

Розглянуто  
на засіданні пед.ради  
пр№3 від29.05.2020р.

Затверджую  
в.о.директора Криворізького  
професійного ліцею  
Сула В.П. \_\_\_\_\_

## **ОСВІТНЯ ПРОГРАМА**

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

на модульно-предметному підході

Орієнтовна 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 2019 р. №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 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»

## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Орієнтовна освітня програма розроблена відповідно до СП(ПТ)О 5220. G 47.1-2. -2018 з професії 5220 Продавець продовольчих товарів, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від Наказ Міністерства освіти і науки України від «14» лютого 2019 р. № 208.

Тривалість професійної підготовки за робочим навчальним планом складає **1403** години.

Навчальний план розрахований на навчання молоді, яка отримала базову 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 - 64 години.

Робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників містить графік та співвідношення між загальнопрофесійною, 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 підготовки.

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 **506** годин. Для професійно-практичної підготовки відводиться **819** годин.

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.

Державна кваліфікаційна атестація здійснюється за рахунок навчального часу, відведеного на професійно-практичну підготовку, і складає 14 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	ППТС-3.4	Продавець 3 розряду	ЛПР	ППТ-4.1	ППТ-4.2	ППТ-4.3	Продавець 4 розряду	ЛПР
<b>1.</b>	<b>Загально-професійна підготовка</b>	<b>64</b>	<b>64</b>					<b>64</b>	<b>6</b>					
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					
<b>2.</b>	<b>Професійно-теоретична підготовка</b>	<b>506</b>	<b>89</b>	<b>117</b>	<b>30</b>		<b>33</b>	<b>269</b>	<b>14</b>	<b>187</b>	<b>36</b>	<b>14</b>	<b>237</b>	<b>28</b>
2.1.	Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни	241	30	33	7		28	98		143			143	10
2.2	Організація та технологія торговельних процесів	76	10	34			2	46		30			30	
2.3	Реєстратори розрахункових операцій	52	8		14			22			30		30	12
2.4	Основи харчової безпеки товарів	28	4	10				14		14			14	
2.5	Облік і звітність	50	4	23			3	30			6	14	20	6
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	30	15	8	7			30						
<b>3.</b>	<b>Професійно-практична підготовка</b>	<b>819</b>		<b>197</b>	<b>91</b>	<b>13</b>	<b>117</b>	<b>418</b>		<b>319</b>	<b>57</b>	<b>25</b>	<b>401</b>	
3.1	Виробниче навчання	378		78	42	6	54	180		144	36	18	198	
3.2	Виробнича практика	441		119	49	7	63	238		175	21	7	203	
<b>4.</b>	<b>Кваліфікаційна пробна робота</b>	<b>14</b>						<b>7</b>					<b>7</b>	
<b>5.</b>	<b>Консультації</b>	<b>40</b>						<b>20</b>					<b>20</b>	
<b>6.</b>	<b>Державна кваліфікаційна атестація (або поетапна атестація при продовженні навчання)</b>	<b>14</b>					7	7				7	7	
<b>7.</b>	<b>Загальний обсяг навчального часу (без п.п. 4,5)</b>	<b>1403</b>	<b>153</b>	<b>314</b>	<b>121</b>	<b>13</b>	<b>157</b>	<b>758</b>	<b>20</b>	<b>506</b>	<b>93</b>	<b>46</b>	<b>645</b>	<b>28</b>

Таблиця відповідності компетентностей навчальним предметам

*Професія:* Продавець продовольчих товарів

*Рівень кваліфікації:* 3, 4 розряд

**Загальнопрофесійний блок**

**Бюджет навчального часу – 1457 год.**

**Загальнопрофесійна підготовка - 64 год.,**

***Професійно-теоретична підготовка:***

**ППТ-3 – 269 год.**

**ППТ-4 – 237 год.**

***Професійно-практична підготовка:***

**ППТ-3**

виробниче навчання – 180 год.

виробнича практика – 238 год.

**ППТ-4**

виробниче навчання – 198 год.

виробнича практика – 203 год.

Код	Професійні профільні компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
ЗПК-1	Оволодіння основами правових знань та трудового законодавства в професійній діяльності	<b>Знати:</b> 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. <b>Уміти:</b> користуватися правовою термінологією щодо трудового законодавства; керуватись у практичній діяльності та в поведінці правовими знаннями й переконаннями	Основи правових знань Основи трудового законодавства	
ЗПК-2	Оволодіння основами галузевої економіки та підприємництва	<b>Знати:</b> 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. <b>Уміти:</b> характеризувати особливості поведінки споживача в умовах невизначеності; розробляти рекомендації щодо оптимізації витрат виробництва та максимізації прибутку підприємства; мислити економічними категоріями і переводити їх на мову	Основи галузевої економіки і підприємництва	

		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	<b>Знати:</b> основи раціонального використання енергоресурсів та матеріалів у професійній діяльності. <b>Уміти:</b> раціонально використовувати енергоресурси та матеріали в професійній діяльності	Основи енергозбереження	
ЗПК-4	Оволодіння основами інформаційних технологій	<b>Знати:</b> 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. <b>Уміти:</b> експлуатувати автоматизоване робоче місце продавця та відповідне технічне та програмне забезпечення	Основи інформаційних технологій	
	Оволодіння основами товарознавства продовольчих товарів	<b>Знати:</b> 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. <b>Уміти:</b> 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	
	Оволодіння основами організації та технології торговельних процесів	<b>Знати:</b> законодавчо-нормативні документи України, які регулюють відносини у торгівлі: «Порядок провадження торговельної діяльності і правила торговельного обслуговування населення», «Правила роздрібно торгівлі продовольчими товарами»; сутність понять «торгівля», «роздрібна торговельна мережа», «торговельно-технологічний процес»; «робоче місце продавця», «споживчий попит», «реклама», «мерчандайзинг»; значення торгівлі, її мету, функції та особливості розвитку в умовах ринкових відносин; види торгівлі, етапи торговельно-технологічних процесів магазину, їх характерні особливості; задачі та обов'язки продавця, вимоги до його особистих якостей; органи контролю в торгівлі: державний і громадський, види служб, їх функції; види роздрібно торгівельної 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	Організація та технологія торговельних процесів	



		<p>засобів міри та ваги.</p> <p><b>Уміти:</b> визначати основні етапи торговельно-технологічного процесу у торгівлі; розпізнавати види та визначати призначення немеханічного устаткування, торговельно-технологічного обладнання, торговельного інвентарю</p>		
	Оволодіння основами роботи на реєстраторах розрахункових операцій	<p><b>Знати:</b> 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.</p> <p><b>Уміти:</b> розпізнавати основні блоки РРО; визначати типи та моделі РРО; користуватися нормативною документацією; розпізнавати види чеків та їх реквізити; усувати найпростіші неполадки на РРО</p>	Реєстратори розрахункових операцій	
	Оволодіння основами харчової безпеки товарів	<p><b>Знати:</b> 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.</p> <p><b>Уміти:</b> користуватися харчовим законодавством та документами, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів; визначати фальсифікацію харчових продуктів</p>	Основи харчової безпеки товарів	
	Оволодіння основами обліку і звітності	<p><b>Знати:</b> 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.</p> <p><b>Уміти:</b> розпізнавати види та реквізити документів</p>	Облік і звітність	
	Оволодіння основами психології та етики ділових відносин	<p><b>Знати:</b> 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.</p> <p><b>Уміти:</b> 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;</p>	Психологія та етика ділових відносин	

		попереджувати та розв'язувати конфліктні ситуації як з покупцями, так і у колективі		
	Оволодіння основами охорони праці та безпеки життєдіяльності, правил дорожнього руху, промислової і пожежної безпеки, електробезпеки, виробничої санітарії	<p><b>Знати:</b> 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.</p> <p><b>Уміти:</b> організувати 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</p>	Охорона праці	
	Діяти оперативно при ліквідації аварій та їхніх наслідків і надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків	<p><b>Знати:</b> 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; правила і прийоми надання долікарської допомоги потерпілим у разі аварії, нещасного випадку або гострого захворювання, ураження електричним струмом.</p> <p><b>Уміти:</b> контролювати укомплектованість аптечки долікарської допомоги; ліквідувати 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</p>	Охорона праці	
	Оволодіння основами іноземної мови за професійним спрямуванням	<p><b>Знати:</b> 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.</p> <p><b>Уміти:</b> володіти основними поняттями та термінами форм звертання; володіти іноземною мовою в межах розмовного та професійного мінімуму</p>	Іноземна мова за професійним спрямуванням	

### ЗМІСТ ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ З ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Код, навчальний модуль	Професійні профільні компетентності	Найменування навчального модуля та компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
<b>ППТ-3.1. Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>					
<b>ППТ-3.1</b>	ППТ-3.1.1	Приймання товарів	<p><b>Знати:</b> 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».</p> <p><b>Уміти:</b> брати участь у прийманні товарів; здійснювати контроль наявності супровідних документів і перевіряти правильність їх оформлення; перевіряти відомості найменування товарів і їх маркування даним супровідних документів; перевіряти кількість місць, стан тари й упаковки; перевіряти масу 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</p>	Організація та технологія торговельних процесів Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни Основи харчової безпеки товарів	
	ППТ-3.1.2	Зберігання товарів	<p><b>Знати:</b> 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 вологості приміщення; дії продавця при виявленні суттєвих порушень або відхилень від встановлених норм.</p> <p><b>Уміти:</b> укладати товари на зберігання; розміщувати товари на зберігання, дотримуючись стандартів мерчандайзингу; враховуючи тривалість зберігання, послідовність та черговість їх реалізації і відпуску; дотримуючись вимог товарного сусідства;</p>	Організація та технологія торговельних процесів	

