальне оформлення результатів приймання
ППТ – 3.1.2	Зберігання товарів Організація і технологія зберігання товарів у магазині, основні операції у технологічному процесі зберігання товарів, значення правильного зберігання товарів Правила та норми зберігання продовольчих товарів, умови зберігання товарів з урахуванням їх властивостей і особливостей
ППТ – 3.1.3	Підготовка робочого місця до роботи, товарів до продажу Поняття про робоче місце продавця, значення правильної його організації, вимоги до організації робочого місця. Правила та норми безпеки праці при підготовці робочого місця до роботи Види немеханічного устаткування та торговельного інвентарю, призначення, догляд та безпека під час використання

ППТ – 3.1.4	Розміщення та викладка товарів Правила розміщення і викладки товарів на робочому місці продавця та у торговому залі магазину самообслуговування, принципи організації розміщення товарів у торговому залі Етапи викладки товарів, види та способи викладки товарів, види торгово – технологічного та немеханічного обладнання для викладки товарів Особливості розміщення і викладки окремих груп продовольчих товарів з урахуванням споживчого попиту, зручностей у роботі, товарного сусідства
ППТ – 3.1.5	Обслуговування та консультування покупців 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
	Елементи процесу продажу товарів та технологія обслуговування покупців. Методи визначення потреб покупця Наявний асортимент товарів, цінові пропозиції, порядок та правила надання консультації. додаткові послуги з продажу товарів, акційні форми продажу товарів
ППТ – 3.2.	Робота на реєстраторах розрахункових операцій
ППТ – 3.2.1	Робота на реєстраторах розрахункових операцій Основні положення закону України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг», види РРО, вимоги до РРО, правила техніки безпеки при підготовці РРО до роботи Правила технічного обслуговування та експлуатації РРО, принципи будови РРО, основні блоки РРО та їх призначення Правила підготовка робочого місця до роботи, етапи підготовки РРО до роботи, правила та порядок документального оформлення початку роботи на РРО, правила та порядок отримання і розміщення грошей Основні положення посадових інструкцій щодо порядку проведення розрахунків з використанням РРО, правила безпечних прийомів роботи на РРО Порядок та правила розрахунків різними способами, технологія проведення розрахунків Правила повернення коштів покупцю, значення реквізитів фіскальних чеків Незначні неполадки РРО, можливі помилки в поточній роботі та способи їх усунення
ППТ – 3.3.	Підготовка товарів до інвентаризації
ППТ – 3.3.1	Підготовка товарів до інвентаризації Завдання та види інвентаризації, терміни та порядок проведення. Інструкція проведення інвентаризації товарно – матеріальних цінностей, підготовка товарів до інвентаризації. Інструкція щодо проведення міні – ревізій, загальні ревізії, порядок підготовка товарів до ревізії
ППТС – 3.4.	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізаціями
ППТС – 3.4.1	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець хліба та хлібобулочних виробів» Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу хліба та хлібобулочних виробів

ППТС – 3.4.2	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець кондитерських виробів та меду» Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу кондитерських виробів та меду
ППТС – 3.4.3	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець бакалійних товарів» Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу бакалійних товарів
ППТС – 3.4.4	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець м'яса і м'ясопродуктів» Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу м'яса і м'ясопродуктів
ППТС – 3.4.5	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових» Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових
ППТС – 3.4.6	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець риби та рибних продуктів» Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу риби та рибних продуктів
ППТС – 3.4.7	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець безалкогольних та слабоалкогольних напоїв» Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу безалкогольних та слабоалкогольних напоїв
ППТС – 3.4.8	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець алкогольних напоїв та тютюнових виробів» Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу алкогольних напоїв та тютюнових виробів
ППТС – 3.4.9	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець плодоовочевих товарів» Особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу плодоовочевих товарів

Навчальна програма з
Виробничої практики

Професія: Продавець продовольчих товарів

Рівень кваліфікації: Продавець продовольчих товарів 3- розряду

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
Модуль ППТ- 3.1. Організація торгово – технологічного процесу на підприємствах торгівлі		
ППТ – 3.1.1	Приймання товарів	28
ППТ – 3.1.2	Зберігання товарів	21
ППТ – 3.1.3	Підготовка робочого місця до роботи, товарів до продажу	21
ППТ – 3.1.4	Розміщення та викладка товарів	21
ППТ – 3.1.5	Обслуговування та консультування покупців	28
	Всього:	119
Модуль ППТ – 3.2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій		
ППТ- 3.2.1	Робота на реєстраторах розрахункових операцій	49
	Всього:	49
Модуль ППТ – 3.3. Підготовка товарів до інвентаризації		
ППТ – 3.3.1	Підготовка товарів до інвентаризації	7
	Всього:	7
Модуль ППТС – 3.4. Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізаціями		
ППТС – 3.4.1	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець хліба та хлібобулочних виробів»	7
ППТС – 3.4.2	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець кондитерських виробів та меду»	7
ППТС – 3.4.3	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець бакалійних товарів»	7
ППТС – 3.4.4	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець м'яса і м'ясопродуктів»	7
ППТС – 3.4.5	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових»	7
ППТС – 3.4.6	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець риби та рибних продуктів»	7

