

Главное управление образования Гродненского облисполкома  
Учреждение образования «Сморгонский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор учреждения  
образования «Сморгонский госу-  
дарственный колледж»

\_\_\_\_\_ Н.Ю.Липовая

\_\_\_\_\_

Учебная программа  
профессиональной подготовки рабочих для учащихся X–XI(XII)  
учреждений общего среднего и специального образования,  
реализуемая в рамках учебного предмета «Трудовое обучение».  
по профессии «Продавец» – 4-го разряда

Сморгонь  
2023

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа учебной дисциплины «Трудовое обучение» предназначена для использования в учреждении образования УО «Сморгонский государственный колледж», реализующем образовательные программы профессиональной подготовки рабочих (служащих) для учащихся X–XI классов учреждений общего среднего и специального образования в рамках учебного предмета «Трудовое обучение» по профессии «Продавец» 4-го разряда.

В результате усвоения содержания учебной программы учащиеся смогут:

- основы организации и технологию торговли, товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; бухгалтерского учета, торговых вычислений, классификации, устройства и эксплуатации торгового оборудования;

- обслуживать покупателей: предлагать показывать товары, оказывать помощь в выборе товаров, нарезать, взвешивать и упаковывать товары, проверять реквизиты чека, выдавать покупки;

- консультировать покупателей о поставщике, назначении, составе, свойствах, цене, качестве, конструктивных особенностях товаров, правилах ухода за ними, состоянием моды текущего сезона;

- предлагать новые, взаимозаменяемые товары и товары сопутствующего ассортимента;

- подготавливать товары к продаже: проверять наименования, количества, сортность, цены, состояния упаковки и правильности маркировки товаров; распаковывать, осматривать внешний вид, зачищать, нарезать, разделять товары и т.д.;

- применять технические нормативные правовые акты.

В процессе освоения содержания учебной программы необходимо создать условия для:

- воспитания высокой культуры труда, трудолюбия, при обслуживании покупателей;

- развития интереса к осваиваемой квалификации; способности анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления.

Настоящая учебная программа предназначена для реализации образовательной программы профессиональной подготовки рабочих для учащихся X–XI(XII) классов учреждений общего среднего и специального образования в рамках учебного предмета «Трудовое обучение» по профессии «Продавец» 4-го разряда.

Особенностью представления содержания тем является наличие требований к результатам учебной деятельности учащихся, что соответствует сущности компетентностного подхода при проектировании содержания обучения.

В процессе осуществления образовательного процесса при усвоении содержания учебной программы следует реализовывать межпредметные связи с физикой, химией, математикой, биологией, обществоведением, основами безопасности жизнедеятельности, допризывной и медицинской подготовкой, а также внутрипредметные связи между отдельными темами учебной программы.

При изучении тем «Основы экономики», «Психология и этика деловых отношений», «Основы трудового права», «Охрана труда», «Охрана окружающей среды», «Информационные и коммуникационные технологии» следует учитывать особенности содержания и характер трудовой деятельности.

Производственное обучение осуществляется в учебной мастерской, а производственная практика – в условиях организации.

В процессе производственного обучения учащиеся закрепляют полученные теоретические знания. Особое внимание уделяется вопросам рабочего места, охране труда и производственной санитарии.

Учебная программа производственной практики разработана отдельным документом.

Учащимся, успешно усвоившим учебную программу и сдавшим выпускной квалификационный экзамен в установленном порядке, выдается свидетельство о присвоении квалификации «Продавец» 4 разряда.

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

учебной программы УО «Сморгонский государственный колледж», реализующей образовательную программу профессиональной подготовки рабочих (служащих) для учащихся X–XI(XII) классов учреждений общего среднего и специального образования, в рамках учебного предмета «Трудовое обучение» по профессии «Продавец» 4-го разряда

Наименование раздела, тем	Количество учебных часов
<b>Раздел 1. Теоретическое обучение</b>	<b>112</b>
1.1. Охрана труда	6
1.2. Организация и технология торговли	10
1.3. Торговое оборудование	10
1.4. Товароведение продовольственных товаров	28
1.5. Товароведение непродовольственных товаров	32
1.6. Бухгалтерский учет. Торговые вычисления	8
1.7. Основы экономики	4
1.8. Охрана окружающей среды	4
1.9. Основы трудового права	4
1.10. Этика и психология деловых отношений	4
1.11. Информационные и коммуникационные технологии	2
<b>Раздел 2. Производственное обучение (в том числе производственная практика)</b>	<b>300</b>
2.1. Производственное обучение	180
2.2. Производственная практика	120
<b>Раздел 3. Консультации</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 4. Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>
<b>Итого</b>	<b>420</b>

## Перечень необходимых кабинетов, мастерских и иных учебных объектов

Кабинет	Мастерская	Иные учебные объекты
1. Товароведения, оборудования и технологии торговли 2. Кабинет ПЭВ	Учебная мастерская	Учебные классы торговых объектов

### Пояснения к тематическому плану

1. Тематический план примерной учебной программы профессиональной подготовки рабочих (служащих) для учащихся X–XI(XII) классов учреждений общего среднего и специального образования, реализуемой в рамках учебного предмета «Трудовое обучение» по профессии «Продавец» 4-го разряда составлен на основе:

– тарифно-квалификационной характеристики по профессии «Продавец» 4-го разряда, утвержденной Постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 25.11.2003 № 146, выпуск ЕТКС № 51 § 25;

– тематического плана по учебному предмету «Трудовое обучение», в рамках которого реализуется образовательная программа профессиональной подготовки рабочих (служащих) для учащихся X(XI) классов учреждений общего среднего и специального образования, утвержденного приказом Министра образования Республики Беларусь от 28.08.2018 № 669;

– сборника учебно-программной документации для реализации образовательных программ профессионально-технического образования по специальности «Торговое дело» (квалификация «Продавец»);

– типовых учебных программ по учебным предметам «Основы экономики», «Охрана труда», «Психология и этика деловых отношений», «Охрана окружающей среды», «Прикладная информатика», «Основы права», «Организация и технология торговли», используемых для реализации образовательной программы профессионально-технического образования.

2. Объем обязательной учебной нагрузки – 6 учебных часов в неделю.

3. Производственное обучение чередуется с теоретическим обучением.

4. Производственная практика проводится в XI (XII) классе после завершения теоретического и производственного обучения.

5. Образовательная область «Графика» не отражена в тематическом плане примерной учебной программы, так как содержание деятельности работника по профессии «Продавец» 4-го разряда не требует сведений из данной области.

# СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

## РАЗДЕЛ 1. Теоретическое обучение

### Тема 1.1. Охрана труда-6 часов

#### *Введение. Теоретические основы охраны труда*

Содержание понятия «охрана труда».

Социально-экономическая значимость охраны труда на современном этапе развития производства.

Цели и задачи темы, ее место и значение в подготовке квалифицированных рабочих, связь с другими темами и производственным обучением.

Основные понятия, термины и определения: рабочее место, рабочая зона, условия труда, опасный производственный фактор, вредный производственный фактор, несчастный случай на производстве, производственная травма, профессиональное заболевание, электробезопасность, пожарная безопасность, санитарные нормы и правила, гигиенический норматив, безопасные методы и приемы работы и др.

Факторы, влияющие на условия и безопасность труда: механо- и энерговооруженность, интенсивность труда; санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда работников; бытовое и медицинское обслуживание работников; уровень организации труда и др.

Вредные и (или) опасные и производственные факторы, их классификация по воздействию на человека. Понятие о предельно допустимом значении вредного производственного фактора.

Общие сведения о средствах защиты от вредных и (или) опасных производственных факторов, их классификация (коллективные и индивидуальные), классификация средств индивидуальной защиты (СИЗ) по назначению.

Основные причины несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний: организационные, технические, санитарно-гигиенические, психофизиологические (личностные). Основные виды производственных травм. Основные мероприятия по предупреждению несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний (организационные, технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, психофизиологические).

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- раскрывать сущность основных понятий в области охраны труда;
- объяснять социально-экономическую значимость охраны труда, цели и задачи темы;
- высказывать общее суждение о факторах, влияющих на формирование здоровых и безопасных условий труда;
- описывать основные вредные и (или) опасные производственные факторы и средства защиты, основные виды профессиональных заболеваний применительно к соответствующему виду экономической деятельности;
- классифицировать общие причины несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний и пояснять мероприятия по их предупреждению.

## ***Правовые основы охраны труда***

Основные нормативные правовые акты, регулирующие общественные отношения в области охраны труда (Конституция Республики Беларусь, Закон Республики Беларусь «Об охране труда», Трудовой кодекс Республики Беларусь, Гражданский кодекс Республики Беларусь, другие нормативные правовые акты, в том числе технические нормативные правовые акты, регулирующие общественные отношения в области охраны труда.

Права и гарантии прав работников на охрану труда (защищенность от воздействия вредных и (или) опасных производственных факторов; нормальный режим труда и отдыха; обеспечение средствами коллективной и индивидуальной защиты; обучение безопасным методам и приемам работы; возмещение вреда работникам в случае повреждения их здоровья; получение достоверной информации об условиях труда; отказ от выполнения работы в случае возникновения непосредственной опасности для жизни и здоровья; обращение с жалобой и др.).

Охрана труда женщин и молодежи.

Обязанности работников по соблюдению требований по охране труда, действующих в организации.

Обязанности работодателя по обеспечению здоровых и безопасных условий труда.

Ответственность работающих и работодателей за нарушение законодательства об охране труда (дисциплинарная, административная, материальная, уголовная).

Надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– руководствоваться основными нормативными правовыми актами, регулирующими отношения в области охраны труда;

– ориентироваться в общих чертах в основных принципах государственной политики в области охраны труда, обязанностях работодателей по обеспечению здоровых и безопасных условий труда и видах ответственности работодателей и работающих за нарушение законодательства об охране труда;

– высказывать общее суждение о роли коллективного договора и соглашения по охране труда, о надзоре и контроле за соблюдением законодательства об охране труда;

– раскрывать права работающих на охрану труда, их обязанности по соблюдению требований по охране труда, виды ответственности работников за их нарушение.

## ***Организационные основы охраны труда***

Обязанности должностных лиц в области охраны труда. Служба охраны труда в организации, ее основные задачи и функции. Основные организационные мероприятия по охране труда.

Обучение, инструктирование и проверка знаний работающих по охране труда. Порядок и виды обучения. Инструктажи по вопросам охраны труда, их виды (вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый, целевой), назначение, периодичность, содержание, оформление.

Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Квалификация несчастных случаев (производственные, связанные с работой и бытовые), признаки квалификации. Виды несчастных случаев на производстве, подлежащих расследованию. Порядок расследования и документальное оформление.

Расследование и учет профессиональных заболеваний. Медицинские осмотры (обязательные, предварительные и периодические), цели их проведения.

Обеспечение работников организаций специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты.

Контроль за состоянием охраны труда в организациях, его цели.

Виды контроля: самоконтроль и взаимный контроль работающих; контроль, осуществляемый руководителями и специалистами организации; контроль, осуществляемый службой охраны труда организации; производственный контроль за соблюдением требований промышленной безопасности на опасных производственных объектах, осуществляемый эксплуатирующей их организацией; периодический контроль за соблюдением законодательства об охране труда, осуществляемый представителями нанимателя с участием общественных инспекторов профсоюзов по охране труда, общественный контроль за соблюдением законодательства об охране труда, осуществляемый профсоюзами

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– высказывать общее суждение об обязанностях должностных лиц в области охраны труда, о видах основных организационных мероприятий по охране труда:

– описывать порядок и виды обучения, инструктажи по вопросам охраны труда;

– называть виды несчастных случаев на производстве, раскрывать порядок их расследования и документального оформления;

– высказывать общее суждение о цели и сроках проведения медицинских осмотров;

– называть виды контроля за состоянием охраны труда в организациях.

### ***Общие требования по охране труда***

Общие требования безопасности к технологическим процессам, производственному оборудованию, рабочим местам.

Приборы контроля безопасных условий труда. Световая и звуковая сигнализация. Предупредительные надписи. Сигнальная окраска. Знаки безопасности.

Действие электрического тока на организм человека (термическое, механическое, электролитическое, биологическое, комплексное). Электрические травмы (электрические ожоги, электрические знаки, металлизация кожи), электрический удар.

Факторы, влияющие на исход поражения электрическим током (сила тока и напряжение, род тока и его частота, электрическое сопротивление тела и другие индивидуальные свойства человека, путь тока через тело человека и продолжительность его воздействия, условия внешней среды), их характеристика.

Классификация производственных помещений по опасности поражения работающих электрическим током.

Требования безопасности, предъявляемые к электрооборудованию, электрическим инструментам и приборам. Статическое электричество и защита от него.

Средства защиты человека от поражения электрическим током. Оказание первой помощи пострадавшим от воздействия электрического тока.

Организационно-технические мероприятия по защите от поражения электрическим током (обучение, инструктажи, допуск к работе; изоляция, недоступность токоведущих частей, защитные ограждения, защитные отключения, блокировки, предупредительные надписи, плакаты, защитное заземление и зануление, выравнивание потенциалов, применение малого напряжения, изолирующие средства защиты, проверка отсутствия напряжения, профилактические испытания, организация безопасной эксплуатации оборудования).

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- излагать общие требования по охране труда к технологическим процессам, производственному оборудованию и рабочим местам;
- объяснять особенности воздействия электрического тока на человека;
- объяснять требования безопасности, предъявляемые к электрооборудованию, назначение средств защиты от поражения электрическим током, правила освобождения пострадавших от воздействия электрического тока.

### ***Основы пожарной безопасности***

Общие сведения о процессе горения. Условия горения. Виды горения (вспышка, возгорание, воспламенение, самовозгорание, самовоспламенение, взрыв).

Пожаровзрывоопасность веществ, материалов, конструкций. Классификация веществ, материалов, конструкций по степени пожаровзрывоопасности (несгораемые, трудносгораемые, сгораемые, горючие и легковоспламеняющиеся жидкости, горючие газы, взрывоопасные вещества), их краткая характеристика.

Понятие о степени огнестойкости зданий.

Классификация производств по степени пожаровзрывоопасности.

Тушение загораний, пожаров. Способы прекращения горения.

Огнегасящие вещества (жидкие, паро-, газо-, пенообразные, твердые), природа их действия, противопожарные свойства и применение.