			створювати оптимальний режим зберігання товарів; вести спостереження і поточний нагляд за товарами		
	ППТ-3.1.3	Підготовка робочого місця до роботи, товарів до продажу	<p><b>Знати:</b> 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.</p> <p><b>Уміти:</b> 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</p>	Організація та технологія торговельних процесів Охорона праці	

			<p>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 цінниками; підготовляти товари до викладання в торговому залі – укладати товари у спеціальну тару, контейнери, лотки, тару-обладнання, корзини, ящики, візки; утримувати фірмовий одяг у належному санітарному стані</p>		
	ППТ-3.1.4	Розміщення та викладка товарів	<p><b>Знати:</b> 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 правил ротації.</p> <p><b>Уміти:</b> викладати та розміщувати товари на різних видах немеханічного обладнання; визначати місце розташування кожної товарної групи або споживчого комплексу; розраховувати площу для розміщування 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;</p>	Організація та технологія торговельних процесів	

			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 (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	<p><b>Знати:</b> основні положення закону України «Про захист прав споживачів»; правила продажу продовольчих товарів; стандарти обслуговування на підприємстві; вимоги нормативно-правових актів щодо продажу продовольчих товарів та обслуговування покупців; 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.</p> <p><b>Уміти:</b> використовувати чинні нормативно-правові акти в процесі продажу продовольчих товарів та обслуговування покупців; дотримуватись стандартів обслуговування покупців; володіти різними формами розрахунку з покупцями; розрізняти різні групи товарів, орієнтуватися в асортименті, визначати якість і терміни реалізації товару; зустрічати покупця; надавати покупцю 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; дотримуватися правил і норм виробничої санітарії та особистої гігієни</p>	<p>Організація та технологія торговельних процесів</p> <p>Іноземна мова за професійним спрямуванням</p> <p>Психологія та етика ділових відносин</p> <p>Охорона праці</p>	
<b>ППТ-3.2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>					

<p><b>ППТ-3.2</b></p>	<p>ППТ-3.2.1</p>	<p>Робота на реєстраторах розрахункових операцій</p>	<p><b>Знати:</b> 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.</p> <p><b>Уміти:</b> самостійно здійснювати послідовні дії на початку роботи з РРО; перевіряти справність обладнання і готувати його до роботи, дотримуючись правил експлуатації; визначати безпеку готовності роботи з РРО; 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 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</p>	<p>Реєстратори розрахункових операцій Охорона праці Психологія та етика ділових відносин Іноземна мова за професійним спрямуванням</p>	
-----------------------	------------------	--	--	--	--

			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		
<b>ППТ-3.3. Підготовка товарів до інвентаризації</b>					
<b>ППТ-3.3</b>	ППТ-3.3.1	Підготовка товарів до інвентаризації	<b>Знати:</b> 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. <b>Уміти:</b> готувати товари до інвентаризації; оформлювати інвентаризаційні ярлики	Облік і звітність	
<b>ППТС-3.4. Оволодіння специфікою діяльності за спеціалізаціями</b>					
<b>ППТС-3.4</b>	ППТС -3.4.1	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець хліба та хлібобулочних виробів»	<b>Знати:</b> особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу хліба та хлібобулочних виробів. <b>Уміти:</b> приймати хліб і хлібобулочні вироби; перевіряти їх кількість, масу і якість, якість тари та упаковки, термін витримання 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	
	ППТС -3.4.2	Специфіка	<b>Знати:</b> особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до	Товарознавство	



		організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець кондитерських виробів і меду»	продажу, розміщення, викладки та продажу кондитерських виробів та меду. <b>Уміти:</b> 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 розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування	продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни Організація та технологія торговельних процесів Облік і звітність	
	ППТС -3.4.3	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець бакалійних товарів»	<b>Знати:</b> особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу бакалійних товарів. <b>Уміти:</b> приймати вагові сипкі товари та макаронні вироби за кількістю місць і вагою нетто кожного з них, перевіряти стан зовнішньої тари, наявність маркування, відповідність виду та якості товару даним, що зазначені у супровідних документах, сертифікаті (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»	<b>Знати:</b> особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу м'яса та м'ясопродуктів. <b>Уміти:</b> 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 післязубийного оброблення, відповідність угодваності накладеному тавру, ступінь охолодження; перевіряти м'ясо і м'ясопродукти за станом упаковки, відповідності виду тварин, сорту і категорії вгодваності даним, що вказані на етикетці порції (упаковки); розміщувати м'ясо і м'ясопродукти по місцях зберігання; здійснювати підготовку до	Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни Організація та технологія торговельних процесів	

			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 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	процесів Облік і звітність	
	ППТС -3.4.5	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових»	<b>Знати:</b> особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. <b>Уміти:</b> 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	<b>Знати:</b> особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу риби і рибних продуктів. <b>Уміти:</b> приймати рибу і рибні продукти за кількістю, масою бруто і нетто; перевіряти якість риби і рибних продуктів за органолептичними	Товарознавство продовольчих товарів з основами	

		процесу за спеціалізацією «Продавець риби і рибних продуктів»	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	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»	<b>Знати:</b> особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. <b>Уміти:</b> 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-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець алкогольних напоїв та тютюнових виробів»	<b>Знати:</b> особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу алкогольних напоїв та тютюнових виробів. <b>Уміти:</b> приймати алкогольні напої та тютюнові вироби; перевіряти наявність необхідних позначок у маркуванні 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:	Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни Організація та технологія торговельних процесів Облік і звітність	

			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		
	ППТС -3.4.9	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець плодоовочевих товарів»	<b>Знати:</b> особливості і правила приймання, зберігання, підготовки до продажу, розміщення, викладки та продажу плодоовочевих товарів. <b>Уміти:</b> приймати плодоовочеві товари за якістю, кількістю місць і вагою; перевіряти якість плодоовочевих товарів за органолептичними показниками і зовнішнім виглядом; розміщувати плодоовочеві товари по місцях зберігання; забезпечувати належне зберігання: 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	
<b>Разом ППТ-3</b>					<b>269</b>

Навчальна програма з предмету  
«Основи правових знань»

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

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)
	Зміст навчального матеріалу
ЗПК - 1	<p><b>Тема 1. Цивільне право і відносини, що ним регулюються</b> Поняття про цивільне право в Україні. Цивільне законодавство. Цивільні правовідносини та їх регулювання. Суб'єкти цивільних правовідносин. Юридичні особи. Об'єкти цивільних правовідносин.</p> <p><b>Тема 2. Адміністративний проступок і адміністративна відповідальність. Дисциплінарна та матеріальна відповідальності.</b> Адміністративні правопорушення: поняття і види. Види адміністративних стягнень. Заходи адміністративного примусу. Порядок притягнення до адміністративної відповідальності. Адміністративне порушення в галузі торгівлі. Практика запобігання адміністративних та кримінальних правопорушень. Дисциплінарна відповідальність. Дисциплінарне стягнення. Поняття обмеженої та повної матеріальної відповідальності. Відшкодування шкоди, заподіяної працівникові при виконанні ним трудових обов'язків.</p>

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		<b>10</b>

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)
	Зміст навчального матеріалу
ЗПК - 1	<p><b>Тема 1. Основи трудового права</b> Загальна характеристика трудового права України. Трудовий договір та його види. Робочий час і час відпочинку, правила та порядок оформлення відпустки. Заробітна плата. Порядок прийому та звільнення з роботи.</p> <p><b>Тема 2. Трудове право і його розвиток в Україні</b> 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.</p> <p><b>Тема 3. Робочий час: поняття і види</b> 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.</p> <p><b>Тема 4. Заробітна плата</b> 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.</p>

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	
<b>Всього</b>		<b>17</b>	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)
	Зміст навчального матеріалу
ЗПК - 2	<p><b>Тема 1. Основи галузевої економіки і підприємництва.</b> 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).</p> <p><b>Тема 2. Підприємство як суб'єкт господарювання.</b> 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).</p> <p><b>Тема 3. Основи ціноутворення.</b> Основи та методи ціноутворення.</p> <p><b>Тема 4. Основи маркетингу.</b> Основи маркетингу, стратегія і тактика.</p>

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	
<b>Всього</b>		<b>10</b>	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)
	Зміст навчального матеріалу
ЗПК - 3	<p><b>Тема 1. Вступ.</b> Мета та завдання предмета</p> <p><b>Тема 2. Основи енергозбереження, раціональна робота торгівельно - технологічного обладнання</b> Основні напрямки енергозбереження; раціональне використання електроенергії</p> <p><b>Тема 3. Основні напрямки механізації та автоматизації виробничих процесів; апаратура управління, контролю та захисту торгівельно-технологічного обладнання</b> 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.</p>



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		<b>15</b>	<b>4</b>

Зміст

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

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)				
<b>ЗПК - 5</b>		<b>Оволодіння основами товарознавства продовольчих товарів</b>	<b>30</b>	
		Вступ.	1	
		Класифікація товарів.	2	
		Хліб та хлібобулочні вироби.	6	
		Кондитерські вироби, мед.	11	
		Бакалійні товари.	10	
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
<b>ППТ-3 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>				
<b>ППТ-3.1.1</b>	<b>Приймання товарів</b>		<b>33</b>	
		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	
<b>ППТ-3.2</b>	<b>Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>		<b>7</b>	
		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	
	<b>ПШТС-3.4 Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями</b>		<b>28</b>	
<b>ПШТС-3.4.1</b>	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	
<b>ПШТС-3.4.2</b>	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	
<b>ПШТС-3.4.3</b>	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	
<b>ПШТС-3.4.4</b>	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	

<b>ПШТС-3.4.5</b>	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	
<b>ПШТС-3.4.6</b>	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	
<b>ПШТС-3.4.7</b>	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	
<b>ПШТС-3.4.8</b>	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	
<b>ПШТС-3.4.9</b>	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізацією «Продавець плодоовочевих товарів»	Ознаки доброякісності плодоовочевих товарів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.	4	
		<b>Всього годин</b>	<b>98</b>	

## Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ЗПК - 5	<p><b>Оволодіння основами товарознавства продовольчих товарів</b></p> <p><b>Тема 1. Вступ.</b> Поняття про «товар» і «товарознавство» як навчальну дисципліну. Мета та завдання товарознавства на сучасному етапі.</p> <p><b>Тема 2. Класифікація товарів.</b> Класифікація товарів: поняття про класифікацію, мета та значення, правила і принципи класифікації продовольчих товарів.</p> <p><b>Тема 3. Хліб та хлібобулочні вироби.</b> 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.</p> <p><b>Тема 4. Кондитерські вироби, мед.</b> 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, крекери, 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.</p> <p><b>Тема 5. Бакалійні товари.</b> 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.</p>
ПШТ-3	<p><b>Тема 6. М'ясо і м'ясопродукти</b> 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.</p>

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 плодкових 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-горілчаних 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.

