ПОГОДЖЕНО
Голова правління АТ «БАЗИС»
Андрій СКЛЯРЕЦЬ
«__» _____ 2023 р.

ПОГОДЖЕНО
Директор ТОВ "Торнадо-РЕ"
Елла ГЛОНЬ
«__» _____ 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти»
Чернігівської обласної ради
Н.О. Потєхіна
_____ 2023 р.

ОСВІТНЯ ПРОГРАМА

здобуття часткових кваліфікацій з підготовки кваліфікованих робітників за СПО(ПТО) 5122.L56.10-2021

Професія: 5220 Продавець продовольчих товарів
Кваліфікація: продавець продовольчих товарів
Вимоги до особи, що здобуватиме освіту: повна загальна середня освіта

СХВАЛЕНО
педагогічною радою КЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» Чернігівської обласної ради
Протокол № 9 від 31.03.2023 р.

Освітня програма введена в дію з 01.04.2023 р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії професій ресторанного сервісу
Протокол № 8 від 08.03.2023 р.

2023

№ з/п	Назва предмета	Зміст професійних компетентностей	Години/ із них ЛПЗ
1	Основи товарознавства та організації продажу продовольчих товарів	**Знати:** поняття про «товар» і «товарознавство» як навчальну дисципліну; мету та завдання товарознавства на сучасному етапі; вплив знань товарознавства на рівень професійної майстерності продавця; класифікацію товарів: поняття про класифікацію, її мету та значення, правила і принципи класифікації продовольчих товарів; асортимент товарів: визначення, види; кодування продовольчих товарів; хімічний склад харчових продуктів: поняття про хімічний склад харчових продуктів, основні органічні і неорганічні речовини, їх види, вміст у продуктах харчування, значення для організму людини; споживну цінність; якість товарів: поняття про якість, головні показники якості продовольчих товарів, методи оцінки якості, відповідальність підприємств за випуск і продаж недоброякісних товарів; стандартизацію товарів. Основи товарознавства продовольчих товарів за спеціалізацією: 1. Плодоовочеві товарів. 2. Хліб та хлібобулочні вироби. 3. Кондитерські вироби і мед. 4. Бакалійні товари. 5. М'ясо і м'ясопродукти. 6. Риба і рибні продукти. 7. Молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, сири, яйця курячі харчові. 8. Безалкогольні та слабоалкогольні напої. 9. Алкогольні напої та тютюнові вироби. **Уміти:** розпізнавати види, асортимент товарів; проводити органолептичну оцінку якості різних груп товарів; визначати дефекти; перевіряти терміни зберігання товарів	28/16

№ з/п	Назва предмета	Зміст професійних компетентностей	Години/ із них ЛПЗ
		Знати: законодавчо-нормативні документи України, які регулюють відносини у торгівлі: «Порядок провадження торговельної діяльності і правила торговельного обслуговування населення», «Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами»; сутність понять «торгівля», «роздрібна торговельна мережа», «торговельно-технологічний процес»; «робоче місце продавця», «споживчий попит», «реклама», «мерчандайзинг»; значення торгівлі, її мету, функції та особливості розвитку в умовах ринкових відносин; види торгівлі, етапи торговельно-технологічних процесів магазину, їх характерні особливості; задачі та обов'язки продавця, вимоги до його особистих якостей; органи контролю в торгівлі: державний і громадський, види служб, їх функції; види роздрібної торговельної мережі; форми та методи роздрібного продажу товарів, їх відмінні особливості; застосування нових технологій у процесі продажу товарів; види немеханічного устаткування, класифікацію, призначення, вимоги до немеханічного устаткування, догляд, безпека під час використання; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання; правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; порядок таврування засобів міри та ваги. Основи організації продажу продовольчих товарів за спеціалізацією: 1. Плодоовочеві товарів. 2. Хліб та хлібобулочні вироби. 3. Кондитерські вироби і мед. 4. Бакалійні товари. 5. М'ясо і м'ясопродукти.	

№ з/п	Назва предмета	Зміст професійних компетентностей	Години/ із них ЛПЗ
		6. Риба і рибні продукти. 7. Молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, сири, яйця курячі харчові. 8. Безалкогольні та слабоалкогольні напої. 9. Алкогольні напої та тютюнові вироби.	
2	Основи роботи на реєстраторах розрахункових операцій (РРО)	**Знати:** характеристику реєстраторів розрахункових операцій (РРО); їх призначення та використання в торгівлі при розрахунках із покупцями; Закон України «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг»; основні операції та фіскальні можливості РРО; типи та моделі РРО; характеристику основних блоків РРО; види чеків та їх реквізити; значення правильної експлуатації РРО та правила експлуатації РРО; неполадки РРО, їх причини та способи усунення; дії касира при виході з ладу РРО чи при тимчасовому відключенні електроенергії. **Уміти:** розпізнавати основні блоки РРО; визначати типи та моделі РРО; користуватися нормативною документацією; розпізнавати види чеків та їх реквізити; усувати найпростіші неполадки на РРО	8/4
3	Основи охорони праці, виробничої санітарії та харчової безпеки товарів	**Знати:** основні вимоги державних нормативних актів і відомчих наказів з охорони праці та міри відповідальності за їх порушення; правила дорожнього руху; основи пожежної безпеки, електробезпеки, гігієни праці та виробничої санітарії, правила проходження медичних оглядів; правила безпечної експлуатації обладнання; причини виникнення нещасних випадків і аварій на підприємствах, що приводять до травмування працівників, професійних захворювань та отруєнь. **Уміти:** організовувати робоче місце згідно з вимогами протипожежної та електробезпеки; підтримувати робочі місця в межах вимог санітарних	4

№ з/п	Назва предмета	Зміст професійних компетентностей	Години/ із них ЛПЗ
		норм і правил гігієни праці; користуватися засобами індивідуального та колективного захисту, первинними засобами пожежогасіння; забезпечувати чистоту й порядок у приміщеннях і на прилеглих до них територіях; дотримуватися трудової і виробничої дисципліни, правил і норм охорони праці, правил дорожнього руху, вимог виробничої санітарії і гігієни, протипожежного захисту; безпечно експлуатувати обладнання та забезпечувати особисту безпеку при виконанні робіт **Знати:** основні положення та загальні принципи безпеки харчових продуктів; харчове законодавство (Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»); документи, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів; види безпеки: біологічну, хімічну, фізичну та радіаційну; показники безпеки харчових продуктів: санітарна доброякісність та епідеміологічна безпека; проблеми безпеки харчових продуктів: мікробіологічні патогени, пестициди, токсичні елементи; харчові добавки та принципи їх використання (поняття, класифікація та гігієнічні принципи використання), їх вплив на організм людини; фальсифікація харчових продуктів.	
4	Виробниче навчання	**Уміти:** визначати за класифікацією продовольчі товари; визначати асортимент товарів; проводити кодування продовольчих товарів; визначати основні етапи торговельно-технологічного процесу у торгівлі; розпізнавати основні блоки РРО; розпізнавати види чеків та їх реквізити; розпізнавати види та визначати призначення немеханічного устаткування, торговельно-технологічного обладнання, торговельного інвентарю; перевіряти терміни зберігання товарів; користуватися харчовим законодавством та документами, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів.	40