Первичные средства пожаротушения и противопожарный инвентарь, внутренние пожарные краны. Ручные огнетушители (пенные, воздушно-пенные, углекислотные, аэрозольные, порошковые). Назначение, общее устройство, правила применения. Требования к первичным средствам пожаротушения и техническим средствам противопожарной защиты.

Правила пользования первичными средствами пожаротушения. Предупреждение загораний, пожаров. Основные причины и источники возникновения загораний, пожаров на производстве и в быту (нарушения правил пожарной безопасности при обращении с открытыми источниками огня, электробытовыми

приборами, при производстве работ, нарушение правил эксплуатации, отказ оборудования, нарушение правил хранения различных веществ и материалов, авария, действия сил природы, поджог).

Действия работников, граждан при выявлении задымления, загорания, пожара (оповещение о пожаре, отключение оборудования, эвакуация людей и материальных ценностей, принятие мер по тушению загорания, пожара).

Ответственность (дисциплинарная, административная, материальная, уголовная) за нарушение норм и правил пожарной безопасности.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- высказывать общее суждение о процессе горения, условиях и видах горения;
- называть условия, причины и источники загораний в организациях и в быту, воздействие опасных и вредных факторов при пожаре;
- различать вещества, материалы, конструкции, производства по степени пожаровзрывоопасности;
- различать способы прекращения горения, назначение и правила применения основных огнегасящих веществ, первичных средств пожаротушения;
- объяснять нормы и правила пожарной безопасности в организации и в быту, действия работников, граждан при выявлении задымления, загорания, пожара;
- знать правила пользования первичными средствами пожаротушения и технические средства противопожарной защиты;
- уметь применять первичные средства пожаротушения.

### ***Санитарные нормы и правила, гигиенические нормативы***

Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда работников, их взаимосвязь с заболеваемостью на производстве и безопасностью труда.

Вредные факторы производственной среды (пыль, шум, вибрация и др.), предельно допустимые уровни на рабочих местах.

Гигиенические нормативы, устанавливающие величины предельно допустимого уровня шума, температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха и других физических факторов на рабочих местах. Требования к освещению и вентиляции.

Требования к спецодежде, спецобуви.

Гигиенические требования при использовании труда женщин и лиц моложе 18 лет. Роль предварительных и периодических медицинских осмотров в охране здоровья работающих.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- высказывать общее суждение о санитарно-эпидемиологических требованиях к условиям труда работников;
- объяснять взаимосвязь между санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям труда работников и заболеваемостью на производстве и безопасностью труда;

- называть и характеризовать основные вредные производственные факторы;
- излагать гигиенические требования к уровню шума, температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха, к освещению и вентиляции на рабочих местах;
- правильно использовать спецодежду, спецобувь, средства индивидуальной защиты;
- называть гигиенические требования при использовании труда женщин и лиц моложе 18 лет.

### **Первая помощь пострадавшим при несчастных случаях на производстве**

Основные сведения о строении тела человека, об органах и системах организма человека, опорно-двигательном аппарате, их функциях.

Расположение основных кровеносных сосудов, мест прижатия их для остановки кровотечения. Пульс, его характеристика, места нащупывания.

Первая помощь пострадавшим при несчастных случаях на производстве. Понятие первой помощи, общие принципы оказания первой помощи.

Средства оказания первой помощи. Аптечка первой помощи, ее содержание. Назначение и правила применения медикаментов и принадлежностей аптечки.

Основные признаки нарушения жизненно важных функций организма человека.

Приемы реанимации. Подготовка пострадавшего к реанимации. Правила и последовательность выполнения искусственного дыхания, непрямого массажа сердца.

Виды кровотечений, их признаки. Остановка кровотечений давящей повязкой, наложением жгута или закрутки, пальцевым прижатием сосудов, сгибанием конечностей.

Правила, способы, приемы, последовательность оказания первой помощи в следующих случаях: вывихи, растяжение связок, ушибы; переломы конечностей, повреждения позвоночника, черепно-мозговые травмы, повреждения грудной клетки, живота; термические ожоги; отравления химическими веществами, техническими жидкостями, угарным газом; повреждения глаз; обморожения и замерзания; утопления; укусы животных, насекомых, змей; тепловые и солнечные удары.

Правила, способы и приемы переноски и транспортировки пострадавших.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- называть основные признаки нарушения жизненно важных функций организма человека и иных повреждений здоровья;
- объяснять порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях на производстве;
- описывать назначение и правила использования медикаментов, назначение принадлежностей аптечки первой помощи;
- объяснять правила и демонстрировать последовательность выполнения приемов нащупывания пульса, реанимации, остановки кровотечений, обработки

ран, правила и способы наложения повязок; правила, способы, приемы и последовательность оказания первой помощи, переноски и транспортировки пострадавших при несчастных случаях на производстве.

## **Тема 1.2. Организация и технология торговли – 10 часов**

### ***Розничная торговля***

Основные направления развития торговли в современных условиях Понятие о розничной торговле.

Субъекты и объекты торговли.

Лицензирование торговой деятельности.

### ***Торговая сеть. Торговый объект***

Классификация розничных торговых объектов по видам в зависимости от формы собственности, подчиненности, типа строения, места расположения, формата, способов организации торговли, типа постройки, ассортимента товаров, методов продажи товаров, уровня цен, места нахождения.

Классификация непродовольственных и продовольственных магазинов по типам.

Режим работы торговых объектов.

Требования к созданию стационарных торговых объектов.

Виды и классификация торговых зданий и сооружений.

Состав помещений стационарных торговых объектов, их взаимосвязь.

Технологические планировки торговых залов стационарных торговых объектов.

Основные показатели эффективности использования торговой площади. Правила организации рабочего места продавца.

Особенности размещения нестационарных торговых объектов, организации ярмарок, создания торговых центров, рынков, фирменных магазинов и секций.

Осуществление торговли с использованием сети Интернет.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– высказывать общее суждение об основных направлениях развития торговли в современных условиях;

– раскрывать сущность розничной торговли, описывать субъекты и объекты торговли, объяснять порядок лицензирования отдельных видов торговой деятельности в Республике Беларусь;

– излагать сведения о торговом объекте, классификацию розничных торговых объектов по видам и типам;

– описывать основные показатели эффективности использования торговой площади, правила организации рабочего места продавца;

– высказывать общее суждение о требованиях, предъявляемых к созданию стационарных торговых объектов.

### ***Товароснабжение розничных торговых объектов***

Понятие о покупательском спросе.

Значение изучения покупательского спроса.

Виды покупательского спроса и методы его изучения.

Ассортимент товаров. Ассортиментная матрица.

Ассортиментный перечень товаров.

Группы, подгруппы, виды, разновидности товаров.

Значение и содержание ассортиментного перечня товаров, порядок его разработки и утверждения, контроль его соблюдения в розничных торговых объектах.

Поставщик товаров.

Технология товароснабжения розничных торговых объектов (источники снабжения товарами, поставщики, порядок составления и представления заявок на завоз товаров в торговый объект и их экономическое обоснование).

Формы и методы товароснабжения.

Графики и маршруты централизованной доставки товаров.

Материальная ответственность при доставке товаров.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– раскрывать понятие «покупательский спрос»;

– объяснять значение изучения покупательского спроса;

– описывать виды и методы изучения покупательского спроса;

– излагать сведения об ассортименте товаров, ассортиментной матрице, ассортиментном перечне товаров, группах, подгруппах, видах, разновидностях товаров;

– раскрывать понятие «поставщик товаров»;

– описывать технологию товароснабжения розничных торговых объектов.

### *Торгово-технологический процесс*

Понятие о торгово-технологическом процессе в торговом объекте.

Технические нормативные правовые акты, регулирующие торговую деятельность.

Значение приемки товаров по количеству и качеству. Документы, регламентирующие приемку.

Сопроводительные документы; лица, осуществляющие приемку товаров.

Приемка товаров по количеству в открытой таре, в поврежденной таре, без тары, в закрытой исправной таре.

Сроки приемки, документальное оформление.

Приемка товаров по качеству (сроки приемки, документальное оформление).

Документы о качестве и безопасности товаров.

Порядок составления актов на установленное расхождение в количестве и качестве товаров.

Особенности приемки отдельных групп товаров по количеству и качеству.

Сущность и значение рационально организованного хранения товаров.

Способы и принципы размещения и укладки товаров на хранение.

Условия хранения и сроки реализации товаров, требующих режимного хранения.

Наблюдение и уход за товарами в процессе хранения.

Особенности хранения отдельных групп товаров.

Значение подготовки товаров к продаже.

Характеристика основных и специальных операций по подготовке товаров к продаже.

Организация фасовки товаров, упаковки, маркировки.

Виды товарных потерь и меры по их сокращению.

Особенности подготовки к продаже отдельных видов товаров.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– раскрывать содержание торгово-технологического процесса в торговом объекте;

– описывать приемку товаров по количеству и качеству в торговом объекте, документальное оформление, особенности приемки отдельных групп товаров;

– объяснять порядок организации хранения товаров в торговом объекте, способы укладки товаров на хранение, особенности хранения отдельных групп товаров;

– описывать подготовку товаров к продаже в торговом объекте;

– раскрывать сущность размещения и выкладки товаров в торговом объекте;

– описывать виды товарных потерь и меры по их сокращению;

– составлять и оформлять подарочные праздничные наборы.

### ***Правила продажи товаров и защита прав потребителей***

Формы розничной торговли (комиссионная, торговля в стационарных торговых объектах, торговля в нестационарных торговых объектах, торговля без (вне) торговых объектов, торговля по образцам, развозная, разносная торговля, торговля на ярмарках, аукционах, рынках).

Методы розничной продажи товаров: самообслуживание, традиционное обслуживание (через прилавок), индивидуальное обслуживание, продажа по образцам, по предварительным заказам.

Характеристика элементов процесса торгового обслуживания покупателя.

Правила поведения продавцов.

Способы консультирования и обслуживания покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей.

Содержание информации о непродовольственных и продовольственных товарах (наименование товаров, сведения об основных потребительских свойствах, состав и пищевая ценность, цена товара, назначение, свойства, качество и безопасность, конструктивные особенности товаров, правила ухода за ними, состояние моды текущего сезона и иные сведения, предусмотренные нормативными правовыми актами, в том числе техническими нормативными правовыми актами).

Правила оформления витрин торговых объектов.

Правила продажи товаров методом самообслуживания.

Правила оказания покупателю платных услуг.

Запрет на продажу отдельных групп товаров.

Права покупателей.

Закон Республики Беларусь «О защите прав потребителей».

Порядок выдачи, регистрации, ведения и хранения книги замечаний и предложений.

Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы к торговым объектам.

Требования, направленные на защиту конкуренции в области торговли.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- высказывать общее суждение о формах розничной торговли;
- излагать методы розничной продажи товаров;
- описывать элементы процесса торгового обслуживания покупателя;
- формулировать основные правила поведения продавцов;
- раскрывать правила продажи товаров;
- описывать процесс торгового обслуживания покупателей;
- перечислять группы товаров, на которые действуют запрет на продажу отдельным категориям граждан;
- объяснять права покупателей;
- излагать основные положения Закона Республики Беларусь «О защите прав потребителей», порядок выдачи, регистрации, ведения и хранения книги замечаний и предложений;
- излагать требования санитарных правил, норм и гигиенических нормативов к торговым объектам.

### ***Рекламно-информационная работа***

Рекламные средства и их характеристика.

Внешнее и внутреннее оформление торговых объектов.

Фирменный стиль торговых объектов.

Внутримагазинная реклама и информация, оформление интерьера в магазине.

Витрина как средство показа и рекламы товаров. Оформление витрин. Виды витрин: оконная и внутримагазинная, особенности их оформления.

Методы рекламирования имеющихся в продаже товаров.

POS-материалы, используемые для рекламы товаров.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен описывать содержание рекламно-информационной работы на торговых объектах.

### ***Упаковка***

Понятие об упаковке. Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе.

Классификация и характеристика основных видов тары. Маркировка тары.

Технические нормативные правовые акты, регулирующие правила обращения тары.

Приемка тары по количеству и качеству, ее вскрытие. Правила и техника вскрытия отдельных видов тары.

Хранение тары, ее возврат.

Инструменты для вскрытия тары.

Организация приема стеклотары от населения.

Сокращение потерь тары.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- излагать сведения об упаковке, ее роли в торгово-технологическом процессе;
- описывать классификацию, основные виды тары и ее маркировку;
- раскрывать сущность организации оборота тары, методов по сокращению ее потерь.

### **Тема 1.3. Торговое оборудование – 10 часов**

#### ***Немеханическое торговое оборудование и торговый инвентарь***

Основные направления развития технической оснащённости торговых объектов. Назначение и виды немеханического торгового оборудования.

Характеристика различных видов оборудования для торговых залов, подсобных и складских помещений торговых объектов.

Требования, предъявляемые к немеханическому торговому оборудованию (эксплуатационные, эргономические, экономические, эстетические, санитарно-гигиенические).

Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров, прибор для проверки соответствия акцизных марок, аппарат для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр.

Торговый инвентарь. Роль и значение торгового инвентаря в обслуживании покупателей.

Характеристика различных видов торгового инвентаря.

Характеристика маркировочных и этикетировочных приспособлений.

Требования по охране и гигиене труда при работе с немеханическим торговым оборудованием и торговым инвентарем.

Способы охраны. Визуальные наблюдения.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- высказывать общее суждение об основных направлениях развития технической оснащённости торговых объектов;
- описывать виды немеханического торгового оборудования и инвентаря;
- описывать оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров;
- излагать требования по охране и гигиене труда при работе с немеханическим торговым оборудованием и торговым инвентарем.

#### ***Весоизмерительное оборудование***

Понятие о весоизмерительном оборудовании. Значение весоизмерительного оборудования в торговле.

Ответственность работников за состояние и правильную эксплуатацию весоизмерительного оборудования.

Общие характеристики торговых весов, требования, предъявляемые к ним.

Весы электронные настольные (назначение, преимущества, разновидности, технические характеристики, устройство, принцип работы, правила установки и пользования).

Весы торговые электронные (назначение, разновидности, технические характеристики, устройство, принцип работы, правила установки и пользования).

Уход за средствами измерений.

Метрологический контроль и надзор за средствами измерений.