	<p>Насіннячкові, кісточкові плоди. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.</p> <p>Ягоди. Горіхоплідні. Тропічні та субтропічні плоди.. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.</p> <p>Способи переробки овочів і плодів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.</p> <p>Асортимент овочевих та плодово-ягідних консервів. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.</p> <p>Свіжі та перероблені гриби. Особливості хімічного складу, види, споживна цінність, класифікація.</p> <p><b>Тема 12. Вступ. Поняття про виробничу санітарію, систему організаційних, гігієнічних та санітарно-технічних заходів.</b></p> <p>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.</p> <p><b>Тема 13. Основи мікробіологічних знань.</b></p> <p>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.</p> <p><b>Тема 14. Засоби та методи захисту працівників від шкідливого та небезпечного впливу виробничих факторів.</b></p> <p>Значення дотримання правил особистої гігієни в профілактиці харчових отруєнь, кишкових інфекцій, гельмінтозів.</p> <p>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.</p> <p>Вимоги до санітарного одягу, його зберігання.</p> <p>Медичний огляд та обстеження. Особиста санітарна книжка працівника, порядок її заповнення та зберігання.</p> <p>Відповідальність працівників за дотримання правил особистої гігієни.</p> <p><b>Тема 15. Правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни при підготовці робочого місця до роботи.</b></p> <p>Правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни при підготовці робочого місця до роботи.</p> <p><b>Тема 16. Правила санітарії та гігієни під час роботи на РРО.</b></p> <p>Правила санітарії та гігієни під час роботи на РРО.</p>
<p><b>ПШТС- 3.4</b></p>	<p>Ознаки доброякісності хліба та хлібобулочних виробів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.</p> <p>Ознаки доброякісності кондитерських виробів і меду. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.</p> <p>Ознаки доброякісності бакалійних товарів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.</p> <p>Ознаки доброякісності м'яса і м'ясопродуктів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.</p> <p>Ознаки доброякісності молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.</p> <p>Ознаки доброякісності риби і рибних продуктів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.</p> <p>Ознаки доброякісності безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.</p>

	<p>Ознаки доброякісності алкогольних напоїв та тютюнових виробів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.</p> <p>Ознаки доброякісності плодоовочевих товарів. Пакування, маркування, умови і терміни зберігання. Поради покупцям щодо використання.</p>
--	---

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)				
<b>ЗПК - 6</b>		<b>Оволодіння основами організації та технології торговельних процесів</b>	<b>10</b>	
		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)				
		<b>ППТ-3.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>	<b>34</b>	
<b>ППТ-3.1.1</b>	<b>Приймання товарів</b>		<b>7</b>	
		Приймання товарів у магазині за кількістю та якістю.	7	
<b>ППТ-3.1.2</b>	<b>Зберігання товарів</b>		<b>7</b>	
		Організація і технологія зберігання товарів у магазині.	7	
<b>ППТ-3.1.3</b>	<b>Підготовка робочого місця до роботи, товарів до продажу</b>		<b>8</b>	
		Підготовка робочого місця до роботи, товарів до продажу	8	



<b>ПТТ-3.1.4</b>	<b>Розміщення та викладка товарів</b>		<b>6</b>	
		Правила розміщення та викладки товарів.	6	
<b>ПТТ-3.1.5</b>	<b>Обслуговування покупців</b>		<b>6</b>	
		Правила продажу товарів та обслуговування покупців.	6	
	<b>ПТТС-3.4 Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями</b>		<b>2</b>	
<b>ПТТС-3.4</b>	Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями	Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями	2	
		<b>Всього годин</b>	<b>46</b>	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Зміст навчального матеріалу
<b>ЗПК - 6</b>	<b>Оволодіння основами організації та технології торговельних процесів</b>	<p><b>Тема 1. Вступ.</b> 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».</p> <p><b>Тема 2. Основні етапи торговельно-технологічного процесу у торгівлі.</b> 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</p> <p><b>Тема 3. Види та призначення немеханічного устаткування.</b> Види немеханічного устаткування, класифікацію, призначення. Вимоги до немеханічного устаткування, догляд, безпека під час використання.</p> <p><b>Тема 4. Види, призначення торговельно-технологічного обладнання.</b> Види торговельно-технологічного обладнання, правила експлуатації.</p> <p><b>Тема 5. Види, призначення торговельного інвентарю.</b> Види торговельного інвентарю. Правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, порядок таврування засобів міри та ваги.</p>

<p><b>ПШТ-3.1</b></p>	<p><b>Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>  <b>Тема 5. Приймання товарів у магазині за кількістю та якістю.</b>  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.  <b>Тема 6. Організація і технологія зберігання товарів у магазині.</b>  Організація і технологія зберігання товарів у магазині. Основні операції у технологічному процесі зберігання товарів. Значення правильного зберігання товарів.  <b>Тема 7. Підготовка робочого місця до роботи, товарів до продажу.</b>  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 ваговимірального 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-торгівельному 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.  <b>Тема 8. Правила розміщення та викладки товарів.</b>  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.  <b>Тема 9. Правила продажу товарів та обслуговування покупців.</b>  Основні положення закону України «Про захист прав споживачів». Правила продажу продовольчих товарів.  Стандарти обслуговування на підприємстві, вимоги нормативно-правових актів щодо продажу продовольчих товарів та обслуговування покупців. Елементи процесу продажу товарів та технологію обслуговування покупців. Методи визначення потреб покупця, ціннові пропозиції. Порядок та правила надання консультації, структура надання консультації. Додаткові послуги з продажу товару, акційні форми продажу товарів.</p>
<p><b>ПШТС-3.4</b></p>	<p><b>Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями.</b>  Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями</p>

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)				
<b>ЗПК - 7</b>		<b>Оволодіння основами роботи на реєстраторах розрахункових операцій</b>	<b>8</b>	
		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)				
	<b>ППТ-3.2 Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>			
<b>ППТ-3.2.1</b>	<b>Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>		<b>14</b>	<b>10</b>
		Будова реєстраторів розрахункових операцій.	5	4
		Підготовка реєстраторів розрахункових операцій до роботи	4	2
		Робота продавця продовольчих товарів з реєстраторами розрахункових операцій.	5	4
		<b>Всього годин</b>	<b>22</b>	<b>10</b>

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)
	Зміст навчального матеріалу
<b>ЗПК - 7</b>	<p><b>Оволодіння основами роботи на реєстраторах розрахункових операцій</b></p> <p><b>Тема 1. Вступ.</b> 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».</p> <p><b>Тема 2. Основні операції та фіскальні можливості РРО, типи та моделі РРО, характеристика основних блоків РРО.</b> Основні операції та фіскальні можливості РРО. Типи та моделі РРО. Основні блоки РРО. Характеристика основних блоків</p>

	<p>РРО.  <b>Тема 3. Види чеків та їх реквізити.</b>  Види чеків та їх реквізити.  <b>Тема 4. Значення правильної експлуатації РРО та правила експлуатації РРО. Неполадки РРО.</b>  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.</p>
<b>ПШТ-3.2</b>	<p><b>Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>  <b>Тема 5. Будова реєстраторів розрахункових операцій.</b>  Принципи будови РРО; основні блоки РРО та їх призначення  <i>Лабораторна практична робота №1</i> Вивчення будови ЕККА.  <b>Тема 6. Підготовка реєстраторів розрахункових операцій до роботи.</b>  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.  <b>Тема 7. Робота продавця продовольчих товарів з реєстраторами розрахункових операцій.</b>  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.</p>

Навчальна програма з предмету  
«Основи харчової безпеки товарів»

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПП
Загально - професійні компетентності (професійно - теоретична підготовка)				
<b>ЗПК - 8</b>		<b>Оволодіння основами харчової безпеки товарів</b>	<b>4</b>	
		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)				

	<b>ППТ-3.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>		<b>10</b>	
<b>ППТ-3.1.1</b>	<b>Приймання товарів</b>		<b>7</b>	
		Критерії санітарно-гігієнічної оцінки якості харчових продуктів.	7	
<b>ПШТС-3.4</b>	<b>Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями.</b>		<b>3</b>	
		Показники безпеки харчових продуктів. Проблеми безпеки харчових продуктів. Фальсифікація харчових продуктів.	3	
		<b>Всього годин</b>	<b>14</b>	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Зміст навчального матеріалу
<b>ЗПК - 8</b>	<b>Оволодіння основами харчової безпеки товарів</b>	<p><b>Тема 1. Вступ.</b> Харчове законодавство (Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»).</p> <p><b>Тема 2. Основне положення та загальні принципи безпеки харчових продуктів.</b> Основне положення та загальні принципи безпеки харчових продуктів. Документи, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів.</p> <p><b>Тема 3. Види безпеки. Показники безпеки харчових продуктів.</b> Види безпеки: біологічну, хімічну, фізичну та радіаційну; показники безпеки харчових продуктів: санітарна доброякісність та епідеміологічна безпека.</p> <p><b>Тема 4. Фальсифікація харчових продуктів.</b> 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.</p>
<b>ППТ-3.1</b>	<b>Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі.</b>	<p><b>Тема 5. Критерії санітарно-гігієнічної оцінки якості харчових продуктів.</b> Критерії санітарно-гігієнічної оцінки якості харчових продуктів. Перевірка якості товарів за результатами зовнішнього огляду.</p>
<b>ПШТС-3.4</b>	<b>Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями.</b>	<p><b>Тема 6. Показники безпеки харчових продуктів. Проблеми безпеки харчових продуктів. Фальсифікація харчових продуктів.</b></p>