ППТС – 3.4.7	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець безалкогольних та слабоалкогольних напоїв»	7
ППТС – 3.4.1	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець алкогольних напоїв та тютюнових виробів»	7
ППТС – 3.4.1	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець плодоовочевих товарів»	7
	Всього:	63
	Разом:	238

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ППТ- 3.1.	Організація торгово – технологічного процесу на підприємствах торгівлі
ППТ – 3.1.1	Приймання товарів Приймання товарів у магазині за кількістю та якістю, контроль наявності супровідних документів і перевірка правильності їх оформлення. Перевірка відповідності найменування товарів даним супровідних документів
	Перевірка кількості місць, стану тари і упаковки, маси брутто, перевірка відповідності цін, указаних в супровідних документах
	Розкриття тари, перевірка маси нетто або кількості одиниць товару, перевірка показників якості товарів за результатами зовнішнього огляду
	Документальне оформлення результатів приймання товарів
ППТ – 3.1.2	Зберігання товарів Укладання та розміщення товарів на зберігання, з дотриманням стандартів мерчандайзингу, з врахуванням тривалості зберігання
	Послідовність та черговість реалізації і відпуску продовольчих товарів, дотримання вимог товарного сусідства, створення оптимального режиму зберігання товарів, спостереження та поточний нагляд за товарами
	Дії продавця при зміні вологості приміщення, а також при суттєвих порушеннях або відхиленнях від встановлених норм
ППТ – 3.1.3	Підготовка робочого місця до роботи, товарів до продажу Підготовка робочого місця до роботи відповідно до стандартів, перевірка справності торговельного обладнання, інструменту, ваг. Робота на сучасних видах торговельного обладнання
	Підготовка та використання торговельного інвентарю та інструментів за призначенням. Дотримання санітарних норм на робочому місці
	Підготовка товарів до продажу, розпакування, перевірка маркувальних знаків і термінів реалізації. Оформлення цінників на товари

ППТ – 3.1.4	Розміщення та викладка товарів Викладання та розміщення товарів на різних видах немеханічного обладнання, визначення місця розташування кожної товарної групи або споживчого комплексу. Принципи організації викладення товарів
	Викладання товарів за групами, видами, сортами з дотриманням правил товарного сусідства, урахуванням частоти попиту, зручності роботи. Контроль за своєчасним поповненням робочого запасу товарів і термінами реалізації
	Участь у оформленні прилавкових вітрин, проведення ротації товарів згідно з встановленими правилами
ППТ – 3.1.5	Обслуговування та консультування покупців Застосування чинних нормативно – правових актів в процесі продажу продовольчих товарів та обслуговування покупців
	Оволодіння різними формами розрахунку з покупцями. Зустріч покупця, виявлення його потреб, пропозиція та показ товарів, надання консультації про властивості та смакові особливості товарів
	Зважування та упакування товарів, прибирання нереалізованих товарів і тари
	Надання покупцю змістовної інформації про товар, пакування товарів, дотримання норм виробничої санітарії та особистої гігієни при продажу товарів
ППТ – 3.2.	Робота на реєстраторах розрахункових операцій
ППТ- 3.2.1	Робота на реєстраторах розрахункових операцій Самостійне здійснення послідовних дій на початку роботи з РРО. Перевірка справності обладнання і підготовка його до роботи, з дотриманням правил експлуатації
	Заправлення чекової та контрольної стрічки, отримання нульового чека, перевірка наявності усіх реквізитів, якості друку, отримання Х звіту, виконання операції «внесення службової суми». Документальне оформлення початку роботи на РРО
	Дотримання безпечних прийомів робіт під час розрахунку на РРО. Обслуговування покупців на сучасних РРО, здійснення підрахунку вартості покупки
	Проведення розрахунків готівкою. Отримання чеків різних видів на різну кількість товарів, з підрахунком здачі покупцю
	Проведення розрахунків з покупцями з анульованою покупкою, зі знижкою (надбавкою)
	Візуальне визначення платоспроможності банківської картки
	Оформлення повернення коштів через РРО. Підрахування грошей та здача їх у встановленому порядку
ППТ – 3.3.	Підготовка товарів до інвентаризації
ППТ – 3.3.1	Підготовка товарів до інвентаризації Підготовка товарів до інвентаризації, оформлення інвентаризаційних ярликів
ППТС – 3.4.	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізаціями
ППТС – 3.4.1	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець хліба та хлібобулочних виробів» Приймання хліба і хлібобулочних виробів, перевірка їх кількості, маси і якості. Розміщення хліба та хлібобулочних виробів по місцях зберігання, підготовка до продажу, поповнення запасів і викладання хліба і хлібобулочних виробів на робочому місці, прикріплювання цінників. Продаж хліба та хлібобулочних виробів
ППТС – 3.4.2	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець кондитерських виробів та меду»