Требования по охране и гигиене труда при работе на весоизмерительном оборудовании.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- описывать весоизмерительное оборудование, его виды;
- излагать ответственность работников за состояние и правильную эксплуатацию весоизмерительного оборудования;
- объяснять назначение, основные технические характеристики, устройство, принцип работы, правила установки и пользования торговыми весами;
- излагать правила ухода, порядок метрологического контроля и надзора за средствами измерений;
- излагать требования по охране и гигиене труда при работе на весоизмерительном оборудовании.

### ***Оборудование для фасовки и упаковки товаров.***

#### ***Измельчительно-режущее оборудование. Тепловое оборудование***

Роль фасовочно-упаковочного оборудования в сохранении качества и безопасности товаров, продлении сроков их хранения, сокращении товарных потерь.

Общая характеристика фасовочно-упаковочного и измельчительно-режущего оборудования.

Устройство фасовочно-упаковочного и измельчительно-режущего оборудования.

Типы и виды теплового оборудования.

Требования по охране и гигиене труда при работе на фасовочно-упаковочном, измельчительно-режущем, тепловом оборудовании.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- объяснять значение фасовочно-упаковочного оборудования в сохранении качества товаров, продлении сроков их хранения, сокращении товарных потерь;
- высказывать общее суждение об устройстве фасовочно-упаковочного и измельчительно-режущего оборудования;
- называть типы и виды теплового оборудования;
- излагать требования по охране и гигиене труда при работе на фасовочно-упаковочном, измельчительно-режущем и тепловом оборудовании.

### ***Оборудование для расчета с покупателями***

Технические средства, используемые в торговле для расчета с покупателями (штрих-сканеры, терминалы сбора данных, кассовые суммирующие аппараты).

Информационно-управленческие основы машин для расчета с покупателями.

Назначение кассовых суммирующих аппаратов (контрольно-кассовых машин). Пассивные системные и активные системные суммирующие аппараты. Фискальные регистраторы.

Государственный реестр моделей (модификаций) кассовых суммирующих аппаратов, используемых на территории Республики Беларусь.

Требования, предъявляемые к контрольно-кассовым машинам.

Устройство и принцип работы основных узлов кассовых суммирующих аппаратов.

Технические характеристики и функциональные возможности электронных суммирующих аппаратов, перспективы их применения в торговле.

Специальные компьютерные системы, их функции и особенности эксплуатации.

Платежные терминалы.

Устройство и принцип работы механизированных и автоматизированных расчетных узлов, перспективы их совершенствования и применения в организациях торговли.

Подготовка кассовых суммирующих аппаратов к работе.

Требования по охране и гигиене труда при работе на оборудовании для расчета с покупателями.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– описывать назначение, типы и виды оборудования для расчета с покупателями;

– описывать специальные компьютерные системы, их функции и особенности эксплуатации;

– высказывать общее суждение о платежных терминалах, устройстве и принципе работы механизированных и автоматизированных расчетных узлов;

– объяснять основные правила подготовки к работе кассовых суммирующих аппаратов, описывать работу на них;

– излагать требования по охране и гигиене труда при работе на оборудовании для расчета с покупателями.

### ***Торговое холодильное оборудование***

Значение холода для сохранения качества и безопасности скоропортящихся пищевых продуктов.

Безмашинное охлаждение, его преимущества. Характеристика источников холода.

Машинное охлаждение, его преимущества. Холодильные агенты, их виды, физические свойства, область применения.

Понятие о компрессионной холодильной машине. Основные узлы.

Торговое холодильное оборудование и его назначение, классификация (по функциональному назначению, температурному режиму, способу охлаждения, расположению агрегата, характеру движения воздуха в охлажденном объеме, условиям пользования). Буквенно-цифровые обозначения.

Характеристика основных видов торгового холодильного оборудования: сборных холодильных камер, холодильных шкафов, прилавков, витрин, холодильных горок, ларей, бонет и т. п.

Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Требования по охране и гигиене труда при работе с холодильным оборудованием.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- объяснять значение холода для сохранения качества и безопасности скоропортящихся пищевых продуктов;
- объяснять преимущества безмашинного, машинного охлаждения;
- излагать виды, физические свойства, область применения холодильных агентов;
- излагать назначение, признаки классификации, торгового холодильного оборудования, его буквенно-цифровые обозначения;
- описывать виды торгового холодильного оборудования, правила его эксплуатации;
- излагать требования по охране и гигиене труда при работе с холодильным оборудованием.

### ***Подъемно-транспортное оборудование***

Роль подъемно-транспортного оборудования в механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных и транспортно-складских работ в торговле.

Классификация подъемно-транспортного оборудования (по принципу действия, направлению перемещения грузов, виду привода, роду перемещаемого груза, степени подвижности, степени механизации). Буквенно-цифровые обозначения.

Грузоподъемные машины и механизмы, средства малой механизации. Назначение, типы, основные технические характеристики, правила безопасной эксплуатации.

Транспортирующие машины и механизмы, средства малой механизации. Назначение, типы, основные технические характеристики, правила безопасной эксплуатации.

Погрузочно-разгрузочные машины и механизмы, средства малой механизации. Назначение, типы, основные технические характеристики, правила безопасной эксплуатации.

Робототехническое оборудование для перемещения товаров.

Требования по охране и гигиене труда при работе с подъемно-транспортным оборудованием.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- объяснять роль подъемно-транспортного оборудования;
- излагать признаки классификации, объяснять буквенно-цифровые обозначения, основные технические характеристики, правила безопасной эксплуатации подъемно-транспортного оборудования;
- излагать требования по охране и гигиене труда при работе с подъемно-транспортным оборудованием.

## **Тема 1.4. Товароведение продовольственных товаров – 28 часов**

### ***Химический состав и физические характеристики продовольственных товаров***

Пищевой продукт. Основные группы и подгруппы продовольственных товаров.

Понятие о химическом составе продовольственных товаров и классификации химических веществ.

Неорганические вещества (вода и минеральные вещества).

Органические вещества (углеводы, жиры, белки, ферменты, ароматические вещества, витамины и др.), их основные свойства и значение для организма человека, влияние на качество и безопасность, сохранность продовольственных товаров.

Физические свойства продовольственных товаров (форма, размер, масса, плотность, агрегатные состояния, структурно-механические свойства и т. д.).

Пищевая и энергетическая ценность, усвояемость продовольственных товаров.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- высказывать общее суждение о пищевом продукте, основных группах и подгруппах продовольственных товаров;
- высказывать общее суждение о химическом составе продовольственных товаров и классификации химических веществ;
- называть физические свойства продовольственных товаров;
- раскрывать сущность пищевой и энергетической ценности, усвояемости продовольственных товаров.

### ***Хранение продовольственных товаров***

Микроорганизмы и источники микрофлоры пищевых продуктов.

Инфекционные заболевания, передающиеся человеку с пищей.

Пищевые отравления бактериального и небактериального характера, их профилактика.

Условия хранения продовольственных товаров.

Срок годности.

Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров (физические, химические, биохимические и микробиологические).

Влияние температуры, влажности воздуха, света, вентиляции, состава воздуха и других факторов на сохранение качества и безопасности продовольственных товаров в торговых объектах.

Правила размещения, соблюдение товарного соседства, санитарно-гигиенический режим хранения продовольственных товаров.

Способы и виды консервирования продовольственных товаров.

Естественная убыль, причины, нормы, порядок ее применения и расчета.

Санитарные требования к транспортированию, приемке, хранению, реализации продовольственных товаров, санитарному режиму помещений, санитарному состоянию территории торговых объектов, личной гигиене работников.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- высказывать общее суждение о микроорганизмах и источниках микрофлоры пищевых продуктов;
- описывать пищевые заболевания и отравления;

- определять условия хранения продовольственных товаров, сроки годности;
- описывать процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров;
- раскрывать сущность влияния температуры, влажности воздуха, света, вентиляции, состава воздуха и других факторов на сохранение качества и безопасности продовольственных товаров в торговых объектах;
- объяснять необходимость соблюдения правил размещения, товарного соседства, санитарно-гигиенический режим хранения продовольственных товаров;
- описывать способы и виды консервирования продовольственных товаров;
- раскрывать сущность естественной убыли, описывать причины, нормы, порядок ее применения и расчета;
- излагать санитарные требования к транспортированию, приемке, хранению, реализации продовольственных товаров, санитарному режиму помещений, санитарному состоянию территории торговых объектов, личной гигиене работников.

### ***Основы стандартизации, контроль качества и безопасности продовольственных товаров***

Стандартизация. Роль стандартизации в обеспечении качества и безопасности товаров. Цели и задачи стандартизации. Принципы и методы стандартизации. Органы и службы стандартизации.

Качество и безопасность продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество и безопасность продовольственных товаров. Методы определения качества и безопасности.

Виды технических нормативных правовых актов.

Сущность и цели сертификации.

Нормативные правовые акты, технические нормативные правовые акты, определяющие качество и безопасность пищевых продуктов.

Маркировка, штриховое кодирование товаров.

Органы, осуществляющие контроль качества и безопасности продовольственных товаров и санитарно-ветеринарный контроль.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- излагать сущность стандартизации, сертификации, маркировки, штрихового кодирования продовольственных товаров;
- высказывать общее суждение о качестве и безопасности продовольственных товаров.

### ***Флодоовощная продукция***

Значение овощей и фруктов в питании. Флодоовощная продукция. Классификация флодоовощной продукции.

Свежие овощи (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, тыквенные, томатные, луковые, салатные, пряные, десертные, зерновые, бобовые).

Свежие фрукты (семечковые, косточковые, ягоды, виноград, цитрусовые, субтропические и тропические культуры (плоды), ягоды, бахчевые).

Показатели качества и безопасности свежих овощей и фруктов.

Болезни, пороки и повреждения, упаковка, маркировка, хранение свежих овощей и фруктов в магазине.

Овощные консервы (закусочные, обеденные и заправочные, натуральные, овощные маринады, консервы овощные для диетического питания, прочие овощные консервы). Консервы томатные. Консервы овощные для детского питания.

Соления, квашения.

Быстрозамороженная овощная продукция.

Сушеные овощи.

Фруктово-ягодные консервы (консервированная продукция, маринады плодовые и ягодные, экстракты и сиропы плодовые и ягодные, варенье, повидло, джем, конфитюр, желе, пюре, пасты и приправы фруктово-ягодные и прочая плодово-ягодная продукция с высоким содержанием сахара). Плоды и ягоды протертые. Полуфабрикаты из плодов и ягод консервированные.

Фруктово-ягодные консервы для детского питания.

Соления, квашения. Быстрозамороженная плодово-ягодная продукция.

Сухофрукты. Вяленые фрукты.

Показатели качества и безопасности, пороки и повреждения, упаковка, маркировка, хранение переработанных овощей и фруктов в магазине.

Орехи (кроме мускатных): очищенные и неочищенные, свежие, сушеные, жареные, соленые и др. (фундук, лещина, грецкий орех, миндаль, каштан съедобный, арахис, фисташки, кедровые, кокосовые, бразильские, кешью и прочие орехи); семечки подсолнуха и прочие семена, пригодные для употребления в пищу.

Показатели качества и безопасности, пороки и повреждения, упаковка, маркировка, хранение в магазине орехоплодовых.

Грибы свежие, замороженные, сушеные, соленые и маринованные.

Грибные консервы.

Показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности грибов и грибной продукции.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– объяснять значение овощей и фруктов в питании;

– излагать сущность классификации, показатели качества и безопасности, описывать болезни и пороки, дефекты, виды упаковки, правила маркировки, условия хранения в магазине свежих овощей и фруктов;

– объяснять сущность классификации, показатели качества и безопасности, правила маркировки, условия хранения в магазине переработанных овощей и фруктов, орехоплодовых, грибов и грибной продукции.

### ***Бакалейные товары***

Подгруппы бакалейных товаров.

Мука. Виды зерновых культур, используемых для производства муки. Виды помолов и сорта муки. Виды муки.

Виды полуфабрикатов мучных изделий.

Показатели качества и безопасности, упаковка, маркировка, условия хранения муки и полуфабрикатов из муки в торговом объекте.

- Процессы, происходящие в муке при хранении.
- Крупяные и бобовые изделия.
- Крупа (виды, сорта и номера).
- Хлопья зерновые, каши.
- Пищевые концентраты обеденных блюд. Завтраки сухие.
- Краткая характеристика ассортимента крупяных и бобовых изделий.
- Показатели качества и безопасности, упаковка, маркировка, хранение крупяных и бобовых изделий.
- Основные процессы, происходящие в крупе при хранении.
- Макаронные изделия. Сырье для приготовления макаронных изделий, его влияние на качество макаронных изделий.
- Виды и краткая характеристика ассортимента, показатели качества и безопасности, упаковка, маркировка, условия хранения макаронных изделий.
- Виды вкусовых товаров.
- Показатели качества и безопасности, упаковка, маркировка, условия хранения вкусовых товаров.
- Виды прочих бакалейных товаров.
- Показатели качества и безопасности, упаковка, маркировка, условия хранения прочих бакалейных товаров.
- В результате усвоения содержания темы учащийся должен:
- описывать виды и краткую характеристику, показатели качества и безопасности, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения муки и полуфабрикатов мучных изделий;
  - определять виды, показатели качества и безопасности, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения крупяных и бобовых изделий;
  - описывать виды, показатели качества и безопасности, правила упаковки, маркировки, условия хранения макаронных изделий;
  - определять виды, показатели качества и безопасности, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения вкусовых товаров;
  - описывать виды, показатели качества и безопасности, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения прочих бакалейных товаров.

### *Хлебобулочные изделия*

- Виды, классификация и характеристика ассортимента хлебобулочных изделий:
- ржаной, пшеничный, ржано-пшеничный, пшенично-ржаной хлеб;
  - булочные изделия из муки разных сортов;
  - сдобные изделия;
  - бараночные изделия;
  - сухарные изделия (сдобные, простые, закусочные сухари, гренки, галеты и прочие обжаренные хлебные изделия);
  - хлебобулочные изделия для диабетического и другого лечебного и диетического питания;
  - национальные и прочие хлебобулочные изделия.

Показатели качества и безопасности, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения хлебобулочных изделий.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен описывать виды, показатели качества и безопасности, дефекты, правила упаковки, маркировки, условия хранения хлебобулочных изделий.

### ***Продукты пчеловодства***

Мед. Виды натурального меда, их краткая характеристика.

Показатели качества и безопасности, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.

Ассортимент искусственного меда.