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 ЛПП
Загально - професійні компетентності (професійно - теоретична підготовка)				
<b>ЗПК - 9</b>		<b>Оволодіння основами обліку і звітності</b>	<b>4</b>	
		Вступ.	2	
		Види обліку, види та реквізити документів	2	
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
	<b>ППТ-3.3. Підготовка товарів до інвентаризації</b>			
<b>ППТ-3.3.1</b>	<b>Підготовка товарів до інвентаризації</b>		<b>23</b>	<b>4</b>
		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	
	<b>ППТС-3.4. Оволодіння специфікою діяльності за спеціалізаціями</b>		<b>3</b>	
<b>ППТС-3.4</b>	<b>Специфіка організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями</b>	Документальне оформлення приймання продовольчих товарів.	3	
		<b>Всього годин</b>	<b>30</b>	<b>4</b>

Зміст	
Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
<b>ЗПК - 9</b>	<p><b>Оволодіння основами обліку і звітності.</b>  <b>Тема 1. Вступ.</b>  Сутність понять «облік», «господарський облік», «документ», «документація», «реквізит документа», «документообіг»; «матеріальна відповідальність», «матеріально відповідальна особа», «переоцінка», «інвентаризація».</p> <p><b>Тема 2. Види обліку, види та реквізити документів.</b>  Види обліку, облікові вимірники, реквізити документів. Види та вимоги до оформлення первинних документів. Порядок зберігання документів.</p>
<b>ППТ-3.3</b>	<p><b>Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі.</b>  <b>Тема 3. Підготовка товарів до інвентаризації</b>  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.</p>
<b>ППТС-3.4</b>	<p><b>Оволодіння специфікою організації торгово-технологічного процесу за спеціалізаціями.</b>  <b>Тема 4. Документальне оформлення приймання продовольчих товарів.</b>  Документальне оформлення приймання продовольчих товарів.</p>

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)				
<b>ЗПК-10</b>	<b>Оволодіння основами психології та етики ділових відносин</b>		<b>7</b>	

		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	
	<b>ПШТ-3.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>			
<b>ПШТ-3.1.5</b>	<b>Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі.</b>		<b>7</b>	
		Правила професійної етики продавця під час проведення розрахунків.	7	
		<b>Всього годин</b>	<b>14</b>	

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Зміст навчального матеріалу
<b>ЗПК - 10</b>	<b>Оволодіння основами психології та етики ділових відносин</b> <b>Тема 1. Загальні основи психології торгівлі, психології праці.</b>	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
	<b>Тема 2. Принципи професійної поведінки та етики ділових відносин у колективі.</b>	Принципи професійної поведінки та етики ділових відносин у колективі.
	<b>Тема 3. Психологічні аспекти процесу реалізації товару.</b>	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.
	<b>Тема 4. Психологічні особливості управління персоналом.</b>	Психологічні особливості конфліктів та шляхи їх вирішення. Психологічні особливості управління персоналом.
<b>ПШТ-3.1</b>	<b>Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі.</b> <b>Тема 5. Правила професійної етики продавця під час проведення розрахунків.</b>	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)				
<b>ЗПК - 13</b>	<b>Оволодіння основами іноземної мови за професійним спрямуванням</b>		<b>11</b>	
		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)				
		<b>ППТ-3.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>		
<b>ППТ -3.1.5</b>	<b>Обслуговування покупців</b>		<b>2</b>	
		Основні поняття та терміни форм звертання при обслуговуванні покупців іноземною мовою.	2	
		<b>ППТ-3.2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>		
<b>ППТ-3.2.1</b>	<b>Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>		<b>2</b>	
		Основні поняття та терміни форм звертання при обслуговуванні покупців іноземною мовою під час роботи на РРО.	2	
		<b>Всього годин</b>	<b>15</b>	

## Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)
	Зміст навчального матеріалу
ЗПК - 13	<b>Оволодіння основами іноземної мови за професійним спрямуванням</b> <b>Тема 1. Основні поняття та терміни форм звертання (зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, побажання, подяка, вибачення, прохання) іноземною мовою.</b> Основні поняття та терміни форм звертання (зустріч, вітання, знайомство, прощання, ствердження, схвалення, згода, відмова, побажання, подяка, вибачення, прохання) іноземною мовою.
ППТ-3.1.5	<b>Обслуговування покупців.</b> <b>Тема 2: Назви товарів та їх презентацію за групами, видами та сортами, вартість товару.</b> Назви товарів та їх презентацію за групами, видами та сортами, вартість товару. <b>Тема 3: Основні поняття та терміни форм звертання при обслуговуванні покупців іноземною мовою.</b> Основні поняття та терміни форм звертання при обслуговуванні покупців іноземною мовою
ППТ-3.2.1	<b>Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b> <b>Тема 4. Основні поняття та терміни форм звертання при обслуговуванні покупців іноземною мовою під час роботи на РРО.</b> 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	<b>Оволодіння основами охорони праці та безпеки життєдіяльності, правил дорожнього руху, промислової і пожежної безпеки,</b>		<b>6</b>	

	<b>електробезпеки, виробничої санітарії</b>			
		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	
<b>ЗПК-12</b>	<b>Діяти оперативно при ліквідації аварій та їхніх наслідків і надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків</b>		<b>9</b>	
		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	
<b>Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)</b>				
	<b>ППТ-3.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>		<b>8</b>	
<b>ППТ -3.1.3</b>	<b>Підготовка робочого місця до роботи, товарів до продажу</b>		<b>4</b>	
		Організація процесу підготовки робочого місця до роботи згідно з вимогами охорони праці.	4	
<b>ППТ -3.1.5</b>	<b>Обслуговування покупців</b>		<b>4</b>	
		Організація процесу обслуговування покупців згідно з вимогами охорони праці.	4	
	<b>ППТ-3.2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>		<b>7</b>	
<b>ППТ-3.2.1</b>	<b>Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>			

	Організація процесу обслуговування покупців під час роботи на РРО згідно з вимогами охорони праці.	7	
	<b>Всього годин</b>	<b>30</b>	

Зміст	
Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
<b>ЗПК - 11</b>	<p><b>Оволодіння основами охорони праці та безпеки життєдіяльності, правил дорожнього руху, промислової і пожежної безпеки, електробезпеки, виробничої санітарії</b></p> <p><b>Тема 1. Основні вимоги державних нормативних актів і відомчих наказів з охорони праці та міри відповідальності за їх порушення.</b> Основні вимоги державних нормативних актів і відомчих наказів з охорони праці та міри відповідальності за їх порушення.</p> <p><b>Тема 2: Правила дорожнього руху.</b> Правила дорожнього руху.</p> <p><b>Тема 3: Основи пожежної безпеки, електробезпеки, правила безпечної експлуатації обладнання.</b> Характерні причини виникнення пожеж. Вогнегасильні речовини та матеріали, їх характеристика. Первинні засоби пожежегасіння: ручний пожежний інструмент, вогнегасники їх призначення, будова, використання при пожежі.</p>
<b>ЗПК-12</b>	<p><b>Діяти оперативно при ліквідації аварій та їхніх наслідків і надавати долікарську допомогу потерпілим у разі нещасних випадків.</b></p> <p><b>Тема 4. Причини виникнення нещасних випадків і аварій на підприємствах.</b> Причини виникнення нещасних випадків і аварій на підприємствах, що приводять до травмування працівників, професійних захворювань та отруєнь.</p> <p><b>Тема 5. Основні види потенційних небезпек та їхні наслідки у професійній діяльності. План ліквідації аварійних ситуацій та їхніх наслідків.</b> Основні види потенційних небезпек та їхні наслідки у професійній діяльності; план ліквідації аварійних ситуацій та їхніх наслідків</p> <p><b>Тема 6. Місцезнаходження засобів для надання долікарської допомоги.</b> Місцезнаходження засобів для надання долікарської допомоги (аптечок, шин, нош); перелік та строки придатності препаратів, що знаходяться в аптечці.</p> <p><b>Тема 7. Правила і прийоми надання долікарської допомоги потерпілим.</b> 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.</p>

<b>ППТ-3.1</b>	<b>Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b> <b>Тема 8. Організація процесу підготовки робочого місця до роботи згідно з вимогами охорони праці.</b> Організація процесу підготовки робочого місця до роботи згідно з вимогами охорони праці. <b>Тема 9. Організація процесу обслуговування покупців згідно з вимогами охорони праці.</b> Організація процесу обслуговування покупців згідно з вимогами охорони праці.
<b>ППТ-3.2</b>	<b>Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b> <b>Тема 10. Організація процесу обслуговування покупців під час роботи на РРО згідно з вимогами охорони праці.</b> 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
<b>Модуль ППТ- 3.1. Організація торгово – технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>		
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
	<b>Всього:</b>	<b>78</b>
<b>Модуль ППТ – 3.2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>		
ППТ- 3.2.1	Робота на реєстраторах розрахункових операцій	42
	<b>Всього:</b>	<b>42</b>
<b>Модуль ППТ – 3.3. Підготовка товарів до інвентаризації</b>		
ППТ – 3.3.1	Підготовка товарів до інвентаризації	6
	<b>Всього:</b>	<b>6</b>
<b>Модуль ППТС – 3.4. Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізаціями</b>		
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 плодовоовочевих товарів»	6
	<b>Всього:</b>	<b>54</b>
	<b>Разом:</b>	<b>180</b>

### Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
<b>ППТ – 3.1.</b>	<b>Організація торгово – технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>
ППТ – 3.1.1	<p>Приймання товарів</p> <p>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</p> <p>Перевірка кількості місць, стану тари й упаковки; перевірка маси брутто, підрахування штучних товарів, перевірка цін указаних у супровідних документах, перевірка змісту і правильності маркуванні</p> <p>Розкриття тари, перевірка маси нетто або кількості одиниць товару, перевірка якості товарів за результатами зовнішнього огляду, документальне оформлення результатів приймання</p>
ППТ – 3.1.2	<p>Зберігання товарів</p> <p>Організація і технологія зберігання товарів у магазині, основні операції у технологічному процесі зберігання товарів, значення правильного зберігання товарів</p> <p>Правила та норми зберігання продовольчих товарів, умови зберігання товарів з урахуванням їх властивостей і особливостей</p>
ППТ – 3.1.3	<p>Підготовка робочого місця до роботи, товарів до продажу</p> <p>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</p> <p>Види немеханічного устаткування та торговельного інвентарю, призначення, догляд та безпека під час використання</p>
ППТ – 3.1.4	<p>Розміщення та викладка товарів</p> <p>Правила розміщення і викладки товарів на робочому місці продавця та у торговому залі магазину самообслуговування, принципи організації розміщення товарів у торговому залі</p> <p>Етапи викладки товарів, види та способи викладки товарів, види торгово – технологічного та немеханічного обладнання для викладки товарів</p> <p>Особливості розміщення і викладки окремих груп продовольчих товарів з урахуванням споживчого попиту, зручностей у роботі, товарного сусідства</p>

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
<b>ППТ – 3.2.</b>	<b>Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>
ППТ – 3.2.1	Робота на реєстраторах розрахункових операцій Основні положення закону України «Про застосування реєстраторів розрахункових операції 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
<b>ППТ – 3.3.</b>	<b>Підготовка товарів до інвентаризації</b>
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
<b>ППТС – 3.4.</b>	<b>Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізаціями</b>
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
<b>Модуль ППТ- 3.1. Організація торгово – технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>		
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
	<b>Всього:</b>	<b>119</b>
<b>Модуль ППТ – 3.2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>		

ППТ- 3.2.1	Робота на реєстраторах розрахункових операцій	49
	<b>Всього:</b>	<b>49</b>
<b>Модуль ППТ – 3.3. Підготовка товарів до інвентаризації</b>		
ППТ – 3.3.1	Підготовка товарів до інвентаризації	7
	<b>Всього:</b>	<b>7</b>
<b>Модуль ППТС – 3.4. Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізаціями</b>		
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
	<b>Всього:</b>	<b>63</b>
	<b>Разом:</b>	<b>238</b>

### Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
<b>ППТ- 3.1.</b>	<b>Організація торгово – технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>
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 бруто, 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, врахуванням 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
<b>ППТ – 3.2.</b>	<b>Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>
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
<b>ППТ – 3.3.</b>	<b>Підготовка товарів до інвентаризації</b>
ППТ – 3.3.1	Підготовка товарів до інвентаризації Підготовка товарів до інвентаризації, оформлення інвентаризаційних ярликів
<b>ППТС – 3.4.</b>	<b>Оволодіння специфікою організації торгово – технологічного процесу за спеціалізаціями</b>
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, прикріплення 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.

## ЗМІСТ ЗАГАЛЬНОПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНЦІЙ З ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Код, навчальний модуль	Професійні профільні компетентності	Найменування навчального модуля та компетентності	Зміст компетентностей	Назви предметів	Кількість годин
<b>ППТ-4.1. Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>					
ППТ-4.1.	ППТ-4.1.1	Приймання товарів на складі	<p><b>Знати:</b> організацію приймання товарів у магазині за кількістю та якістю; основні елементи процесу приймання товарів в магазині, на складі; порядок документального оформлення результатів приймання у випадках виявлення розбіжностей за кількістю чи якістю; порядок і строки подання повідомлення про виклик представника постачальника; порядок приймання різних груп товарів вітчизняного та імпортного виробництва; дії продавця при виявленні суттєвих порушень під час приймання товарів; 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».</p> <p><b>Уміти:</b> приймати товари за кількістю та якістю в магазині та на складі; перевіряти умови поставки, транспортний засіб, якщо поставка товарів потребує особливих умов перевезення (м'ясо, молоко, морозиво, хлібобулочні вироби та інше), у разі невідповідності умов відмовитись від приймання такого товару; перевіряти правильність оформлення товарних накладних та наявність супровідних документів (сертифікатів, посвідчення якості), у разі виявлення порушень відмовитись від приймання товарів; працювати зі сканером під час приймання; перевіряти якість товарів; оформлювати супровідні документи; ознайомлюватися з асортиментом товарів на складі; приймати товари на складі; повідомляти відповідальну особу про надходження товарів, що не відповідають маркуванню, не мають штрихового коду, посвідчення про якість (сертифікат якості); документально оформлювати і висувати відповідні претензії до виробників товарів у зв'язку з виявленням виробничих вад товарів; документально оформлювати результати приймання товарів з використанням різного програмного забезпечення</p>	Організація та технологія торговельних процесів Товарознавство продовольчих товарів з основами виробничої санітарії і гігієни Основи харчової безпеки	
	ППТ-4.1.2	Підготовка товарів до продажу	<p><b>Знати:</b> правила підготовки товарів до продажу; наявність товарного асортименту; етапи підготовки товарів для всіх відділів; способи пакування товарів; порядок вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів; правила оформлення і прикріплення ярликів цін до товарів; порядок</p>	Організація та технологія торговельних процесів	

			<p>перевірки відповідності цінників до товару; правила і норми виробничої санітарії та особистої гігієни.</p> <p><b>Уміти:</b> перевіряти відповідність робочого місця на готовність до продажу та обслуговування; перевіряти наявність повного переліку асортиментного мінімуму; отримувати зі складу, згідно з заявкою, необхідні товари для поповнення товарних запасів; вилучати нестандартні, деформовані, забруднені товари; перевіряти наявність і відповідність цінників та правильність їх оформлення; відбирати застарілі, зіпсовані (брудні, зім'яті) цінники та замінювати їх на нові; своєчасно та оперативно активізувати ціни на товар, оновлювати цінники на акційний товар; тримати робоче місце в належному санітарному стані, своєчасно усувати недоліки; охайно виглядати протягом робочого дня; пакувати товари різними способами; складати і оформлювати подарункові та святкові набори</p>		
	ППТ-4.1.3	Розміщення та викладка товарів	<p><b>Знати:</b> принципи організації розміщування товарів у торговельному залі; основні вимоги щодо розміщування товарів різних груп; принципи викладання різних груп товарів; правила викладення товарів при касовій зоні; етапи викладки товарів для всіх відділів; способи декоративної викладки товарів; переваги та недоліки викладання товарів; правила зняття товару, який не підлягає продажу (з простроченими термінами реалізації, з ознаками пошкодження упаковки, з браком, боєм); правила викладення та розміщення різних груп товарів на сучасні види торгово-технологічного та немеханічного обладнання; правила оформлення прилавкових та внутрішньомагазинних вітрин; стандарти мерчандайзингу; планограму торговельного поля.</p> <p><b>Уміти:</b> контролювати своєчасне поповнення робочого запасу товарів; слідкувати за строками реалізації продуктів, що швидко і надто швидко псуються; викладати товари на сучасні види немеханічного та торгово-технологічного обладнання (холодильні вітрини, регали, морозильні лари, бонети і полиці прилавків) згідно планограми; знімати товар, який не підлягає продажу (з простроченими термінами реалізації, з ознаками пошкодження упаковки, з браком, боєм); вивозити зняті з реалізації неліквідні товари в спеціально відведене місце складування, повернення і обміну; перевіряти відповідність цінників до викладених товарів; оформлювати прилавкові та внутрішньомагазинні вітрини і здійснювати контроль за їх станом; оформлювати вітрини відповідно до вимог корпоративних стандартів підприємства; перевіряти дотримання планограми торговельного поля; здійснювати викладку при</p>	Організація та технологія торговельних процесів	

			касовій зоні згідно з планограмою; забезпечувати найбільш повний огляд товару, викладку всього асортименту; періодично замінювати товаровикладку на вітрині		
	ППТ-4.1.4	Обслуговування покупців	<p><b>Знати:</b> Закон України «Про захист прав споживачів»; правила продажу продовольчих товарів; види та методи визначення попиту покупців; порядок та правила надання консультацій на різні групи продовольчих товарів; критерії ефективних продаж; функціональні особливості товару; принципи професійної поведінки на всіх етапах купівлі-продажу; прийоми та правила роботи із запереченнями; правила і порядок обміну або повернення грошей покупцю; методи визначення якості товарів, що пропонуються на повернення; порядок оформлення обміну чи повернення грошей за товар; порядок обміну (повернення) споживачем товару на товар належної якості; перелік дефектів, що дають право на обмін; перелік товарів, що не підлягають обміну (поверненню); переваги одного товару перед іншим; види та порядок оформлення документів на товар, що повертається; форми та методи продажу товарів; процес продажу товарів; елементи процесу продажу товарів і обслуговування покупців; порядок ведення книги відгуків і пропозицій; порядок оформлення замовлень на товар; штрафні санкції у сфері торговельної діяльності і захисту прав споживачів.</p> <p><b>Уміти:</b> якісно та професійно обслуговувати покупця, дотримуючись стандартів; консультувати покупця про ціну, властивості, смакові якості, вміст шкідливих для здоров'я речовин, кулінарне призначення, харчову цінність окремих видів товарів, називати дату виготовлення, терміни придатності, інформувати про необхідні дії споживача після закінчення цього терміну, найменування та адресу виробника й установи, до яких можна звернутися у разі наявності претензій до якості товару; відпускати товари покупцям різними магазинними методами; пропонувати взаємозамінні і нові товари, а також товари супутнього попиту; вивчати попит покупців; проводити анкетування покупців; робити замовлення товару; здійснювати обмін продовольчих товарів відповідно до Закону «Про захист прав споживачів»; перевіряти якість товарів, визнавати види дефектів; повідомляти адміністрацію про звернення щодо обміну товарів; перевіряти наявність касового чека на товар; пропонувати покупцю аналогічні чи взаємозамінні товари для обміну; заповнювати необхідну документацію; проводити процедуру повернення або відшкодування коштів за повернутий товар; допомагати покупцю зробити вибір необхідного товару;</p>	Організація та технологія торговельних процесів	