	Приймання кондитерських виробів та меду за кількістю місць і вагою, перевірка якості за зовнішнім виглядом. Розміщення по місцях зберігання, підготовка до продажу, поповнення запасів, викладання за видами та сортами на відповідному торговому обладнанні. Продаж кондитерських виробів і меду у попередньо розфасованому вигляді та поштучно
ППТС – 3.4.3	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець бакалійних товарів» Приймання вагових сипучих товарів та макаронних виробів за кількістю місць і вагою нетто кожного з них, перевірка відповідності виду товару даним, що зазначені у супровідних документах. Розміщення по місцях зберігання, підготовка до продажу, поповнення запасів, викладання за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні. Продаж бакалійних товарів у попередньо розфасованому вигляді та поштучно
ППТС – 3.4.4	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець м'яса і м'ясопродуктів» Приймання м'яса поштучно за кількістю туш, напівтуш чи четвертин і вагою нетто кожної з них. Розміщення по місцях зберігання, підготовка до продажу, поповнення запасів, викладання за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні. Продаж м'яса і м'ясопродуктів
ППТС – 3.4.5	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових» Приймання молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових за кількістю місць і вагою нетто. Розміщення по місцях зберігання, підготовка до продажу, поповнення запасів, викладання за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні. Продаж молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових
ППТС – 3.4.6	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець риби та рибних продуктів» Приймання риби та рибних продуктів за кількістю, масою брутто і нетто. Розміщення живої риби в акваріумах. Розміщення по місцях зберігання, підготовка до продажу, викладання за видами і сортами на відповідному торговому обладнанні. Продаж риби та рибних продуктів
ППТС – 3.4.7	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець безалкогольних та слабоалкогольних напоїв» Приймання безалкогольних та слабоалкогольних напоїв за кількістю, перевірка якості за зовнішнім виглядом. Розміщення на зберігання та продаж безалкогольних та слабоалкогольних напоїв
ППТС – 3.4.8	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець алкогольних напоїв та тютюнових виробів» Приймання алкогольних напоїв та тютюнових виробів, перевірка маркування, кількості та якості за зовнішнім виглядом. Вилучення недоброякісних, розміщення в торговому залі та продаж алкогольних напоїв та тютюнових виробів
ППТС – 3.4.9	Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець плодоовочевих товарів» Приймання плодоовочевих товарів за кількістю місць і вагою, перевірка кількості і якості за зовнішнім виглядом. Розміщення по місцях зберігання, підготовка до продажу, поповнення запасів, викладка на відповідному торговельному обладнанні, продаж плодоовочевих товарів

Поетапна атестація

Приклади робіт:

1. Приймання товарів за якістю, кількістю місць, об'ємом, станом маркування.
2. Підготовка робочого місця продавця відділу до роботи.
3. Розміщення товарів по місцях зберігання.
4. Підготовка до продажу різних груп продовольчих товарів.
5. Розміщення та викладення товарів у відділі відповідно до вимог підприємства та забезпечення його зберігання.
6. Контроль та своєчасне поповнення робочого запасу товарів і термінів реалізації продуктів.
7. Оформлення прилавкових вітрин.
8. Перевірка якості товарів за результатами зовнішнього огляду.
9. Підготовка до роботи РРО та виконання операцій на початок робочого дня.
10. Надання консультації покупцям про смакові властивості, кулінарне призначення продовольчих товарів.
11. Обслуговування покупця: зважування, упакування, проведення розрахунку за покупку на реєстраторі розрахункових операцій.
12. Підрахування грошей (виручки) та здавання їх у порядку встановленому на підприємстві.
13. Підготовка товарів до інвентаризації.
14. Прибирання нереалізованих товарів і тари.