Пчелиная перга, обножка, маточное молочко, пчелиный яд, прополис.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен описывать виды, показатели качества и безопасности, дефекты, правила упаковки, маркировки, хранения продуктов пчеловодства.

### ***Кондитерские изделия***

Кондитерские изделия(сахарные и мучные).

Виды, ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности сахарных кондитерских изделий.

Виды, ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности мучных кондитерских изделий.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- перечислять виды кондитерских изделий;
- описывать ассортимент, показатели качества и безопасности, дефекты, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения, сроки годности кондитерских изделий.

### ***Молочные продукты***

Виды, ассортимент, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности молока и продуктов из молока.

Виды и ассортимент кисломолочных продуктов, показатели качества и безопасности, дефекты, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности.

Виды сырных продуктов, их классификация, показатели качества и безопасности, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- называть виды, описывать ассортимент, показатели качества и безопасности, дефекты, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения и сроки годности молока и продуктов из молока;
- называть виды, описывать ассортимент, показатели качества и безопасности, дефекты, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения и сроки годности кисломолочных продуктов;
- называть виды, описывать ассортимент, показатели качества и безопасности, дефекты, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения и сроки годности сырных продуктов.

### ***Яйцо***

Виды яиц в зависимости от сельскохозяйственной птицы.

Ассортимент яиц в зависимости от сроков годности и качества.

Категории яиц, показатели качества и безопасности, дефекты (пищевой и технический брак), упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности яиц.

Продукты переработки яиц.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– называть виды, описывать ассортимент, показатели качества и безопасности, дефекты яиц и продуктов переработки яиц;

– излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения и сроки годности яиц и продуктов переработки яиц.

### ***Мясные продукты***

Мясо. Классификация мяса (по виду, возрасту, полу, упитанности убойных животных, термическому состоянию).

Клеймение, разруб мяса для розничной торговли (кулинарное назначение частей). Дефекты (пороки) мяса.

Показатели качества и безопасности, условия хранения и срок годности мяса.

Субпродукты. Виды и категории субпродуктов, их кулинарное назначение. Показатели качества и безопасности, упаковка, маркировка, условия хранения и срок годности субпродуктов.

Мясные полуфабрикаты. Классификация мясных полуфабрикатов (по виду, термическому состоянию, способу обработки мяса, наличию костей).

Показатели качества и безопасности, упаковка, маркировка, транспортирование, условия хранения и срок годности мясных полуфабрикатов.

Ассортимент пельменей, равиоли.

Показатели качества и безопасности, упаковка, маркировка, условия хранения и срок годности пельменей, равиоли.

Колбасные изделия. Классификация колбасных изделий (по виду изделия, виду мяса, составу сырья, качеству сырья, виду оболочки, рисунку фарша на разрезе, назначению).

Виды колбасных изделий в зависимости от технологии изготовления.

Ассортимент, показатели качества и безопасности, упаковка, маркировка, условия и срок годности колбасных изделий.

Копчености. Классификация копченостей по виду мяса и технологии производства (вареные, копчено-вареные, сырокопченые, сыровяленые, копчено-запеченные, запеченные и жареные).

Ассортимент, показатели качества и безопасности, упаковка, маркировка, условия хранения и срок годности копченостей.

Ассортимент, показатели качества и безопасности, упаковка, маркировка, условия хранения и срок годности мясных продуктов в желе.

Мясные консервы. Классификация и ассортимент мясных консервов.

Показатели качества и безопасности, упаковка, маркировка, условия хранения и срок годности мясных консервов.

Ассортимент, показатели качества и безопасности, упаковка, маркировка, условия хранения и срок годности продуктов из мяса для диетического питания, продуктов из свиного шпика, кулинарных изделий из мяса и субпродуктов.

Жир животный топленый.

Классификация мяса птицы (по виду, возрасту, способу обработки, упитанности и качеству обработки, термическому состоянию).

Дефекты тушек птицы. Качество и безопасность мяса птицы, маркировка тушек и тары, упаковка, условия хранения и срок годности.

Виды, классификация, показатели качества и безопасности, упаковка, маркировка, условия хранения и срок годности продуктов из мяса птицы.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- излагать классификацию, ассортимент, назначение клеймения, показатели качества и безопасности, дефекты, правила маркировки, упаковки, условия хранения и срок годности мяса;

- называть виды, описывать категории, кулинарное назначение, показатели качества и безопасности, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения и срок годности субпродуктов;

- излагать классификацию, показатели качества и безопасности, правила упаковки, маркировки, условия хранения и срок годности мясных полуфабрикатов;

- описывать ассортимент, показатели качества и безопасности, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения и срок годностипельменей, raviоли;

- излагать классификацию, ассортимент, показатели качества и безопасности, дефекты, правила маркировки, упаковки, условия хранения и срок годности колбасных изделий;

- описывать классификацию, ассортимент, показатели качества и безопасности, дефекты, излагать правила маркировки, упаковки, условия хранения и срок годности копченостей;

- излагать ассортимент, показатели качества и безопасности, дефекты, правила маркировки, упаковки, условия хранения и срок годности мясных продуктов в желе;

- описывать классификацию, ассортимент, показатели качества и безопасности, излагать правила маркировки, упаковки, условия хранения и срок годности мясных консервов;

- излагать ассортимент, показатели качества и безопасности, правила упаковки, маркировки, условия хранения и срок годности продуктов из мяса для диетического питания, продуктов из свиного шпика, кулинарных изделий из мяса и субпродуктов;

– объяснять классификацию, ассортимент, показатели качества и безопасности, дефекты тушек птицы, излагать правила маркировки, упаковки, условия хранения, срок годности мяса птицы;

– описывать виды, классификацию, ассортимент, показатели качества и безопасности, излагать правила маркировки, упаковки, условия хранения и срок годности продуктов из мяса птицы.

### ***Масложировая продукция***

Виды и классификация масложировой продукции.

Показатели качества, упаковка, маркировка, условия хранения и срок годности масложировой продукции.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен называть виды, описывать классификацию, показатели качества и безопасности, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения и срок годности масложировой продукции.

### ***Рыбные продукты***

Классификация промысловых рыб.

Основные виды рыбы и продуктов из рыбы.

Показатели качества и безопасности, дефекты, виды упаковки, маркировка, условия хранения и срок годности рыбы и продуктов из рыбы.

Морепродукты. Виды и ассортимент морепродуктов.

Показатели качества и безопасности, дефекты, виды упаковки, условия хранения и срок годности морепродуктов.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– называть виды, описывать классификацию, ассортимент, показатели качества, дефекты, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения и срок годности рыбы и продуктов из рыбы;

– описывать виды и ассортимент, показатели качества и безопасности, дефекты, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения и срок годности морепродуктов.

### ***Безалкогольные напитки***

Виды безалкогольных напитков (газированные, негазированные, на натуральных плодово-ягодных соках, экстрактах и сиропах, растительном сырье, тонизирующие, диабетические (на ксилите и сорбите), сиропы и экстракты (кроме консервов), включая реализуемые с газированной водой, квас, экстракты кваса и напитки квасные, напитки солодовые, солодовый экстракт, сидр безалкогольный, коктейли, концентраты безалкогольных напитков, кваса, безалкогольное шампанское и другие безалкогольные напитки).

Показатели качества и безопасности, виды упаковки, условия хранения и срок годности безалкогольных напитков.

Виды минеральной воды (минеральные воды столовые, лечебно-столовые и лечебные, минеральные воды с добавлением подслащивающих или ароматических веществ, воды искусственно минерализованные).

Показатели качества и безопасности, виды упаковки, условия хранения и срок годности минеральной воды.

Виды соковой продукции.

Показатели качества и безопасности, виды упаковки, условия хранения и срок годности соковой продукции.

Вода питьевая бутилированная, в том числе для детского питания.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– описывать виды, ассортимент, показатели качества и безопасности, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения и срок годности безалкогольных напитков;

– называть виды, описывать показатели качества и безопасности, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения и срок годности минеральной воды;

– описывать виды, показатели качества и безопасности, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения и срок годности соковой продукции;

– называть виды, описывать показатели качества и безопасности воды питьевой бутилированной;

– излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения и срок годности воды питьевой бутилированной.

### ***Алкогoльные напитки и табачные изделия***

Виды, классификация крепких алкогольных напитков.

Показатели качества и безопасности, виды упаковки, условия хранения и срок годности крепких алкогольных напитков.

Виды слабоалкогольных напитков (пиво, джин-тоник, тонизирующие напитки, прочие алкогольные напитки с объемной долей этилового спирта не более 7 %).

Показатели качества и безопасности, виды упаковки, условия хранения и срок годности слабоалкогольных напитков.

Виды табачных изделий (сигареты, папиросы, сигары, табак, махорка, смеси табачные).

Показатели качества и безопасности, виды упаковки, условия хранения и срок годности табачных изделий.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– описывать виды, показатели качества и безопасности, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения и срок годности крепких алкогольных напитков;

– называть виды, описывать показатели качества и безопасности, упаковки, маркировки, условия хранения и срок годности слабоалкогольных напитков;

– описывать виды, показатели качества и безопасности, излагать правила упаковки, маркировки, условия хранения и срок годности табачных изделий.

### ***Прочие продовольственные товары***

Виды прочих продовольственных товаров:

- мясные бульонные кубики, мясные пищевые концентраты;
- пищевые концентраты (сухие кисели, желе сухое, муссы, кремы и пр.);
- продукты для детского и диетического питания, не учтенные в других товарных группах;
- гомогенизированные смеси пищевых продуктов, не учтенные в других товарных группах;
- вареники (кроме творожных), пицца, пищевые продукты из муки, крупы, молока и т. п., не учтенные в других товарных группах;
- растительные загустители, пектиновые вещества;
- горчица, хрен;
- соевые соусы и другая соевая продукция;
- витамины; биологически активные добавки к пище, содержащие в своем составе дополнительные источники белков, жиров, углеводов, пищевых волокон; белковые (протеиновые) концентраты;
- рыбий жир.

Показатели качества и безопасности, виды упаковки, условия хранения и срок годности прочих продовольственных товаров.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен высказывать общее суждение о видах, показателях качества и безопасности, правилах упаковки, маркировки, условиях хранения и сроке годности прочих продовольственных товаров.

## **Тема 1.5. Товароведение непродовольственных товаров - 32 часа**

### ***Непродовольственные товары***

Потребительские свойства непродовольственных товаров, их группы, подгруппы.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен высказывать общее суждение о потребительских свойствах непродовольственных товаров, их группах, подгруппах.

### ***Контроль качества и безопасности непродовольственных товаров***

Нормативные правовые акты, технические нормативные правовые акты, определяющие качество и безопасность непродовольственных товаров.

Качество и безопасность непродовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество и безопасность непродовольственных товаров.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен высказывать общее суждение о содержании нормативных правовых актов, технических нормативных правовых актов, факторах, влияющих на качество и безопасность непродовольственных товаров.

### ***Текстильные товары***

Общие сведения о текстильных товарах. Подгруппы текстильных товаров (ткани льняные, хлопчатобумажные, шерстяные, шелковые; штучные изделия).

Ткани. Факторы, формирующие потребительские свойства тканей.

Ассортимента тканей. Маркировка, упаковка, правила хранения тканей. Качество и безопасность тканей.

Штучные изделия.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– высказывать общее суждение о текстильных товарах;

– называть подгруппы, описывать ассортимент, показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, хранения текстильных товаров.

### ***Одежда швейная***

Общие сведения об одежде швейной.

Моделирование, конструирование одежды швейной. Потребительские свойства, классификация и характеристика ассортимента одежды швейной.

Качество и безопасность, маркировка, упаковка, транспортирование, правила хранения, ухода за одеждой швейной.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен описывать классификацию, ассортимент, показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения одежды швейной.

### ***Одежда трикотажная. Чулочно-носочные изделия***

Потребительские свойства одежды трикотажной. Подгруппы трикотажной одежды (верхний трикотаж, прочие изделия верхнего трикотажа; бельевой трикотаж).

Классификация и ассортимент одежды трикотажной. Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение, уход за одеждой трикотажной.

Потребительские свойства чулочно-носочных изделий.

Классификация, ассортимент чулочно-носочных изделий.

Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение чулочно-носочных изделий.

В результате усвоения содержания подтемы учащийся должен описывать потребительские свойства, классификацию, ассортимент, показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения одежды трикотажной, чулочно-носочных изделий.

### ***Меховые товары***

Классификация и характеристика ассортимента меховых товаров.

Показатели качества и безопасности меховых товаров, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение меховых товаров.

Уход за меховыми товарами.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен: описывать классификацию, ассортимент, показатели качества и безопасности меховых товаров, правила их маркировки, упаковки, транспортирования и хранения.

### ***Обувные товары***

Подгруппы обувных товаров (кожаная, текстильная и комбинированная, резиновая и полимерная, валяная обувь).

Факторы, формирующие потребительские свойства обувных товаров.

Классификация и характеристика ассортимента обувных товаров.

Качество и безопасность, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение обувных товаров.

Уход за обувными товарами.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– описывать классификацию, ассортимент, показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения обувных товаров;

– излагать правила ухода за обувными товарами;

– описывать факторы, формирующие потребительские свойства обувных товаров.

### ***Хозяйственные товары***

Подгруппы хозяйственных товаров (хозяйственные изделия из пластмасс, хозяйственные изделия из металла, хозяйственные изделия из дерева, хозяйственные изделия из стекла, приборы для окон и дверей (замочно-скобяные изделия), металлическая посуда, стеклянная посуда, фарфоро-фаянсовая и керамическая посуда, прочие хозяйственные товары).

Классификация и характеристика ассортимента хозяйственных изделий из пластмасс.

Показатели качества и безопасности хозяйственных изделий из пластмасс.

Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение хозяйственных изделий из пластмасс.

Понятие о стекле. Состав и свойства стекла.

Потребительские свойства, классификация и ассортимент хозяйственных изделий из стекла, стеклянной посуды.

Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение хозяйственных изделий из стекла, стеклянной посуды.

Потребительские свойства, классификация и ассортимент фарфоро-фаянсовой и керамической посуды.

Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение фарфоро-фаянсовой и керамической посуды.

Потребительские свойства, классификация и ассортимент металлической посуды.

Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлической посуды.

Потребительские свойства, классификация и ассортимент хозяйственных изделий из металла.

Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение хозяйственных изделий из металла.