			швидко орієнтуватися в асортименті і цінах; не відпускати покупця без покупки, ненав'язливо допомагати йому визначитися у виборі; пропонувати товари різної цінової категорії; володіти інформацією щодо проведення актуальних рекламних акцій на даний період часу; працювати з демонстраційним обладнанням та новими зразками товару; виконувати принципи професійної поведінки на всіх етапах продажу; брати участь в акційних формах продажу товарів; проводити підготовку до рекламних або акційних продаж; проводити презентацію товару, відповідати на питання, працювати із запереченнями тощо; підтримувати власний іміджевий вигляд		
<b>ППТ-4.2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>					
<b>ППТ-4.2</b>	ППТ-4.2.1	Завершення роботи на реєстраторах розрахункових операцій	<p><b>Знати:</b> основні положення Закону України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій в сфері торгівлі, громадського харчування та послуг»; правила безпеки праці при роботі на РРО; основні положення посадових інструкцій щодо виконання заключних операцій на РРО; правила, порядок та терміни ведення документації на кінець робочого дня (зміни); види та реквізити фіскальних звітів та чеків; порядок роботи з дисконтною карткою на знижку, відповідальність за її порушення; порядок виконання заключних операцій на РРО; порядок відрахування необхідної суми при проведенні інкасації на РРО та документально її оформлювати; правила оформлення книги обліку розрахункових операцій (КОРО) та її зміст.</p> <p><b>Уміти:</b> самостійно здійснювати послідовні дії на початок роботи з РРО, дотримуватися структури роботи протягом дня, безпечних прийомів робіт під час виконання заключних операцій на РРО; звіряти суми, отримані від реалізації товарів, з показниками касових лічильників; правильно відрахувати необхідну суму, отримувати і перевіряти корінець прибуткового ордера при проведенні денної інкасації; виконувати заключні операції на РРО: отримувати звіт операторів, складати покупюрний опис, здавати підготовлену виручку разом з покупюрним описом, виконувати операцію «службове виведення грошей», отримувати фіскальний звітний чек з обнулінням оперативної пам'яті; підраховувати гроші і здавати їх у встановленому порядку; оформлювати книгу обліку розрахункових операцій (КОРО)</p>	Реєстратори розрахункових операцій Облік і звітність	
<b>ППТ-4.3. Інвентаризація товарів</b>					
<b>ППТ-4.3</b>	ППТ-4.3.1	Підготовка товарів до інвентаризації	<p><b>Знати:</b> інструкцію проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей, що перебувають на обліку в магазинах; порядок проведення інвентаризації; інструкцію про проведення</p>	Облік і звітність	

			<p>міні-ревізій, загальної ревізії; порядок та послідовність підготовки до ревізії; вимоги до складання товарного звіту.</p> <p><b>Уміти:</b> готувати документи для складання товарних звітів; здійснювати міні-ревізії із зазначенням кількості виявлених товарів та їхньої вартості; підраховувати товар на загальній інвентаризації; оформлювати інвентаризаційний опис; контролювати асортимент та залишки товарів через електронну базу даних</p>		
<b>Разом ППТ-4</b>					<b>237</b>

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
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
<b>ППТ-4.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>				
<b>ППТ-4.1.1</b>	<b>Приймання товарів на складі</b>		<b>143</b>	
		Поняття про товар і товарознавство як навчальну дисципліну	1	
		Товарознавча характеристика і класифікація продовольчих товарів	4	
		Хліб та хлібобулочні вироби	16	1
		Кондитерські вироби і мед	18	1
		Бакалійні товари	16	1
		М'ясо і м'ясопродукти	18	1
		Молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових	16	2
		Риба і рибні продукти	16	1
		Безалкогольні та слабоалкогольні напої	12	1
		Алкогольні напої та тютюнові вироби	12	1
		Плодоовочеві товари	14	1
		<b>Всього годин</b>	<b>143</b>	<b>10</b>

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)

<p>ППТ- 4.1.1</p>	<p><b>Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі.</b>  <b>Приймання товарів на складі.</b>  <b>Тема 1. Поняття про товар і товарознавство як навчальну дисципліну</b>  Узагальнення знань з предмета «Товарознавство продовольчих товарів»: асортимент, класифікація, якість товарів, вимоги до якості за програмою модуля ППТ-3  <b>Тема 2. Товарознавча характеристика і класифікація продовольчих товарів</b>  Засвоєння основних понять хімічного складу, видів, споживних цінностей, класифікації асортименту продовольчих товарів.  <b>Тема 3. Хліб та хлібобулочні вироби</b>  Споживні властивості хліба і хлібобулочних виробів. Раціональні норми споживання. Постачальники. Особливості виробництва, органолептична оцінка якості відповідно нормативним документам. Хвороби і вади хлібобулочних виробів, причини їх виникнення.  <i>Лабораторно-практична робота №1.</i> Органолептична оцінка якості хлібобулочних виробів.  <b>Тема 4. Кондитерські вироби і мед</b>  Споживні властивості кондитерських виробів і мед. Виробники та постачальники товарів. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Особливості виробництва. Вади кондитерських виробів та меду, причини їх виникнення.  <i>Лабораторно-практична робота №2.</i> Органолептична оцінка якості кондитерських виробів.  <b>Тема 5. Бакалійні товари</b>  Споживні властивості бакалійних товарів. Виробники та постачальники. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування. Можливі вади і причини їх виникнення.  <i>Лабораторно-практична робота №3.</i> Органолептична оцінка якості бакалійних товарів.  <b>Тема 6. М'ясо і м'ясопродукти</b>  Споживні властивості м'яса і м'ясопродуктів. Виробники та постачальники. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування. Можливі вади і причини їх виникнення.  <i>Лабораторно-практична робота №4.</i> Органолептична оцінка якості м'яса і м'ясопродуктів.  <b>Тема 7. Молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових</b>  Споживні властивості молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Виробники та постачальники. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування. Можливі вади і причини їх виникнення.  <i>Лабораторно-практична робота №5.</i> Органолептична оцінка якості молока, молокопродуктів.  <b>Тема 8. Риба і рибні продукти</b>  Споживні властивості риби і рибних продуктів. Виробники та постачальники. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування. Можливі вади і причини їх виникнення.  <i>Лабораторно-практична робота №6.</i> Органолептична оцінка якості риби і рибних продуктів.  <b>Тема 9. Безалкогольні та слабоалкогольні напої</b>  Споживні властивості безалкогольних та слабоалкогольних напоїв. Виробники та постачальники. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування. Можливі вади і причини їх виникнення.  <i>Лабораторно-практична робота №7.</i> Органолептична оцінка якості безалкогольних напоїв.  <b>Тема 10. Алкогольні напої та тютюнові вироби</b></p>
-----------------------	---

<p>Споживні властивості алкогольних напоїв та тютюнових виробів. Виробники та постачальники. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування. Можливі вади і причини їх виникнення.  <i>Лабораторно-практична робота №8.</i> Органолептична оцінка якості алкогольних напоїв.</p> <p><b>Тема 11. Плодоовочеві товари</b></p> <p>Споживні властивості плодоовочевих товарів. Виробники та постачальники. Особливості виробництва. Органолептична оцінка якості відповідно до вимог стандарту. Сортування. Можливі вади і причини їх виникнення.  <i>Лабораторно-практична робота №9.</i> Органолептична оцінка плодоовочевих товарів.</p>
--

Навчальна програма з предмету  
«Організація та технологія торговельних процесів»

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
		<b>ППТ-4.1 Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>	<b>30</b>	
<b>ППТ-4.1.1</b>	<b>Приймання товарів на складі</b>			
		Приймання товарів на складі	7	
<b>ППТ-4.1.2</b>	<b>Підготовка товарів до продажу</b>			
		Підготовка товарів до продажу	7	
<b>ППТ-4.1.3</b>	<b>Розміщення та викладка товарів</b>			
		Розміщення та викладка товарів	8	
<b>ППТ-4.1.4</b>	<b>Обслуговування покупців</b>			
		Обслуговування покупців	8	
		<b>Всього годин</b>	<b>30</b>	

## Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ППТ-4.1.1	<p><b>Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі.</b></p> <p><b>Тема 1. Приймання товарів на складі</b></p> <p>Приймання товарів на складі за кількістю та якістю, види приймання товарів за кількістю та якістю.</p> <p>Інструкція П-6 «Про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за кількістю».</p> <p>Інструкція П-7 «Про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за якістю».</p> <p>Основні елементи процесу приймання товарів в магазині, на складі. Порядок приймання різних груп товарів вітчизняного та імпортного виробництва. Дії продавця при виявленні суттєвих порушень під час приймання товарів.</p>
ППТ-4.1.2	<p><b>Тема 2. Підготовка товарів до продажу.</b></p> <p>Правила підготовки товарів до продажу, наявність товарного асортименту. Етапи підготовки товарів для всіх відділів. Способи пакування товарів. Порядок вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів. Правила оформлення і прикріплення ярликів цін до товарів, порядок перевірки відповідності цінників до товару.</p>
ППТ-4.1.3	<p><b>Тема 3. Розміщення та викладка товарів.</b></p> <p>Принципи організації розміщування товарів у торговельному залі, основні вимоги щодо розміщування товарів різних груп. Принципи викладання різних груп товарів. Правила викладення товарів при касовій зоні. Етапи викладки товарів для всіх відділів. Способи декоративної викладки товарів. Правила зняття товару, який не підлягає продажу (з простроченими термінами реалізації, з ознаками пошкодження упаковки, з браком, боєм). Правила викладення та розміщення різних груп товарів на сучасні види торгово-технологічного та немеханічного обладнання. Правила оформлення прилавкових та внутрішньомагазинних вітрин. Стандарти мерчандайзингу. Планограму торговельного поля.</p>
ППТ-4.1.4	<p><b>Тема 4. Обслуговування покупців.</b></p> <p>Закон України «Про захист прав споживачів». Правила продажу продовольчих товарів. Види та методи визначення попиту покупців. Порядок та правила надання консультацій на різні групи продовольчих товарів. Критерії ефективних продаж. Принципи професійної поведінки на всіх етапах купівлі-продажу. Правила і порядок обміну або повернення грошей покупцю. Методи визначення якості товарів, що пропонуються на повернення. Порядок оформлення обміну чи повернення грошей за товар. Види та порядок оформлення документів на товар, що повертається. Форми та методи продажу товарів. Процес продажу товарів, елементи процесу продажу товарів і обслуговування покупців. Порядок ведення книги відгуків і пропозицій. Порядок оформлення замовлень на товари. Штрафні санкції у сфері торговельної діяльності і захисту прав споживачів.</p>

Навчальна програма з предмету  
«Реєстратори розрахункових операцій»

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
	<b>ППТ-4.2 Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>			
<b>ППТ-4.2.1</b>	<b>Завершення роботи на реєстраторах розрахункових операцій</b>		<b>30</b>	<b>12</b>
		Вступ.	1	
		Правила безпеки праці при роботі на РРО.	1	
		Заключні операції та порядок їх виконання на РРО.	22	10
		Правила оформлення книги обліку розрахункових операцій (КОРО) та її зміст.	6	2
		<b>Всього годин</b>	<b>30</b>	<b>12</b>

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності)
	Зміст навчального матеріалу
<b>ППТ-4.2.1</b>	<p><b>Завершення роботи на реєстраторах розрахункових операцій</b></p> <p><b>Тема 1. Вступ</b> Основні положення Закону України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій в сфері торгівлі, громадського харчування та послуг».</p> <p><b>Тема 2. Правила безпеки праці при роботі на РРО.</b> Правила безпеки праці при роботі на РРО.</p> <p><b>Тема 3. Заключні операції та порядок їх виконання на РРО.</b> Основні положення посадових інструкцій щодо виконання заклучних операцій на РРО. Правила, порядок та терміни ведення документації на кінець робочого дня (зміни), види та реквізити фіскальних звітів та чеків. Порядок роботи з дисконтною карткою на знижку, відповідальність за її порушення. Порядок відрахування необхідної суми при проведенні інкасації на РРО та документально її оформлювати. Неполадки РРО, їх причини та способи усунення.</p>

<p><i>Лабораторно-практична робота.</i> Порядок закінчення роботи на РРО різних типів. Складання звіту самоконтролю, проведення інкасації та складання звіту з обнулінням на РРО, документальне оформлення.</p> <p><b>Тема 4. Правила оформлення книги обліку розрахункових операцій (КОРО) та її зміст.</b></p> <p>Правила оформлення книги обліку розрахункових операцій (КОРО) та її зміст.</p> <p><i>Лабораторно-практична робота.</i> Порядок оформлення книги обліку розрахункових операцій (КОРО).</p>
---

Навчальна програма з предмету  
«Основи харчової безпеки товарів»

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				
	<b>ППТ-4.1</b>	<b>Організація торгово-технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>		
<b>ППТ-4.1.1</b>	<b>Приймання товарів на складі</b>		<b>14</b>	
		Критерії санітарно-гігієнічної оцінки якості харчових продуктів при приманні на складі.	2	
		Оцінка якості хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду, їх харчова безпека.	2	
		Оцінка якості бакалійних товарів, їх харчова безпека.	2	
		Оцінка якості м'яса і м'ясопродуктів, їх харчова безпека.	2	
		Оцінка якості молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Їх харчова безпека.	2	
		Оцінка якості риби та рибних товарів, їх харчова безпека.	2	
		Оцінка якості напоїв та тютюнових виробів	1	
		Оцінка якості свіжих та перероблених овочів, плодів, грибів, їх харчова безпека.	1	
		<b>Всього годин</b>	<b>14</b>	



Код модуля	Зміст
	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
ППТ-4.1.1	<p><b>Приймання товарів на складі</b></p> <p><b>Тема 1. Критерії санітарно-гігієнічної оцінки якості харчових продуктів при приманні на складі.</b> Критерії санітарно-гігієнічної оцінки якості харчових продуктів при приманні на складі.</p> <p><b>Тема 2. Оцінка якості хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду, їх харчова безпека.</b> Оцінка якості хліба, хлібобулочних виробів, кондитерських виробів і меду, їх харчова безпека.</p> <p><b>Тема 3. Оцінка якості бакалійних товарів, їх харчова безпека.</b> Оцінка якості бакалійних товарів, їх харчова безпека.</p> <p><b>Тема 4. Оцінка якості м'яса і м'ясопродуктів, їх харчова безпека.</b> Оцінка якості м'яса і м'ясопродуктів, їх харчова безпека.</p> <p><b>Тема 5. Оцінка якості молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Їх харчова безпека.</b> Оцінка якості молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових. Їх харчова безпека.</p> <p><b>Тема 6. Оцінка якості риби та рибних товарів, їх харчова безпека.</b> Оцінка якості риби та рибних товарів, їх харчова безпека.</p> <p><b>Тема 7. Оцінка якості напоїв та тютюнових виробів</b> Оцінка якості напоїв та тютюнових виробів.</p> <p><b>Тема 8. Оцінка якості свіжих та перероблених овочів, плодів, грибів, їх харчова безпека.</b> Оцінка якості свіжих та перероблених овочів, плодів, грибів, їх харчова безпека.</p>

Навчальна програма з предмету  
«Облік і звітність»

Код модуля	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності	Кількість годин	
			Всього	З них ЛПР
Модулі та професійні компетентності (Професійно - теоретична підготовка)				

	<b>ППТ-4.2 Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>			
<b>ППТ-4.2</b>	<b>Завершення роботи на реєстраторах розрахункових операцій</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
		Документальне оформлення завершення роботи на реєстраторах розрахункових операцій	6	2
	<b>ППТ-4.3 Інвентаризація товарів</b>		<b>14</b>	<b>4</b>
<b>ППТ-4.3.1</b>	<b>Підготовка товарів до інвентаризації</b>			
		Порядок та послідовність підготовки до ревізії.	5	
		Порядок складання товарного звіту.	4	2
		Порядок проведення інвентаризації.	5	2
		<b>Всього годин</b>	<b>20</b>	<b>6</b>

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
<b>ППТ-4.2</b>	<p><b>Завершення роботи на реєстраторах розрахункових операцій</b>  <b>Тема 1. Документальне оформлення завершення роботи на реєстраторах розрахункових операцій.</b>  Документальне оформлення завершення роботи на реєстраторах розрахункових операцій.  <i>Практична робота №1.</i> Документальне оформлення здачі готівки в головну касу, видачі готівки з головної каси.</p>
<b>ППТ-4.3.1</b>	<p><b>Підготовка товарів до інвентаризації</b>  <b>Тема 1. Порядок та послідовність підготовки до ревізії.</b>  Інструкцію про проведення міні-ревізій, загальної ревізії. Порядок та послідовність підготовки до ревізії.  <b>Тема 2. Порядок складання товарного звіту.</b>  Порядок складання товарного звіту. Вимоги до складання товарного звіту.  <i>Практична робота №2.</i> Складання товарного звіту.  <b>Тема 3. Порядок проведення інвентаризації.</b>  Інструкція проведення інвентаризації товарно-матеріальних цінностей, що перебувають на обліку в магазинах. Порядок проведення інвентаризації.  <i>Практична робота №3.</i> Документальне оформлення інвентаризації.</p>

Навчальна програма з  
Виробничого навчання

Професія: Продавець продовольчих товарів

Рівень кваліфікації: Продавець продовольчих товарів 4- розряду

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
<b>Модуль ППТ- 4.1. Організація торгово – технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>		
ППТ – 4.1.1	Приймання товарів на складі	24
ППТ – 4.1.2	Підготовка товарів до продажу	36
ППТ – 4.1.3	Розміщення і викладка товарів	36
ППТ - 4.1.4	Обслуговування та консультування покупців	48
	<b>Всього:</b>	<b>144</b>
<b>Модуль – 4.2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>		
ППТ – 4.2.1	Завершення роботи на реєстраторах розрахункових операцій	36
	<b>Всього:</b>	<b>36</b>
<b>Модуль ППТ – 4.3. Інвентаризація товарів</b>		
ППТ -4.3.1	Інвентаризація товарів	18
	<b>Всього:</b>	<b>18</b>
	<b>Разом:</b>	<b>198</b>

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
<b>ППТ – 4.1</b>	<b>Організація торгово – технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>
ППТ – 4.1.1	Приймання товарів на складі
	Організація приймання товарів в магазині за кількістю та якістю, основні елементи приймання товарів у магазині, на складі, порядок документального оформлення товарів у випадках виявлення розбіжності за кількістю та якістю
	Порядок і строки подання повідомлення про виклик представника постачальника. Порядок приймання товарів вітчизняного та імпортного виробництва
	Дії продавця при виявленні суттєвих порушень під час приймання товарів. Інструкції П – 6 «Про порядок приймання товарів виробничо – технічного призначення і товарів народного споживання за кількістю», П -7 «Про порядок приймання товарів виробничо – технічного призначення і товарів народного споживання за якістю»