Потребительские свойства, классификация и ассортимент хозяйственных изделий из дерева.

Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение хозяйственных изделий из дерева.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– высказывать общее суждение о подгруппах хозяйственных товаров;

– описывать классификацию, ассортимент, показатели качества и безопасности, излагать правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения изделий из пластмасс; хозяйственных изделий из стекла и стеклянной посуды; фарфоро-фаянсовой и керамической посуды; металлической посуды; хозяйственных изделий из металла.

### ***Товары бытовой химии***

Классификация и характеристика ассортимента товаров бытовой химии.

Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- высказывать общее суждение о классификации товаров бытовой химии;
- описывать ассортимент, показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товаров бытовой химии.

### ***Строительные материалы***

Подгруппы строительных материалов (лесные строительные материалы и изделия, минеральные и вяжущие материалы, стеновые материалы, кровельные и изоляционные материалы, материалы для облицовки, отделки, материалы для остекления окон и дверей, санитарно-техническое оборудование, отопительное оборудование, бытовая газовая аппаратура, металлопродукция, прочие строительные материалы).

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- высказывать общее суждение о классификации и ассортимента строительных материалов;
- описывать показатели качества и безопасности, излагать правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения строительных материалов.

### ***Мебель***

Классификация и ассортимент мебели.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен высказывать общее суждение о классификации и ассортименте мебели.

### ***Электротовары***

Подгруппы электротоваров (электрические бытовые машины и приборы, электрические нагревательные приборы, электроустановочные изделия, электроосветительная арматура, источники света, электроинструменты, электрические контрольно-измерительные приборы, прочие электротовары).

Ассортимент электротоваров.

Характеристика основных видов электротоваров (проводниковые изделия, электроустановочные изделия, электроосветительные изделия, приборы для приготовления и подогрева пищи, приготовления напитков и подогрева воды, отопления и поддержания микроклимата помещений, глажения, обогрева тела человека и личной гигиены, бытовые электрические машины).

Показатели качества и безопасности электротоваров.

Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение электротоваров.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– высказывать общее суждение о классификации и ассортименте электротоваров;

– описывать показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения электротоваров.

### ***Галантерейные товары***

Подгруппы галантерейных товаров (текстильная, металлическая, кожаная галантерея, галантерея из пластмассовых и поделочных материалов, галантерея щеточная, зеркала и прочая галантерея).

Характеристика ассортимента галантерейных товаров.

Показатели качества и безопасности галантерейных товаров.

Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– излагать общие сведения о классификации и ассортименте галантерейных товаров;

– описывать показатели качества и безопасности, излагать правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения галантерейных товаров.

### ***Ювелирные товары и часы***

Потребительские свойства ювелирных товаров.

Классификация и характеристика ассортимента ювелирных товаров.

Клеймение ювелирных изделий.

Показатели качества и безопасности ювелирных товаров.

Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение; уход за ювелирными товарами.

Классификация и характеристика ассортимента часов. Индексация часов.

Показатели качества и безопасности часов.

Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение; уход за часами.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– высказывать общее суждение о классификации и ассортименте ювелирных товаров;

– описывать показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения ювелирных товаров;

– высказывать общее суждение о классификации и ассортименте часов, описывать показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения часов.

### ***Парфюмерно-косметические товары***

Подгруппы парфюмерно-косметических товаров (парфюмерные товары, косметические товары, мыло туалетное).

Потребительские свойства парфюмерных товаров. Классификация и характеристика ассортимента парфюмерных товаров.

Показатели качества и безопасности парфюмерных товаров.

Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение парфюмерных товаров.

Потребительские свойства косметических товаров. Классификация и характеристика ассортимента косметических товаров.

Показатели качества и безопасности косметических товаров.

Маркировка, упаковка и хранение косметических товаров.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен высказывать общее суждение о классификации и ассортименте, описывать показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения парфюмерных и косметических товаров.

### ***Телерадиотовары***

Классификация и характеристика ассортимента телерадиотоваров.

Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение телерадиотоваров.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен высказывать общее суждение о классификации и ассортименте, описывать показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения телерадиотоваров.

### ***Фотокинотовары***

Классификация и характеристика ассортимента фотокинотоваров.

Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение фототокинотоваров.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен высказывать общее суждение о классификации и ассортименте, описывать показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения фотокинотоваров.

### ***Средства связи***

Классификация и характеристика ассортимента средств связи.

Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение средств связи.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен высказывать общее суждение о классификации и ассортименте, описывать показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования, хранения средств связи.

### ***Товары для физической культуры, спорта и туризма (кроме спортивной одежды и обуви)***

Классификация и характеристика ассортимента товаров для физической культуры, спорта и туризма.

Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение товаров для физической культуры, спорта и туризма.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен высказывать общее суждение о классификации и ассортименте, описывать показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения товаров для физической культуры, спорта и туризма.

### ***Бумажно-беловые товары***

Подгруппы бумажно-беловых товаров (бумага, картон, изделия из бумаги и картона).

Классификация и характеристика ассортимента бумажно-беловых товаров.

Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение бумажно-беловых товаров.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен высказывать общее суждение о классификации и ассортименте, описывать показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения бумажно-беловых товаров.

### ***Школьно-письменные и канцелярские принадлежности, канцелярские машины***

Подгруппы школьно-письменных и канцелярских принадлежностей, канцелярских машин (принадлежности для письма, для черчения, канцелярские товары, канцелярские машины).

Классификация и характеристика ассортимента школьно-письменных и канцелярских принадлежностей, канцелярских машин.

Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение школьно-письменных и канцелярских принадлежностей, канцелярских машин.

Факторы, формирующие потребительские свойства школьно-письменных и канцелярских принадлежностей, канцелярских машин.

Изготовители школьно-письменных и канцелярских принадлежностей, канцелярских машин.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– высказывать общее суждение о классификации и ассортименте, описывать показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения школьно-письменных и канцелярских принадлежностей, канцелярских машин;

– излагать сведения о факторах, формирующих потребительские свойства, об изготовителях школьно-письменных и канцелярских принадлежностей, канцелярских машин.

### ***Игрушки. Коляски детские***

Классификация и характеристика ассортимента игрушек.

Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение игрушек.

Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение колясок детских.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– высказывать общее суждение о классификации и ассортименте, описывать показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения игрушек;

– высказывать общее суждение об ассортименте, описывать показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения колясок детских.

### ***Музыкальные инструменты***

Классификация и характеристика ассортимента, показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных инструментов.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен высказывать общее суждение о классификации и ассортименте, описывать показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения музыкальных инструментов.

### ***Вычислительная техника, компьютеры бытовые, ноутбуки, их составные части***

Классификация и характеристика ассортимента, показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение вычислительной техники, компьютеров бытовых, ноутбуков, их составных частей.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен высказывать общее суждение о классификации и ассортименте, описывать показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения вычислительной техники, компьютеров бытовых, ноутбуков, их составных частей.

### ***Художественные товары***

Классификация и характеристика ассортимента художественных товаров.

Показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение художественных товаров.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен высказывать общее суждение о классификации и ассортименте, описывать показатели качества и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения художественных товаров.

### ***Печатные издания***

Классификация и характеристика ассортимента печатных изданий, показатели качества и безопасности, маркировка, упаковка, транспортирование и хранение печатных изданий.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен высказывать общее суждение о классификации и ассортименте, описывать показатели качества

и безопасности, правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения печатных изданий.

## **Тема 1.6. Бухгалтерский учет. Торговые вычисления – 8 часов**

### ***Первичные документы, их роль в учете***

Значение, место и роль бухгалтерского учета в сфере экономических и социальных отношений.

Понятие о первичных документах. Значение первичных документов в обеспечении сохранности товарно-материальных ценностей.

Реквизиты (основные и дополнительные). Правила составления документов.

Порядок исправления допущенных ошибок в документах.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– высказывать общее суждение о значении, месте и роли бухгалтерского учета в сфере экономических и социальных отношений;

– излагать общие сведения о первичных документах, об основных и дополнительных реквизитах, правилах составления документов, порядке исправления допущенных в них ошибок.

### ***Материальная ответственность***

Виды товарно-материальных ценностей в торговле.

Понятие о материальной ответственности.

Виды (полная и ограниченная) и формы (индивидуальная и коллективная) материальной ответственности.

Документальное оформление материальной ответственности, возмещение причиненного ущерба.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– объяснять сущность материальной ответственности, ее виды и формы;

– излагать сведения о документальном оформлении материальной ответственности и возмещении причиненного ущерба.

### ***Учет товаров***

Розничный товарооборот. Источники поступления товаров.

Сопроводительные документы (счет-фактура, товарная накладная и др.), их назначение и содержание. Доверенность на получение товарно-материальных ценностей.

Документальное оформление получения и реализации товаров, переоценки товаров, товарных потерь по результатам инвентаризации.

Оформление продажи товаров за наличный и безналичный расчет.

Внутренняя переброска товаров, ее причины.

Учет возврата товаров поставщикам.

Товарные потери и их виды: нормируемые и ненормируемые. Переоценка товаров, ее виды, источники покрытия. Акты на переоценку.

Учет упаковки (операции с тарой). Порядок составления товарного отчета и сроки представления его в бухгалтерию.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- раскрывать сущность розничного товарооборота;
- описывать источники поступления товаров, назначение и содержание сопроводительных документов;
- объяснять порядок документального оформления получения и реализации товаров, переоценки товаров, товарных потерь по результатам инвентаризации;
- излагать порядок составления товарного отчета и сроки представления его в бухгалтерию.

### ***Товарные вычисления***

Понятие о массе нетто, брутто, тары. Завес тары.

Торговые скидки и надбавки, порядок их расчета.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- излагать сведения о массе нетто, брутто и тары, завесе тары, торговых скидках и надбавках;
- объяснять порядок расчета торговых скидок и надбавок.

### ***Инвентаризация товарно-материальных ценностей и денежных средств***

Подготовка и порядок проведения инвентаризации.

Порядок оформления инвентаризационной описи. Выведение результатов инвентаризации.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен объяснять порядок подготовки и проведения инвентаризации, оформления инвентаризационной описи, выведения результатов инвентаризации.

### ***Учет кассовых и расчетных операций***

Понятие об операционной и главной кассах розничных торговых объектов. Документальное оформление работы операционной кассы.

Приходные и расходные кассовые операции.

Документальное оформление операций по учету расчетов с подотчетными лицами.

Порядок сдачи денежной выручки в банк.

Порядок движения денежных средств на расчетном счете в банке.

*Требования к результатам учебной деятельности учащихся*

В результате усвоения содержания подтемы учащийся должен:

- излагать сведения об операционной и главной кассах розничных торговых объектов;
- раскрывать функции операционной и главной касс;
- объяснять порядок документального оформления операций по учету расчетов с подотчетными лицами, сдачи денежной выручки.

## **Тема 1.7. Основы экономики -4 часа**

### ***Введение. Виды экономической деятельности в Республике Беларусь***

Зарождение экономических знаний и их эволюция. Понятия: материальные и нематериальные блага, рынок, товар, продавец, покупатель, сделка, цена, посредник, средство обмена.

Виды экономической деятельности в Республике Беларусь. Экономическая характеристика соответствующего вида экономической деятельности.

Экономическая культура и пути ее формирования.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- высказывать общее суждение об экономике как науке;
- излагать сущность изученных понятий;
- называть отдельные виды экономической деятельности в Республике Беларусь;
- характеризовать соответствующий вид экономической деятельности;
- высказывать общее суждение об экономической культуре и путях ее формирования.

### ***Организация как субъект хозяйствования***

Понятия «физическое и юридическое лицо», «организация». Условия признания организации юридическим лицом.

Учредители и наемные работники.

Классификация организаций – заказчиков кадров (структура, штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка и др.).

Производительность труда и пути ее повышения в организациях – заказчиках кадров.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- пояснять сущность понятий «физическое и юридическое лицо», «организация»;
- высказывать общее суждение об условиях признания организации юридическим лицом;
- называть признаки классификации организаций – заказчиков кадров, их особенности (структура, штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка);
- излагать сущность понятия «производительность труда».

### ***Нормирование труда***

Сущность и значение технического нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени. Виды норм труда, их характеристика. Расчет норм труда. Методы изучения затрат рабочего времени. Методы нормирования труда. Порядок установления, замены и пересмотра норм труда.

Квалификационная характеристика и должностная инструкция работника.

Основные положения и формы подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих на производстве.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- высказывать общее суждение о роли и значимости технического нормирования труда, расчете норм труда;
- описывать методы нормирования труда;
- объяснять порядок установления, замены и пересмотра норм труда;

- объяснять сущность квалификационной характеристики и должностной инструкции работника;
- излагать сущность основных положений и форм подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих на производстве.

### ***Оплата труда в организации***

Заработная плата (номинальная, реальная). Мотивация труда в современных экономических условиях. Государственное регулирование в области оплаты труда.

Формы и системы оплаты труда. Гибкие системы оплаты труда.

Формы и системы оплаты труда в организациях – заказчиках кадров.

Основные принципы, элементы и виды материального стимулирования в организациях – заказчиках кадров.

Порядок и особенности тарификации и перетарификации работ и рабочих.

Оплата за работу в сверхурочное время, выходные и праздничные дни, при невыполнении норм выработки, браке и простое. Основания, порядок и размер удержаний из заработной платы.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- излагать сущность понятия «заработная плата», «номинальная заработная плата» и «реальная заработная плата»;
- высказывать общее суждение о государственном регулировании в области оплаты труда.
- излагать принципы мотивации труда в условиях рыночной экономики;
- описывать формы и системы оплаты труда в организациях – заказчиках кадров;
- называть основные принципы, элементы и виды материального стимулирования в организациях – заказчиках кадров;
- высказывать общее суждение о порядке и особенностях тарификации и перетарификации работ и рабочих.

## **Тема 1.8. Охрана окружающей среды – 4 часа**

### ***Правовые основы охраны окружающей среды***

Состояние окружающей среды в Республике Беларусь. Рациональное использование природных ресурсов. Экологическая безопасность. Государственная политика в области энергосбережения.

Закон «Об охране окружающей среды». Основные задачи законодательства Республики Беларусь об охране окружающей среды (обеспечение благоприятной окружающей среды; регулирование отношений в области охраны природных ресурсов, их использования и воспроизводства, предотвращение вредного воздействия на окружающую среду хозяйственной и иной деятельности и др.).

Основные принципы охраны окружающей среды (соблюдение права граждан на благоприятную окружающую среду и возмещение вреда, причиненного нарушением этого права; обеспечение благоприятных условий для жизни и здоровья граждан; научно обоснованное сочетание экологических, экономических и

социальных интересов граждан, общества и государства в целях обеспечения благоприятной окружающей среды; сохранение биоразнообразия; запрещение хозяйственной и иной деятельности, которая может привести к деградации естественных экологических систем, изменению и (или) уничтожению генетического фонда объектов растительного и животного мира, истощению природных ресурсов и иным отрицательным изменениям окружающей среды и др.).

Основные направления государственной политики Республики Беларусь в области охраны окружающей среды (обеспечение права граждан на благоприятную окружающую среду и возмещение вреда, причиненного нарушением этого права; совершенствование государственного управления в области охраны окружающей среды; научное обеспечение охраны окружающей среды и др.).

Ответственность за нарушение природоохранного законодательства.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- называть основные законодательные и нормативные правовые документы в области охраны окружающей среды;
- излагать основные задачи, принципы и направления государственной политики Республики Беларусь в области охраны окружающей среды;
- пояснять степень ответственности и последствия за нарушение природоохранного законодательства.

#### ***Экологическая и энергетическая характеристика производств, организаций (на примере конкретного вида экономической деятельности)***

Экологическая и энергетическая характеристика производств (технологических процессов), организаций (на примере конкретного вида экономической деятельности). Использование природных ресурсов и воздействие на окружающую среду производств, организаций конкретного вида экономической деятельности.

Характеристика энергетической эффективности производства продукции, услуг на примере конкретного вида экономической деятельности. Примеры технологических решений по созданию ресурсо- и энергосберегающих технологий. Требования экологической безопасности при производстве работ соответствующего вида экономической деятельности.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- давать экологическую и энергетическую характеристику производств, организаций соответствующего вида экономической деятельности;
- характеризовать результат воздействия производств, организаций соответствующего вида экономической деятельности на окружающую среду;
- формулировать основные направления государственной политики в области энергосбережения;
- приводить примеры ресурсо- и энергосберегающих технологий.

### **Тема 1.9. Основы трудового права – 4 часа**

#### ***Роль и место трудового права в системе основных отраслей права. Общие положения о трудовом праве***

Предмет, метод, система и источники трудового права.

Трудовой Кодекс Республики Беларусь. Понятие и виды трудовых правоотношений.

Порядок трудоустройства на работу в соответствии с действующим законодательством.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- высказывать общее суждение о значении правовых знаний в профессиональной деятельности работника;
- высказывать общее суждение о предмете, системе, значении трудового права, называть его источники.

### ***Трудовой договор***

Содержание и стороны трудового договора. Срок и форма трудового договора. Порядок заключения трудового договора. Гарантии и ограничения при заключении трудового договора. Испытание при приеме на работу. Контракт как вид трудового договора. Трудовая книжка.

Основания прекращения трудового договора. Расторжение трудового договора по инициативе нанимателя, работника. Дополнительные основания прекращения трудового договора с некоторыми категориями работников. Порядок увольнения. Выходное пособие.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- раскрывать сущность основных понятий трудового права;
- пояснять нормы трудового права, обязанности работника и нанимателя, порядок заключения и основания прекращения трудового договора.

### ***Рабочее время и время отдыха***

Нормальная продолжительность рабочего времени. Сокращенная продолжительность рабочего времени. Работа в ночное время. Неполное рабочее время. Сверхурочные работы. Ограничение и предельное количество сверхурочных работ. Порядок привлечения к работе в выходные и праздничные дни. Понятие и виды времени отдыха. Отпуска, их виды, порядок и очередность предоставления.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен объяснять сущность основных понятий темы.

### ***Трудовая дисциплина. Коллективные договоры и соглашения***

Понятие трудовой дисциплины, способы обеспечения трудовой дисциплины. Основные обязанности нанимателя и работника в трудовых правоотношениях. Правила внутреннего трудового распорядка. Дисциплинарная ответственность и ее виды. Порядок применения и обжалования дисциплинарных взысканий. Меры материального и морального поощрения за успехи в работе.

Понятие материальной ответственности работников за ущерб, причиненный нанимателю. Виды материальной ответственности. Определение размера, порядок возмещения ущерба. Трудовые споры: понятие и виды. Рассмотрение индивидуальных трудовых споров в комиссии по трудовым спорам и в суде.

Понятие и стороны коллективного договора, его содержание, процедура ведения переговоров по его заключению. Порядок внесения изменений и дополнений. Коллективные трудовые споры.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- излагать обязанности нанимателя и работника в трудовых отношениях;
- высказывать общее суждение о видах материальной ответственности;
- объяснять порядок заключения трудового договора, описывать его содержание, процесс внесения изменений и дополнений.

## **Тема 1.10. Этика и психология деловых отношений – 4 часа**

### ***Личность как субъект деловых отношений***

Предмет и задачи этики и психологии деловых отношений. Значение этики и психологии деловых отношений в профессиональной деятельности.

Профессионально значимые свойства и качества личности работника (применительно к соответствующему виду экономической деятельности).

Учет особенностей темперамента личности в учебной и трудовой деятельности.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- высказывать общее суждение о значимости этики и психологии деловых отношений в профессиональной деятельности рабочего;
- пояснить влияние темперамента личности на учебную и трудовую деятельность.

### ***Деловое общение в коллективе***

Содержание, цели, виды, формы, структура и функции общения в трудовом коллективе. Особенности общения по «вертикали» и по «горизонтали». Уровни общения (вербальный и невербальный). Основные модели общения. Барьеры общения (эстетические, интеллектуальные, мотивационные, моральные, семантические, логические, фонетические и др.).

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- описывать виды и формы делового общения, средства общения;
- раскрывать сущность общения по «вертикали» и по «горизонтали»;
- описывать основные барьеры общения.

### ***Конфликты и пути их разрешения***

Конфликты: виды, структура, стадии протекания; конфликтные типы личностей. Причины возникновения конфликта в процессе общения (организация рабочих процессов, разногласия в оценке событий, происходящих вне рабочего пространства, личностные особенности сотрудников). Основные типы конфликтных личностей (демонстративный, ригидный, неуправляемый, сверхточный и др.). Пути предупреждения и разрешения конфликтов в трудовом коллективе (обсуждения, переговоры, посредничество и др.).

Стратегии и модели поведения в конфликтной ситуации.

Упражнения в предотвращении и разрешении конфликтных ситуаций в процессе межличностного взаимодействия.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- раскрывать сущность конфликтов и описывать причины их возникновения;
- пояснять пути предупреждения и разрешения конфликтов;
- оценивать возможности по предотвращению и разрешению конфликтных ситуаций в процессе межличностного взаимодействия.

### *Деловой этикет*

Деловой этикет: сущность, структура, основные принципы. Правила этикета: приветствие, знакомство, прощание, телефонные разговоры, деловая переписка и др. Социальный и профессиональный имидж.

Упражнения в отработке умений соблюдать этические нормы взаимоотношений в типовых ситуациях делового общения.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- излагать основные правила и нормы делового этикета;
- уметь соблюдать основные этические нормы взаимоотношений в процессе делового общения.

## **Тема 1.11. Информационные и коммуникационные технологии – 2 часа**

### *Информационные ресурсы в профессиональной деятельности*

Интернет как средство профессиональной коммуникации. Работа с электронными библиотеками. Способы эффективного поиска профессиональной информации в сети Интернет. Форматы электронных документов. Способы обработки электронных документов.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- характеризовать программное обеспечение для работы в сети Интернет, особенности интерфейса браузеров;
- работать с электронными библиотеками;
- осуществлять поиск профессиональной информации в сети Интернет;
- описывать форматы электронных документов;
- обрабатывать электронные документы.

### *Информационные технологии в профессиональной деятельности (применительно к соответствующему виду экономической деятельности)*

Программные средства профессионального назначения. Оформление и защита результатов проектной работы профессионального направления.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- применять информационные технологии в профессиональной деятельности;
- использовать программные средства профессионального назначения;
- оформлять проекты профессионального направления.

## **РАЗДЕЛ 2. Производственное обучение (в том числе производственная практика)**

## **Производственное обучение**

### **Тема 2.1 Вводное занятие. Охрана труда – 4 часа**

Цели и задачи производственного обучения, содержание учебной программы. Тарифно-квалификационная характеристика продавца 4-го разряда. Связи производственного обучения с другими темами тематического плана.

Ознакомление с типом розничного торгового объекта, оборудованием рабочего места, режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего распорядка, расположением основных и вспомогательных помещений, планировкой торгового зала.

Ознакомление с ученическим рабочим местом кассира торгового зала в учебной мастерской (розничных торговых объектах), оборудованием, применяемым при выполнении работ.

Ознакомление с режимом работы, формами организации труда и правилами внутреннего распорядка в учебной мастерской (розничных торговых объектах), требованиями по охране труда и пожарной безопасности, охране окружающей среды при работе в учебной мастерской (розничных торговых объектах).

Санитарные нормы и правила, гигиенические требования и условия работы на розничных торговых объектах.

Правила и способы оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях в учебной мастерской (розничном торговом объекте).

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- высказывать общее суждение о целях и задачах производственного обучения, требованиях тарифно-квалификационной характеристики, типе розничного торгового объекта, об организации рабочего места, руководствоваться правилами внутреннего трудового распорядка;

- соблюдать санитарные нормы и правила, гигиенические требования и условия работы на розничных торговых объектах;

- соблюдать требования по охране труда и пожарной безопасности, охране окружающей среды при работе в учебной мастерской (розничных торговых объектах);

- оказывать первую помощь пострадавшим при несчастных случаях в учебной мастерской (розничном торговом объекте).

### **Тема 2.2 Приемка товаров по количеству и качеству**

Приемка товаров по количеству: в открытой, в поврежденной таре и без тары, в закрытой исправной таре. Сроки приемки, документальное оформление.

Особенности приемки товаров, поступивших в таре-оборудовании. Особенности приемки отдельных групп товаров по количеству.

Приемка товаров по качеству: документальное оформление приемки товаров по качеству. Сроки приемки. Порядок составления актов на установленное расхождение в качестве и количестве товаров.

Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места. Соблюдение безопасных методов и приемов работы. Соблюдение

требований по охране труда, пожарной безопасности, охране окружающей среды.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- производить приемку товаров по количеству и качеству;
- оформлять документы при приемке товаров по количеству и качеству;
- оформлять акты на установленное расхождение в количестве и качестве;
- контролировать качество выполняемых работ;
- рационально организовывать рабочее место;
- соблюдать безопасные методы и приемы работы, требования по охране труда, пожарной безопасности, охране окружающей среды.

### **Тема 2.3 Подготовка товаров к продаже**

Подготовка к продаже продовольственных товаров.

Свежие и переработанные плоды и овощи. Проверка наименование, количество, качество, сортности, цены, состояния упаковки, правильности маркировки, распаковка, осмотр внешнего вида.

Расфасовка плодов и овощей.

Зерномучные товары. Проверка наименование, количество, качество, сортности, цены, состояния упаковки, правильности маркировки, распаковка, осмотр внешнего вида, сортировка.

Расфасовка зерномучных товаров.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Проверка наименование, количество, качество, сортности, цены, состояния упаковки, правильности маркировки, распаковка, осмотр внешнего вида.

Нарезка хлеба и хлебобулочных изделий.

Сахар, мед, крахмал, саго. Проверка наименование, количество, качество, сортности, цены, состояния упаковки, правильности маркировки, распаковка, осмотр внешнего вида, сортировка, расфасовка.

Кондитерские изделия. Проверка наименования, сортности, количества, цены, состояния упаковки, правильности маркировки, распаковка, осмотр внешнего вида, расфасовка, комплектование подарочных наборов.

Молоко и молочные товары. Проверка наименования, количество, качество, сортности, цены, состояния упаковки, правильности маркировки, распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, нарезка сыра, масла.

Расфасовка молочных товаров.

Яйца куриные, перепелиные и продукты переработки яиц. Проверка наименования, сортности, количества, цены, состояния упаковки, правильности маркировки, распаковка, осмотр внешнего вида.

Расфасовка яиц и продуктов их переработки.

Мясо и мясные товары. Проверка наименования, сортности, количества, цены, состояния упаковки, правильности маркировки, распаковка, осмотр внешнего вида, разделка, зачистка, нарезка.

Расфасовка мясных товаров.

Пищевые жиры. Проверка наименования, сортности, количества, цены, состояния упаковки, правильности маркировки, распаковка, осмотр внешнего вида.

Рыба и рыбные товары. Проверка наименования, сортности, количества, цены, состояния упаковки, правильности маркировки, распаковка, осмотр внешнего вида, разделка, нарезка рыбы и рыбных товаров.

Расфасовка рыбы и рыбных товаров.

Вкусовые товары. Проверка наименования, сортности, количества, цены, состояния упаковки, правильности маркировки, распаковка, осмотр внешнего вида.

Освоение приемов подготовки к продаже непродовольственных товаров.

Текстильные товары. Распаковка тканей; проверка правильности длины, соответствия сорту, указанному в документах; складывание ткани «книжкой»; накатка шерстяных и шелковых тканей. Приемы подбора ткани для показа при открытой выкладке и продаже по образцам.

Нетканые текстильные товары. Распаковка, проверка размеров, маркировки, соответствия сорту, указанному в документах.

Швейные товары. Распаковка, сортировка по видам изделий, моделям, материалу изготовления, размерам. Подбор плечиков по форме и размеру.

Трикотажные товары. Распаковка, сортировка, проверка комплектности гарнитуров, складывание бельевого трикотажа, чулочно-носочных изделий. Подбор плечиков по форме и размеру.

Обувные товары. Распаковка, проверка парности, подбор по размерам и полноте.

Хозяйственные товары. Распаковка, сборка, комплектование и т. д.

Товары бытовой химии. Распаковка, проверка целостности упаковки.

Бытовые электротехнические товары. Распаковка, комплектование, сборка, проверка эксплуатационных свойств.

Галантерейные товары. Распаковка, сборка и т.д. Подготовка планшетов с образцами пуговиц, пряжек и другой мелкой галантереи. Накатка лент и тесьмы на планшеты.

Парфюмерно-косметические товары. Распаковка, комплектование и т. д.