ППТ – 4.1.2	Підготовка товарів до продажу
	Правила підготовки до продажу різних груп товарів, наявність товарного асортименту
	Етапи підготовки товарів до продажу у всіх відділах, способи пакування товарів
	Порядок вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів
ППТ – 4.1.3	Правила оформлення і прикріплення ярликів цін до товарів, порядок перевірки відповідності цінників до товару. Правила і норми санітарії і гігієни при виконанні підготовки товарів до продажу
	Розміщення і викладка товарів
	Принципи організації розміщування товарів у торговельному залі, основні вимоги щодо розміщування товарів різних груп
	Принципи викладення різних груп товарів, правила викладення товарів при касовій зоні
ППТ – 4.1.4	Етапи викладки товарів для всіх відділів, способи декоративної викладки товарів, правила зняття товару ,який не підлягає продажу (з простроченими термінами реалізації, з ознаками пошкодження упаковки, з браком, боєм)
	Правила викладення та розміщення різних груп товарів на сучасні види торгово – технологічного та немеханічного обладнання, правила оформлення прилавкових внутрішньо магазинних вітрин, стандарти мерчандайзингу, планування торговельного поля
	Обслуговування та консультування покупців
	Правила продажу продовольчих товарів, види та методи визначення попиту покупців, порядок та правила надання консультації на різні групи продовольчих товарів
ППТ - 4.1.4	Критерії ефективних продаж, функціональні особливості товару, принципи професійної поведінки на усіх етапах купівлі – продажу
	Порядок та правила роботи із запереченнями, правила і порядок обміну товарів або повернення грошей покупцю. Методи визначення якості товару, що пропонується до обміну. порядок оформлення обміну чи поверненню грошей за товар
	Форми та методи продажу товарів, процес продажу товарів, елементи процесу продажу товарів та обслуговування покупців. порядок оформлення заявок на товар
	Порядок ведення книги скарг та пропозицій. ознайомлення зі штрафними санкціями у сфері торговельної діяльності та захисту прав споживачів
<b>ППТ – 4.2</b>	<b>Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>
ППТ – 4.2.1	Завершення роботи на реєстраторах розрахункових операцій
	Інструктаж з охорони праці при виконанні заключних операцій на РРО. Ознайомлення з основними положеннями посадових інструкцій щодо завершення роботи на РРО
	Правила, порядок та терміни ведення документації на кінець робочого дня (зміни). Види та реквізити фіскальних звітів та чеків. Порядок виконання заключних операцій на РРО.
	Порядок відрахування необхідної суми при проведенні інкасації на РРО та її документальне оформлення. Правила оформлення книги обліку розрахункових операцій (КОРО)
<b>ППТ – 4.3</b>	<b>Інвентаризація товарів</b>
ППТ – 4.3.1	Інвентаризація товарів
	Порядок проведення інвентаризації в магазині; порядок та послідовність підготовки до ревізії. Ознайомлення з вимогами до складання товарного звіту

Навчальна програма з  
Виробничої практики

Професія: Продавець продовольчих товарів

Рівень кваліфікації: Продавець продовольчих товарів 4- розряду

Тематичний план

Код модуля	Назва теми (компетентності)	Кількість годин
<b>Модуль ППТ- 4.1. Організація торгово – технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>		
ППТ – 4.1.1	Приймання товарів на складі	35
ППТ – 4.1.2	Підготовка товарів до продажу	49
ППТ – 4.1.3	Розміщення і викладка товарів	35
ППТ - 4.1.4	Обслуговування та консультування покупців	56
	<b>Всього:</b>	<b>175</b>
<b>Модуль – 4.2. Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>		
ППТ – 4.2.1	Завершення роботи на реєстраторах розрахункових операцій	21
	<b>Всього:</b>	<b>21</b>
<b>Модуль ППТ – 4.3. Інвентаризація товарів</b>		
ППТ -4.3.1	Інвентаризація товарів	7
	<b>Всього:</b>	<b>7</b>
	<b>Разом:</b>	<b>203</b>

Зміст

Код модуля	Назва теми (компетентності) Зміст навчального матеріалу
<b>ППТ – 4.1</b>	<b>Організація торгово – технологічного процесу на підприємствах торгівлі</b>
ППТ – 4.1.1	Приймання товарів на складі
	Приймання товарів за кількістю та якістю в магазині та на складі, перевірка умов поставки, транспортних засобів якщо товар потребує особливих умов перевезення.
	Перевірка правильності оформлення товарних накладних та наявності супровідних документів. Виявлення порушень
	Робота зі сканером під час приймання товарів, оформлення супровідних документів
	Ознайомлення з асортиментом товарів на складі, приймання товарів на складі
	Відпрацювання дій при надходженні товарів без супровідних документів, та таких що не відповідають маркуванню, на мають штрихового коду

	Документальне оформлення претензій до виробників, у зв'язку з виявленням виробничих вад товарів
	Оформлення результатів приймання з використанням різного програмного забезпечення
ППТ - 4.1.2	Підготовка товарів до продажу
	Підготовка товарів до продажу, перевірка наявного асортименту товарів. Оформлення цінників
	Етапи підготовки до продажу хліба та хлібобулочних товарів. Вилучення нестандартних, деформованих та забруднених товарів
	Етапи підготовки до продажу кондитерських виробів і меду
	Етапи підготовки до продажу бакалійних товарів
	Етапи підготовки до продажу м'яса і м'ясопродуктів
	Етапи підготовки до продажу молока, молокопродуктів, майонезу, морозива, харчових жирів, сирів, яєць курячих харчових
	Етапи підготовки до продажу риби та рибопродуктів
	Етапи підготовки до продажу напоїв, тютюнових виробів та плодоовочевих товарів
ППТ – 4.1.3	Розміщення і викладка товарів
	Контроль за своєчасним поповненням робочого запасу товарів, та за термінами реалізації товарів що швидко та надто швидко псуються
	Викладення товарів різних груп на сучасних видах торгово – технологічного та немеханічного обладнання, згідно планограми
	Зняття товару що не підлягає продажу та переміщення їх у спеціально відведене місце зберігання повернення і обліку
	Оформлення прилавкових та внутрішньо магазинних вітрин, контроль за їх станом, відповідно до вимог корпоративних стандартів підприємства
	Перевірка дотримання планограми торговельного поля, здійснення викладки в при касовій зоні згідно з планограмою
	Викладка асортименту хлібобулочних, кондитерських та бакалійних товарів, та періодична зміна товаровикладки на вітрині
	Викладка асортименту, молочних, м'ясних, рибних та плодоовочевих товарів, та періодична зміна товаровикладки на вітрині
ППТ – 4.1.4	Обслуговування та консультування покупців
	Консультація покупця про ціну, властивості, смакові якості, вміст шкідливих для здоров'я речовин, кулінарне призначення окремих видів товарів. Надання покупцю інформації про товар: дата виготовлення, термін реалізації.
	Продаж товарів покупцям різними магазинними методами, пропонування взаємозамінних та нових товарів, а також товарів супутнього попиту
	Продаж різних груп продовольчих товарів, з наданням консультації покупцю
	Визначення попиту покупців, проведення анкетування, здійснення замовлення товарів
	Здійснення обміну продовольчих товарів відповідно до Закону «Про захист прав споживачів». Перевірка якості товарів, визначення видів дефектів, повідомлення адміністрації про звернення щодо обміну товарів
	Проведення повернення або відшкодування коштів за повернутий товар. Пропонування покупцю товарів різної цінової категорії, допомога у виборі товарів
	Участь в акційних формах продажу товарів

	Участь у підготовці до рекламних акцій, робота з демонстраційним обладнанням, та новими зразками товарів
	Проведення презентації різних груп товарів, робота із запереченнями, підтримка власного іміджевого вигляду
<b>ППТ - 4.2</b>	<b>Робота на реєстраторах розрахункових операцій</b>
ППТ – 4.2.1	Завершення роботи на реєстраторах розрахункових операцій
	Самостійне виконання послідовних дій на початку роботи з РРО, дотримання структури роботи протягом дня
	Безпечні прийоми роботи при виконанні заключних операцій на РРО, звірення сум з показниками касових лічильників, проведення інкасації та її документальне оформлення
	Складання покупного опису, здача виручки за день, виконання операції «службова видача готівки» ,отримання фіскального звітного чека з обнулінням оперативної пам'яті, здача грошей у встановленому порядку, оформлення книги обліку розрахунково – касових операцій (КОРО)
<b>ППТ -4.3</b>	<b>Інвентаризація товарів</b>
ППТ -4.3.1	Інвентаризація товарів Підготовка документів для складання товарних звітів, здійснення міні – ревізій із зазначенням кількості виявлених товарів та їхньої вартості. Контроль за асортиментом та залишками товарів через електронну базу даних

### Поетапна атестація

#### Приклади робіт:

1. Приймання товарів
2. Надання характеристики асортименту товарів
3. Поповнення робочого запасу товарів, заповнення і прикріплення ярликів цін до товарів.
4. Визначення якості товарів, вилучення нестандартних, деформованих, забруднених товарів та товарів, що не відповідають маркуванню.
5. Обслуговування, консультація покупця про ціни, смакові якості, кулінарне призначення та харчову цінність товарів у відділі.
6. Оформлення зовнішніх та внутрішньо магазинних вітрин.
7. Складання та оформлення подарункових та святкових наборів.
8. Пропонування покупцю взаємозамінних, супутніх та нових товарів.
9. Перевірка термінів придатності та реалізація товарів у відділі.
10. Визначення попиту покупців.
11. Розрахунок покупців через РРО в безготівковій та готівковий спосіб.
12. Звіряння сум, отриманих від реалізації товарів, з показниками фіскальних звітних чеків.
13. Проведення інвентаризації товарів та складання інвентаризаційного опису на товари у відділі.
14. Підготування документів для складання товарного звіту.
15. Визначення залишків товарів у відділі на кінець звітного періоду.