Спортивные товары. Распаковка, сборка, комплектование и т. д.

Школьно-письменные и канцелярские товары. Распаковка, сборка, комплектование и т. д.

Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места. Соблюдение безопасных методов и приемов работы. Соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, охране окружающей среды.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

– подготавливать продовольственные товары к продаже: проверять наименование, количество, сортность, цены, состояние упаковки и правильность маркировки, распаковывать, осматривать внешний вид, сортировать;

- подготавливать непродовольственные товары к продаже: распаковывать, собирать, комплектовать, проверять эксплуатационные свойства товаров;
- контролировать качество выполняемых работ;
- рационально организовывать рабочее место;
- соблюдать безопасные методы и приемы работы, требования по охране труда, пожарной безопасности, охране окружающей среды.

#### **Тема 2.4 Размещение и выкладка товаров**

Размещение и выкладка товаров с учетом принципов и требований к размещению и выкладке товаров.

Выкладка товаров: способы выкладки.

Особенности размещения и выкладки отдельных видов товаров.

Контроль за своевременностью пополнения рабочего запаса товаров, их сохранностью.

Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места. Соблюдение безопасных методов и приемов работы. Соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, охране окружающей среды. Соблюдение санитарных норм и правил при размещении и выкладке товаров.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- размещать и выкладывать товары с учетом требований к размещению и выкладке товаров;
- выкладывать товар разными способами с учетом особенностей товаров;
- контролировать своевременное пополнение рабочего запаса товаров, их сохранность;
- контролировать качество выполняемых работ;
- рационально организовывать рабочее место;
- соблюдать безопасные методы и приемы работы, требования по охране труда, пожарной безопасности, охране окружающей среды, санитарные нормы и правила при размещении и выкладке товаров.

#### **Тема 2.5 Обслуживание покупателей**

Свежие и переработанные плоды, овощи. Предложение и показ, помощь в выборе, взвешивание и упаковка товаров. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, цене, качестве, предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента; вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности, подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки, контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Зерномучные товары. Предложение и показ, помощь в выборе, взвешивание и упаковка товаров. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, цене, качестве. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента; вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности, Подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Предложение и показ, помощь в выборе, нарезка, взвешивание и упаковка товаров. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, цене, качестве. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента; вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности, Подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Сахар, мед, крахмал, саго. Предложение и показ, помощь в выборе, взвешивание и упаковка товаров. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, цене, качестве. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента; вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности, Подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Кондитерские изделия. Предложение и показ, помощь в выборе, взвешивание и упаковка товаров. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, цене, качестве. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента; вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности, Подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Молоко и молочные товары. Предложение и показ, помощь в выборе, освоение способов нарезки сыра, масла, взвешивание и упаковка товаров. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, цене, качестве. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента; вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности, Подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Яйца и продукты их переработки. Предложение и показ, помощь в выборе, взвешивание и упаковка товаров. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, цене, качестве. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента; вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности, Подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Мясо и мясные товары. Предложение и показ, помощь в выборе, освоение приемов по нарезке колбас различных видов, взвешивание и упаковка товаров. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, цене, качестве. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента; вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности, Подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Пищевые жиры. Предложение и показ, помощь в выборе, взвешивание и упаковка товаров. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, цене, качестве. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента; вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности, Подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Рыба и рыбные товары. Предложение и показ, помощь в выборе, нарезка рыбы и рыбных товаров, взвешивание и упаковка. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, цене, качестве. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента; вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности, Подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Вкусовые товары. Предложение и показ, помощь в выборе, взвешивание и упаковка товаров. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, цене, качестве. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента; вкусовых особенностях, кулинарном назначении и питательной ценности, Подсчет стоимости покупки, проверка реквизитов чека, выдача покупки. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Текстильные товары. Предложение и показ тканей, помощь в выборе. Определение норм расхода ткани с учетом размера, роста, фасона, модели изделия, ширины ткани. Отмеривание ткани разными способами. Складывание и упаковка ткани, консультирование потребителей о поставщике, о свойствах, цене, качестве, правилах ухода, состоянии моды текущего сезона.

Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента. Подсчет стоимости покупки и выписывание товарного чека. Упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Швейные, трикотажные товары. Предложение и показ товаров, помощь в выборе. Консультирование потребителей о поставщике, составе, свойствах, цене, качестве, конструктивных особенностях товаров, правилах ухода, состоянии моды текущего сезона.

Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента.

Показ новых моделей с учетом индивидуальных особенностей потребителя, его возраста. Приемы складывания, подбора, показа, примерки швейных товаров.

Определение необходимых потребителю размеров швейных изделий и бельевого трикотажа. Расшифровка артикулов, маркировочных обозначений. Определение размера перчаток и варежек, чулочно-носочных изделий. Подсчет стоимости покупки и выписывание товарного чека. Упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Обувные товары. Предложение и показ товаров, помощь в выборе. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, качестве, конструктивных особенностях товаров, правилах ухода, цене, состоянии моды текущего сезона, гарантийные сроки носки обуви, порядка обмена и возврата товара.

Предложение новых, взаимозаменяемых товаров и товаров сопутствующего ассортимента. Определение размера, приемы подбора, примерки обувных товаров. Подсчет стоимости покупки и выписывание товарного чека. Упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Хозяйственные товары из пластмасс. Предложение и показ товаров, помощь в выборе. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, свойствах товаров, правилах ухода, цене.

Предложение новых, взаимозаменяемых товаров. Подсчет стоимости покупки и выписывание товарного чека. Упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Стеклянные и керамические бытовые товары. Предложение и показ товаров, помощь в выборе. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, свойствах товаров, правилах ухода, цене.

Предложение новых, взаимозаменяемых товаров. Подсчет стоимости покупки и выписывание товарного чека. Упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Металлические бытовые товары. Предложение и показ товаров, помощь в выборе. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, свойствах товаров, конструктивных особенностях товаров, правилах ухода, цене.

Предложение новых, взаимозаменяемых товаров. Подсчет стоимости покупки и выписывание товарного чека. Упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Товары бытовой химии. Предложение и показ товаров, помощь в выборе. Консультирование потребителей о поставщике, составе, свойствах, качестве, цене.

Предложение новых, взаимозаменяемых товаров. Подсчет стоимости покупки и выписывание товарного чека. Упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Бытовые электротехнические товары. Предложение и показ товаров, помощь в выборе. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, качестве, цене, правилах ухода, конструктивных особенностях товаров.

Предложение новых, взаимозаменяемых товаров. Подсчет стоимости покупки, выписывание товарного чека, оформление паспорта на товар, имеющий

гарантийные сроки пользования. Упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Галантерейные товары. Предложение и показ товаров, помощь в выборе. Освоение способов завязывания галстуков. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, свойствах, качестве, правилах ухода цене.

Предложение новых, взаимозаменяемых товаров. Подсчет стоимости покупки и выписывание товарного чека. Упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Парфюмерно-косметические товары. Предложение и показ товаров, помощь в выборе. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, свойствах, качестве, гарантийных сроках хранения и сроках годности парфюмерно-косметических товаров, цене. Предложение новых, взаимозаменяемых товаров. Подсчет стоимости покупки и выписывание товарного чека. Упаковка товаров, выдача покупки или передача ее на контроль. Контроль своевременности пополнения рабочего запаса товаров, их сохранности.

Спортивные товары. Предложение и показ товаров, помощь в выборе. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, свойствах конструктивных особенностях товаров, правилах ухода, качестве, цене.

Школьно-письменные и канцелярские товары. Предложение и показ товаров, помощь в выборе. Комплектование наборов для первоклассников. Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, свойствах конструктивных особенностях товаров, качестве, цене.

Консультирование потребителей о поставщике, назначении, составе, свойствах конструктивных особенностях товаров, правилах ухода, качестве, цене.

Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места. Соблюдение безопасных методов и приемов работы. Соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, охране окружающей среды.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- обслуживать потребителей;
- контролировать своевременность пополнения рабочего запаса товаров, их сохранность;
- осуществлять продажу текстильных, швейных, трикотажных, обувных, галантерейных, парфюмерно-косметических, хозяйственных товаров, товаров культурно-бытового назначения;
- консультировать потребителей о назначении, свойствах, качестве, конструктивных особенностях товаров, правилах ухода за ними;
- подсчитывать стоимость покупки;
- выписывать товарный чек;
- упаковывать товар и выдавать покупку;
- контролировать качество выполняемых работ;

- рационально организовывать рабочее место;
- соблюдать безопасные методы и приемы работы, требования по охране труда, пожарной безопасности, охране окружающей среды.

### **Тема 2.6 Работа на оборудовании для расчета с покупателями**

Освоение приемов работы по подготовке рабочего места, кассовых суммирующих аппаратов и специальных компьютерных систем к работе. Получение ключей от кассового суммирующего аппарата и денежного ящика, рулонов чековой и контрольной лент, разменных денежных средств, размещение инвентаря, ознакомление с ассортиментом товаров и ценами на них, оформление начала контрольной ленты, заправка чековой и контрольной лент, снятие показаний накопительных денежных счетчиков и сверка их с данными, записанными в книге кассира-операциониста на конец предыдущего дня, запись показаний счетчиков в книгу кассира-операциониста на начало работы текущего дня (смены).

Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места. Соблюдение безопасных методов и приемов работы. Соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, охране окружающей среды.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- подготавливать рабочее место, кассовый суммирующий аппарат и специальные компьютерные системы к работе;
- работать на кассовых суммирующих аппаратах и специальных компьютерных системах;
- контролировать качество выполняемых работ;
- рационально организовывать рабочее место;
- соблюдать безопасные методы и приемы работы, требования по охране труда, пожарной безопасности, охране окружающей среды.

### **Тема 2.7 Подготовка товаров к инвентаризации и переоценке**

Подготовка товаров к инвентаризации и переоценкам.

Подсчет товаров по наименованиям и оформление инвентаризационной описи. Подсчет тары и инвентаря. Выведение предварительных результатов.

Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места. Соблюдение безопасных методов и приемов работы. Соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, охране окружающей среды.

В результате усвоения содержания темы учащийся должен:

- подсчитывать товары по наименованиям;
- оформлять инвентаризационную опись;
- выводить результаты инвентаризации;
- контролировать качество выполняемых работ;
- рационально организовывать рабочее место;
- соблюдать безопасные методы и приемы работы, требования по охране труда, пожарной безопасности, охране окружающей среды.

## **Тема 2.2. Производственная практика**

Учебная программа производственной практики приведена в приложении.

Приложение

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель руководителя  
организации

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Руководитель учреждения  
образования

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА  
производственной практики учащихся**

\_\_\_\_\_  
(наименование учреждения образования)  
по профессии «Продавец» 4-го разряда  
на торговых объектах

\_\_\_\_\_  
(наименование организации)  
на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год

**Общие положения**

Объем, содержание и сроки проведения производственной практики по профессии «Продавец» 4-го разряда определены тематическим планом учебной программы учреждения образования, реализующего образовательную программу профессиональной подготовки рабочих (служащих) для учащихся X–XI(XII) классов учреждений общего среднего и специального образования в рамках учебного предмета «Трудовое обучение» по профессии «Продавец» 4-го разряда.

Фонд учебного времени на производственную практику соответствует 120 учебных часов.

Учащиеся проходят производственную практику на торговых объектах

\_\_\_\_\_  
(наименование объектов)

Режим работы учащихся соответствует режиму, действующему на торговых объектах.

Для учащихся продолжительность рабочего дня определяется Трудовым кодексом Республики Беларусь.

**Цель и задачи производственной практики**

Целью производственной практики как заключительного периода производственного обучения является подготовка будущего работника к самостоятельной высокопроизводительной работе на объектах общественного питания.

Основными задачами производственной практики являются:

- приобретение умений и навыков подготавливать рабочее место;
- приобретение умений и навыков работы с немеханическим, весоизмерительным, тепловым оборудованием, работе с инструментом;
- адаптация учащихся к конкретным производственным условиям;

– формирование профессионально значимых свойств (внимательность, выносливость, четкость в работе), качеств (добросовестное отношение к труду, ответственность, честность, уважение к традициям торгового объекта, стремление преумножать их);

– закрепление умений и навыков при работе на оборудовании для расчета с покупателями (кассовых суммирующих аппаратах и специальных компьютерных системах), заполнении книги кассира, определении платежности денежных знаков;

– формирование умений согласовывать свою работу с работой коллектива, совершенствовать навыки само- и взаимоконтроля.

### Перечень учебно-производственных работ и их содержание

Содержание учебно-производственных работ	Количество учебных часов
<p><b><i>Приемка товаров по количеству и качеству</i></b>            Приемка товаров по количеству: в открытой, в поврежденной таре и без тары, в закрытой исправной таре. Сроки приемки, документальное оформление. Особенности приемки товаров, поступивших в таре-оборудовании. Особенности приемки отдельных групп товаров по количеству. Приемка товаров по качеству: документальное оформление приемки товаров по качеству. Сроки приемки. Порядок составления актов на установленное расхождение в качестве и количестве товаров. Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места. Соблюдение безопасных методов и приемов работы. Соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, охране окружающей среды</p>	12
<p><b><i>Подготовка товаров к продаже</i></b>            Подготовка к продаже продовольственных и непродовольственных товаров: проверка наименования, количества, сортности, цены, состояния упаковки и правильности маркировки товаров; распаковка, осмотр внешнего вида, зачистка, разделка товаров, сборка, комплектование, проверка эксплуатационных свойств. Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места. Соблюдение безопасных методов и приемов работы. Соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, охране окружающей среды</p>	18
<p><b><i>Размещение и выкладка товаров</i></b>            Размещение и выкладка товаров с учетом принципов и требований к размещению и выкладке товаров. Выкладка товаров: способы выкладки. Особенности размещения и выкладки отдельных видов товаров. Контроль за своевременностью пополнения рабочего запаса товаров, их сохранностью. Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места. Соблюдение безопасных методов и приемов работы. Соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, охране окружающей среды</p>	18
<p><b><i>Обслуживание покупателей. Работа на оборудовании для расчета с покупателями</i></b></p>	60

Содержание учебно-производственных работ	Количество учебных часов
<p>Продажа продовольственных и непродовольственных товаров. Подготовка рабочего места, кассовых суммирующих аппаратов и специальных компьютерных систем к работе. Получение ключей от кассового суммирующего аппарата и денежного ящика, рулонов чековой и контрольной лент, разменных денежных средств, размещение инвентаря, ознакомление с ассортиментом товаров и ценами на них, оформление начала контрольной ленты, заправка чековой и контрольной лент, снятие показаний накопительных денежных счетчиков и сверка их с данными. Расчет с покупателями с использованием штрих-сканеров, терминалов сбора данных, кассовых суммирующих аппаратов. Контроль качества выполняемых работ. Рациональная организация рабочего места. Соблюдение безопасных методов и приемов работы. Соблюдение требований по охране труда, пожарной безопасности, охране окружающей среды</p>	
<b><i>Квалификационная пробная работа</i></b>	<b>6</b>
<b>Итого</b>	<b>120</b>

## ЛИТЕРАТУРА

**Александрова, Н.М.** Профессиональная экология: учеб. пособие. В 2 ч. Ч. 1 / Н.М. Александрова. СПб.: ИПТО РАО, 1997. 136 с.

**Александрова, Н.М.** Профессиональная экология : учеб. пособие. В 2 ч. Ч. 2 / Н.М. Александрова. СПб. : ИПТО РАО, 1997. 168 с.

**Андруш, В.Г.** Охрана труда : учеб. пособие / В.Г. Андруш, Л.Т. Ткачева, К.Д. Яшин. Минск: РИПО, 2017. 333 с.

**Арустамов, Э.А.** Оборудование предприятий (торговля) : учеб. пособие / Э.А. Арустамов. М.: Издательский Дом «Дашков и К°», 2000. 451 с.

**Борисов, Е.Ф.** Основы экономической теории / Е.Ф. Борисов, Ф.М. Волков. М.: Высшая школа, 1993. 224 с.

**Бороздина, Г.В.** Психология делового общения: учеб. / Г.В. Бороздина. 2-е изд. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. 295 с.

**Бороздина, Г.В.** Психология и этика деловых отношений / Г.В. Бороздина. 4-е изд., испр. и доп. Минск: РИПО, 2015. 228 с.

**Браим, И.Н.** Этика делового общения / И.Н. Браим. Минск: ИП «Экоперспектива», 1996. 213 с.

**Бухгалтерский учет** : учеб. пособие / П.Я. Папковская [и др.] ; под ред. П.Я. Папковской. Минск: РИПО, 2016. 379 с.

**Вовк, Е.Т.** Самоучитель работы на компьютере / Е.Т. Вовк, С.Г. Баричев, О.А. Плотников. 6-е изд., доп. М.: КУДИЦ-ОБРАЗ, 2009. 368 с.

**Галун, Л.А.** Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения Плоды, овощи, грибы : учеб. пособие / Л.А. Галун, Л.С. Микулович, Ж.Н. Косая. Минск: Высшая школа, 2008. 271 с.

**Годин, В.В.** Информационное обеспечение управленческой деятельности : учеб. / В.В. Годин, И.К. Корнеев. М.: Мастерство; Высшая школа, 2001. 240 с.

**Грибанова, И.В.** Организация и технология торговли : учеб. пособие / И.В. Грибанова, Н.В. Смирнова. 4-е изд., стер. Минск: РИПО, 2016. 203 с.

**Грибанова, И.В.** Товароведение непродовольственных товаров : учеб. пособие / И.В. Грибанова. 2-е изд. Минск : Высшая школа, 2007. 191 с.

**Дзик, И.Р.** Основы права / И.Р. Дзик. Барановичи: РИО БарГУ, 2010. 67 с.

**Зеленкова, И.Л.** Этика : учеб. пособие / И.Л. Зеленкова. 3-е изд. Минск: ТетраСистемс, 2008. 352 с.

**Золотогоров, В.Г.** Экономика: энцикл. словарь / В.Г. Золотогоров. 2-е изд., стер. Минск: Книжный дом, 2004. 720 с.

**Иванова, Е.Н.** MicrosoftOffice 2007. Просто как дважды два / Е.Н. Иванова. М.: Эксмо, 2008. 336 с.

**Ильин, М.В.** Проектирование содержания профессионального образования: теория и практика / М.В. Ильин. Минск: РИПО, 2002. 338 с.

**Ильин, М.В.** Разработка учебных программ допрофессиональной и профессиональной подготовки учащихся учреждений общего среднего и специального образования: метод. рекомендации / М.В. Ильин, А.П. Петрова, П.Н. Сидорович; под общ. ред. М.В. Ильина. Минск: РИПО, 2019. 44 с.

**Камер, М.** Компьютерные сети и Internet. Разработка приложений для Internet / Д. Камер М.: Вильямс, 2012. 639 с.

**Кишик, А.Н.** Новейший эффективный самоучитель работы на ПК. Основной курс / А.Н. Кишик. М.: ООО «ДиаСофтЮП», 2005. 528 с.

**Козлова, И.С.** Информатика : курс лекций / И.С. Козлова. М : Высшее образование, 2007. 192 с.

**Коломинский, Я.Л.** Человек: психология / Я.Л. Коломинский. 3-е изд., перераб. и доп. Минск : Універсітэцкае, 1998. 285 с.

**Коробейников, Н.В.** Охрана труда : сб. типовых учеб. программ / Н.В. Коробейников, Л.Н. Кравченко ; под ред. канд. пед. наук И.В. Ильина. В 2 ч. Минск : РИПО, 2001. 40 с.

**Коцюбинский, А.О.** Самоучитель работы на компьютере : учеб. пособие / А.О. Коцюбинский, С.В. Грошев. М. : НТ Пресс, ТЕХНОЛОДЖИ, 2007. 416 с.

**Кругляков, Г.Н.** Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов / Г.Н. Кругляков, Г.В. Круглякова. М. : Маркетинг, 2001. 487 с.

**Крыжановский, И.Ю.** Охрана труда : учеб. пособие / И.Ю. Крыжановский. Минск : Беларусь, 2007. 218 с.

**Кутняхова, Л.В.** Органолептическая оценка качества продовольственных товаров / Л.В. Кутняхова. Минск : Вышэйшая школа, 2007. 144 с.

**Левин, А.** Самоучитель работы на компьютере / А. Левин. 11-е изд. СПб. : Питер, 2013. 704 с.

**Леонтьев, В.** Новейшая энциклопедия персонального компьютера 2010 / В. Леонтьев. М. : ОЛМА Медиа Групп, 2009. 928 с.

**Лисовская, Д.П.** Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения / Д.П. Лисовская. Минск Вышэйшая школа, 2006. 464 с.

**Маклаков, А.Г.** Общая психология : учеб. пособие / А.Г. Маклаков. СПб. : Питер, 2017. 582 с.

**Мезена, Т.К.** Торговое оборудование: учеб. пособие / Т.К. Мезена. 2-е изд. Минск : РИПО, 2012. 327 с.

**Мезена, Т.К.** Торговое оборудование и инвентарь / Т.К. Мезена. Минск : РИПО, 2004. 304 с.

**Мезена, Т.К.** Торговое оборудование. Практикум : учеб. пособие / Т.К. Мезена. Минск : РИПО, 2014. 112 с.

**Мерешкова, В.И.** Товароведение продовольственных товаров: практикум / В.И. Мерешкова, Н.М. Сочнева. Минск : Беларусь, 2005. 70 с.

**Метушевская, Л.Н.** Товароведение пищевых продуктов : сб. заданий для лаб.-практ. занятий / Л.Н. Метушевская. Минск : Ураджай, 2001. 85 с.

**Мешалкина, И.В.** Бухгалтерский учет : учеб. пособие / И.В. Мешалкина, Л.А. Иконова. 2-е изд., испр. Минск : РИПО, 2015. 227 с.

**Мешалкина, И.В.** Бухгалтерский учет. Практикум : пособие / И.В. Мешалкина, Л.А. Иконова. Минск : РИПО, 2013. 129 с.

**Микулович, Л.С.** Товароведение продовольственных товаров : учеб. /

Л.С. Микулович. 4-изд., испр. Минск :Вышэйшая школа, 2010. 416 .

**Микулович, Л.С.** Товароведение продовольственных товаров с основами микробиологии, санитарии и гигиены : учеб. пособие / Л.С. Микулович. Минск :Вышэйшая школа, 2002. 429 с.

**Микулович, Л.С.** Экспресс-оценка качества продовольственных товаров: пособие : пособие / Л.С. Микулович, В.В. Серегин. Минск : РИПО, 2006. 132 с.

**Мирошников, В.Н.** Все о компьютере / В.Н. Мирошников М. : АСТ, 2003. 320 с.

**Организация и технология торговли** : учеб. / С.Н. Виноградова [и др.] ; под общ. ред. С.Н. Виноградовой. 3-е изд., испр. Минск :Вышэйшая школа, 2009. 464 с.

**Основы экономики** : типовая учеб. программа / разработ. : В.И. Гапеева, А.П. Черевкова. Минск : РИПО, 2013. 12 с.

**Платонов, В.Н.** Организация и технология торговли : учеб. / В.Н. Платонов. Минск : БГЭУ, 2009. 316 с.

**Погодина, Т.М.** Современные материалы для общестроительных и отделочных работ: справ. пособие / Т.М. Погодина. СПб. : ПРОФИКС, 2003. 512 с.

**Прикладная информатика** : типовая учеб. программа / разработ. : Г.И. Володько, Н.И. Потапенко. Минск : РИПО, 2013. 7 с.

**Продавец** : практ. пособие / Т.В. Астапкина [и др.] ; под общ. ред. Н.А. Снытковой. Минск : Беларусь, 2012. 494 с.

**Психология и этика делового общения** : учеб. / под ред. проф. В.Н. Лавриненко. 4-е изд., перераб. и доп. М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2005. 425 с.

**Психология и этика деловых отношений** : типовая учеб. программа / Т.Н. Карпович [и др.]. Минск : РИПО, 2013. 15 с.

**Симонович, С.В.** Общая информатика. Универсальный курс : учеб. пособие / С.В. Симонович. СПб. : Питер, 2007. 431 с.

**Симонович, С.В.**, Общая информатика : учеб. пособие / С.В. Симонович, Г.А. Евсеев, А.Г. Алексеев. М.: АСТ-ПРЕСС : Инфорком-Пресс, 1998. 592 с.

**Тихон, И.Ю.** Технические средства офиса : учеб. пособие / И.Ю. Тихон, З.А. Александрович. Минск: РИПО, 2007. 156 с.

**Товароведение продовольственных товаров** : учеб. пособие / О.А. Брилевский [и др.]. Минск: БГЭУ, 2001. 612 с.

**Товароведение хозяйственных товаров. Общий курс** / Н.М. Ильин [др.] ; под общ. ред. Н.М. Ильина. Минск: БГЭУ, 2004. 401 с.

**Челноков, А.А.** Охрана окружающей среды : типовая учеб. программа / А.А. Челноков. Минск: РИПО, 2009. 9 с.

**Черчение**: типовая учебная программа / М.В. Ильин [др.]. Минск : РИПО, 2013. 16 с.

**Шибут, М.С.** Технологии работы с текстами и электронными таблицами : практ. пособие / М.С. Шибут. Минск : Молодеж. науч. об-во, 2004. 146 с.

**Юргульский, В.В.** Основы права: темат. планирование / В.В. Юргульский. Минск: РИПО, 2010. 20 с.

**Якушин, Е.А.** Основы экономики : учеб. пособие / Е.А. Якушин, Т.В. Якушина. 2-е изд., испр. и доп. Минск : РИПО, 2016. 246 с.

#### **НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ**

**Кодекс** Республики Беларусь об образовании от 13.01.2011 № 243-З // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 17.01.2011. № 2/1795.

**Конституция** Республики Беларусь от 15.03.1994 № 2875-ХП // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 04.01.1999 № 1/0.

**Об охране** окружающей среды : Закон Республики Беларусь от 26.11.1992 № 1982-ХП // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 16.03.2001. № 2/360.

**Об охране** труда : Закон Республики Беларусь от 23.06.2008 № 356-З // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 26.06.2008. № 2/1453.

**Об утверждении** санитарных норм и правил «Требования к осуществлению торговли на рынках пищевой продукцией» и признании утратившим силу постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28.09.2012 № 151 : постановление Министерства Здравоохранения Республики Беларусь от 23.10.2018 № 80 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 05.12.2018 № 8/33630.

**Об утверждении** правил продажи товаров при осуществлении розничной торговли по образцам : постановление Совета Министров Республики Беларусь от 15.01.2009 № 31 // Нац. реестр правовых актов Республики Беларусь. 20.01.2009. № 5/29135.

**Об энергосбережении** : Закон Республики Беларусь от 08.01.2015 № 239-З // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 09.01.2015. № 2/2237.

**О внесении** изменений и дополнений в постановления Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 30 марта 2004 г. № 34 и от 2 января 2012 г. № 1 : постановление Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 28.11.2016 № 69 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 30.11.2016. № 8/31468.

**О государственном** регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь : Закон Республики Беларусь от 08.01.2014 № 128-З // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 15.01.2014. № 2/2126.

**О защите** прав потребителей : Закон Республики Беларусь от 09.01.2002 № 90-З // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 16.01.2002. № 2/830.

**О мерах** по реализации Закона Республики Беларусь «О защите прав потребителей» : постановление Совета Министров Республики Беларусь от 14.06.2002 № 778 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 21.06.2002. № 5/10637.

**О пожарной** безопасности : Закон Республики Беларусь от 15.06.1993 № 2403-ХП // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 16.03.2001. № 2/391.

**О приоритетных** направлениях укрепления экономической безопасности государства : Директива Президента Республики Беларусь от 14.06.2007 № 3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 15.06.2007. № 1/8668.

**О рекламе** : Закон Республики Беларусь от 10.05.2007 № 225-З // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 16.05.2007. № 2/1321.

**Правовой** портал Республики Беларусь [Электронный ресурс]. Режим доступа :[www.pravo.by](http://www.pravo.by). Дата доступа : 04.03.2019.

**Трудовой** Кодекс Республики Беларусь от 26.07.1999 № 296-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. 27.07.1999. № 2/70.

Учебная программа профессиональной подготовки рабочих для учащихся X–XI(XII) учреждений общего среднего и специального образования, реализуемая в рамках учебного предмета «Трудовое обучение» по профессии «Продавец» 4-го разряда рассмотрена на заседании методической комиссии преподавателей учебных предметов профессионального компонента и мастеров производственного обучения.

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г

Разработчик :Поцелуйко Ольга Викторовна, мастер производственного обучения